Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 22.11.2023 18:49:58
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗиАТ

_____ /Наумова Т.В./

(подпись)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)
Технология и организация кулинарной продукции народов мира

(наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация предприятий общественного питания
(полное наименование направленности (профиля) ОПОП)

бакалавр
квалификация выпускника

Уссурийск, 2022

Лист согласований

Фонд оценочных средств составлен с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 г. № 1047 (зарегистрировано в Минюсте России 09 сентября 2020 г. № 59723).

Рассмотрен и утвержден на заседании Ученого совета Института землеустройства и агротехнологий 14 апреля 2022 г., протокол № 4.

Разработчик:
к.с.-х.н., преподаватель
института землеустройства
и агротехнологий _____ Кияшко Н.В.
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

Руководитель ОПОП _____ Кияшко Н.В.
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Паспорт фонда оценочных средств
по дисциплине (модулю) Технология и организация кулинарной продукции народов мира

a. модели контролируемых компетенций:

Компетенция, формируемая в результате изучения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-2	Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ПК 2.1	Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК 2.2	Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

b. требование к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества готовых блюд, закусок, изделий и напитков; технологию производимой продукции; классификацию блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания, специализирующихся на производстве национальных блюд; технологический процесс производства продукции питания; ассортимент блюд и кулинарных изделий кухонь народов мира; новые мировые тенденции в технологии блюд и кулинарных изделий (ПК 2.1)

физико-химические процессы при производстве блюд и кулинарных изделий; основные характеристики технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; классификацию технических средств, их технические характеристики и

принцип работы; структуру и содержание основной нормативной, технической, технологической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания различных форм собственности; проблемы научно-технического развития сырьевой базы, способы повышения качества полуфабрикатов и готовой продукции, ресурсосбережения и надежности технологических процессов (ПК 2.2)

Уметь свободно ориентироваться в нормативной документации, действующей в общественном питании; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции, характерной для национальной кухни народов мира, и услуг установленным нормам; приготовить блюда национальных кухонь; провести расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой продукции, составление рецептур блюд и кулинарных, а также мучных кондитерских изделий; применить практические навыки производства кулинарной продукции народов мира; (ПК 2.1)

организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания народов мира; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; применить практические навыки производства кулинарной продукции народов мира (ПК 2.2)

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 1 − Оценка контролируемой компетенции

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ПК 2.1	Знать: нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества готовых блюд, закусок, изделий и напитков; технологию производимой продукции; классификацию блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания, специализирующихся на производстве национальных блюд; технологический процесс производства продукции питания; ассортимент блюд и кулинарных изделий кухонь народов мира; новые мировые тенденции в технологии блюд и кулинарных изделий	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		Уметь: свободно ориентироваться в нормативной документации, действующей в общественном питании; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции, характерной для национальной кухни народов мира, и услуг установленным нормам; приготовить блюда национальных кухонь; провести расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой продукции, составление рецептур блюд и кулинарных, а также мучных кондитерских изделий; применить практические навыки производства	Тест (письменно) Собеседование (устно)

		кулинарной продукции народов мира	
2	ПК 2.2	Знать: физико-химические процессы при производстве блюд и кулинарных изделий; основные характеристики технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; классификацию технических средств, их технические характеристики и принцип работы; структуру и содержание основной нормативной, технической, технологической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания различных форм собственности; проблемы научно-технического развития сырьевой базы, способы повышения качества полуфабрикатов и готовой продукции, ресурсосбережения и надежности технологических процессов	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		Уметь: организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания народов мира; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; применить практические навыки производства кулинарной продукции народов мира	Тест (письменно) Собеседование (устно)

Таблица 2 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 2.1, ПК 2.2*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задач не продемонстрированы некоторые основные умения.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 2.1, ПК 2.2*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
	Имеют место грубые ошибки.	ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональ-ных задач
Уровень сформированности компетен-ции	**Низкий**	**Пороговый**	**Базовый**	**Высокий**
Сумма баллов (Б)**	**0 – 60**	**61 – 75**	**76 – 85**	**86 – 100**

* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

**– Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Технология и организация кулинарной продукции народов мира» проводится в

соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме экзамена в 8-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к экзамену самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

Методика оценивания

1) По стобалльной шкале в таблицу 3 занести баллы (Бi), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 2).

