



Основи гастрономії різних країн світу
Методичні вказівки до виконання контрольних робіт
для здобувачів освітньо-професійного ступеня
фаховий молодший бакалавр
галузь знань 24 Сфера обслуговування
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
денної форми навчання

УДК 641(07)

К 77

До друку

Голова методичної ради ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»
_____ Герасимик-Чернова Т.П.

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в репозитарій
коледжу

Бібліотекар _____ М.М. Демих

Затверджено методичною радою ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ» протокол
№ _____ від «_____» _____ 2023 р.

Рекомендовано до видання на засіданні циклової методичної комісії
педпрацівників харчового виробництва

протокол № _____ від «_____» _____ 2023 р.

Голова циклової методичної комісії _____ Кравченко Т.Ф.

Укладач: _____ Т.Ф.Кравченко, викладач вищої категорії

Рецензент: _____ А.В.Хомич, кандидат технічних наук

Відповідальний за випуск: _____ Кравченко Т.Ф., викладач вищої
категорії, голова циклової методичної комісії педпрацівників харчового
виробництва

Основи гастрономії різних країн світу [Текст]: методичні вказівки до
виконання контрольних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня
фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад.
Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 10 с.

Методичне видання складене відповідно до діючої програми курсу «Основи
гастрономії різних країн світу» з метою вивчення та засвоєння основних
розділів дисципліни, містить контрольні питання до тем та перелік
рекомендованої літератури.

© Т.Ф. Кравченко 2023

ПЕРЕДМОВА

Програма дисципліни «Основи гастрономії різних країн світу» передбачає отримання теоретичних знань та практичних навичок в процесі проходження технологічної практики на виробництві.

Метою вивчення дисципліни «Основи гастрономії різних країн світу» є формування у здобувачів освіти теоретичних знань та уявлень про традиції харчування, взаємозв'язку релігійних світоглядів і кулінарії різних країн; вивчення асортименту національних страв і правил їх подачі, традиційних джерел сировини і способах його кулінарної обробки. Занурення в культуру країни та розвиток креативності мислення, розвиток уявлень про кухню та традиції народів світу.

Комплексна діагностика знань, умінь і навичок здобувачів освіти із кожної дисципліни здійснюється на основі результатів проведеного поточного й підсумкового контролю знань.

Контрольна робота є підсумком вивченого теоретичного і практичного матеріалу з кожного розділу та узагальнення пройденого матеріалу дисципліни «Основи гастрономії різних країн світу».

Мета контрольної роботи – закріпити знання студентів з даного курсу, перевірити вміння використання ними.

Контрольна робота дозволяє перевірити засвоєні здобувачами освіти знання з даної теми. Вона має засвідчити вміння здобувача освіти самостійно вивчати теоретичний матеріал, аналізувати окремі питання теми, робити правильні узагальнення та висновки, а також викладати свої думки та знання письмово.

Здобувач освіти виконує свій варіант контрольної роботи. Кожен варіант містить 6 тестових завдань і 2 – теоретичних завдання.

Здобувачі освіти виконують контрольну роботу у зошиті для контрольних робіт.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ

Оцінка **«Відмінно»** – здобувач освіти повністю відповів на всі питання, змістовно проаналізував теоретичний матеріал, навів відповідні приклади. Виклад матеріалу вирізняється чіткістю та послідовністю.

Виставляється, якщо студент дає повні відповіді на запитання і показує при цьому глибоке оволодіння лекційним матеріалом, знання відповідної літератури, здатний висловити власне ставлення до альтернативних міркувань з даної проблеми, проявляє вміння самостійно та аргументовано викладати матеріал, аналізувати явища й факти, робити самостійні узагальнення й висновки.

Оцінка **«Добре»** – здобувач освіти повністю відповів на питання, змістовно проаналізував теоретичний матеріал, але у викладі матеріалу мають місце одна неточність або одна помилка. Виклад матеріалу достатньо чіткий та послідовний.

Виставляється за умови дотримання таких вимог: питання висвітлені повно, викладення матеріалу логічне, обґрунтоване фактами, висвітлення

питань завершене висновками, здобувач освіти виявив уміння аналізувати факти й події, а також виконувати навчальні завдання. Але у відповідях допущені неточності, деякі незначні помилки, має місце недостатня аргументованість при викладенні матеріалу,

Оцінка «**Задовільно**» – здобувач освіти дав неповну відповідь на питання, у викладі матеріалу мають місце 3-4 неточності або 2-3 помилки. Виставляється за посередні знання навчального матеріалу, мало аргументовані відповіді.

