

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Тольяттинский государственный университет»

**Б1.В.ДВ.06.01**

(индекс дисциплины)

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология и организация питания кухонь мира

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ФГОС ВО)

Технология продукции и организация ресторанного дела

(направленность (профиль))

Форма обучения: очная

Год набора: 2020

Общая трудоемкость: 4 ЗЕ

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	6	Итого
Форма контроля	зачет	
Вид занятий		
Лекции	34	<b>34</b>
Лабораторные	34	<b>34</b>
Практические		
Руководство: курсовые работы (проекты) / РГР		
Промежуточная аттестация	0,25	<b>0,25</b>
Контактная работа	68,25	<b>68,25</b>
Самостоятельная работа	75,75	<b>75,75</b>
Контроль		
<b>Итого</b>	<b>144</b>	<b>144</b>

Рабочую программу составила:

Доцент Озерова Т.С.

*(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)*

---

Рецензирование рабочей программы дисциплины:

☒

Отсутствует

☐

Рецензент

---

*(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)*

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

---

**Срок действия рабочей программы дисциплины до «01» сентября 2024 г.**

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

---

(протокол заседания № 1 от «03» сентября 2019 г.).

## 1. Цель освоения дисциплины

Цель – знакомство студентов с основами приготовления пищи разных кухонь мира. Знакомство с историей зарождения и формирования национальной кухни, в основе которой лежат: гастрономические привычки, пристрастия к тому или иному продукту и способу его обработки, а также традиции и обычаи народа. Знакомство студентов с современным стилем и направлением европейской, арабской, азиатской, мексиканской кухонь при приготовлении, оформлении и подаче блюд, в том числе в банкетном исполнении, с учетом критериев качества и безопасности. Прививание необходимых умений, знаний и навыков для изучения специальных дисциплин.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «История», «Технология продуктов общественного питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Ресторанное дело», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания».

## 3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	1. Цель освоения дисциплины
- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)	-	Знать: прогрессивные технологии, применяющиеся в процессе производства продукции в русской и зарубежной кухнях.
	-	Уметь: использовать зарубежный опыт производства продуктов питания в кулинарной практике для приготовления блюд русской кухни; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения.
	-	Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания при производстве блюд русской и зарубежной кухонь.

## .Структура и содержание дисциплины

Раздел, модуль	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
1 Питание - часть материальной культуры народа	Лек 1	1.1 Предмет и задачи курса «Технология и организация питания кухонь мира». Питание - часть материальной культуры народа	6	4		-	
	Лек 2	1.2 История и этапы развития традиций питания. Подходы к изучению мировых традиций и культуры питания разных народов	6	4		-	
	Лек 3	1.3 Принципы формирования национальных традиций и культуры питания народов. Влияние религий на формирование и развитие культуры питания	6	2		-	
2 Кухни народов мира	Лек4	2.1 Кухни народов Восточной Европы: Болгарии, Венгрии, Румынии, Польши, Словакии, Чехии, Венгрии. Традиции, режим питания	6	4		-	

	Лек 5	2.2-Кухни народов Западной Европы: Австрии, Германии, Бельгии, Великобритании, Швейцарии, Франции. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	6	4		-	
	Лек 6	2.3 Кухни народов Северной Европы Дании, Исландии, Норвегии, Швеции, Финляндии. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	6	4		-	
	Лек 7	2.4 Кухни народов Южной Европы Греции, Испании, Италии, Португалии, Сербии, Хорватии Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	6	4		-	
	Лек 8	2.5 Кухни народов Африки: Египта, Алжира. Туниса, Марокко Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	6	4		-	
	Лек 9	2.6 Кухня народов Восточной Азии: Китая, Кореи, Японии. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	6	4		-	

	Лек 10	2.7 Кухня народов Южной и Юго-Восточной Азии: Индии, Шри-Ланка, Вьетнама, Индонезии.. Традиции, режим питания	6	2		-	
	Лек 11	2.8 Кухни народов Кавказа: Армении, Грузии, Абхазии, Азербайджана Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	6	2		-	
	Лаб. 1	Технология приготовления блюд народов Восточной Европы	6	4	10	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб. 2	Технология приготовления блюд народов Западной Европы	6	4	15	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб. 3	Технология приготовления блюд народов Северной Европы	6	4	10	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб. 4	Технология приготовления блюд народов Южной Европы	6	4	15	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб. 5	Технология приготовления блюд народов Африки	6	4	10	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб. 6	Технология приготовления блюд Восточной Азии	6	4	10	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб. 7	Технология приготовления блюд народов Юго- Восточной Азии	6	6	15	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб. 8	Технология приготовления блюд народов Кавказа	6	4	15	-	Отчет по лабораторной работе
	Сам.	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Подготовка к лабораторным работам.		75,75		-	

	ПА	Промежуточная аттестация	6	0,25	100	-	Итоговый тест
<b>Итого:</b>				144	200		

**Схема расчета итогового балла:** Текущий рейтинг + Результат итогового теста и все делится на 2

## 5. Образовательные технологии

При реализации учебного курса дисциплины используются следующие технологии: технология традиционного обучения, включающая лекции, которые предполагают последовательное изложение материала преподавателем. Лекция с элементами дискуссий, с использованием технологий развития критического мышления. Форма текущего контроля – тестирование.

## 6. Методические указания по освоению дисциплины

При освоении каждой темы студенту необходимо:

- изучить теоретический материал по учебному пособию или по указанным источникам по соответствующей теме;
- ответить на вопросы для самоконтроля;
- выполнить обучающие тестовые задания для самоконтроля;
- сформулировать вопросы преподавателю, если они возникли.

Отчеты по лабораторным работам должны содержать:

- титульный лист
- цель и задачи лабораторной работы
- краткую теорию в соответствии с заданием
- результаты исследования и расчеты
- вывод

## 7. Оценочные средства

### 7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
6	- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)	Тестовые задания Вопросы к зачету 1-65 Лабораторные работы 1-8 Итоговый тест

## 7.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

### 7.2.1. Тесты

*(наименование оценочного средства)*

#### Типовые промежуточные тесты

##### Тест 1

1. В какой стране западной Европы «элитное» общество лакомилось блюдами, которые «родились» в крестьянской кухне?

- ☒ Австрия
- ☐ Германия
- ☐ Франция
- ☐ Италия

2. В какой области Австрии употребляют только тыквенное масло?

- ☐ Каринтия
- ☒ Штирия
- ☐ Бургенланд
- ☐ Нижняя Австрия

3. В какой стране традиционным блюдом является венский шницель?

- ☐ Бельгия
- ☒ Австрия
- ☐ Австралия
- ☐ Россия

4. В какой стране был придуман и изготовлен торт «Захер»?

- ☐ Франция
- ☐ Швейцария
- ☒ Австрия
- ☐ Германия

5. Первая европейская страна, которая ввела моду на кофе?

- ☐ Италия
- ☐ Франция
- ☒ Австрия
- ☐ Украина

6. В какой стране традиционным блюдом является яблочный штрудель?

