

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 2017/08/30 10:35:51
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

**КОМПЛЕКТ
ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ
КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ЭЛЕКТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

Б1.В.ДЭ.02.02 ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) Управление бизнес-процессами в гастрономии
Квалификация выпускника: бакалавр

Процесс изучения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-3.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания, организует их выполнение
	ПК-3.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
	ПК-3.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-6 Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	ПК-6.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей
	ПК 6.2 Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности
	ПК 6.3 Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимость продуктов
ПК-7 Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания	ПК-7.1. Осуществляет организацию процессов основного производства организации питания
	ПК-7.2. Разрабатывает производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания
	ПК-7.3. Координирует производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания
ПК-10 Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания	ПК-10.1 Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания
	ПК-10.2 Контролирует технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	ПК-10.3 Осуществляет технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания

Компетенция: ПК-3. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-3.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания, организует их выполнение

1 семестр

Выберите один верный ответ

1. Что в культурологии понимается под термином «система питания»?
 - а) Набор диетических рекомендаций
 - б) Совокупность традиций добычи, приготовления и употребления пищи**
 - в) Режим работы предприятий общественного питания
 - г) Процесс усвоения питательных веществ организмом
2. Какой продукт в традиционной культуре славян символизировал достаток и «тело Господне»?
 - а) Мясо
 - б) Картофель
 - в) Хлеб**
 - г) Мед
3. Понятие «гастрономическая культура» включает в себя:
 - а) Только рецепты национальных блюд
 - б) Этикет, ритуалы, выбор продуктов и эстетику трапезы**
 - в) Технические характеристики кухонной техники
 - г) Только физиологические потребности человека
4. Какой запрет на употребление определенной пищи в разных культурах называется «табу»?
 - а) Вегетарианство
 - б) Пищевой запрет (например, на свинину или говядину)**
 - в) Пост
 - г) Диета
5. Появление какого процесса в истории человечества привело к переходу от присваивающего хозяйства к производящему (Неолитическая революция)?
 - а) Охота на мамонтов
 - б) Земледелие и скотоводство**
 - в) Рыболовство
 - г) Собирательство ягод
6. Какая кухня считается первой «высокой кухней» (haute cuisine), сформировавшей мировые стандарты сервировки?
 - а) Китайская
 - б) Итальянская
 - в) Французская**
 - г) Японская
7. Как называется традиция совместного приема пищи, укрепляющая социальные связи?
 - а) Дегустация
 - б) Трапеза (комменсальность)**
 - в) Кейтеринг
 - г) Перекус
8. Какой напиток в культуре Древнего Китая считался «лекарством от ста болезней» и символом мудрости?
 - а) Кофе
 - б) Вино
 - в) Чай**
 - г) Кумыс

9. В какой культуре корова является священным животным, и употребление говядины запрещено?

- а) В исламе
- б) В иудаизме
- в) В индуизме**
- г) В православии

10. Что такое «фуд-арт» в современной культуре?

- а) Производство продуктов питания
- б) Искусство создания картин и скульптур из еды**
- в) Система проверки качества продуктов
- г) Генетическая модификация овощей

ПК-3.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале

1 семестр

Множественный выбор (Выберите несколько верных ответов)

11. Какие из перечисленных продуктов относятся к «Новому Свету» (появились в Европе после открытия Америки)?

- а) Картофель
- б) Томаты
- в) Пшеница
- г) Кукуруза

Ответ: а, б, г

12. Выберите элементы, составляющие культуру застольного этикета:

- а) Порядок подачи блюд
- б) Умение пользоваться столовыми приборами
- в) Способ охоты на дичь
- г) Правила ведения беседы за столом

Ответ: а, б, г

13. Какие функции выполняет питание как феномен культуры?

- а) Коммуникативная (общение)
- б) Религиозно-ритуальная
- в) Только биологическая
- г) Этническая самоидентификация

Ответ: а, б, г

14. Какие злаки исторически составляли основу питания в странах Азии?

- а) Рис
- б) Рожь
- в) Просо
- г) Овес

Ответ: а, в

15. К традиционным способам консервации продуктов в народной культуре относятся:

- а) Соление
- б) Замораживание (в современных камерах)
- в) Сушка (вяление)
- г) Квашение

Ответ: а, в, г

Сопоставление (Установите соответствие)

16. Соотнесите блюдо и страну его происхождения:

1. Суши — А) Италия
2. Пицца — Б) Япония
3. Борщ — В) Мексика
4. Тако — Г) Украина

Ответ: 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В

17. Соотнесите приправу и регион, из которого она распространилась:

1. Пряности (гвоздика, перец) — А) Америка
2. Ваниль — Б) Индия/Юго-Восточная Азия
3. Паприка — В) Венгрия (через Турцию)

Ответ: 1-Б, 2-А, 3-В

18. Соотнесите тип трапезы и его описание:

1. Банкет — А) Еда на бегу, быстрая еда
2. Фастфуд — Б) Торжественный званый обед
3. Фуршет — В) Прием, где едят стоя, используя только вилку

Ответ: 1-Б, 2-А, 3-В

19. Соотнесите религию и пищевое ограничение:

1. Ислам — А) Запрет на любую животную пищу в строгие дни
2. Иудаизм — Б) Запрет на свинину (харам)
3. Православие — В) Кошерная пища (разделение мясного и молочного)

Ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

20. Соотнесите столовый прибор и эпоху его массового внедрения в Европе:

1. Нож — А) Ренессанс (XVI-XVII вв.)
2. Ложка — Б) Древнейшие времена
3. Вилка — В) Античность (в простейшем виде)

Ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

ПК-3.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания

1 семестр

Дополнение и логика (Завершите фразу или выберите исключение)

21. Процесс заимствования и смешения кулинарных традиций разных народов в современной кухне называется словом ...

а) Глобализация

б) Фьюжн (Fusion)

в) Стагнация

г) Урбанизация

22. Как называется наука, изучающая культуру питания и способы приготовления пищи?

а) Биология

б) Гастрономия

в) Диетология

г) Нутрициология

23. Исключите лишнее: К основным способам тепловой обработки пищи в древности относились:

а) Жарка на огне

б) Варка

в) Запекание в золе

г) Молекулярная деконструкция (лишнее)

24. «Средиземноморская диета», признанная ЮНЕСКО нематериальным наследием, базируется на:

а) Сливочном масле и сахаре

б) Оливковом масле, овощах и рыбе

в) Большом количестве красного мяса

г) Фастфуде

25. Какой социальный статус подчеркивал белый хлеб в Средневековой Европе?

а) Статус крестьянства

б) Статус духовенства и знати

в) Статус нищих

г) Никакого статуса не подчеркивал

Верно/Неверно

26. Чайная церемония в Японии — это только способ утоления жажды.

а) Верно

б) Неверно (это глубокий духовный и эстетический ритуал)

27. Картофель стал основой питания европейцев сразу после открытия Америки в 1492 году.

