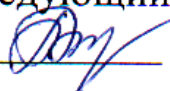


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

Кафедра «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного
сырья»

УТВЕРЖДЕН
Заведующий кафедрой

Блинова О.А.

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

По дисциплине

ОП.09 Технологии национальных продуктов

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхож-
дения

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Перечень результатов освоения дисциплины

Код компетенции	Наименование компетенции
ОК 1	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

Перечень вопросов для проведения устного опроса

Практическое занятие 1-2: Производство национальных продуктов Поволжья.

1. Какие продукты питания являются характерными для Поволжья?
2. Какие существуют особенности в приготовлении национальных продуктов питания Поволжья?
3. Есть ли традиционные особенности в процессе употребления национальных продуктов Поволжья?

Практическое занятие 3-4: Производство национальных продуктов питания Зауралья.

1. Какие продукты питания являются характерными для Зауралья?
2. Какие существуют особенности в приготовлении национальных продуктов питания Зауралья?
3. Есть ли традиционные особенности в процессе употребления национальных продуктов Зауралья?

Практическое занятие 5-6: Производство национальных немецких продуктов питания.

1. Какие немецкие продукты питания являются традиционными?
2. Какие существуют особенности в приготовлении национальных немецких продуктов питания?
3. Есть ли традиционные особенности в процессе употребления национальных немецких продуктов питания?

Практическое занятие 7-8: Технология национальных итальянских продуктов питания.

1. Какие итальянские продукты питания являются традиционными?
2. Какие существуют особенности в приготовлении национальных итальянских продуктов питания?
3. Есть ли традиционные особенности в процессе употребления национальных итальянских продуктов питания?

Практическое занятие 9: Производство национальных продуктов питания народов Китая.

1. Какие продукты питания являются характерными для Китая?
2. Какие существуют особенности в приготовлении национальных продуктов питания Китая?
3. Есть ли традиционные особенности в процессе употребления национальных продуктов Китая?

Практическое занятие 10: Производство национальных продуктов питания народов Японии.

1. Какие продукты питания являются характерными для Японии?

2. Какие существуют особенности в приготовлении национальных продуктов питания Японии?

3. Есть ли традиционные особенности в процессе употребления национальных продуктов Японии?

Практическое занятие 11-12: Производство национальных грузинских продуктов питания.

1. Какие грузинские продукты питания являются традиционными?

2. Какие существуют особенности в приготовлении национальных грузинских продуктов питания?

3. Есть ли традиционные особенности в процессе употребления национальных грузинских продуктов питания?

Практическое занятие 13-14: Технология национальных осетинских продуктов питания.

1. Какие осетинские продукты питания являются традиционными?

2. Какие существуют особенности в приготовлении национальных осетинских продуктов питания?

3. Есть ли традиционные особенности в процессе употребления национальных осетинских продуктов питания?

Практическое занятие 15-16: Производство национальных продуктов питания народов Алтая.

1. Какие продукты питания являются характерными для Алтая?

2. Какие существуют особенности в приготовлении национальных продуктов питания Алтая?

3. Есть ли традиционные особенности в процессе употребления национальных продуктов Алтая?

Практическое занятие 17: Производство национальных продуктов питания народов Якутии.

1. Какие продукты питания являются характерными для Якутии?

2. Какие существуют особенности в приготовлении национальных продуктов питания Якутии?

3. Есть ли традиционные особенности в процессе употребления национальных продуктов Якутии?

Практическое занятие 18-19: Производство национальных продуктов питания народов Бразилии.

1. Какие продукты питания являются характерными для Бразилии?

2. Какие существуют особенности в приготовлении национальных продуктов питания Бразилии?

3. Есть ли традиционные особенности в процессе употребления национальных продуктов Бразилии?

Практическое занятие 20-21: Производство национальных продуктов питания народов Мексики.

1. Какие продукты питания являются характерными для Мексики?
2. Какие существуют особенности в приготовлении национальных продуктов питания Мексики?
3. Есть ли традиционные особенности в процессе употребления национальных продуктов Мексики?