- ☐ Италия
- ☒ Германия
- ☐ Франция
- ☐ Япония

7. Национальный напиток Германии

- ☒ Пиво
- ☐ Водка
- ☐ Вино
- ☐ Яблочный сидр

8. В какой стране ежегодно проходит Октоберфест

- ☐ Австрия
- ☐ Венгрия
- ☒ Германия
- ☐ Испания

9. В каком месяце проводится Октоберфест

- ☒ Октябрь
- ☐ Январь
- ☐ Сентябрь
- ☐ Ноябрь

10. В какой стране готовят баварские колбаски

- ☐ Венгрия
- ☒ Германия
- ☐ Франция
- ☐ Россия

11. Как называются баварские белые колбаски

- ☒ Вайсвуртсы
- ☐ Братвурсты
- ☐ Чикенвурсты
- ☐ Либервурсты

12. В какой стране больше всего ресторанов, отмеченных мишленовскими звездами

- ☐ Австрия
- ☒ Бельгия
- ☐ Россия
- ☐ Япония

13. В какой стране изобрели пралине

- ☒ Бельгия
- ☐ Болгария
- ☐ Швейцария
- ☐ Швеция

14. В каком городе Бельгии существует более 120 улиц, переулков, площадей и т.п., названных в честь продуктов

☒ Брюссель

☐ Намюр

☐ Вervье

☐ Буйон

15. Две главные группы населения Бельгии

☐ Голландцы и валлоны

☒ Валлоны и флагмандцы

☐ Голландцы и флагмандцы

☐ Здесь нет правильного варианта ответа

16. Кто придумал печь «куки» (souque – пряные кексикки с изюмом)

☐ Валлоны

☒ Флагмандцы

☐ Голландцы

☐ Здесь нет правильного варианта ответа

17. Сколько шоколада по статистике употребляет каждый бельгиец в год

☐ 5 кг

☐ 7 кг

☒ 8 кг

☐ 6 кг

18. В какой стране был изготовлен шоколадный автомобиль «Корса» по заказу фирмы «Опель»

☐ Швейцария

☐ Швеция

☒ Бельгия

☐ Австрия

19. В каком районе Австрии чаще всего употребляют рыбу и морепродукты

☒ Каринтия

☐ Штирия

☐ Бургенланд

☐ Нижняя Австрия

## Тест 2

1. Какое блюдо является обязательной частью обеда в Швейцарии?

☐ Сыр

☐ Салат из овощей

☒ Суп

☐ Мясная нарезка

2. В каком городе готовили суп с ячменной крупой?

- ☒ В Граубюндене
- ☐ В Тичино
- ☐ В Вале
- ☐ Здесь нет правильного варианта ответа

3. В какой из приемов пищи подается швейцарское блюдо «Рёшти»?

- ☒ на завтрак
- ☐ на обед
- ☐ на ужин
- ☐ это блюдо едят как перекус

4. Какой вид пищи в больших количествах употребляют в районе Женевского озера?

- ☐ Мясо
- ☐ Птицу
- ☒ Рыбу
- ☐ Креветки

5. В какой стране «фондю» является визитной карточкой?

- ☒ В Швейцарии
- ☐ В Бельгии
- ☐ В Австрии
- ☐ Во Франции

6. В каком году написали первый рецепт блюда «фондю»?

- ☒ В 1699
- ☐ В 1650
- ☐ В 1200
- ☐ В 1523

7. Какой правитель сделал чайный напиток постоянным в жизни англичан?

- ☒ Королева Виктория
- ☐ Елизавета 1
- ☐ Перт первый
- ☐ Елизавета 2

8. В каком году появился первый костюм для файв-о-клок?

- ☐ В 1270
- ☐ В 1582
- ☒ В 1377
- ☐ В 1235

9. Сколько раз в день англичане пьют чай?

- ☐ 5
- ☐ 3
- ☒ 6
- ☐ 8

10. В какой стране «ростбиф» и «бифштекс» являются национальными блюдами?

- ☒ В Британии
- ☐ Во Франции
- ☐ В Германии
- ☐ В Австрии

11. Какой самый популярный десерт в Великобритании?

- ☐ Макаруны
- ☐ Пончики
- ☒ Пудинг
- ☐ Штрудель

12. В каком городе проходит церемония награждения самого лучшего ресторана в мире?

- ☒ В Лондоне
- ☐ В Мюнхене
- ☐ В Париже
- ☐ В Германии

13. Какому напитку отдают предпочтение в Великобритании?

- ☐ Вино
- ☐ Коньяк
- ☒ Бочковое пиво
- ☐ Водка

14. Слово пунш с языка хинди переводится как 5. Что это означает в наше время?

- ☒ Столько ингредиентов используют для приготовления пунша
- ☐ Столько раз в день его употребляют

- Время, когда его можно употреблять
- Здесь нет правильного варианта ответа

15. Основой глинтвейна является:

- Водка
- Гранатовый сок
- ⊙ Красное вино
- Вишневый сок

16. Чем славится Франция?

- Фондю
- ⊙ Устрицами
- Белым вином
- Рисовой водкой

17. Главным компонентом блюда фуа-гра является?

- Сердечки курицы
- Желудочки лягушки
- ⊙ Жирная печень гуся (или утки)
- Лягушачьи лапки

18. От чего помогает тарелка лукового супа?

- От головной боли
- ⊙ От похмелья
- От спазма живота
- От рвоты

19. Что такое «Киш»?

- ⊙ Открытый пирог
- Название пудинга
- Блюдо из мяса рыбы
- Название блюда с устрицами

20. Венской кухней называют:

- Венгерскую
- ⊙ Австрийскую
- Немецкую
- Бельгийскую

21. Венский шницель – это блюдо

- Франции
- ⊙ Австрии
- Бельгии

- Германии
- 22. Тафельшпиц – мясное блюдо венской кухни, которое обязательно должно быть в форме:
  - овала
  - круга
  - ⊙ острия
  - зигзага

### Тест 3

1. Национальный напиток Германии:
  - ликер
  - ⊙ пиво
  - лимонад
  - кофе
2. Национальное бельгийское блюдо, состоящие из куриного мяса (иногда рыбы) и овощей, которые варятся отдельно:
  - ⊙ Ватерзой
  - Швайнхаксе
  - Тафельшпиц
  - Бакхун
3. Ватерзой (фландрийская похлебка) – блюдо, где мясо (или рыба) и овощи варятся отдельно, национальный рецепт:
  - Германии
  - ⊙ Бельгии
  - Австрии
  - Венгрии
4. Рыбные котлеты по-фламандски готовят из
  - фарша осьминога
  - фарша угря
  - ⊙ фарша сельди
  - фарша скумбрии
5. Рыбные котлеты по-фламандски – это национальное блюдо
  - Германии
  - ⊙ Бельгии
  - Австрии
  - Венгрии