Таблица 3 − Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Технология и организация кулинарной продукции народов мира»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ПК-2.1	Б1	82
ПК-2.2	Б2	76
Итого	(∑Бi)	82
В среднем	(∑Бi)/ n	79

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотнесения баллов и оценок (таблица 4).

Таблица 4 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Технология и организация кулинарной продукции народов мира»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности компетенций	низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«*Зачтено*» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«*Не зачтено*» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Показатели «знать», «уметь» **при промежуточной аттестации в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«*Отлично*» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«*Хорошо*» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«*Удовлетворительно*» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«*Неудовлетворительно*» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Технология продукции общественного питания» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Содержательный элемент (модуль): Технология и организация кулинарной продукции народов мира

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 2.1 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.
Кимчхи — квашеные овощи с острыми приправами — занимают главное место в кухне этой страны:

1. Китай
2. Казахстан
3. Корея
4. Сингапур

Правильный ответ: 4

вариант задания 2.

Это блюдо было изобретено в Турции. Оно стало частью национальной кухни этой страны.

1. Люля-кебаб
2. Хачапури
3. Хумус
4. Донер-кебаб

Правильный ответ: 2

вариант задания 3.
Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная…, протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм

1. глазурь;
2. карамель;
3. помада;
4. патока.

Правильный ответ: 2

вариант задания 4.
Список блюд, кулинарных изделий и напитков, составленный в 1547 г. советником царя Ивана IV Грозного Сильвестром

1. «Домострой»
2. Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий
3. Трапезная книга
4. Список народных кушаний

Правильный ответ: 1

вариант задания 5.
Общая черта, свойственная всем прибалтийским кухням

1. обилие крупяных, картофельных, мучных и других крахмалсодержащих блюд
2. использование большого количества мяса, преимущественно бараньего, и абсолютное исключение свинины и жирной домашней птицы — уток, гусей
3. обилие бобовых и овощных блюд
4. акцент на острые, пряные блюда

Правильный ответ: 1

вариант задания 6.
Самый распространенный в китайской кулинарии способ тепловой обработки продуктов

1. тушение
2. варка
3. жарка в масле
4. жарка во фритюре

Правильный ответ: 3

II. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.
Основные блюда древнерусской кухни

1. хлебенные изделия
2. мучные изделия
3. зерновые блюда
4. блюда из целого куска мяса с косточкой

5. рыбные блюда

Правильный ответ: 1, 2, 3

вариант задания 2.

К кухням народов Закавказья относятся

1. Грузинская
2. Турецкая
3. Армянская
4. Азербайджанская
5. Иранская

Правильный ответ: 1, 3, 4

вариант задания 3.

К блюдам итальянской кухни относятся:

1. каннеллони
2. лазанья
3. буйабес
4. софрито
5. минестроне
6. крем брюле

Правильный ответ: 1, 2, 5

вариант задания 4.

Отличительные особенности арабской кухни:

1. преимущественно вегетарианские блюда
2. отказ от употребления свинины
3. отказ от употребления говядины
4. тепловая обработка многих мясных блюд без применения жира
5. преимущественно вегетарианские блюда

Правильный ответ: 2, 4

<u>4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 2.1 по показателю «Уметь»</u>

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.

Рассчитайте расход муки для приготовления 100 шт. пампушек для борща Украинского если для их производства требуется 2650 г пшеничной муки с базисной влажностью, а на предприятие поступила мука с влажностью 12,5%

Правильный ответ: 2597

вариант задания 2.

Сколько нужно взять яичного порошка, содержащего 94 % сухих веществ, для замены 2 кг яиц, содержащих 27 % сухих веществ

Правильный ответ: 0,57

вариант задания 3.

Рассчитайте энергетическую ценность брынзы, если в 100 граммах содержится 17,9 г белков, 20,1 г жиров, 0 г углеводов. Ответ округлите до целых

Правильный ответ: 260

вариант задания 4.
Сколько порций борща московского можно приготовить из 10 кг свеклы в январе? Отходы по свекле в январе составляют 25 %. На одну порцию борща идет 80 г свеклы весом нетто
Правильный ответ: 93

вариант задания 5.
В кофе «Гляссе» основным компонентом является _____
Правильный ответ: мороженое

III. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.
Установите соответствие между продуктами, используемыми в традиционной белоруской кухне, в зависимости от роли, которую они играют в блюдах