Критерии и шкала оценивания устного опроса

- оценка **«отлично»** выставляется если студент глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы; свободно применяет полученные знания на практике; практические работы выполняет правильно, без ошибок, в установленные нормативом время.

- оценка **«хорошо»** выставляется если студент твердо знает учебный материал; отвечает без наводящих вопросов и не допускает при ответе серьезных ошибок; умеет применять полученные знания на практике; практические работы выполняет правильно, без ошибок.

- оценка **«удовлетворительно»** выставляется если студент знает лишь основной материал; на заданные вопросы отвечает недостаточно четко и полно, что требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя; практические работы выполняет с ошибками, не отражающимися на качестве выполненной работы.

- оценка **«неудовлетворительно»** выставляется если студент имеет отдельные представления об изученном материале; не может полно и правильно ответить на поставленные вопросы, при ответах допускает грубые ошибки; практические работы не выполнены или выполнены с ошибками, влияющими на качество выполненной работы.

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Национальные продукты питания, как часть национальных традиций России.
2. Процесс формирования национальных традиций питания под влиянием различных факторов в России.
3. Современные тенденции развития национальных особенностей питания в России.
4. Традиционные и современные кавказские национальные продукты питания.
5. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий Кавказа.
6. Традиции питания испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его переработки.
7. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий Испании.
8. Традиционные Итальянские продукты питания.
9. Ассортимент основных продуктов питания итальянской кухни.
10. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий Италии.
11. Национальные продукты народов Франции. Особенности переработки пищевого сырья.
12. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий во Франции.
13. Традиции и режим питания в Болгарии.
14. Ассортимент используемых продуктов питания в Болгарии. Технология продуктов питания и кулинарных изделий.
15. Национальные продукты Японии и их своеобразие. Основные виды сырья и способы его переработки.
16. Ассортимент и технология традиционных продуктов питания в Японии. Виды национальной посуды и приборов.
17. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий Японии.
18. Традиции питания Китая.
19. Характеристика сырья, традиционные способы его переработки в Китае.
20. Особенности технологии приготовления национальных блюд в Китае.
21. Особенности и ассортимент турецких национальных продуктов питания.
22. Основные виды сырья и способы его переработки
23. Мучные национальные продукты питания Турции. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд.
24. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий в Турции.
25. Основные особенности национального питания народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения). Основные виды сырья. Традицион-

ные способы технологии приготовления продуктов питания.

26. Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков народов Средней Азии. Особенности чаепития.

27. Характерные черты национальных продуктов питания Грузии. Технология традиционных холодных и первых блюд Грузии.

28. Традиционные и современные мексиканские национальные продукты питания.

29. Характеристика ассортимента напитков и мексиканских кулинарных изделий.

30. Основные особенности национального питания народов Севера. Основные виды сырья. Традиционные способы технологии приготовления продуктов питания.

31. Характеристика ассортимента национальных блюд и напитков народов Севера.

Критерии оценивания устного ответа студента на экзамене

Критерии оценки к билетам. Ответ обучающегося на экзамене квалифицируется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется, если обучающийся дает полный и правильный ответ на поставленные в экзаменационном билете вопросы, а также на дополнительные (если в таковых была необходимость).

Строит ответ логично в соответствии с планом, показывает максимально глубокие знания. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает способность анализа в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации. Имеет место высокий уровень выполнения лабораторных, и самостоятельных работ в течение учебного процесса.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся строит свой ответ в соответствии с планом. Устанавливает содержательные межпредметные связи. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Допускает несущественные ошибки в изложении теоретического материала, исправленные после дополнительного вопроса экзаменатора. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит необходимые примеры, однако показывает некоторую непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации. Имеет место средний уровень выполнения лабораторных, контрольных и самостоятельных работ в течение учебного процесса.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Обучающемуся требуется помощь со стороны преподавателя (путем наводящих вопросов, небольших разъяснений и т.п.). Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументированы. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры ограничены, либо отсутствуют. Имеет место низкий уровень выполнения лабораторных, и самостоятельных работ в течение учебного процесса.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии недостаточного раскрытия в экзаменационном билете вопросов. Обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания учебного материала, не может исправить ошибки с помощью наводящих вопросов, допускает грубое нарушение логики изложения. Выводы поверхностны. Имеет место очень низкий уровень выполнения лабораторных работ в течение учебного процесса.