6. Страна, в которой производство шоколада наиболее развито –
- ☒ Бельгия
  - ☐ Австрия
  - ☐ Венгрия
  - ☐ Ирландия
7. Льежские вафли – это национальный десерт
- ☐ Франции
  - ☐ Австрии
  - ☐ Германии
  - ☒ Бельгии
8. Особенность Льежских вафель заключается в
- ☒ карамелизированных кусочках внутри вафель
  - ☐ обжарке вафель на кокосовом масле
  - ☐ обжарке вафель на шоколаде
  - ☐ вымачивании вафель в разбавленном грушевом сиропе
9. Женевер – это уникальный алкоголь, произведенный из соложенных зерновых культур крепкостью 35-38%, является национальным напитком
- ☐ Германии
  - ☒ Бельгии
  - ☐ Австрии
  - ☐ Венгрии
10. Женевер – это уникальный бельгийский алкоголь, произведенный из соложенных зерновых культур крепкостью
- ☐ 0-8 %
  - ☐ 15-20 %
  - ☐ 20-28 %
  - ☒ 35-38 %
11. Венский шницель, блюдо из телятины или свинины, должно
- ☒ обжариваться в панировке
  - ☐ подаваться в горшочке
  - ☐ вариться
  - ☐ тушиться
12. Торт Захер назван в честь
- ☐ странствующего путешественника
  - ☐ шеф-повара министра иностранных дел
  - ☒ обучающегося кондитера
  - ☐ кухарки

13. Блюдо Германии, где используется свиная нога:

- ☒ Швайнхаксе
- ☐ Швайн-назе
- ☐ Швайнруке
- ☐ Швайнбаух

14. На рождество в Германии принято готовить:

- ☐ торт Захер
- ☐ торт Прага
- ☒ Коричные звездочки
- ☐ мармелад в шоколаде

15. Коричные звездочки – национальный десерт

- ☐ Австрии
- ☒ Германии
- ☐ Бельгии
- ☐ Румынии

16. Мидии, которые подаются в кастрюле с картофелем фри, предпочитают

готовить:

- ☒ в Бельгии
- ☐ в Австрии
- ☐ в России
- ☐ в Румынии

17. Грестль – это крестьянское блюдо

- ☐ Германии
- ☒ Австрии
- ☐ Бельгии
- ☐ Венгрии

18. Тафельшпиц готовится из:

- ☒ костреца
- ☐ ноги
- ☐ хвоста
- ☐ головы

#### Тест 4

1. Как называется традиционное блюдо Чехии, приготовленное из картофеля, служащее как в качестве отдельного блюда, так и в качестве гарнира?

- ☐ Мамалыга
- ☒ Кнедлики

- Трдельник
  - Вепрево колено
2. Какая страна в основном сельскохозяйственная, с преобладанием продукции растениеводства, основу национальной кухни которой составляют блюда из овощей, кукурузы, молочных продуктов, рыбы и мяса?
- Словакия
  - Венгрия
  - Польша
  - ⊙ Румыния
3. Отличительные черты Румынской кухни:
- Жирная и калорийная еда
  - ⊙ Простота и сытность блюд
  - ⊙ Огромное разнообразие продуктов. Здесь есть всевозможные овощи и фрукты, приправы, молочные и мясные продукты, крупы. Преобладание продукции растениеводства.
  - Преобладают острые блюда
4. В какой стране часто используют жарение на вертеле на древесных углях, особенно для приготовления баклажанов и сладкого перца?
- Болгария
  - ⊙ Румыния
  - Венгрия
  - Польша
5. Отличительные черты Чешской кухни:
- Национальные блюда из овощей и кукурузы
  - Принято в основном питаться домашней едой
  - ⊙ Блюда жирные и вкусные подаются большими порциями.
  - ⊙ Принято в основном питаться в специальных заведениях.
6. Основу национальной кухни какой страны составляют продукты, которые всегда можно было вырастить дома – зерновые культуры, бобовые, картофель и мясо?
- ⊙ Чехия
  - Болгария
  - Венгрия
  - Австрия
7. Какая страна известна во всем мире своим пивом?
- Болгария
  - ⊙ Чехия
  - Румыния
  - Россия

8. В какой стране национальным блюдом считается суп на основе пива?
- ☐ Болгария
  - ☒ Чехия
  - ☐ Румыния
  - ☐ Россия
9. Что такое Бехеровка?
- ☐ Травяной чай
  - ☒ Она является травяной ликер со значительной крепостью, обладает лечебными свойствами, ведь первоначально создавалась в качестве лекарства.
  - ☐ Безалкогольный напиток, применяемый в качестве лекарства
  - ☐ Фруктово-ягодный бренди
10. Что такое мамалыга?
- ☐ Необычный сыр со специфическим ароматом
  - ☐ Вафля с начинкой
  - ☒ Каша из кукурузы
  - ☐ Пустая цилиндрическая трубочка из сладкого дрожжевого теста, сверху покрывается смесью сахара и корицы
11. Что такое трдло?
- ☒ Пустая цилиндрическая трубочка из сладкого дрожжевого теста, сверху покрывается смесью сахара и корицы.
  - ☐ Каша из кукурузы
  - ☐ Необычный сыр со специфическим ароматом
  - ☐ Вафля с начинкой
12. В каких странах традиционно подают супы в хлебе?
- ☐ Румыния
  - ☒ Чехия
  - ☒ Словакия
  - ☐ Россия
13. Что из себя представляют «Пирог» в словацкой кухне?
- ☒ Вареники или пельмени, могут быть с начинками: картофель, квашеная капуста, молотое мясо, сыр и фрукты.
  - ☐ Это особая выпечка с начинкой, причем самой разнообразной: с рыбой, мясом, крупой, горохом, ягодами, грибами, капустой
  - ☐ Круглое песочное печенье с серединкой, заполненной повидлом
  - ☐ Рогалики со сладкими начинками
14. В какой стране национальным напитком является «Татранский чай»?
- ☐ Чехия
  - ☐ Болгария
  - ☒ Словакия
  - ☐ Венгрия

15. Что представляет собой «Татранский чай»?

- ☐ можжевельниковая водка
- ☐ травяной чай, собранный на плантациях в городе Татран
- ☐ черный чай с фруктовыми нотками
- ☒ крепкий алкогольный напиток на основе черного чая и трав, с фруктовым и медовым ароматом.

16. Что такое «брынза»?

- ☒ рассольный сыр, изготавливаемый из козьего или овечьего молока.
- ☐ мягкий сыр из коровьего молока
- ☐ твердый сыр цилиндрической формы, имеет большие глазки округлой формы, сладковато-пряный вкус
- ☐ популярный итальянский сорт твердого сыра долгого созревания

17. Что представляет собой «Чорба»?

- ☒ горячий густой национальный суп, долю жидкой части которой составляет квас.
- ☐ горячий мясной суп, подаваемый в хлебе
- ☐ мясной бульон с имбирем
- ☐ горячий густой национальный суп, долю жидкой части которой составляет кислое молоко

18. В какой стране национальное блюдо «Чорба»?

