

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 10.07.2026 10:34:21
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c5ce/bb8a25c0babb55e0e58

**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 43.03.01 Сервис
Направленность (профиль): Продюсирование и маркетинг мероприятий
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-7 Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	ПК-7.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей
	ПК-7.2 Осуществляет приготовления блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности, учетом традиций и культуры питания народов мира
	ПК-7.3 Обеспечивает контроль и оценку качества товаров и услуг, проводит калькуляцию себестоимости продуктов

Компетенция: ПК-7. Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания

ПК-7.1. Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей

7 семестр

1. Гость из Индии, исповедующий индуизм, отказывается от говядины. Ваше действие:

- а) Предложить стейк из говядины как «особое блюдо»
- б) Уважительно подтвердить отказ и рекомендовать блюда из баранины, птицы, овощей**
- в) Посоветовать свиную отбивную
- г) Игнорировать просьбу

2. (верно/неверно). Гостю-мусульманину можно предложить блюдо с желатином из свинины, если не сообщать об этом.

- а) Верно
- б) Неверно**

3. Какое требование характерно для кошерного питания (иудаизм)?

- а) Запрет на смешивание молочного и мясного**
- б) Обязательное употребление свинины
- в) Только сырая пища
- г) Полный отказ от воды

4. (на соответствие). Соотнесите религиозное ограничение и продукт:

Ограничение

Продукт

- | | |
|--------------------|------------------------------------|
| 1. Индуизм | А. Свинина |
| 2. Ислам (халяль) | Б. Говядина |
| 3. Иудаизм (кошер) | В. Морепродукты без чешуи (не все) |

Варианты ответа: а) 1-Б, 2-А, 3-В; б) 1-А, 2-Б, 3-В; в) 1-В, 2-А, 3-Б

Ответ: а)

5. Гость-буддист (строгий вегетарианец) не ест:

- а) Только красное мясо
- б) Мясо, рыбу, иногда лук и чеснок (в зависимости от течения)**
- в) Только фрукты
- г) Только молочные продукты

6. (верно/неверно). При обслуживании китайских гостей чай часто подают в конце трапезы, а не в начале.

- а) Верно**
- б) Неверно

7. Что из перечисленного является элементом русской традиционной гостеприимной сервировки?

- а) Хлеб-соль на рушнике**
- б) Палочки хаси
- в) Индивидуальная чаша для васаби
- г) Фондю-горшок

8 семестр

8. В какой стране принято есть руками (правой) и категорически не передавать еду левой рукой?

- а) Япония
- б) Канада
- в) Германия
- г) Индия**

9. Гость из Японии просит не класть васаби в суши. Ваше действие:

- а) Положить васаби «для вкуса»
- б) Подать суши без васаби, подать васаби отдельно**
- в) Сказать, что это невозможно
- г) Заменить рыбу

10. Гость соблюдает пост (православный). Что нельзя предлагать?

- а) Овощи
- б) Мясо, молоко, яйца (в строгий пост)**
- в) Воду
- г) Грибы

11. Гость-еврей на Песах просит не подавать хлеб, а только мацу. Ваше действие:

- а) Предложить обычные сухари
- б) Подать мацу, если есть на кухне, или вежливо объяснить отсутствие
- в) Сказать, что это прихоть**
- г) Подать пирожное

12. Гость с аллергией на арахис заказывает тайское блюдо. Ваше действие:

- а) Предупредить гостя, что в традиционной тайской кухне часто используется арахис, и уточнить у шеф-повара**
- б) Сказать, что всё безопасно
- в) Добавить арахис тайно
- г) Отказать в обслуживании

13. Гость из Японии заказывает сашими. Какое действие официанта соответствует контролю качества и безопасности с учетом традиций?

- а) Подать сашими из речной рыбы, выловленной в местном пруду
- б) Убедиться, что рыба прошла глубокую заморозку (паразитарная безопасность) и подать на охлажденной тарелке**
- в) Предложить сашими из свинины «в японском стиле»
- г) Не проверять ничего, так как гость сам разбирается

14. (верно / неверно). При обслуживании гостя-мусульманина контроль качества готового блюда включает проверку наличия сертификата «Халяль» на мясо и отсутствия свиных ингредиентов.

- а) Верно**
- б) Неверно

15. Соотнесите индивидуальную потребность гостя и действие по контролю безопасности готовой продукции:

Индивидуальная потребность	Действие официанта / контроль
1. Аллергия на орехи	А. Проверить, что соус не содержит арахисовой пасты (например, в тайской кухне)
2. Безглютеновая диета (целиакия)	Б. Убедиться, что соевый соус без пшеницы (тамари) и нет панировки
3. Веганство	В. Исключить следы яиц, молока, меда в готовом блюде

Варианты ответов:

- а) 1-А, 2-Б, 3-В
- б) 1-Б, 2-В, 3-А
- в) 1-В, 2-А, 3-Б

Ответ: а)

16. Гость просит блюдо «как в домашней итальянской традиции». Как обеспечить контроль качества и безопасности при подаче пасты карбонара?