а) Верно

б) Неверно (внедрение шло долго, через сопротивление и «картофельные бунты»)

28. Пост в религиозной культуре — это форма дисциплины духа через ограничение в пище.

а) Верно

б) Неверно

29. Термин «ресторан» французского происхождения и изначально означал «укрепляющий суп».

а) Верно

б) Неверно

30. Кофе в Европе XVII века считался «напитком дьявола» до того, как его благословил Папа Римский.

а) Верно

б) Неверно

Компетенция: ПК-6 Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания

ПК-6.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей

2 семестр

Одиночный выбор (Один верный ответ)

31. Какое открытие первобытного человека стало первым и важнейшим этапом в развитии кулинарии?

а) Изобретение колеса

б) Использование огня для термической обработки пищи

в) Изобретение рыболовного крючка

г) Начало использования соли

32. Какая зерновая культура была основой рациона в Древней Мезоамерике (майя, ацтеки)?

а) Пшеница

б) Рис

в) Кукуруза (маис)

г) Ячмень

33. В какую историческую эпоху возникло четкое деление на «постную» и «скоромную» пищу в Европе?

а) Античность

б) Средневековье

в) Новое время

г) Эпоха Просвещения

34. Кто в Древнем Риме ввел моду на роскошные пиры, ставшие символом избыточности?

а) Спартанцы

б) Патриции

в) Гладиаторы

г) Плебеи

35. Какое растение, завезенное в Европу в XVI веке, долгое время считалось декоративным и даже ядовитым?

а) Подсолнечник

б) Томат

в) Пшеница

г) Кофе

36. Изобретение какого метода сохранения продуктов в 1809 году Никола Аппером произвело революцию в питании армий?

а) Замораживание

б) Копчение

в) Консервирование (аппертизация)

г) Пастеризация

37. В какой стране в XVII веке зародилась традиция «пятичасового чая» (Afternoon Tea)?

а) Китай

б) Индия

в) Великобритания

г) Франция

38. Как называлась первая система быстрого питания в США, открытая в 1921 году?

а) McDonald's

б) White Castle

в) Burger King

г) Subway

39. Какой продукт в Древней Греции называли «жидким золотом»?

а) Мед

б) Вино

в) Оливковое масло

г) Молоко

40. Что стало основной причиной изменения рациона человека в эпоху Промышленной революции (XIX век)?

а) Появление кулинарных книг

б) Урбанизация и развитие пищевой химии

в) Мода на вегетарианство

г) Запрет на охоту

ПК 6.2 Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности

2 семестр

Множественный выбор (Выберите несколько вариантов)

41. Какие продукты НЕ были известны жителям Европы до 1492 года?

а) Свинина

б) Шоколад (какао)

в) Картофель

г) Виноград

Ответ: б, в

42. Выберите характерные черты питания эпохи Просвещения (XVIII век):

- а) Появление первых ресторанов
- б) Распространение кофе и сахара
- в) Использование только сырых продуктов
- г) Усложнение сервировки стола

Ответ: а, б, г

43. Какие из перечисленных напитков исторически считались «стимуляторами интеллекта» в кофейнях Европы XVII-XVIII вв.?

- а) Пиво
- б) Кофе
- в) Чай
- г) Горячий шоколад

Ответ: б, в, г

44. Какие факторы способствовали формированию «национальных кухонь» в XIX веке?

- а) Развитие транспорта (железные дороги)
- б) Рост национального самосознания
- в) Отсутствие торговли между странами
- г) Издание массовых поваренных книг

Ответ: а, б, г

45. Какие продукты составляли основу «неолитического рациона»?

- а) Окультуренные злаки (пшеница, ячмень)
- б) Мясо домашних животных
- в) Полуфабрикаты
- г) Дикорастущие корни

Ответ: а, б

Установление соответствия (Таблицы)

46. Соотнесите исторический период и доминирующий способ получения пищи:

Период	Способ получения пищи
1. Палеолит	А) Индустриальное производство
2. Неолит	Б) Охота и собирательство
3. Современность	В) Земледелие и скотоводство

Ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

47. Соотнесите страну и её вклад в мировую культуру питания:

Страна	Вклад в культуру
1. Италия	А) Искусство чайной церемонии
2. Франция	Б) Создание пасты и мороженого (в совр. виде)
3. Китай	В) Разработка системы соусов и этикета

Ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

48. Соотнесите продукт и век его массового распространения в России:

Продукт	Век распространения
1. Картофель	А) X–XI вв. (с принятием христианства)

2. Виноградное вино Б) XVIII–XIX вв.

3. Кукуруза В) XX в. (середина)

Ответ: 1-Б, 2-А, 3-В

49. Соотнесите тип заведения и эпоху его расцвета:

Заведение	Эпоха
1. Трактир/Таверна	А) Античность и Средневековье
2. Кофейня	Б) Конец XX – XXI вв.
3. Фуд-корт	В) XVII–XVIII вв.

Ответ: 1-А, 2-В, 3-Б

50. Соотнесите великую личность и «кулинарный» факт:

Личность	Факт
1. Луи Пастер	А) Завез картофель в Россию
2. Петр I	Б) Изобрел способ обеззараживания продуктов
3. Антуан Пармантье	В) Популяризировал картофель во Франции

Ответ: 1-Б, 2-А, 3-В

ПК 6.3 Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимости продуктов

2 семестр

Дополнение и логические задачи

51. Как в Древнем Египте называли основной продукт питания, который выдавали строителям пирамид в качестве зарплаты?

а) Сыр

б) Пиво и хлеб

в) Рыба

г) Фрукты

52. Завершите фразу: Переход к использованию специй (перца, гвоздики) в Европе XV века был связан с необходимостью...

а) Лечения простуды

б) Маскировки вкуса несвежего мяса и демонстрации богатства

в) Окрашивания тканей

г) Замены соли

53. Какое техническое устройство, массово появившееся в домах в 1920-30-х годах, навсегда изменило цикл закупки продуктов?

а) Микроволновка

б) Электрический холодильник

в) Тостер

г) Посудомоечная машина

54. Что в истории питания называют «Колумбовым обменом»?

- а) Торговля рабами
- б) Перемещение растений и животных между Старым и Новым Светом**
- в) Обмен рецептами между Англией и Францией
- г) Установление курса золота

55. Исключите лишнее: Основные этапы эволюции кухни по Жану-Луи Фландрену:

- а) Кухня костров
- б) Кухня специй (Средневековье)**
- в) Кухня масла и соусов (Новое время)
- г) Кухня космического питания (лишнее)

Верно/Неверно

56. В эпоху Средневековья в Европе овощи считались едой для низших сословий, так как они растут в земле.

- а) Верно**
- б) Неверно

57. Сахар в Европе до XIX века продавался в аптеках как дорогое лекарство.

- а) Верно**
- б) Неверно

58. Вилка считалась дьявольским инструментом в некоторых странах Европы вплоть до XVII века.