- ☐ Чехия
- ☒ Румыния
- ☐ Венгрия
- ☐ Польша

19. По законодательству страны, чешским имеет право называться напиток, изготовленный только из:

- ☐ солода, хмеля, специй, дрожжей и воды
- ☒ солода, хмеля и воды.
- ☐ солода, хмеля, специй и воды
- ☐ солода, хмеля, дрожжей и воды

20. Что такое колибы в Словакии?

- ☒ Рестораны национальной кухни.
- ☐ Рестораны быстрого питания
- ☐ Небольшие закусовые
- ☐ Кофейни

## Тест 5

1. Венгерские повара славились веками своими древними блюдами, которые можно готовить из:

- ☒ мяса и диких животных
- ☐ овощей

- ☐ фруктов
  - ☐ выпечки и сладких блюда
2. . Что привезли жители Трансильвании и кое-что из румынской кухни?
- ☐ твороженный торт
  - ☐ гуляш со сметаной
  - ☒ капустные голубцы со сметаной
  - ☐ Кабачки со сметаной и чесноком
3. Чему венгры восприняли пристрастие от турок?
- ☐ к красному перцу и чаю
  - ☐ к черному перцу и кофе
  - ☐ к чаю
  - ☒ к сладкому перцу и кофе
4. .Кому обязаны венгры происхождением выпечкам и сладких блюд?
- ☐ туркам
  - ☒ итальянским переселенцам
  - ☐ австрийцам
  - ☐ жителям Трансильвании
5. У венгров обширный ассортимент первых блюд, среди них первое место занимает:
- ☐ лагман
  - ☐ шурпа из говядины
  - ☐ суп гуляш
  - ☒ рыбный суп и куриный бульон.
6. Большой популярностью у венгров пользуются холодные закуски, какие?
- ☒ свежие и маринованные овощи
  - ☐ жареные кабачки
  - ☐ фаршированная пекинская капуста
  - ☐ фаршированные помидоры
7. Популярные закуски у венгров это:
- ☐ маринованный перец, грибы с ветчиной, мясной рулет с начинкой
  - ☐ куриное филе, запеченное с помидором и сыром; холодный шашлык из сердца
  - ☒ ветчина под хреном, шампиньоны в яйце, жареная в сале гусиная печенка
  - ☐ яйца фаршированные, кабачок с чесноком и томатной пастой, куриный рулет с грибами
8. В Венгрии из числа мучных блюд самым известным является рулет:
- ☐ грушевый, с дольками апельсина, творогом и изюмом
  - ☐ апельсиновый, с яблоками, творогом и изюмом
  - ☐ яблочный, с дольками апельсина, творогом и маком
  - ☒ яблочный, с вишнями, творогом и маком

9. . Характерный вкус тех или иных блюд создается технологией приготовления, в которой преобладают темные заправки, жареный лук и добавление сметаны для?
- ☒ смягчения вкуса
  - ☐ цвета
  - ☐ запаха
  - ☐ однообразной консистенции
10. В Болгарской кухне в большом количестве используют?
- ☐ фрукты, овощи, ягоды
  - ☒ овощи, фрукты, травы
  - ☐ ягоды, травы, фрукты
  - ☐ овощи, специи, ягоды
11. Какой салат Болгары готовят почти ежедневно?
- ☐ салат по-панагорски
  - ☒ салат по-шопски
  - ☐ салат из болгарского перца и моркови
  - ☐ салат из свеклы по-болгарски
12. Болгары также любят салат, напоминающий греческий соус:
- ☐ соус классический
  - ☐ соус цацики
  - ☐ соус из йогурта с огурцами
  - ☒ соус дзадзики
13. В национальной болгарской кухне есть также множество горячих и холодных салатов, в которых основным ингредиентом являются:
- ☐ печеный сладкий перец и помидор
  - ☐ печеный горький перец и баклажан
  - ☒ печеный сладкий перец и баклажан
  - ☐ печеный горький перец и помидор
14. Как называется традиционный болгарский суп?
- ☒ чорба
  - ☐ таратор
  - ☐ томатный суп с молоком
  - ☐ курбан
15. Праздничный болгарский суп:
- ☐ суп с яблоками
  - ☐ таратор (кисломолочный суп)
  - ☒ солянка по - гайдуцки
  - ☐ чорба по - монастырски
16. Какое блюдо готовят обычно болгары на Новый год?
- ☐ цыпленок - плакия

- ☐ запеканка а-ля болгарская мусака
  - ☒ капама
  - ☐ мусака с картофелем
17. Основу румынской национальной кухни составляют блюда:
- ☒ из овощей, кукурузы, молочных продуктов, рыбы, мяса
  - ☐ из фруктов, молочных продуктов, рыбы, мяса
  - ☐ из ягод, кукурузы, молочных продуктов
  - ☐ кукурузы, молочных продуктов, рыбы, мяса
18. Большую роль в румынской кухне играет?
- ☐ мясо
  - ☐ овощи
  - ☒ кукуруза
  - ☐ рыба
19. Что едят румыны, что заменяет, им хлеб из кукурузной муки?
- ☐ блины
  - ☐ пиццу
  - ☐ оладья
  - ☒ мамалыгу
20. Основной способ тепловой обработки для приготовления вторых блюд, на гратаре готовят:
- ☐ молочные продукты
  - ☒ мясо, и рыбу
  - ☐ фрукты
  - ☐ овощи
21. Какое блюдо предлагается любому туристу, которое чаще всего подается с мамалыгой?
- ☐ цыпленок-плакия
  - ☐ мусака с картофелем
  - ☐ баница
  - ☒ голубцы в виноградных листьях
22. Яхния-это?
- ☒ своеобразное рагу, напоминающее густой суп
  - ☐ ароматный болгарский пирог с сырной начинкой
  - ☐ мясо, тушенное с овощами
  - ☐ болгарский перец, фаршированный мясным фаршем и сыром

## Тест 6

1. История европейской кухни взяла своё начало:
- ☐ Германия

- ☒ Греция
  - ☐ Дания
  - ☐ Финляндия
2. Ароматность, острота и колоритность присуща ... Европы.
- ☒ Югу
  - ☐ Северу
  - ☐ Западу
  - ☐ Востоку
3. В европейской кухне, в отличие от восточной, используется значительно меньшее количество...
- ☐ Мяса и рыбы
  - ☒ Приправ и специй
  - ☐ Овощей и фруктов
  - ☐ Молочной продукции
4. К скандинавским странам относятся...
- ☐ Португалия, Франция, Италия, Испания
  - ☐ Россия, Беларусь, Украина
  - ☐ Германия, Чехия и Бельгия
  - ☒ Финляндия, Норвегия, Швеция, Дания
5. Основой многих скандинавских блюд является...
- ☐ Рис
  - ☒ Картофель
  - ☐ Лесные ягоды
  - ☐ Макароны
6. Одним из традиционных блюд Дании является...
- ☒ Смёрребрёд – «масло и хлеб»
  - ☐ Валкосипули – чесночный суп
  - ☐ Феналор – вяленая баранья ножка
  - ☐ Ёлеброд – суп на основе пива
7. Основу датской национальной кухни составляют...
- ☒ Сытные и калорийные блюда из мяса и рыбы
  - ☐ Диетические блюда из овощей
  - ☐ Острые блюда из рыбы
  - ☐ Сладкие блюда из молочных продуктов
8. На каком из островов Дании готовят мучной пудинг саккук со свиной?
- ☐ Эрё
  - ☒ Фанё
  - ☐ Борнхольм
  - ☐ Мен