- а) Использовать сырые яйца без термообработки (как в оригинале) без предупреждения
- б) Заменить яйца майонезом
- в) Подать пасту с сырым фаршем
- г) Приготовить соус из пастеризованных желтков на водяной бане (без риска сальмонеллы), сохранив традиционный вкус, и уведомить гостя о безопасности**

ПК-7.2 Осуществляет приготовления блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности, учетом традиций и культуры питания народов мира

7 семестр

17. (верно/неверно) Разделочные доски для сырой рыбы и для овощей в японской кухне должны быть разными.

- а) Верно**
- б) Неверно

18. Как часто нужно менять перчатки при приготовлении блюд разных национальностей на одной кухне?

- а) Раз в день
- б) После каждого вида сырья и перехода к другому продукту**
- в) Никогда
- г) Только при видимом загрязнении

19. Можно ли на одной разделочной доске нарезать сырую курицу и лук для салата?

- а) Да
- б) Нет (риск сальмонеллы)**
- в) Только если потом помыть водой без мыла
- г) Только в присутствии шефа

20. Для какой национальной кухни характерно использование кимчи, чанчжорим и папчхан (закуски)?

- а) Японская
- б) Корейская**
- в) Итальянская
- г) Французская

21. (на соответствие). Соотнесите блюдо и страну происхождения:

Блюдо	Страна
-------	--------

- | | |
|---------------|-------------|
| 1. Том Ям | А. Таиланд |
| 2. Карривурст | Б. Германия |
| 3. Паэлья | В. Испания |

Варианты ответа: а) 1-А, 2-Б, 3-В; б) 1-Б, 2-В, 3-А; в) 1-В, 2-А, 3-Б

Ответ: а)

22. Какая кухня считается «высокой» (haute cuisine) и дала миру соусы эспаньоль, бешамель?

- а) Русская
- б) Итальянская
- в) Французская**
- г) Китайская

23. (верно/неверно). Средиземноморская кухня характеризуется обильным использованием оливкового масла, рыбы и овощей.

- а) Верно**
- б) Неверно

24. (на соответствие). Соотнесите должность и зону ответственности в ресторанной кухне:

Должность	Зона
-----------	------

- | | |
|---------------|-----------------------------|
| 1. Гард-манже | А. Холодные закуски, салаты |
| 2. Ротисье | Б. Жарка мяса и птицы |
| 3. Патисье | В. Десерты, выпечка |

а) 1-А, 2-Б, 3-В; б) 1-Б, 2-В, 3-А; в) 1-В, 2-А, 3-Б

Ответ: а)

25. В каком документе фиксируется норма закладки продуктов для борща по традиционной русской технологии?

- а) График выхода на работу
- б) Технологическая карта (ТТК)**
- в) Инвентаризационная опись
- г) Журнал регистрации гостей

8 семестр

26. Какое оборудование используют для приготовления суши-риса в японской кухне?

- а) Пароконвектомат
- б) Рисоварка (суши-куки)**
- в) Фритюрница
- г) Мясорубка

27. (верно/неверно). Для приготовления пиццы в итальянской традиции необходима дровяная печь (или её современный аналог).

- а) Верно
- б) Неверно**

28. В каком цехе готовят холодные закуски, характерные для испанской кухни (тапас)?

- а) Горячий цех
- б) Мучной цех
- в) Холодный цех**
- г) Моечная

29. В какой стране готовят «лапшу удон» и «темпуру»?

- а) Китай
- б) Япония**
- в) Вьетнам
- г) Греция

30. Какое блюдо является примером молекулярной кухни?

- а) Сфера из сока манго (сферификация)**
- б) Обычный бульон
- в) Жареное яйцо
- г) Вареники

31. Традиционный французский соус на основе эмульсии желтка, масла и уксуса/лимонного сока — это:

- а) Кетчуп
- б) Голландез (или Бернез)**
- в) Соевый
- г) Ткемали

32. (верно/неверно). Акт бракеража составляется только для блюд европейской кухни.

- а) Неверно**
- б) Верно

ПК-7.3 Обеспечивает контроль и оценку качества товаров и услуг, проводит калькуляцию себестоимости продуктов

7 семестр

33. При калькуляции себестоимости борща по русской кухне в сырьевой набор НЕ включают:

- а) Свеклу, капусту, морковь, лук, томатную пасту
- б) Сметану при подаче (если по ТТК она идет отдельно)
- в) Зарплату повара и амортизацию оборудования**
- г) Говядину на бульон

34. Для контроля качества в цехе приготовления суши (японская кухня) необходимо ежемесячно проверять температуру риса и свежесть рыбы.