- а) Верно**
- б) Неверно

59. Первая поваренная книга в истории человечества была написана на глиняных табличках в Вавилоне.

- а) Верно (известны как «Йельские вавилонские таблички»)**
- б) Неверно

60. Современный этап развития питания характеризуется полным отказом от традиционных национальных блюд.

- а) Верно
- б) Неверно (наблюдается тренд на сохранение локальных традиций — «слоуфуд»)**

Компетенция: ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-3.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания, организует их выполнение

3 семестр

Одиночный выбор (Один верный ответ)

61. Как называется философско-эстетическое учение о связи питания, вкуса и культуры, возникшее в XVIII веке?

- а) Аскетизм
- б) Гастрософия**
- в) Диетология
- г) Веганство

62. Какое блюдо в истории кулинарии считается символом «геометрического совершенства» эпохи классицизма?

- а) Паштет в тесте (террин)**
- б) Жареный кабан

в) Фруктовый салат

г) Уха

63. Кто из великих художников эпохи Возрождения был известен как организатор придворных пиров и автор «заметок о кухне»?

а) Микеланджело

б) Леонардо да Винчи

в) Рафаэль

г) Сандро Боттичелли

64. Какой стиль сервировки стола предполагает одновременную подачу всех блюд на стол?

а) Русский (Service à la russe)

б) Французский (Service à la française)

в) Английский

г) Японский

65. В какой стране зародилось искусство «карвинга» — художественной резки по овощам и фруктам?

а) Таиланд

б) Германия

в) Египет

г) Мексика

66. Автор знаменитой фразы «Скажи мне, что ты ешь, и я скажу тебе, кто ты»:

а) Александр Дюма

б) Жан Антельм Брилат-Саварен

в) Огюст Эскофье

г) Марк Аврелий

67. Как называется направление в искусстве кулинарии XXI века, использующее физико-химические методы изменения текстуры продуктов?

а) Фьюжн

б) Молекулярная гастрономия

в) Велнес-кухня

г) Слоуфуд

68. Какой цвет в психологии восприятия пищи считается самым «аппетитным» и часто используется в дизайне ресторанов?

а) Синий

б) Зеленый

в) Красный

г) Серый

69. Какой столовый прибор в истории искусства долгое время считался символом «гордыни» и изнеженности?

а) Нож

б) Вилка

в) Серебряная ложка

г) Салфетка

70. Искусство правильного сочетания вина и блюд называется:

а) Энология

б) Сомелье-арт

в) Фудпейринг

г) Кавистика

ПК-3.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале

3 семестр

Множественный выбор (Выберите несколько вариантов)

71. Какие элементы входят в понятие «эстетика трапезы»?

- а) Дизайн посуды
- б) Освещение в помещении
- в) Аромат блюда
- г) Стоимость продуктов

Ответ: а, б, в

72. Выберите художников, чьи натюрморты являются важнейшим источником знаний о питании прошлых веков:

- а) Виллем Клас Хеда
- б) Питер Брейгель Старший
- в) Франс Снейдерс
- г) Казимир Малевич

Ответ: а, б, в

73. Какие инновации ввел в кулинарию Огюст Эскофье («король поваров»)?

- а) Систему кухонных бригад (разделение труда)
- б) Меню «a la carte»
- в) Использование деревянных ложек вместо металлических
- г) Упрощение тяжелых средневековых рецептов

Ответ: а, б, г

74. Какие напитки в истории человечества имели статус «ритуальных» или «священных»?

- а) Вино (в христианстве)
- б) Сома (в индоиранской традиции)
- в) Газированная вода
- г) Какао (у ацтеков)

Ответ: а, б, г

75. Что характеризует направление «Slow Food» (Слоуфуд)?

- а) Защита местных традиций питания
- б) Использование только микроволновых печей
- в) Удовольствие от неспешного приема пищи
- г) Отказ от стандартизации продуктов

Ответ: а, в, г

Сопоставление (Таблицы)

76. Соотнесите тип кухни и её ключевую характеристику:

Кухня	Характеристика
1. Высокая кухня (Haute cuisine)	А) Простота, сезонность, деревенский стиль
2. Кухня Фьюжн (Fusion)	Б) Сложность исполнения, изысканная презентация
3. Рустикальная кухня	В) Смешение кулинарных традиций Востока и Запада

Ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

77. Соотнесите эпоху и эстетический идеал стола:

Эпоха	Эстетика стола
1. Барокко	А) Минимализм, акцент на текстуре и свежести

2. Античность (Греция) Б) Перегруженность декором, фонтаны из вина, обилие позолоты

3. Современность (Fine Dining) В) Симпозиции (философские беседы за вином), простота форм

Ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

78. Соотнесите термин и его значение:

Термин	Значение
1. Амбюс-буш	А) Искусство подачи блюда на тарелке
2. Плейтинг	Б) Compliment от шеф-повара «на один укус»
3. Дегустация	В) Профессиональное оценивание вкуса и качества

Ответ: 1-Б, 2-А, 3-В

79. Соотнесите национальный символ и страну:

Символ	Страна
1. Пряничный человечек	А) Япония
2. Ритуал «Тяною»	Б) Англия
3. Круассан	В) Франция (хотя корни из Австрии)

Ответ: 1-Б, 2-А, 3-В

80. Соотнесите материал посуды и эпоху его преобладания:

Материал	Эпоха
1. Глина (керамика)	А) XIX век (массовое производство)
2. Олово/Дерево	Б) Древние цивилизации
3. Фарфор	В) Средневековье (для бедных и среднего класса)

Ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

ПК-3.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания

3 семестр

Этапы развития (Логические цепочки и исключения)

81. Расположите этапы подачи блюд в классическом французском обеде XIX века в правильном порядке:

а) Закуска — Суп — Главное блюдо — Десерт

б) Десерт — Главное блюдо — Суп

в) Суп — Десерт — Закуска

г) Главное блюдо — Закуска — Суп

82. Какое новшество в подаче блюд ввел князь Александр Куракин в XIX веке, которое мы используем сегодня?

а) Еду стали подавать в бумажных коробках

б) Блюда стали приносить по очереди, горячими (русский способ)

в) Еду стали есть только холодную

г) Официанты стали петь при подаче

83. Выберите лишнее в списке «Тренды питания 2024-2025 гг.»:

а) Ферментация (кимчи, комбуча)

б) Растительное «мясо»

в) Использование свинцовой посуды для блеска

г) Осознанное потребление (Zero Waste)

84. Какой продукт в XVIII веке стал основой для создания кондитерского искусства в Европе?

а) Соль

б) Сливочное масло

в) Тростниковый сахар

г) Картофельный крахмал

85. Искусство «фуд-стилистики» в 2025 году в основном ориентировано на:

а) Улучшение вкуса блюда

б) Создание визуального контента для социальных сетей (Instagram/TikTok)

в) Увеличение срока хранения продуктов

г) Уменьшение калорийности

Верно/Неверно и дополнение

86. Верно ли, что в Японии пустая тарелка после еды может считаться признаком того, что гость не наелся (в отличие от Европы)?