9. Комбинации каких кухонь преобладают в Дании?
- ☐ Арабская и скандинавская
  - ☐ Скандинавская и русская
  - ☒ Немецкая и скандинавская
  - ☐ Азиатская и скандинавская
10. Какие ингредиенты чаще всего используют в приготовлении соуса в Дании?
- ☐ Сыры разных сортов
  - ☐ Грибы, зелень
  - ☐ Рыба, яйца, укроп
  - ☒ Клюква, малина, брусника
11. В популярном мясном блюде Дании главным ингредиентом является?
- ☐ Телятина
  - ☐ Баранина
  - ☐ Оленина
  - ☒ Свинина
12. «Страна 700 видов бутербродов» - это...
- ☐ Швеция
  - ☐ Финляндия
  - ☒ Дания
  - ☐ Норвегия
13. Миллионбёф – это...
- ☐ Блюдо из свинины
  - ☐ Хот-дог
  - ☒ Блюдо из говядины
  - ☐ Бутерброд с жареной рыбой, долькой лимона, майонезным соусом
14. Любимым угощением Ганса Христиана Андерсона было блюдо...
- ☐ Жареная свинина с тушеной красной капустой
  - ☐ Фрикадельки
  - ☐ Свиная печень
  - ☒ Многоэтажный бутерброд
15. Выберите правильное утверждение:
- ☐ В ризет не используют горчицу
  - ☒ В франксдоге используют острый майонез
  - ☐ В ризет используют острый майонез
  - ☐ Франксдог готовится в булочке
16. Одним из традиционных блюд Исландии является...
- ☐ Смёрребрёд – «масло и хлеб»
  - ☒ Геллур – язычки трески
  - ☐ Феналор – вяленая баранья ножка

- Ёлеброд – суп на основе пива

17. Хрутспунгур – это...

- Мясной суп
- Копчёное мясо ягнёнка
- Кровяная колбаса
- ⊙ Яйца молодого барана

18. Вулканический хлеб называют так, потому что...

- Его готовят при очень высокой температуре
- ⊙ Его оставляют на день там, где вулканы прогревают верхние слои грунта
- Его вид похож на вулканическую гору
- Его название связано с большим количеством вулканов в стране

19. Одним из традиционных блюд Норвегии является...

- Смёрребрёд – «масло и хлеб»
- Хаукарль – тухлое мясо гренландской полярной акулы
- ⊙ Феналор – вяленая баранья ножка
- Ёлеброд – суп на основе пива

20. Норвежская кухня произошла в основном из блюд...

- Дворян
- Торговцев
- ⊙ Крестьян
- Королевского двора

21. Основной злаковой культурой в Норвегии является...

- ⊙ Ячмень
- Пшеница
- Просо
- Киноа

22. Основным рыбным продуктом в Норвегии является...

- Килька
- Лосось
- ⊙ Сельдь
- Треска

23. Что не относится к основным компонентам норвежской кухни?

- ⊙ Фрукты
- Молочная продукция
- Рыба
- Мясо

24. В какой из стран на праздничный стол в качестве деликатеса подают овсянку со сметаной?

- ☐ Швейцария
- ☒ Норвегия
- ☐ Дания
- ☐ Финляндия

### Тест 7

1. Символами греческой кухни являются ...

- ☐ мясо
- ☒ оливки и оливковое масло
- ☐ овощи
- ☐ рыба

2. На каком греческом полуострове выжимают лучшее оливковое масло?

- ☒ Пелопоннес
- ☐ Мани
- ☐ Касандра
- ☐ Кипр

3. Без какого сыра греческая кухня не является таковой?

- ☐ камамбер
- ☐ моцарелла
- ☒ фета
- ☐ рикотта

4. Традиционный греческий круглый, плоский пресный хлеб, который выпекается как из обойной муки, так и из пшеничной муки высшего сорта...

- ☒ пита
- ☐ тортилья
- ☐ лаваш
- ☐ шоти

5. Греки очень мало кладут соли в пищу. Что является альтернативой соли?

- ☐ гранат
- ☐ апельсин
- ☒ лимон
- ☐ лайм

6. Какой греческий суп является традиционным?

- ☐ Ахиако
- ☒ Фасолада
- ☐ Аквакотта

- ☐ Гаспачо
7. Греческое национальное блюдо, являющееся своеобразной запеканкой...
- ☒ Мусакас
  - ☐ Ризотто
  - ☐ Хорта
  - ☐ Паста
8. Как называется греческое вино, которое имеет запах смолы?
- ☒ Рецина
  - ☐ Каберне
  - ☐ Шардоне
  - ☐ Мерло
9. Какие травы являются распространенными в греческой кухне?
- ☐ шафран
  - ☒ мята
  - ☒ орегано
  - ☐ базилик
10. Основой испанской кухни является ...
- ☒ вино и оливковое масло
  - ☐ мясо
  - ☐ овощи
  - ☐ рыба
11. В испанскую кухню были введены такие элементы как миндаль, цитрусовые и душистые специи, а из вин - сидр. Кто этому способствовал?
- ☐ турки
  - ☒ арабы
  - ☐ итальянцы
  - ☐ греки
12. Традиционным испанским вином является ...
- ☐ Рецина
  - ☐ Каберне
  - ☒ Херес
  - ☐ Мерло
13. От кого Испания унаследовала рощи олив и пригодные для земледелия поля, в основном, на восточном берегу?
- ☒ от древних римлян
  - ☐ от турков
  - ☐ от арабов
  - ☐ от греков

14. Как называется итальянский завтрак?

- ☒ чуррос
- ☐ мерьенда
- ☐ тапас
- ☐ бранч

15. Из чего состоит первый итальянский завтрак «чуррос»?

- ☒ из булочки и горячего шоколада
- ☐ из разнообразных закусок
- ☐ из кофе и сладкой выпечки
- ☐ из холодного супа

16. Как называется итальянский обед?

- ☐ чуррос
- ☐ мерьенда
- ☒ тапас
- ☐ сиеста

17. Что входит в итальянский обед «тапас»?

- ☐ кофе и сладкая выпечка
- ☒ разнообразные закуски
- ☐ салаты
- ☐ холодный суп

18. Как называется итальянский ужин?

- ☐ чуррос
- ☒ мерьенда
- ☐ тапас
- ☐ перекус

19. В какой стране широко используются бобовые культуры?