1	Приварки	1	продукты, украшавшие блюдо, придававшие ему основной вкус и питательность
2	Закрасы	2	основные продукты, составляющие основу блюда по количеству, по своей решающей роли в нем и часто дававшие имя всему блюду
3	Заколота	3	продукты, служившие для загущения блюда
4	Волога	4	продукты, незначительная добавка которых придает аромат, оттеняет вкус блюда, делает его более привлекательным и своеобразным
5	Присмаки		

Правильный ответ: 1-2, 2-1, 3-3, 5-4

вариант задания 2.
Установите соответствие между наименованием супа и его внешним видом

1	Суп-пюре из картофеля	1	Форма нарезки соответствует рецептуре, не нарушена; крупа не разварена, на поверхности блестки жира желтого цвета. Сметана не размешена, сверху посыпан рубленой зеленью.
2	Щи	2	Бульон прозрачный с единичными капельками жира.
3	Рассольник	3	Мясные и рыбные продукты нарезаны ломтиками, лук нашинкован, на поверхности блестки жира оранжевого цвета; кружочек лимона без кожицы; сметана не размешана; посыпан мелко рубленой зеленью.
4	Солянка	4	Форма нарезки овощей сохранена, на поверхности блестки жира оранжевого цвета, сметана не размешена, сверху посыпан мелко рубленой зеленью.
5	Уха		

Правильный ответ: 2-4, 3-1, 4-3, 5-2

вариант задания 3.
Установите соответствие между термином и описанием

1	Квас	1	традиционный для русской кухни негазированный прохладительный напиток, ягодный сок, разбавленный водой и подслащённый.
2	Компот	2	десертный напиток из фруктов или ягод, либо отвар фруктов в сиропе, а также смесь сухофруктов или сушёных ягод и фруктов, либо фруктовые или ягодные консервы.

3	Морс	3	напиток, получаемый варкой, завариванием и/или настаиванием листа чайного куста, который предварительно подготавливается специальным образом.
		4	традиционный славянский и балтский кислый напиток, который готовят на основе брожения из муки и солода (ржаного, ячменного) или из сухого ржаного хлеба, иногда с добавлением пахучих трав, мёда, вощины; также готовится из свёклы, фруктов, ягод.

Правильный ответ: 1-4, 2-2, 3 -1

вариант задания 4.
Установите соответствие между видом кухни и ее характерной особенностью

1	Казахская кухня	1	преобладание мясных и мучных изделий и сочетаний из мяса и муки в основных национальных блюдах
2	Кухня финно-угорских народов	2	преобладание блюд из зажаренного на решетках-грилях или тушенного в керамических горшочках мяса
3	Немецкая кухня	3	использование национального мясного сырья — оленины, оленьей крови и оленьего молока
		4	широкий ассортимент бутербродов

Правильный ответ: 1-1, 2-2, 3 -4

вариант задания 5.
Установите соответствие между национальными алкогольными напитками и странами

1	Сингани	1	Америка
2	Бурбон	2	Боливия
3	Маотаи	3	Мексика
4	Текила	4	Китай
5	Бечеровка		

Правильный ответ: 1-2, 2-1, 3 -4, 4-3

<u>4.3 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 2.2 по показателю «Знать»</u>

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.
Основным сырьем для приготовления студня из свинины является

1. субпродукты из свинины
2. свинина обрезная (котлетное мясо)
3. корейка
4. вырезка

Правильный ответ: 2

вариант задания 2.
Ни одна казахская семья не обходится без кумыса, т.е. особым способом заквашенного

1. коровьего молока
2. кобыльего молока
3. верблюжьего молока
4. козьего молока

Правильный ответ: 2

вариант задания 3.
Национальное блюдо ирландской кухни, которое готовят из картофельного пюре, нарезанной капусты, лука и приправ

1. колканнон
2. ирландское рагу
3. чамп
4. боксти

Правильный ответ: 1

вариант задания 4.
Салаты и винегреты в незаправленном виде хранят при температуре 2-4 ^{0}С:

1. не более 1 часа
2. не более 4 часов
3. не более 6 часов
4. не более 12 часов

Правильный ответ: 3

вариант задания 5.
Традиционный напиток в Саудовской Аравии

1. кофе
2. чай
3. молоко
4. вино

Правильный ответ: 1

вариант задания 6.
Кислый суп, который приготовляют на кислом настое из пшеничных отрубей
харчо
таратор
чорба
тюря
Правильный ответ: 3

II. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.
Какие продукты включают в состав рыбного ассорти:

1. Семга соленая
2. Севрюга отварная
3. Шпроты.
4. Рыба жареная под маринадом

Правильный ответ: 1, 2, 3.