а) Верно

б) Неверно (в некоторых азиатских культурах нужно оставить кусочек, чтобы показать щедрость хозяина)

87. Традиция чокаться бокалами возникла из-за страха быть отравленным (чтобы капли вина перелились в бокал соседа).

а) Верно

б) Неверно

88. Первая «звезда Мишлен» была выдана ресторану в 1900 году.

а) Верно

б) Неверно (гид Мишлен сначала был справочником для автомобилистов, звезды появились позже, в 1926 г.)

89. «Гастрономический туризм» — это тренд исключительно XXI века.

а) Верно

б) Неверно (путешествия ради вкуса существовали еще в Античности)

90. Термин «гурман» во Франции изначально означал человека, который много ест (обжору), а не ценителя вкуса.

а) Верно

б) Неверно

Компетенция: ПК-6 Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания

ПК-6.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей

3 семестр

(Далее вопросы 91–120 следуют в аналогичном стиле, охватывая детали национального этикета и современные технологии 2025 года)

91. Какой прибор обязателен для поедания спагетти по этикету? (Только вилка)
92. Что такое «фуд-арт»? (Рисование едой)
93. Кто такие «фриганы»? (Люди, спасающие еду из отходов по идейным соображениям)
94. Какая кухня считается самой острой в мире? (Мексиканская/Тайская)
95. Родина кофе? (Эфиопия)
96. Какой десерт называют «пищей ангелов»? (Безе/Меренга)
97. Что такое «куверт»? (Платная услуга за накрытие стола)
98. В какой стране едят палочками? (Китай, Япония, Корея)
99. Что такое «кошерная еда»? (Разрешенная в иудаизме)
100. Что такое «халяль»? (Разрешенная в исламе)

ПК 6.2 Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности

3 семестр

101. Какой овощ был запрещен в Пруссии до указа Фридриха Великого? (Картофель)
102. Что такое «дипаст»? (Холодная закуска в Италии)
103. Родина специй ваниль? (Мексика)
104. Что такое «сомелье»? (Эксперт по винам)
105. Какое блюдо едят на Рождество в Англии? (Пудинг)
106. Как называется корейская ферментированная капуста? (Кимчи)
107. Что такое «умэбоси»? (Соленая слива)
108. Какое масло самое дорогое в мире? (Аргановое/Трюфельное)
109. Какая специя самая дорогая в мире? (Шафран)
110. Что такое «су-вид»? (Готовка в вакууме)

ПК 6.3 Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимости продуктов

3 семестр

111. Какой этап развития питания идет сейчас? (Цифровой/Персонализированный)
112. Что такое «суперфуды»? (Продукты с высокой концентрацией нутриентов)
113. Родина пасты? (Китай/Италия)
114. Что такое «гранд-меню»? (Полный перечень блюд ресторана)
115. Что символизирует рис на Востоке? (Жизнь и плодородие)
116. Какой напиток пьют из «мате»? (Парагвайский чай)
117. Что такое «тапас»? (Испанские закуски)
118. Какое мясо запрещено в индуизме? (Говядина)
119. Что такое «мизанплас»? (Подготовка ингредиентов перед готовкой)
120. Питание — это...? (Всё вышеперечисленное: культура, искусство, биология)

Компетенция: ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-3.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания, организует их выполнение

4 семестр

Одиночный выбор (Один верный ответ)

121. Какой природный (географический) фактор оказал решающее влияние на формирование средиземноморской кухни?

- а) Наличие обширных степей
- б) Доступ к морю, обилие рыбы и оливковых рощ**

- в) Суровый, морозный климат
- г) Большая площадь пустынь

122. Что является ключевым социальным фактором, повлиявшим на формирование индийской кухни?

- а) Классовое неравенство
- б) Влияние колонизаторов
- в) Религиозные верования и концепция чистоты (например, индуизм и вегетарианство)**
- г) Доступность современных технологий

123. Какая зерновая культура исторически составляет основу рациона большинства славянских народов?

- а) Рис
- б) Кукуруза
- в) Пшеница и рожь**

- г) Овес

124. Самобытность китайской кулинарной традиции во многом определяется:

- а) Отсутствием специй
- б) Активным использованием молока и сыра
- в) Философией баланса Инь и Ян, а также техникой быстрого обжаривания (вок)**
- г) Запретом на употребление овощей

125. Влияние какого экономического фактора привело к распространению картофеля в Европе в XVIII-XIX веках?

- а) Мода на экзотические продукты
- б) Поиск дешевого и высокоурожайного продукта для борьбы с голодом**
- в) Запрет на выращивание пшеницы
- г) Рекламная кампания

126. Что из перечисленного входит в национальный репертуар блюд восточных славян?

- а) Суши
- б) Борщ, щи, каши**
- в) Пицца
- г) Тако

127. Какой метод переработки молока преобладает в традициях кочевых народов (например, в Средней Азии)?

- а) Производство твердых сыров
- б) Консервирование с помощью сахара
- в) Скваживание (кумыс, айран)**

- г) Пастеризация

128. Какая страна мира демонстрирует наивысшую степень самобытности кухни, избегая влияния глобализации?

- а) США
- б) Япония
- в) Франция
- г) Северная Корея (высокая степень изоляции)**

129. Географическое положение Скандинавских стран обусловило активное потребление:

- а) Острых специй
- б) Бананов и ананасов
- в) Рыбы, морепродуктов и ягод**
- г) Говядины

130. Какой фактор оказал наибольшее влияние на формирование пищевых запретов в иудаизме и исламе (кашрут и халяль)?

- а) Климатические условия Древнего Востока (санитарные нормы для мяса)
- б) Экономические ограничения
- в) Влияние современных диетологов
- г) Эстетические предпочтения

ПК-3.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале

4 семестр

Множественный выбор (Выберите несколько вариантов)

131. Какие факторы формируют национальную кухню?

- а) Природные условия
- б) Религиозные устои
- в) Историческое развитие (войны, переселения)
- г) Личные предпочтения шеф-поваров

Ответ: а, б, в

132. Какие продукты являются общими для большинства славянских народов?

- а) Капуста (квашеная/свежая)
- б) Картофель
- в) Свинина (в основном)
- г) Оливковое масло

Ответ: а, б, в

133. Особенности переработки продуктов в азиатской кухне включают:

- а) Активное использование ферментации (соевый соус, кимчи)
- б) Длительное тушение в печи
- в) Быстрое обжаривание в воке
- г) Использование большого количества молочных продуктов

Ответ: а, в

134. Какие из перечисленных блюд относятся к традиционной кухне восточных славян?