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

1. Какой продукт является основным в блюде «ризотто»?

- а). макаронные изделия;
- б). рис;
- в). мясо;
- г). гороховая крупа.

Ответ: б).

2. «Фуа-гра» - это национальное блюдо:

- а). итальянской кухни;
- б). английской кухни;
- в). французской кухни;
- г). испанской кухни.

Ответ: в).

3. Макароны были изобретены:

- а). во Франции;
- б). в Китае;
- в). в России;
- г). в Италии.

Ответ: г).

4. В каком виде используют рыбу и нерыбные продукты моря в японской кулинарии?

- а). Свежемороженном;
- б). Отварном;
- в). Свежевыловленном;
- г). В жареном.

Ответ: в).

5. Тонкие лепешки из кукурузы в латиноамериканской кухне называются:

- а). лаваш;
- б). тортильяс;
- в). хачапури;
- г). пита.

Ответ: б).

6. Якутский хаан — это ...

- а). ягодный десерт;
- б). колбаса;
- в). видпельменей;
- г). каша.

Ответ: б).

7. Дзыкка — это сытное и очень вкусное блюдо из сыра и кукурузной муки. К какой кухне она относится?

- а). бурятская;
- б.) калмыцкая;
- в). осетинская;
- г). татарская.

Ответ: в).

8. Как готовят кюр — традиционное калмыцкое блюдо из баранины?

- а). запекают в земле;
- б). вялят на солнце;
- в). варят в котле;
- г). жарят на вертеле.

Ответ: а).

9. Как называется традиционное печенье в удмуртской кухне, которое обычно приносили в качестве гостинца?

- а). бискыли;
- б). аракы;
- в). варенча;
- г). эчпомак.

Ответ: а).

10. Одним из традиционных блюд карельской кухни является калакейтто. Это — ...

- а). сливочный десерт со свежими ягодами;
- б). рыбный суп с молоком или сливками;
- в). запечённая на углях рыба;
- г). сдобная выпечка.

Ответ: б).

11. В какой азиатской стране широко распространено вегетарианство?

Ответ: в Индии.

12. Мясо, каких животных не едят индусы?

Ответ: коров.

13. Какая самая популярная приправа в Индии:

Ответ: карри.

14. Из чего готовят тофу?

Ответ: из сои.

15. В каком блюде японской кухни рыба используется в сыром виде?

Ответ: в суши.

16. Чем в китайской кухне ослабляют сильный рыбный запах блюд?

Ответ: водкой.

17. Какой кухне принадлежит блюдо «Кимчхи»?

Ответ: корейской.

18. Какой плод в тайской кухне служит для получения молока?

Ответ: кокосовый орех.

19. В культуре какого народа чайная церемония занимает одно из заметных мест?

Ответ: Япония.

20. Какое самое любимое блюдо немцев?

Ответ: свиные ножки с квашеной капустой.

21. Из чего немцы готовят роль-мопс?

Ответ: из сельди соленой.

22. Фляки – изделие чьей кухни?

Ответ: польской.

23. Из чего готовят фляки?

Ответ: рубцов.

24. Что такое чорба?

Ответ: суп.

25. К каким блюдам относятся мусаки?

Ответ: запеченым.

26. Какой старинный способ консервирования мяса в Болгарии?

Ответ: засолка.

27. К какой группе блюд относится баница?

Ответ: мучных.

28. Какой из алкогольных напитков часто употребляют в ЮАР?