- ☐ Испания
- ☐ Италия
- ☒ Греция
- ☒ Португалия

20. Томатный суп «Гаспачо» является традиционным в :

- ☒ Испании
- ☐ Италии
- ☐ Греции
- ☐ Португалии

21. Блюдо «Бакальяу» - сушёная солёная треска, с гарниром из турецкого горошка – является национальным в :

- ☐ Испании
- ☐ Италии
- ☐ Греции

☒ Португалии

22. Какие блюда преобладают в португальской кухне?

- ☒ рыбные
- ☐ мясные
- ☐ овощные
- ☐ оливковые

### Тест 8

1. В какой части Африки располагается Тунис?

- ☒ В северной
- ☐ В восточной
- ☐ В южной
- ☐ В западной

2. Какие овощи распространены в тунисской кухне?

- ☐ Свекла
- ☒ Томаты
- ☐ Редис
- ☐ Морковь

3. В какой стране распространенным блюдом является шницель?

- ☐ Китай
- ☒ Марокко
- ☐ Япония
- ☐ Россия

4. Используют ли свинину для приготовления блюд в Тунисе?

- ☐ Нет
- ☐ Только по праздникам
- ☒ Да
- ☐ Только на новый год

5. Какая рыба используется зачастую в кухне Туниса

- ☐ Угорь
- ☐ Чилийский лосось
- ☒ Тунец
- ☐ Моллюски

6. . Какой тип климата характерен для Туниса?

- ☐ Экваториальный
- ☐ Тропический
- ☒ Субтропический
- ☐ Субэкваториальный

7. Какого числа в Тунисе празднуется День женщин(домохозяек)?
- ☐ 8 марта
  - ☐ 1 апреля
  - ☒ 13 августа
  - ☐ 8 сентября
8. С каким государством не граничит Алжир?
- ☐ Франция
  - ☐ Швейцария
  - ☒ Нигерия
  - ☐ Нигер
9. В каком году Алжир приобрел кулинарную независимость от Франции?
- ☐ 1952
  - ☐ 1957
  - ☒ 1962
  - ☐ 1967
10. Какая река является крупнейшей по промыслу рыболовничества в Алжире?
- ☐ Замбези
  - ☐ Лимпопо
  - ☒ Шелифф
  - ☐ Нил
11. Какой знаменитый кулинар родился в Алжире?
- ☐ Гюго
  - ☐ Морис Дрюон
  - ☒ Ив Сен
  - ☐ Кристиан Диор
12. Что, согласно традиции, подают гостю в Алжире?
- ☐ Бананы и шоколад
  - ☐ Хлеб и соль
  - ☒ Финики и стакан молока
  - ☐ Кофе
13. Наиболее часто используемое мясо в марокканской кухне
- ☐ Курятина и свинина
  - ☐ Свинина и баранина
  - ☒ Баранина и курятина
  - ☐ Ягнятина и свинина
14. Какой тип климата характерен для Марокко?
- ☐ Экваториальный
  - ☐ Тропический

- ☒ Субтропический
- ☐ Субэкваториальный

15. Излюбленные марокканцами жиры:

- ☐ Подсолнечное и топленое сливочное масло
- ☐ сливочное и подсолнечное
- ☒ Оливковое и топленое
- ☐ Топленое

16. Какие популярные в Марокко овощи:

- ☐ Картофель и кабачки
- ☐ огурцы
- ☒ помидоры и сладкий перец
- ☐ кабачки

17. Куда добавляют заквашенные лимоны в кухне Марокко

- ☐ В десерты
- ☐ В мясо
- ☒ В салаты и рагу
- ☐ В супы

18. Что является по марокканским традициям напитком к завтраку

- ☐ Апельсиновый сок
- ☐ Гранатовый сок
- ☒ Мятный чай
- ☐ Кофе

19. Какая рыба используется зачастую в кухне Марокко

- ☐ Угорь
- ☐ Чилийский лосось
- ☒ Тунец
- ☐ Моллюски

20. Используют ли свинину для приготовления блюд в Марокко?

- ☐ Да
- ☐ Только по праздникам
- ☒ Нет
- ☐ Только на новый год

21. Кому или чему посвящена древняя статуя Исида расположенная на западном берегу Нила в Гизе?

- ☐ Богине красоты и любви
- ☐ Богу войны и заходящему солнцу
- ☒ Плодородию и земледелию
- ☐ Богу солнца и восходящему солнцу

## Тест 9

1. Каким веком датирована самая древняя кулинарная литература, найденная на территории Китая
  - ☐ 4 век н.э
  - ☐ 3 век н.э
  - ☐ 1 век н.э
  - ☒ 5 век до н.э
2. К региональным китайским кухням не относится
  - ☐ Шагдуньская
  - ☒ Императорская
  - ☐ Цзянсуская
  - ☐ Кантонская
3. Что такое димсам
  - ☐ Основное блюдо
  - ☐ Десерт
  - ☐ Суп
  - ☒ Общее название легких закусок
4. Какая из региональных кухонь Китая известна как «Кухня Лу»
  - ☐ Сычуаньская
  - ☐ Аньхойская
  - ☒ Шаньдунская
  - ☐ Кантонская
5. Второе название кухни цзянсу
  - ☒ Кухня Су
  - ☐ Кухня Дунь
  - ☐ Кухня Ки
  - ☐ Кухня Лэ
6. Сколько региональных кухонь в Китае
  - ☐ 12
  - ☐ 15
  - ☒ 8
  - ☐ 14
7. Одно из правил китайской кухни гласит: «Все ингредиенты, входящие в блюдо, должны быть...»
  - ☒ Измельчены
  - ☐ Жареными
  - ☐ Вареными
  - ☐ Сырыми

8. Какую цветовую гамму чаще всего используют при сервировку стола

- ☐ Зеленую
- ☐ Черную
- ☒ Бело-синюю
- ☐ Красную

9. В начале китайский трапезы подают

- ☒ Зеленый чай без сахара и молока
- ☐ Кофе
- ☐ Рисовое вино
- ☐ Бульон

10. Основные растительные компоненты национальной китайской кухни

- ☒ Рис
- ☐ Овес
- ☒ Пшеница
- ☒ Соя
- ☐ Гречка
- ☐ Кукуруза

11. Наиболее известное китайское блюдо из птицы

- ☒ Утка по-пекински
- ☐ Курица по-сычуаньски
- ☐ Гусь по-аньхойски
- ☐ Цыпленок по-кантонски

12. Из чего в китайской кухне варят белый бульон

- ☐ Из ветчины и курятины
- ☐ Из курицы
- ☐ Из рыбы
- ☒ Из костей свинины

13. Что такое Дамичжоу

- ☒ Жидкая рисовая каша
- ☐ Суп из морепродуктов
- ☐ Вид лапши
- ☐ Соус

14. Ядовитая рыба, употребляемая в пищу японцами

- ☐ Дегу
- ☒ Фугу
- ☐ Меченосец
- ☐ Карась

15. Началом земледелия в Японии считается

- ☐ 1 век н.э

- ☐ 3 век н.э
- ☐ 2 век н.э
- ☒ 3 век до н.э

16. До 19 века рис считался

- ☒ Мерой вознаграждения для самураев
- ☐ Пищей бедняков
- ☐ Пищей императоров
- ☐ Запретным блюдом