- а) Пельмени
- б) Драники/блины
- в) Суши
- г) Вареники

Ответ: а, б, г

Установление соответствия (Таблицы)

135. Соотнесите страну и ключевой продукт рациона:

Страна	Ключевой продукт
1. Китай	А) Кукуруза
2. Италия	Б) Рис
3. Мексика	В) Пшеница (паста)

Ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

136. Соотнесите географический фактор и традиционный способ приготовления:

Географический фактор	Традиционный способ
1. Лесная зона (Славяне)	А) Приготовление на пару, тушение в воке
2. Приморские регионы	Б) Копчение, соление, сушка (рыбы)
3. Тропики/Субтропики	В) Тушение в печи (русской), квашение

Ответ: 1-В, 2-Б, 3-А

137. Соотнесите тип кухни и влияние религии:

Тип кухни	Влияние религии
1. Еврейская (Кошерная)	А) Разделение постного и скоромного
2. Индийская	Б) Строгие правила убоя скота (халяль)
3. Православная	В) Запрет на говядину, вегетарианство
4. Мусульманская (Халяль)	Г) Запрет на свинину, разделение мясного и молочного

Ответ: 1-Г, 2-В, 3-А, 4-Б

138. Соотнесите блюдо и его происхождение (славянские народы):

Блюдо	Народ
1. Вареники	А) Русское
2. Драники	Б) Украинское
3. Щи	В) Белорусское

Ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

ПК-3.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания

4 семестр

Дополнение и логические задачи

139. Термин «самобытность кухни» означает, что традиции питания народа...

- а) Быстро меняются под влиянием моды
- б) Заимствованы у соседей
- в) Уникальны и сформированы в условиях изоляции или особых факторов**
- г) Не имеют никакой истории

140. Какое социальное явление в XX веке привело к унификации питания во всем мире?

- а) Первая мировая война
- б) Глобализация и развитие транснациональных корпораций (фастфуд)**
- в) Эпоха Возрождения
- г) Открытие Америки

141. Исключите лишнее: К основным способам обработки продуктов в традиционной русской кухне относились:

- а) Варка
- б) Тушение/томление в печи**
- в) Квашение/соление
- г) Быстрая обжарка во фритюре (лишнее)

142. Главным экономическим фактором, определившим рацион бедных слоев населения в истории, было...

- а) Доступность и дешевизна продуктов**
- б) Высокие налоги на мясо
- в) Модные тенденции
- г) Наличие личного повара

Верно/Неверно

143. Климат Восточной Европы (холодные зимы) способствовал развитию традиций квашения и соления овощей.

- а) Верно**
- б) Неверно

144. Национальные кухни формировались исключительно за последние 100 лет.

- а) Верно
- б) Неверно (тысячелетиями)**

145. Самобытность кухни славянских народов полностью исчезла под влиянием современных трендов питания.

- а) Верно
- б) Неверно**

146. Влияние географического положения на кухню сегодня полностью нивелировано логистикой и импортом.

- а) Верно
- б) Неверно (влияние сохраняется, хотя и ослабевает)**

147. В традиционной китайской кухне суп обычно подают в конце трапезы, а не в начале, как в Европе.

- а) Верно**
- б) Неверно

148. Использование палочек для еды — это пример культурного, а не природного фактора, повлиявшего на традиции питания.

- а) Верно**
- б) Неверно

149. Русский национальный напиток квас имеет такую же древнюю историю, как и хлеб.

- а) Верно**
- б) Неверно

150. Принципы формирования национальных традиций питания народов мира одинаковы и не зависят от внешних факторов.

- а) Верно
- б) Неверно**

Компетенция: ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-3.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания, организует их выполнение

5 семестр

Одиночный выбор

151. Что является основным объектом гастрономического туризма?

- а) Посещение музеев изобразительного искусства
- б) Знакомство со страной через призму её национальной кухни и продуктов**
- в) Спортивные состязания

г) Шопинг в брендовых магазинах

152. Как называется вид туризма, целью которого является участие в сборе урожая (например, винограда или оливок)?

а) Экологический туризм

б) Агротуризм (сельский туризм)

в) Деловой туризм

г) Экстремальный туризм

153. Какая организация ведет список Нематериального культурного наследия, куда включены «Средиземноморская диета» и «Французская трапеза»?

а) ВОЗ

б) ЮНЕСКО

в) ВТО (Всемирная торговая организация)

г) Красный Крест

154. Какой город считается мировой столицей гастрономии и часто становится центром кулинарных туров во Франции?

а) Марсель

б) Лион

в) Ницца

г) Бордо

155. Что такое «стрит-фуд тур»?

а) Посещение ресторанов с тремя звездами Мишлен

б) Тур по точкам уличной еды для знакомства с аутентичными вкусами

в) Обед в столовых при заводах

г) Покупка продуктов в супермаркетах

ПК-3.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале

5 семестр

156. Какая страна является лидером в проведении винных туров по региону Тоскана?

а) Испания

б) Франция

в) Италия

г) Греция

157. В какой стране популярен гастрономический туризм, сосредоточенный на культе специй и «карри»?

а) Китай

б) Индия

в) Япония

г) Турция

158. Что понимается под термином «аутентичность» в гастротуризме?

а) Соответствие блюда современным диетам

б) Подлинность, сохранение оригинальной рецептуры и местных продуктов

в) Низкая цена блюда

г) Красивая упаковка товара

159. Как гастрономический туризм влияет на сельские регионы?

- а) Приводит к их запустению
- б) Способствует сохранению локальных фермерских хозяйств и традиций**
- в) Никак не влияет
- г) Принуждает фермеров переезжать в города

160. Посещение каких объектов является обязательным в «сырном туре» по Швейцарии?

- а) Виноделен
- б) Альпийских сыроварен**
- в) Шоколадных фабрик
- г) Часовых мастерских

ПК-3.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания

5 семестр

(продолжаем тему популярных направлений: пивные туры в Чехию/Германию, кофейные туры в Эфиопию/Бразилию, фестивали морепродуктов в Норвегии и т.д.)

Множественный выбор

161. Какие факторы способствуют развитию современного гастротуризма?

- а) Популярность кулинарных шоу и фуд-блогеров
- б) Глобализация и желание людей найти «уникальные» локальные смыслы**
- в) Рост доступности международных авиаперелетов
- г) Запрет на ввоз импортных продуктов

Ответ: а, б, в

162. Выберите мировые события, привлекающие миллионы гастротуристов:

- а) Октоберфест (Германия)
- б) Фестиваль шоколада в Перудже (Италия)**
- в) Салон шоколада (Париж)
- г) Чемпионат мира по футболу

Ответ: а, б, в

163. Какие элементы включает в себя гастрономический бренд территории?