- а) Верно**
- б) Неверно

35 (на соответствие). Соотнесите вид кухни и критерий контроля качества, специфичный для неё:

Вид кухни	Критерий контроля качества
1. Японская кухня (суши)	А. Температура подачи пиццы (не ниже +65°C)
2. Итальянская кухня (пицца)	Б. Отсутствие заветривания и правильная форма риса
3. Французская кухня (соусы)	В. Гладкость эмульсии соуса (без расслоения)

Варианты ответа:

- а) 1-Б, 2-А, 3-В
- б) 1-А, 2-В, 3-Б
- в) 1-В, 2-Б, 3-А

Ответ: а)

36. Какой вид контроля качества проводится перед началом работы в пароконвектомате?

- а) Проверка герметичности дверцы и чистоты камеры**
- б) Дегустация блюда
- в) Калькуляция себестоимости
- г) Заполнение графика отпусков

37. Бракеражная комиссия имеет право снять блюдо с реализации, если его органолептические показатели не соответствуют технологической карте.

- а) Верно**
- б) Неверно

38 (на соответствие). Соотнесите документ его назначение в контроле качества и калькуляции:

Документ	Назначение
1. Калькуляционная карта	А. Фиксация органолептической оценки готового блюда
2. Технологическая карта (ТТК)	Б. Расчёт продажной цены блюда на основе себестоимости
3. Журнал бракеража	В. Норма закладки продуктов и описание процесса приготовления

Варианты:

- а) 1-Б, 2-В, 3-А
- б) 1-А, 2-Б, 3-В
- в) 1-В, 2-А, 3-Б

Ответ: а)

39. При контроле качества в овощном цехе необходимо проверить:

- а) Наличие разделочных досок для разных овощей (лук, морковь, зелень)
- б) Остроту ножей
- в) Соблюдение товарного соседства в холодильнике
- г) **Всё перечисленное**

8 семестр

40. Как называется первичная обработка риса перед варкой плова в узбекской традиции?

- а) **Замачивание в холодной воде на 2-3 часа и промывание**
- б) Обжаривание в масле без воды
- в) Копчение
- г) Ферментация

41. Какой метод тепловой обработки используется для приготовления традиционного грузинского хачапури?

- а) Варка
- б) **Выпечка в печи (или жарка на сковороде в зависимости от вида)**
- в) Копчение
- г) Замораживание

42. (на соответствие). Соотнесите блюдо и способ тепловой обработки:

Блюдо	Способ
1. Фондю	А. Жарка во фритюре
2. Темпура (японская)	Б. Расплавление сыра на водяной бане
3. Су-вид	В. Вакуум-низкотемпературная обработка

Варианты ответа: а) 1-Б, 2-А, 3-В; б) 1-А, 2-В, 3-Б; в) 1-В, 2-Б, 3-А

Ответ: а)

43. (верно/неверно). В японской кухне рыба для сашими должна быть только свежей (не замороженной) глубокой заморозки, чтобы убить паразитов, но стандарт допускает шоковую заморозку.

- а) **Верно (но с соблюдением норм заморозки)**
- б) Неверно

44. Признак готовности цыпленка табака (грузинская кухня):

- а) **Золотистая корочка, сок прозрачный при проколе**
- б) Кровь при надавливании
- в) Сырые кости
- г) Запах дыма без корочки

45. (на соответствие). Соотнесите гарнир и национальную кухню:

Гарнир	Кухня
1. Кускус	А. Марокко / Северная Африка

Гарнир**Кухня**

2. Полента Б. Италия (север)

3. Нори (водоросли) В. Япония

Варианты ответа: а) 1-А, 2-Б, 3-В; б) 1-Б, 2-В, 3-А; в) 1-В, 2-А, 3-Б

Ответ: а)

46. Что такое «фудпейринг»?

а) Сочетание продуктов по аромату и вкусу, неочевидные пары

б) Жарка во фритюре

в) Варка на пару

г) Засолка рыбы

47. (верно/неверно). Фьюжн (fusion) — это смешение техник и ингредиентов разных кухонь (например, суши-бургер).

а) Верно

б) Неверно

48. Какой метод контроля является органолептическим?

а) Взвешивание

б) Оценка цвета, запаха, вкуса, консистенции

в) Титрование

г) Люминесцентный анализ

49. (верно/неверно). При контроле качества суши важна температура риса (не выше комнатной) и свежесть рыбы.

а) Верно

б) Неверно

50. Калькуляция себестоимости тайского супа Том Ям включает:

а) Только стоимость креветок

б) Сумму всех продуктов по норме закладки + наценку

в) Зарплату официанта

г) Аренду ресторана