17. Главное правило поваров японской кухни

- ☒ «Не сотвори, а найди и открой»
- ☐ «Измени вкус продукта до неузнаваемости»
- ☐ «Твори и создавай»
- ☐ «Лучшее блюдо всегда создано человеком»

18. В японском языке слово «еда» является синонимом слову

- ☐ Рыба
- ☒ Рис
- ☐ Пшеница
- ☐ Тыква

19. Традиционный японский завтрак

- ☒ Рассыпчатый рис с маринованными огурчиками или фасолевым супом
- ☐ Суши
- ☐ Роллы
- ☐ Овсяная каша

20. Самый известный японский напиток на основе риса

- ☐ Моти
- ☒ Саке
- ☐ Рамен
- ☐ Гохан

### **Критерии оценки:**

Контроль по представленным тестам проводится по окончании изучения соответствующего раздела пропорционально правильным ответам. Итоговое тестирование по теоретическому материалу курса проводится через образовательный портал

## 7.2.2

## Лабораторные работы

наименование оценочного средства

№ п/п	Наименование учебных мероприятий	Количество баллов	Критерии и нормы оценки
Лаб 1	Технология приготовления блюд народов Восточной Европы	10	Выполнение лабораторной работы - 6 баллов, защита работы -4 баллов
Лаб.2	Технология приготовления блюд народов Западной Европы	15	Выполнение лабораторной работы – 10 баллов, защита работы -5 баллов
Лаб.3	Технология приготовления блюд народов Северной Европы	10	Выполнение лабораторной работы - 6 баллов, защита работы -4 баллов
Лаб.4	Технология приготовления блюд народов Южной Европы	15	Выполнение лабораторной работы – 10 баллов, защита работы -5 баллов
Лаб.5	Технология приготовления блюд народов Африки	10	Выполнение лабораторной работы - 6 баллов, защита работы -4 баллов
Лаб.6	Технология приготовления блюд Восточной Азии	10	Выполнение лабораторной работы - 6 баллов, защита работы -4 баллов
Лаб.7	Технология приготовления блюд народов Юго- Восточной Азии	15	Выполнение лабораторной работы – 10 баллов, защита работы -5 баллов
Лаб.8	Технология приготовления блюд народов Кавказа	15	Выполнение лабораторной работы – 10 баллов, защита работы – 5 баллов

### 7.2.3 Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

#### Вопросы к промежуточной аттестации

семестр 6

№ п/п	Вопросы
1	Особенности приготовления, характеристика и ассортимент блюд румынской кухни. Приготовление супов в румынской кухне.
2	Болгарская кухня – особенности приготовления и ассортимент блюд. Салат «София», Чорба из фасоли, таратор, Кебабчеба реване
3	Особенности приготовления, характеристика и ассортимент блюд Венгерской кухни. Приготовление мучных блюд.
4	Национальные особенности блюд немецкой кухни. Приготовление и отпуск блюд: суп с пивом, консоме по германски, айсбан с гарниром, нога баранья по-немецки, омлет конфитюр

5	Особенности приготовления и характеристика блюд Английской кухни. Приготовление и отпуск блюд: салат английский, яйца по-английски, салат пиккадилли, форель, жареная по-шотландски, бифштекс по-английски, пудинг хемпширский, крем английский.
6	Особенности и характеристика Польской национальной кухни Марийского народа.
7	Особенности приготовления и характеристика блюд Чешской национальной кухни.
8	Венгерская кухня. Особенности приготовления и характеристика блюд: суп Уй-хази, уха по-сегедски, суп Палоц, Перкельт из карпа, печенка по-венгерски, вырезка по-будапештски, гуляш по-секейски, Тархоня.
9	Особенности приготовления и характеристика блюд Австрийской Национальной кухни
10	Французская национальная кухня. Особенности приготовления и характеристика блюд: салат из сельдерея, суп луковый по-парижски, яйца по японски, суп-пюре по французски, осетрина под соусом бешалим, картофель «Дафни» каштаны тушеные.
11	Особенности приготовления и характеристика блюд Бельгийской национальной кухни.
12	Итальянская кухня. Особенности приготовления и характеристика блюд: суп Министра, суп-пюре по-милански, рыба по-сицилийски, плов по-милански, суфле по-сицилийски, полента
13	Особенности приготовления и характеристика блюд народов Северной Европы.
14	Скандинавская кухня. Особенности приготовления и характеристика блюд: салат из фасоли по-датски, салат норвежский из сельди, суп весенний, суп готовящийся по вторникам, коттбулар, картофель по датски, камкукка.
15	Особенности приготовления и характеристика блюд Испанской национальной кухни
16	Латиноамериканская кухня. особенности приготовления блюд: коктейль рыбный, свинина по-гуахирски (фри), филе по-креольски, свинина по-горски, суп бразильский, говядина тушеная по аргентински, картофель по перуански.
17	Особенности приготовления, характеристика и ассортимент блюд Грузинской кухни.
18	Индийская кухня. Особенности приготовления блюд: рис по-индийски, суп-карри, рыба по-бенгальски, Пуди хаула, самоса по-индийски, намак-пара.
19	Особенности приготовления, характеристика и ассортимент блюд Армянской кухни.
20	Особенности приготовления, характеристика и ассортимент блюд Азербайджанской кухни..
21	Японская национальная кухня. Особенности приготовления блюд, ( роллы, суши, сашами)
22	Особенности приготовления, характеристика и ассортимент блюд Китайской кухни.
23	Национальная кулинария как часть национальной кухни.
24	Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов.
25	Современные тенденции развития национальных кухонь.
26	Характерные черты и особенности национальной кухни народов России.
27	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий российской кухни.
28	Традиционная и современная кавказская национальная кухня.

29	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий кавказской кухни.
30	Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки. Особенности оформления и подачи праздничных блюд.
31	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий испанской кухни.
32	Традиции национальной итальянской кухни.
33	Ассортимент и технология основных групп блюд итальянской кухни
34	Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология праздничных блюд в итальянской кухне.
35	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий итальянской кухни.
36	Кухня народов Франции. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
37	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.
38	Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.
39	Особенности подбора рецептурных компонентов блюд в японской кухне.
40	Ассортимент и технология подача традиционных блюд в японской кухне. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.
41	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий японской кухни.
42	Традиции китайской кухни.
43	Характеристика сырья, традиционные способы его обработки китайской кухни.
44	Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи китайской кухни.
45	Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи киргизской кухни.
46	Особенности турецкой кухни. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
47	Турецкая кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
48	Мучные блюда турецкой кухни. Ассортимент и технология подача традиционных блюд.
49	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий в турецкой кухне.
50	Норвежская кухня, особенности приготовления вторых горячих блюд .Ассортимент и особенности подачи
51	Традиции кубинской кухни, используемое сырье, способы его обработки
52	Мучные блюда грузинской кухни. Ассортимент и технология подача традиционных блюд.
53	Грузинская кухня и ее отличительные особенности.
54	Приготовление мясных блюд грузинской кухни
55	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий грузинской кухни.
56	Традиции шведской кухни, используемое сырье, способы его обработки, особенности приготовления блюд и способы подачи

57	Азербайджанская кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
58	Традиции и обычаи в питании Азербайджанского народа.
59	Армянская кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд
60	Мучные кулинарные изделия в армянской кухне. Особенности приготовления
61	Традиции и обычаи в питании Армянского народа.
62	Осетинская национальная кухня, традиции и обычаи.
63	Особенности приготовления мучных изделий в осетинской кухне.
64	Особенности приготовления блюд абхазской кухни.
65	Абхазская кухня, традиции и обычаи.