- а) Уникальный местный продукт (например, сыр Пармезан)
- б) Традиционный способ приготовления**
- в) Легенды и истории, связанные с едой
- г) Наличие фастфуд-сетей

Ответ: а, б, в

164. Современные тенденции в развитии гастротуризма 2025 года:

- а) Эко-френдли подход (Zero Waste)
- б) Использование VR-технологий при презентации блюд**
- в) Мастер-классы от местных жителей
- г) Отказ от использования местных продуктов

Ответ: а, б, в

Компетенция: ПК-6 Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания

ПК-6.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей

5 семестр

Сопоставление и таблицы

165. Соотнесите страну и специализацию гастрономического тура:

Страна	Специализация тура
1. Япония	А) Энология (вино) и высокая кухня
2. Франция	Б) Морепродукты и культура суши
3. Мексика	В) Острые соусы и культура кукурузы/текилы

Ответ: 1-Б, 2-А, 3-В

166. Соотнесите регион России и его гастрономический бренд:

Регион	Продукт/Блюдо
1. Тула	А) Чак-чак
2. Татарстан	Б) Пряник
3. Камчатка	В) Краб и красная икра

Ответ: 1-Б, 2-А, 3-В

167. Соотнесите термин и определение:

Термин	Определение
1. Фуд-тур	А) Путешествие с целью посещения ресторанов-звезд Мишлен
2. Гурмэ-тур	Б) Поездка по рынкам, фермам и кулинарным школам
3. Кулинарный мастер-класс	В) Обучение туриста приготовлению национального блюда

Ответ: 1-Б, 2-А, 3-В

ПК 6.2 Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности

5 семестр

Этапы и Логика

168. Какая страна первой ввела понятие «винная дорога» (маршрут для туристов)?

а) США

б) Германия

в) Франция

г) Грузия

169. Главная цель «зеленого» гастротуризма в 2025 году:

а) Потребление максимального количества калорий

б) Сокращение углеродного следа и поддержка биоразнообразия

в) Поиск самых дешевых продуктов

г) Коллекционирование фотографий еды

170. В каком городе проводится крупнейший в мире фестиваль пиццы «Pizza Village»?

а) Рим

б) Неаполь

в) Милан

г) Венеция

171. Что является «сердцем» гастрономического тура в Марокко?

а) Посещение супермаркетов

б) Посещение традиционных рынков (Суков) и специй

в) Обед в американских закусочных

г) Мастер-класс по приготовлению пасты

ПК 6.3 Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимости продуктов

5 семестр

Верно/Неверно

172. Гастрономический туризм доступен только для очень богатых людей.

а) Верно

б) Неверно (существует множество форматов от стрит-фуда до этно-деревень)

173. Фестивали еды являются мощным инструментом продвижения национальной культуры.

а) Верно

б) Неверно

В 2025 году гастротуристы все чаще выбирают направления, предлагающие «цифровой детокс» и еду «от фермы до стола» (farm-to-table).

а) Верно

б) Неверно

175. Культура потребления вина в Грузии («Квеври») признана объектом наследия ЮНЕСКО.

а) Верно

б) Неверно

176. Гастрономический тур не предполагает знакомства с историей и архитектурой страны.

а) Верно

б) Неверно (еда неразрывно связана с историческим контекстом)

178. Инстаграмность (визуальная привлекательность) блюда стала важным фактором выбора тура в 2020-х годах.

а) Верно

б) Неверно

179. Корейская волна (Hallyu) способствовала резкому росту гастротуризма в Южную Корею.

а) Верно

б) Неверно

180. Традиции чаепития в Китае и Англии абсолютно идентичны по целям и ритуалам.

а) Верно

б) Неверно

181. Кулинарный туризм помогает сохранить исчезающие виды растений и пород животных через спрос на локальные продукты.

а) Верно

б) Неверно

182. Гастрономический сувенир — это лучший способ продлить послевкусие от путешествия.

а) Верно

б) Неверно

Компетенция: ПК-7 Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания

ПК-7.1. Осуществляет организацию процессов основного производства организации питания

5 семестр

Одиночный выбор (Один верный ответ)

183. В какой стране Южной Америки наиболее популярен тур «Кофейный культурный ландшафт», внесенный в список ЮНЕСКО?

- а) Вьетнам
- б) Колумбия**
- в) Эфиопия
- г) Бразилия

184. Что является главной философией международного движения «Slow Food»?

- а) Увеличение скорости обслуживания в ресторанах
- б) Противовес фастфуду: сохранение местных традиций, качественных продуктов и неспешного потребления пищи**
- в) Полный отказ от использования специй
- г) Переход на питание исключительно жидкими смесями

185. Какой кулинарный сосуд (и одноименное блюдо) является обязательным символом гастрономического тура по Марокко?

- а) Вок
- б) Тажин**
- в) Казан
- г) Фондюшница

186. Является ли посещение локальных продуктовых рынков (рынков выходного дня, фермерских базаров) обязательным компонентом профессионального гастротура?

- а) Да, это ключевой элемент для понимания продуктовой базы региона**
- б) Нет, это считается пустой тратой времени
- в) Только если рынок находится в историческом здании
- г) Нет, туристам разрешено посещать только супермаркеты

187. Какая страна Юго-Восточной Азии является мировым лидером по экспорту робусты и предлагает популярные туры на кофейные плантации?

- а) Таиланд
- б) Вьетнам**
- в) Лаос
- г) Камбоджа

188. Символом движения «Slow Food» является:

- а) Гепард
- б) Улитка**
- в) Пчела
- г) Поварской колпак

189. Основной метод приготовления блюд в Марокканском тажине — это:

- а) Быстрое обжаривание во фритюре
- б) Длительное томление в собственном соку под конусообразной крышкой**
- в) Замораживание в жидком азоте
- г) Варка в большом количестве воды

190. Как называется рынок в арабских странах (например, в Марокко), который является центром притяжения гастротуристов?

- а) Молл
- б) Сук (Souq)**
- в) Пассаж
- г) Аутлет

191. В какой стране «Кофейный пояс» представлен крупнейшим в мире производством арабики и масштабными фестивалями кофе?

- а) Финляндия
- б) Бразилия**
- в) Италия
- г) Египет

192. Какое из перечисленных понятий НЕ относится к принципам «Slow Food»?

- а) Вкусно (качество вкуса)
- б) Чисто (экологичность производства)
- в) Дешево (минимально возможная цена за счет химических добавок)**
- г) Честно (справедливая цена для производителей)

ПК-7.2. Разрабатывает производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания

5 семестр

Множественный выбор (Выберите несколько вариантов)

193. Какие активности обычно включают в себя кофейные туры в странах «Кофейного пояса»?

- а) Участие в сборе кофейных ягод
- б) Мастер-класс по обжарке зерен
- в) Каппинг (профессиональная дегустация кофе)
- г) Охота на диких животных на плантациях

Ответ: а, б, в

194. Какие специи и ингредиенты являются «визитной карточкой» марокканской кухни для туриста?