вариант задания 2.
Определите основное назначение соусов

1. повышают усвояемость пищи;
2. улучшают внешний вид блюд и способствуют повышению аппетита;
3. понижают калорийность блюд;
4. блюда приобретают большую сочность;
5. повышают питательную ценность блюд.

Правильный ответ: 1, 2, 4, 5

вариант задания 3.
К «космополитическим» продуктам национальной русской кухни относятся:

1. мясной фарш
2. дичь
3. мясокопчености
4. грибы
5. консервы

Правильный ответ: 1, 3, 5

вариант задания 4.
К характерным кулинарным приемам финно-угорских народов относятся

1. комбинация мяса и теста в одном блюде или кулинарном изделии
2. комбинация трех видов мяса
3. использование большого количества специй и приправ
4. раздельность операций с последующим объединением разных частей блюд

Правильный ответ: 1, 2

<u>4.4 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 2.2 по показателю «Уметь»</u>

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.
Необходимо определить экономию муки на скорректированные выходы ватрушки из муки I сорта массой 0,05 кг при влажности муки 13 %. Плановый выход сдобы обыкновенной – 134 %
Правильный ответ: 1,98

вариант задания 2.
Впишите пропущенные слова _____— национальная грузинская сладость, приготовляемая из орехов и _____, доведенного в результате специального приготовления до киселеобразного состояния.
Правильный ответ: чурчхела, виноградного сока

вариант задания 3.
Для кухни какой страны характерно следующее описание? Любимый напиток – зеленый чай. Его готовят из зеленых чайных листьев, которые перед этим высушивают и перемалывают в порошок. Приготовленный таким образом чай имеет зеленоватый оттенок. Чай обычно употребляют без сахара. Один из ритуалов – чаепитие, сохранившийся на протяжении многих веков. По преданию, в чайной церемонии участвуют не более пяти человек. Чаепитие происходит в полумраке, даже в солнечный день.
Правильный ответ: Япония

вариант задания 4.
В каталонской кухне обязательным и даже главным компонентом являются _____
Правильный ответ: соусы

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.
В какое время суток традиционно подают национальное удмуртское блюдо табани

1. утром на завтрак
2. днем на обед
3. вечером на ужин
4. не зависит от времени суток

Правильный ответ: 1

вариант задания 2.
Наличие этого продукта в доме считалось признаком благополучия и богатства. Его можно отнести к исконно русским напиткам

1. компот
2. квас
3. взвар
4. сбитень

Правильный ответ: 2

III. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.
Установите соответствие между особенностями подачи блюд кухонь разных стран

1	Китайская	1	Завтрак бывает всегда рано, с 6 до 9 часов. А обед чаще всего в 12 часов.
2	Индонезийская	2	Подача каждого блюда в отдельной тарелке. Смешивать продукты категорически нельзя
3	Английская	3	Традиция подавать комплексный обед – рийстафель
4	Японская		

Правильный ответ: 1-1, 2-3, 4-2

вариант задания 2.
Установите соответствие между национальными кондитерскими изделиями и их внешним видом

1		1	Брецель
2		2	«Шакотис»
3		3	Баурсаки татарские
		4	Кантучини

Правильный ответ: 1-2, 2-1, 3-3

вариант задания 3.
Установите соответствие между видом посуды и ее описанием

1	Ляган	1	Небольшая посуда, расширяющаяся кверху чашка без ручек, полусферической или усечённо-конической формы, используемый во многих культурах для сервировки пищи или напитков или для хранения продуктов.
2	Пиала	2	Горшок округлой формы, для тушения и варки в русской печи
3	Чугунок	3	Большая тарелка круглой или овальной формы с плоскими или слегка приподнятыми краями
4	Скобкарь		

Правильный ответ: 1-3, 2-1, 3-2

вариант задания 4.
Установите соответствие между напитком и его описанием

1	Атоле	1	Горячий напиток из кукурузной муки распространен по всей Центральной Америке, особенно в Мексике
2	Ласси	2	Напиток из кислого молока, разведенного водой, с добавлением соли, укропа, мяты или базилика. Распространен на Кавказе и в Средней Азии.
3	Айран	3	Прохладительный йогуртный напиток Индии.
4	Мате		

Правильный ответ: 1-1, 2-3, 3-2

Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать» ПК 2.1, ПК 2.2	40 20 20	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь» ПК 2.1, ПК 2.2	60 30 30	
Всего	100	