### 7.3.2. Критерии и нормы оценки

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
6	Зачет (тестирование)	«зачтено»	Текущий рейтинг составляет 55-100 баллов
		«не зачтено»	Текущий рейтинг составляет 0-54 балла

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, Год издания учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке/Наименование ЭБС
1	Васюкова А.Т.	Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обуч. по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация обществ. питания" / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 368 с. - ISBN 978-5-394-02237-1.	учебник	2015	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	под ред. А. С. Ратушного. - Москва	<b>Технология продукции общественного питания</b> [Электронный ресурс] : учебник / под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 240 с. : ил. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-131-0.	учебник	2016	ЭБС "ZNANIUM.COM"
3	Озерова Т.С.	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : электрон. учеб.-метод. пособие / Т. С. Озерова ; ТГУ ; Ин-т химии и инженерной	учеб.-метод. пособие	2017	Репозиторий ТГУ

		экологии ; каф. "Технология производства пищевой продукции и организация обществ. питания" . - ТГУ. - Тольятти : ТГУ, 2017. - 33 с. - Библиогр.: с. 23-25. - Прил.: с. 26-33. - ISBN 978-5-8259-1204-2.			
4	авт.-сост. В. В. Марченко, Н. В. Судакова	<b>Кухня народов мира</b> [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Сев.-Кавказ. федерал. ун-т ; [авт.-сост. В. В. Марченко, Н. В. Судакова]. - Ставрополь : СКФУ, 2016. - 148 с.	учебное пособие	2016	ЭБС "IPRbooks"

## 8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум и др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке/Наименование ЭБС
1	под ред. Л. П. Липатовой	<b>Технология производства общественного питания</b> [Электронный ресурс] : лаб. практикум: учеб. пособие / под ред. Л. П. Липатовой. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 376 с. : ил. - (Высшее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-119-8.	лабораторный практикум	2016	ЭБС "ZNANIUM.COM"

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум и др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке/Наименование ЭБС
2	сост. В. В. Марченко	<b>Кухня народов Кавказа</b> [Электронный ресурс] : практикум / Сев.-Кавказ. федерал. ун-т ; [сост. В. В. Марченко и др.]. - Ставрополь : СКФУ, 2016. - 171 с.	практикум	2016	ЭБС IPRbooks
3	под ред. А. Т. Васюковой	<b>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания</b> [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2018. - 208 с. : ил. - ISBN 978-5-394-01127-6.	сборник рецептур	2018	ЭБС "ZNANIUM.COM"

### 8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
2. WebofScience [Электронный ресурс]: мультидисциплинарная реферативная база данных. – Philadelphia: ClarivateAnalytics, 2016 – Режим доступа: [apps.webofknowledge.com](http://apps.webofknowledge.com). – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
3. Scopus [Электронный ресурс]: реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004 – Режим доступа: [scopus.com](http://scopus.com). – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
4. Elibrary [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Москва: НЭБ, 2000. – Режим доступа: [elibrary.ru](http://elibrary.ru). – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
5. Информационный портал «Пищевик». [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://mppnik.ru>
6. Каталог ГОСТов. [Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа: <http://www.gosthelp.ru/text/VNTP2192Normytexnologiche.html>
7. Медицинская информационная сеть. [Электронный ресурс]: Каталог медицинских диет. Режим доступа: <http://www.medicinform.net/dieta>
8. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [http://www.ostu.ru/libraries/polnotekst/Uhebn\\_izd/2007/UP\\_organiz\\_obslug.rar](http://www.ostu.ru/libraries/polnotekst/Uhebn_izd/2007/UP_organiz_obslug.rar)
9. Ресторатор CHEF [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://restoratorchef.ru/>
10. Ресторанные ведомости [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [http://www.restoved.ru/books/menedgment\\_i\\_marketing/](http://www.restoved.ru/books/menedgment_i_marketing/)
11. Общепит:бизнес и искусство [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.panor.ru/journals/obshepit/new/index.php>

### 8.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows: WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc	договор № 757 от 04.07.2018, срок действия – бессрочно; контракт № 1653 от 14.12.2018, срок действия – бессрочно
2	Office Standard: Office Stdandard 2013 Russian OLP NL AcademicEdition	договор № 690 от 19.05.2015, срок действия – бессрочно

**8.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

№ п/п	<b>Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)</b>	<b>Перечень основного оборудования</b>
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (А-304)	Столы ученические двухместные (моноблоки) , стол преподавательский , стул преподавательский , доска аудиторная (меловая).
2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (А-306)	Столы ученические двухместные (моноблоки), стол преподавательский, стул преподавательский , доска аудиторная (меловая), таблица Менделеева .
3	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (А-307)	Стол ученический трехместный (моноблок), стол преподавательский, стул преподавательский , доска аудиторная (меловая)
4	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивиду-	Стол ученический двухместный , стул ученический, встроенный шкаф, стол преподавательский, стул преподавательский, шкаф , доска аудиторная (меловая), экран для проектора настенный, огнетушитель.

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
	альных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (А-308)	
5	Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов. Учебная аудитория для проведения лабораторных работ. (А-313)	Печь конвекционная электрическая ПКУ-530; плита электрическая на подставке ЭП-4П; блинница электрическая HKN-CDE400; Столы лабораторный .; стеллаж для посуды деревянный; холодильник Indesit; стеллажи металлические 6 полок; овина с двумя ваннами; стол лабораторный металлический; овощерезка HKN-FNT; планетарная тестомесильная машина; ларь морозильный; лабораторный стол пристенный ; шкафы для реактивов; Столы лабораторный с полками ; стол лабораторные без полок ; табуреты лабораторные ; раковины; Столы лабораторные с ящиками ; комплект хлебопекарного оборудования; шкаф; доска аудиторная (меловая); тумбы; шкаф вытяжной модульный напольный; холодильник; стол преподавательский; стул преподавательский
6	Помещение для самостоятельной работы студентов. (Г-401)	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет
7	Помещение для самостоятельной работы студентов. (С-401)	шкафы для документации, доски магнитные, столы письменные, столы компьютерные
8	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для проведения лабораторных работ. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (УЛК-812)	Столы ученические, стол преподавательский, стул, доска аудиторная (маркерная), компьютер.