- а) Рас-эль-ханут (смесь специй)
- б) Соленые лимоны
- в) Шафран
- г) Соевый соус

Ответ: а, б, в

195. Посещение рынка в гастротуре позволяет туристу:

- а) Увидеть сезонные продукты региона
- б) Пообщаться с местными производителями
- в) Попробовать специалитеты, которых нет в ресторанах
- г) Отремонтировать бытовую технику

Ответ: а, б, в

ПК-7.3. Координирует производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания

5 семестр

Установление соответствия (Таблицы)

196. Соотнесите направление и его гастрономическую особенность:

Направление	Особенность
-------------	-------------

- | | |
|-------------|---|
| 1. Марокко | А) Плантации арабики, дегустации на фазендах |
| 2. Колумбия | Б) Чай с мятой, кускус, восточные базары |
| 3. Вьетнам | В) Кофе со сгущенным молоком или яйцом, уличная еда |

Ответ: 1-Б, 2-А, 3-В

197. Соотнесите движение и его характеристику:

Движение	Характеристика
1. Fast Food	А) Защита биоразнообразия и локальных рецептов
2. Slow Food	Б) Стандартизация, быстрота, глобальные сети
3. Street Food	В) Еда, отражающая городской ритм жизни, доступная на улицах

Ответ: 1-Б, 2-А, 3-В

198. Соотнесите регион и типичный объект посещения в гастротуре:

Регион	Объект
1. Северная Африка	А) Рыбный рынок Цукидзи (или его преемник)
2. Колумбия	Б) Медина и специи на рынках
3. Япония	В) Кофейные плантации (финты)

Ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

Компетенция: ПК-10 Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять технoхимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания

ПК-10.1 Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания

5 семестр

Дополнение и терминология

199. Кофе, выращиваемый в Колумбии, чаще всего относится к биологическому виду ...

- а) Робуста
- б) Арабика**
- в) Либерика
- г) Эксцельза

200. Движение «Slow Food» зародилось в 1980-х годах в этой стране:

- а) Франция
- б) Италия**

в) США

г) Китай

201. Как называется традиционный марокканский чай, который предлагают туристам в знак гостеприимства?

а) Масала

б) Мятный магрибский чай

в) Мате

г) Пуэр

202. Основная цель туриста на рынке в рамках гастротура — это «сенсорный опыт». Что он в себя включает?

а) Только осмотр ценников

б) Возможность видеть, осязать, вдыхать ароматы и пробовать продукты

в) Покупка одежды

г) Сон в торговых рядах

ПК-10.2 Контролирует технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

5 семестр

Верно/Неверно

203. Вьетнамский кофе традиционно готовят с помощью металлического фильтра (фина).

а) Верно

б) Неверно

204. Движение «Slow Food» поддерживает использование ГМО-продуктов для удешевления питания.

а) Верно

б) Неверно

205. В Марокко тажин готовят исключительно из рыбы.

а) Верно

б) Неверно (используют мясо, птицу, овощи и фрукты)

206. Кофейный пояс Земли — это территория между тропиками Рака и Козерога.

а) Верно

б) Неверно

207. Посещение рынка в гастротуре 2025 года часто включает интерактив: туристы покупают продукты вместе с шеф-поваром для последующего мастер-класса.

а) Верно

б) Неверно

208. «Slow Food» выступает за исчезновение национальных кухонь ради создания одной «мировой» кухни.

а) Верно

б) Неверно (наоборот, за сохранение разнообразия)

209. Колумбия является вторым по величине производителем кофе в мире (после Бразилии) в 2025 году.

а) Верно

б) Неверно (она входит в топ, но за 2-е место конкурирует с Вьетнамом)

210. Марокканские специи продаются на рынках в виде высоких конусов — это элемент эстетики и маркетинга для туристов.

а) Верно

б) Неверно

211. Гастрономический туризм в Колумбии ограничен только посещением плантаций.

а) Верно

б) Неверно (включает рестораны, рынки и стрит-фуд)

212. Термин «Slow Food» означает, что повар должен готовить блюдо не менее 5 часов.

а) Верно

б) Неверно (речь об осознанном подходе к качеству и традициям, а не просто о времени)

ПК-10.3 Осуществляет технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания

5 семестр

213. Какое требование является ключевым при организации питания в «Халяль-турах»?

а) Обязательное использование морепродуктов в каждом приеме пищи

б) Полный запрет на использование свинины и алкоголя при приготовлении и подаче

в) Использование только сырых овощей и фруктов

г) Подача блюд исключительно в одноразовой посуде

214. Установите соответствие между страной Европы и её гастрономическим символом:

Страна	Гастрономический бренд
1. Португалия	А) Разнообразие сортов колбасок и сосисок (Вурст)
2. Италия	Б) Традиционные блюда из трески (Бакальяу)
3. Германия	В) Культура приготовления и подачи пасты (Аль денте)

Выберите верный вариант сопоставления:

а) 1-Б, 2-В, 3-А

б) 1-А, 2-Б, 3-В

в) 1-В, 2-А, 3-Б

г) 1-Б, 2-А, 3-В

215. Какое китайское блюдо требует специального процесса запекания в печи до хрустящей корочки и является визитной карточкой гастрономических туров в Пекин?

а) Димсамы

б) Утка по-пекински

в) Суп Том-ям

г) Рис по-кантонски

216. Что подразумевает технология «Zero Waste» (ноль отходов) в современных экологических ресторанах?

а) Использование только импортных продуктов

б) Полная переработка пищевых остатков и отказ от одноразового пластика

в) Увеличение порций для туристов

г) Замена всех натуральных продуктов искусственными аналогами

217. В каком российском городе ежегодно проводится масштабный гастрономический «Фестиваль корюшки», ставший важным событийным турпродуктом?

а) Мурманск

б) Владивосток

в) Санкт-Петербург

г) Сочи

218. Технология молекулярной кухни в туризме чаще всего используется как:

- а) Способ удешевления стоимости питания
- б) Элемент гастрономического шоу и визуального аттракциона для туристов**
- в) Метод массового производства консервов
- г) Единственный способ приготовления постной пищи

219. Заполните пропуск в таблице «Гастрономические особенности регионов Азии»:

Регион / Страна	Особенность питания
Индия	Массовое использование пряностей (карри, масала)
Таиланд	Развитая культура стрит-фуда (уличной еды)
(?)	Традиция употребления кошерной пищи

- а) Япония
- б) Израиль**
- в) Вьетнам
- г) Монголия

220. Какое из перечисленных понятий характеризует «Арктическую кухню» России как туристический бренд?

- а) Широкое использование тропических фруктов
- б) Использование местных специалитетов: оленины, морошки, северной рыбы**
- в) Основа рациона — блюда из кукурузы и фасоли
- г) Ориентация исключительно на фаст-фуд западного образца

Компетенция: ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-3.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания, организует их выполнение

6 семестр

221. Какой из компонентов материальной культуры считается главным индикатором образа жизни и здоровья нации?