Оцінка «**Незадовільно**» – здобувач освіти відповів на питання поверхово, аналіз матеріалу недостатньо послідовний, мають місце 3-4 помилки. Виставляється за незнання значної частини навчального матеріалу, суттєві помилки у відповідях на питання.

Контрольна робота №1

Теми. *Гастрономічна культура та її місце в суспільному житті. Особливості національної культури харчування в Україні. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн.*

I варіант

1. Галушка – це:

- 1) страва української кухні із сиру та яєць курячих.
- 2) страва білоруської кухні із борошна та м'яса.
- 3) страва української кухні, яку готують із борошна та додають у юшку.
- 4) холодна закуска української кухні із м'яса.

2. Мамалига – це:

- 1) суп
- 2) пиріг з абрикосами
- 3) напій
- 4) каша з кукурудзи

3. Оберіть страви які відносяться до Кавказької кухні:

- 1) чебуреки
- 2) лаваш
- 3) шашлик
- 4) хачапурі
- 5) сациві
- 6) лечо

4. Фюме – це:

- а) соус
- б) концентрований бульйон
- в) етнічна французька страва.

5. Фуа-гра – традиційна сировина у етнічній кухні

- а) Франції;
- б) Англії;

- в) Італії.
- 6. Які страви німецької кухні відносять до традиційних?**
- а) ольмопс;
б) соте;
в) шніцель.
- 7. Назвіть національні страви вірменської та грузинської кухонь.**
- 8. Яку роль відіграють кав'ярні у національній кухні Австрії?**

II варіант

- 1. Харчування українців, як і інших народів, формувалося у залежності від**
- 1) природно-географічних умов.
2) кількості людей в родині.
3) набору продуктів.
- 2. У грузинській кухні прийнято:**
- 1) готувати страви із використанням горіхів та сирів.
2) широке використання цибулі.
3) готувати страви із використанням вина.
4) готувати страви з додаванням пива.
- 3. В обов'язковому порядку на столі присутні неповторні за смаком люксембурзькі:**
- 1) маринади і сир
2) десерти
3) соуси і прянощі
4) вина
- 4. Яйця «в мішечок» одна з найулюбленіших страв**
- 1) німців
2) австрійців
3) французів
4) англійців
- 5. У Швейцарії в якості закуски популярні:**
- 1) омари, лангусти, ковбаса салямі.
2) дичина.
3) закуски із птиці.
4) холодна яловичина.
- 6. Хагісс –досить специфічна страва...**
- 1) Шотландії
2) Ірландії
3) Данії
4) Швеції
- 7. Які страви національної кухні народів Закавказзя користується великою популярністю у туристів?**
- 8. Охарактеризуйте традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської кухні.**

III варіант

- 1. Оберіть страви які належать до обрядових.**
 - 1) коровай, калач
 - 2) кареники, зрази
 - 3) коливо, калита
 - 4) галушки, гарбузова каша
 - 5) шишки, жайворонки(сороки)
- 2. Велику різноманітність рибних страв готують в...**
 - 1) Фінляндії
 - 2) Англії
 - 3) Норвегії
- 3. «Оригінальний суп з коньяком або лікером» готують в ...**
 - 1) Швеції
 - 2) Ісландії
 - 3) Шотландії
- 4. В яких стравах французької кухні складовою частиною є вино:**
 - а) соус мисливський;
 - б) соус бордоський;
 - в) суфле із креветок.
- 5. Як називаються ресторани, у яких відтворюється культура певних народів?**
 - 1) етнічний
 - 2) сімейний
 - 3) елітний
 - 4) кошерний
- 6. Варений молодий вугор – традиційна страва якої кухні?**
 - 1) Франції
 - 2) Італії
 - 3) Бельгії
 - 4) Люксембургу
- 7. Назвіть популярні віденські кондитерські вироби.**
- 8. Визначте основні фактори, які формують підґрунтя національної кухні Азербайджану.**