Ответ: пиво.

29. Какой любимый овощной суп во Франции:

Ответ: луковый.

30. Какие изделия из теста можно фаршировать?

Ответ: равиоли.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпре-

тации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

1. Из какого молока готовят кумыс?

- а). из лошадиного;
- б). из козьего;
- в). из овечьего;
- г). из верблюжьего.

Ответ: а).

2. Какой российский город славится своими знаменитыми пряниками?

- а). Тула;
- б). Таганрог;
- в). Ярославль
- г). Суздаль.

Ответ: а).

3. Татары и башкиры любят полакомиться сладким блюдом, которое называют чак-чак. Его готовят на фритюре из кусочков теста, перемешивая их с сиропом. Какой это сироп?

- а). кленовый;
- б). малиновый;
- в). медовый;
- г). сахарный.

Ответ: в).

4. Как называется традиционное мясное блюдо народов крайнего севера, которым неподготовленный к такой еде человек может запросто отравиться. В процессе его приготовления в нём образуется трупный яд?

- а). акутак;
- б). копальхен;
- в). аюк;
- г). драники.

Ответ: б).

5. Айран, который является традиционным кавказским блюдом — это...

- а). сытный суп;
- б). вяленые фрукты;
- в). кисломолочный напиток;
- г). вареные овощи.

Ответ: в).

6. Как готовят чувашские пирожки хуран кукли?

- а). жарят на сковороде;
- б). варят в кипятке;

- в). выпекают в печи;
 - г). обжаривают во фритюре.
- Ответ: б).

7. Укажите название итальянского блюда из кукурузной муки:

- а). мамалыга;
 - б). паста;
 - в). полента;
 - г). тефтели.
- Ответ: а).

8. В какой кухне готовят блюдо хинкали?

- а). грузинская;
 - б). армянская;
 - в). азербайджанская;
 - г). узбекская.
- Ответ: а).

9. Какая зелень характерна для стран Кавказа?

- а). укроп;
 - б). базилик;
 - в). кориандр;
 - г). все варианты;
- Ответ: г).

10. К какой группе блюд относятся чахохбили?

- а). мясные;
 - б). овощные;
 - в). из птицы;
 - г). из рыбы.
- Ответ: в).

11. Какой вид мяса не используется в арабской кулинарии?

Ответ: свинина.

12. В какой кухне используют кошерное питание?

Ответ: еврейская.

13. Что такое помазанки?

Ответ: бутербродные массы.

14. В какой кухне готовят суп «Буйабес»?

Ответ: французской.

15. Какое блюдо в румынской кухне готовится в виде колбасок из рубленого мяса?

Ответ: мититеи.

16. Как называется тушеное мясо с овощами у арабов называется?

Ответ: яхния.

17. Как называется национальный суп в Марокко?

Ответ: харира.

18. В какой стране готовят блюда из змей?

Ответ: в Китае.

19. Для приготовления какого напитка в Индии используют квашеную морковь?

Ответ: канжи.

20. Какое мясо предпочтительнее в китайской кухне?

Ответ: свинина.

21. Из чего готовят творог в странах Юго-восточной Азии?

Ответ: из сои.

22. Что объединяет супы типа чорб?

Ответ: кисловатый вкус.

23. Какой молочный продукт китайцы называют испорченным?

Ответ: сливочное масло.

24. Какой любимый горячий напиток у англичан?

Ответ: чай с молоком.

25. Какой жир венгры используют для жарки?

Ответ: свиной жир.

26. Какой сорт сыра является национальным в Италии?

Ответ: моцарелла.

27. Какие виды жиров характерны для итальянской кухни?

Ответ: оливковое масло.

28. Что является основой для супа “Таратор”?

Ответ: йогурт.

29. Чулама – это ...

Ответ: горячее блюдо болгарской кухни, приготавливаемое из мяса, грибов или овощей.

30. В какой стране были изобретены Пельмени?

Ответ: в Китае.