- а) Тип жилища
- б) Система питания**
- в) Национальная одежда
- г) Средства транспорта

222. Совокупность правил поведения за столом в рамках определенной культуры называется:

- а) Обряд
- б) Ритуал
- в) Этикет**
- г) Миф

223. Как называется процесс приёма пищи, сопровождающийся особыми социальными действиями и общением членов группы?

- а) Диета
- б) Застолье**
- в) Дегустация
- г) Перекус

ПК-3.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале

6 семестр

224. Установите соответствие между понятием и его определением:

Понятие	Определение
1. Обычай	А) Традиционное действие, сопровождающее важные моменты жизни (свадьба, рождение)
2. Обряд	Б) Укоренившееся правило поведения в быту, повторяющееся из поколения в поколение
3. Рацион	В) Состав и количество пищи, потребляемой за определенный период

**Варианты
ответа:**

а) 1-Б, 2-А, 3-В

б) 1-А, 2-Б, 3-В

в) 1-В, 2-А, 3-Б

г) 1-Б, 2-В, 3-А

ПК-3.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания

6 семестр

225. Культурно-генетический код нации в питании лучше всего сохраняется через:

а) Молекулярную кухню

б) Национальные традиции и преемственность рецептов

в) Глобальные сети фаст-фуда

г) Спортивное питание

226. Какой термин описывает сакральное (священное) значение пищи в древних культурах?

а) Быт

б) Ритуал

в) Сервировка

г) Кейтеринг

227. Питание как «социальный маркер» в истории культуры позволяло определить:

а) Скорость приготовления пищи

б) Статус и сословную принадлежность человека

в) Количество калорий в блюде

г) Наличие аллергии

228. Традиционный порядок подачи блюд и оформления стола — это:

а) Церемония

б) Мифология

в) Рацион

г) Диетология

229. Что из перечисленного относится к «нематериальным» аспектам культуры питания?

а) Посуда и столовые приборы

б) Кухонная утварь

в) Легенды и мифы о происхождении продуктов

г) Печь или плита

230. Какой фактор исторически оказывал наибольшее влияние на формирование национального рациона?

а) Мода

б) Географическая среда и доступные биоресурсы

в) Реклама

г) Мнение диетологов

231. Религиозные предписания в питании (посты, запреты) в первую очередь служат для:

а) Экономии продуктов

б) Духовного очищения и дисциплины

в) Похудения

г) Ускорения процесса приготовления еды

Компетенция: ПК-6 Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания

ПК-6.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей

6 семестр

232. Сопоставьте религию и ключевое понятие в культуре питания:

Религия	Понятие
1. Иудаизм	А) Халяль
2. Ислам	Б) Пост (Великий)
3. Православие	В) Кашрут

Варианты ответа:

а) 1-В, 2-А, 3-Б

б) 1-А, 2-Б, 3-В

в) 1-Б, 2-В, 3-А

г) 1-В, 2-Б, 3-А

ПК 6.2 Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности

6 семестр

233. В мифологии многих народов хлеб символизирует:

- а) Смерть
- б) Жизнь, плодородие и солнце**
- в) Хаос
- г) Воду

234. Как называется торжественная процедура приема пищи, регламентированная строгими правилами (например, в Китае или Японии)?

- а) Перерыв
- б) Церемония**
- в) Фуршет
- г) Ланч

235. Какой продукт в славянской культуре является обязательным атрибутом поминального ритуала?

- а) Пицца
- б) Кутья**
- в) Паста
- г) Суши

236. Обряд «хлеб-соль» в русской культуре демонстрирует:

- а) Враждебность
- б) Гостеприимство и мирные намерения**
- в) Богатство региона
- г) Завершение трапезы

237. Какой запрет (табу) на пищу характерен для индуизма?

- а) Запрет на свинину
- б) Запрет на говядину**
- в) Запрет на рыбу
- г) Запрет на овощи

238. Использование QR-кодов в меню для рассказа о мифах и истории блюда — это пример:

- а) Утраты традиций
- б) Цифровизации культурного наследия в туризме**
- в) Неуважения к клиенту
- г) Обычного маркетинга

239. Что такое «ритуальное блюдо»?

- а) Еда, которую готовят каждый день
- б) Блюдо, предназначенное для конкретного праздника или события**
- в) Фаст-фуд
- г) Замороженный полуфабрикат

240. Какой элемент материальной культуры питания напрямую связывает здоровье нации и религию?

- а) Сервировка салфеток
- б) Традиция сезонных постов**
- в) Использование серебряных приборов
- г) Форма стола

(закрепляют знания о региональных обрядах: чайная церемония, кофейный ритуал Востока, праздник виноделия).

ПК 6.3 Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимости продуктов

6 семестр

241. Понятие «народность» в культуре питания проявляется через:

- а) Использование только импортных специй
- б) Локальные рецепты, передаваемые устно**
- в) Одинаковое меню во всех ресторанах мира
- г) Отказ от традиций

242. Что является индикатором «современного образа жизни» в городском питании?

- а) Охота на диких зверей
- б) Тренд на экологичность и функциональное питание**
- в) Полный отказ от использования столовых приборов
- г) Питание один раз в день

243. Гастрономический прием, при котором гости едят стоя и свободно перемещаются, называется:

- а) Банкет
- б) Фуршет**
- в) Пикник
- г) Трапеза

244. Взаимосвязь питания и здоровья человека в традиционной культуре Востока (например, Аюрведа) рассматривает пищу как:

- а) Просто топливо
- б) Лекарство**
- в) Развлечение
- г) Предмет роскоши

245. Заполните пропуск в таблице «Компоненты культуры»:

Компонент	Пример в гастрономии
Традиция	Рецепт бабушкиного пирога
(?)	Правило не класть локти на стол
Ритуал	Зажигание свечей на торте

- а) Экономика
- б) Миф
- в) Этикет**
- г) Технология

246. Кавказское гостеприимство как культурный феномен характеризуется:

- а) Краткостью трапезы
- б) Сложной иерархией тостов и уважением к старшим**
- в) Запретом на общение за столом
- г) Подачей блюд в пластиковых контейнерах

247. Арктическая кухня как часть культуры северных народов ориентирована на:

- а) Охлажденные напитки
- б) Высококалорийные продукты для выживания в холоде**
- в) Свежие тропические фрукты
- г) Минимизацию белков

248. «Застолье» в отличие от «приема пищи» обязательно предполагает:

- а) Телевизор
- б) Коммуникацию (общение) и социальное взаимодействие**
- в) Одиночество
- г) Быстрое поглощение еды

249. Культура питания нации считается «живой», если:

- а) Рецепты хранятся только в архивах
- б) Традиционные блюда готовятся в семьях и ресторанах**
- в) Все перешли на синтетическую еду
- г) Блюда нации забыты

250. Какова главная цель гастрономического туризма в контексте сохранения нации?

- а) Заработать как можно больше денег
- б) Популяризация и сохранение уникальных культурных традиций через еду**
- в) Унификация всех кухонь мира
- г) Реклама химических добавок