Контрольна робота №2

Теми. *Кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України*

I варіант

- 1. Яке м'ясо не використовується африканською кухнею?**
 - 1) свинина

- 2) баранина
- 3) яловичина
- 2. Мусака – основна традиційна страва етнічної кухні:**
 - а) Німеччини;
 - б) Румунії;
 - в) Греції.
- 3. Основні складові сировинного набору середземноморської кухні:**
 - а) овочі, вершкове масло, морепродукти.
 - б) маслини, овочі, баранина, сир.
 - в) маслини, морепродукти, овочі, оливкова олія.
- 4. Мешканці якої країни люблять вживати закуски або основну страву – піцу?**
 - 1) Італія
 - 2) Франція
 - 3) Іспанія
- 5. Для якої країни характерні начо, чилі і сієста?**
 - 1) Бразилія
 - 2) Мексика
 - 3) Аргентина
 - 4) Австралія
- 6. Оберіть страви які відносяться до Японської кухні?**
 - 1) Соєві продукти
 - 2) Суп з сушеною рибою
 - 3) Риба та морепродукти
 - 4) Сушка
- 7. Вкажіть основні інгредієнти салату «Грецький».**
- 8. Запропонувати меню сніданку для проживаючих у готелі туристів з Китаю.**

II варіант

- 1. Які із наведених страв (виробів) відносять до італійської кухні:**
 - а) саварен;
 - б) суп Мінестроне;
 - в) овочеве карі
- 2. Яку з вказаних страв відносять до традиційних в іспанській кухні:**
 - а) паелья;
 - б) чорба ;
 - в) цибулевий суп.
- 3. Найпоширеніший напій Китаю:**
 - 1) чай
 - 2) солодка фруктована вода
 - 3) кава
 - 4) прохолодні напої
- 4. В який суп додають греки багато спецій?**
 - 1) овочевий
 - 2) м'ясний

- 3) рибний
- 5. Який фрукт дуже широко використовується арабськими кулінарами?**
- 1) хурма
 - 2) фініки
 - 3) манго
- 6. Основні складові сировинного набору мексиканської кухні:**
- а) овочі, рис, бобові, молочні продукти;
 - б) маслини, овочі, свинина, сир, перець чилі;
 - в) яловичина, квасоля, кукурудза.
- 7. Які відмінні риси притаманні магрибській кухні?**
- 8. Запропонувати меню сніданку для проживаючих у готелі туристів з Італії.**

III варіант

- 1. Кухню якої країни можна визначити словами: макарони, часник, оливкова олія, помідори?**
- 1) Іспанія
 - 2) Італія
 - 3) Франція
- 2. Тірамісу – це...**
- 1) національна м'ясна страва Греції.
 - 2) французький білий соус.
 - 3) сир виготовлений в Італії.
 - 4) італійський десерт із сиром «Маскарпоне».
- 3. Який з перелічених продуктів для більшості японців не є продуктом щоденного вживання?**
- 1) м'ясо
 - 2) риба
 - 3) рис
 - 4) соєвий сир – тофу.
- 4. Кебаб – це національна страва..**
- 1) Туреччини
 - 2) Алжиру
 - 3) Мексики
- 5. Який вид жиру характерний для єврейської кухні?**
- а) вершкове масло;
 - б) оливкова олія;
 - в) внутрішній жир птиці.
- 6. Для країн Магрибського басейну у технології етнічних страв характерне використання:**
- а) великої кількості прянощів;
 - б) надлишку жиру;
 - в) багато кисломолочних продуктів.
- 7. Які спільні риси притаманні африканським кухням?**
- 8. Запропонувати меню сніданку для проживаючих у готелі туристів з Канади.**

Література

1. Головка Л.І. Навчальний посібник з дисципліни «Кухня народів світу». Бердянськ, 2011. – 302 с.
2. Кравченко Т.Ф. Конспект лекцій для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 134 с.
3. Островська Г.Й. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр». – Тернопіль: ТНТУ ім. Івана Пулюя, 2018. – 162 с.
4. Слащева, А. В. Етнічні кухні: методичні рекомендації до вивчення дисципліни / М-во освіти і науки України, Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 33 с.

Основи гастрономії різних країн світу [Текст]: методичні вказівки до виконання контрольних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми / уклад. Т.Ф. Кравченко – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 10с.

Комп'ютерний набір і верстка :	Т.Ф. Кравченко
Редактор:	Т.П. Кузьмич

Підп. до друку _____ 2023 р. Формат А4.
Папір офіс. Гарн. Таймс. Умов. друк. арк. 3,5
Обл. вид. арк. 3,4. Тираж 15 прим. Зам. ____

Інформаційно-видавничий відділ
Луцького національного технічного університету
43018, м. Луцьк, вул. Львівська, 75
Друк – ІВВ Луцького НТУ