

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Выборнова Лариса Александровна
Должность: Ректор
Дата подписания: 22.09.2026 09:07:28
Уникальный программный ключ:
c3b3b9c625f6c113afa2a2c42baff9e05a38b76e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Поволжский государственный университет сервиса» (ФГБОУ ВО «ПВГУС»)

УТВЕРЖДЕНО
на заседании
Высшей школы туризма и социальных
технологий
Протокол от 26.08.2024 г. № 1

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
(фонд оценочных средств)
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

«Традиции и культура питания народов мира»
наименование дисциплины

по образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата
бакалавриата, специалитета,
магистратуры

«Туризм и индустрия гостеприимства»
наименование образовательной программы

43.03.02 «Туризм»
шифр, наименование направления подготовки / специальности

Составитель Степанова М.А.доцент, высшая школа туризма и
социальных технологий, к.п.н.
ФИО, должность, структурное подразделение,
ученая степень, ученое звание

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции
ПК-5	Способен к разработке и формированию туристского продукта, продвижению и реализации услуг	ИПК-5.1. Осуществляет поиск, сбор, первичную обработку и анализ информации для формирования туристских продуктов (информации по туризму, географии, истории, архитектуре, достопримечательностям, социально-экономическому и политическому устройству стран и др.)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

владеть навыками:

– обслуживания на предприятиях питания в ресторанно-гостиничном комплексе, методикой обслуживания в номерах, связанной с организацией питания и напитками;

уметь:

– определять особенности питания гостей из разных стран и составлять соответствующие рационы питания для туристов с учетом вида обслуживания в ресторанно-гостиничном комплексе;

знать:

– основы организации деятельности предприятий питания; содержание и функции ресторанного бизнеса.

1.2. Содержание дисциплины

№	Тема (раздел дисциплины) (в соответствии с РПД)	Компетенция
1	Питание - компонент общечеловеческой материальной культуры	ПК-5
2	Особенности питания, исторический путь развития традиций славянского народа	ПК-5
3	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания	ПК-5
4	Национальные традиции потребления пищи и культура питания народов стран Балтии (Эстония, Латвия, Литва)	ПК-5
5	Национальные особенности питания народов Европы	ПК-5
6	Традиции и культура питания народов стран Азии	ПК-5
7	Традиции и культура питания народов стран Америки, Австралии, Африки, Океании	ПК-5
8	Виды предприятий питания в мировой практике	ПК-5
9	Меню	ПК-5
10	Особенности развития ресторанного бизнеса в России	ПК-5

1.3. Система оценивания по дисциплине

Дисциплина изучается в течение одного семестра.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине – экзамен.

Шкала оценки уровня сформированности компетенций		Шкала оценки уровня освоения дисциплины	
Уровневая шкала оценки компетенций	100 балльная шкала, %	100 балльная шкала, %	5-балльная шкала, дифференцированная оценка/балл
Допороговый	Ниже 61	Ниже 61	«Не зачтено»
Пороговый	61-85,9	61-69,9	«Зачтено»
		70-85,9	«Зачтено»
Повышенный	86-100	86-100	«Зачтено»

2. Перечень оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации

Перечень вопросов для подготовки к экзамену

ПК-5. Способен к разработке и формированию туристского продукта, к продвижению и реализации услуг

1. На каких науках базируется изучение дисциплины «Традиции и культура питания народов мира»?
2. Дайте определение понятию «культура».
3. Перечислите причины изучения традиций питания
4. Назовите несколько древних и любимых напитков славян.
5. Что означал обед в России в XIX в.?
6. В чем заключалась особенность русского застолья XIX в.?
7. Перечислите особенности царского стола XVIII в.
8. Когда появились «комплексные обеды» в России и из чего они состояли?
9. Назовите несколько ресторанов высокого уровня в России XIX в.
10. Чья фирма была очень знаменита в Петербурге сетью гостиниц и популярных ресторанов?
11. Перечислите отличия ресторана от трактира.
12. Какое жалованье получала обслуга в трактирах дореволюционной России?
13. Для какого сословия предназначались «чайные лавки»?
14. В чем заключалась основная особенность первых кофеен?
15. Как назывался сосуд для розлива вина в Древней Греции?
16. Что было основной статьей экспорта Древней Греции?
17. Назовите национальные немецкие напитки.
18. Перечислите известные вам сорта итальянского сыра.
19. Когда и где в СССР была открыта первая кулинарная школа?
20. Как был построен учебный процесс в первых кулинарных школах России?
21. Чему был приурочен первый советский банкет?
22. Как вы считаете, какое блюдо не распространено на банкете?
23. Назовите страны – производители самого дорогого в мире кофе.
24. Объясните самое первое значение слова «меню».
25. Какая из мировых культур утвердила тезис: «Мы едим то, что мы есть?»
26. В каком жанре живописи отражен основной пищевой набор региона?
27. В традиции какой религии «сухой закон» является нормой?
28. Назовите первый искусственный материал, изобретенный человечеством для изготовления посуды.
29. На каком произведении русской живописи представлено сакральное вкушение пищи?
30. С каким праздником связана Христианская традиция изготовления куличей?
31. Перечислите обязательные составляющие меню «масляной недели» на Руси.
32. Назовите основное сырье кулинарной традиции славянских народов.
33. Что такое «пост» в православии, и в чем его сущность?
34. К какой группе пряностей относится тмин?
35. Какую пряность употребляют для окрашивания сыров, масел и других продуктов в желтый цвет?
36. К какой группе пряностей относится лавровый лист?
37. Какая пряность представляет собой высушенные после провяливания незрелые плоды (стручки) тропической орхидеи?
38. Какие пряности используют в хлебопечении?
39. Для чего вырабатывают йодированную соль?
40. Какие натуральные соки содержат больше всего аскорбиновой кислоты (витамина С)?
41. Назовите важнейший инструмент чайной церемонии в России.
42. Назовите центры традиционного производства фарфора в России.

43. В каком произведении русской живописи представлено традиционное русское чаепитие?
44. Где сформировалась традиция вегетарианского питания. В чем ее суть?
45. Что такое «чайная церемония», и где эта традиция появилась впервые?
46. Какая страна стала законодательницей европейского застольного этикета?
47. С чем связано появление вилки в застольном этикете Европы?
48. Как называется религиозный хлеб иудеев?
49. Основу пищевого набора каких стран составляют морепродукты*?
50. Перечислите обязательные составляющие меню английского завтрака.
51. Чем продиктована традиция вегетарианства в Индии?
52. Назовите национальный алкогольный напиток Шотландии.
53. Назовите известные национальные блюда Испании.
54. Как называется самая знаменитая винная провинция Франции?
55. Какая страна считается родиной шоколада? Почему?
56. Что такое горячий шоколад? Где впервые его стали подавать в Европе?
57. В каких странах существует традиция пить чай с молоком?
58. Назовите известные национальные блюда Италии.
59. Какие блюда Средней Азии являются самыми популярными?
60. Какая страна является Родиной соевого соуса? Для чего он был придуман?
61. Назовите традиционные сладости Ближнего Востока.
62. Выстройте в хронологическом порядке появление европейских десертов: пудинг, шоколад, пирожное, мороженое.
63. Какие вещества чая обуславливают его тонизирующее действие на организм человека?
64. Что такое ферментация?
65. Какой вид кофе считается самым дешевым? Как его производят?
66. В чем состоит специфика зеленого чая?
67. Как называются виноградные вина, приготовленные из нескольких сортов винограда?
68. Какова продолжительность выдержки в дубовых бочках старых коньяков?
69. Какова по ГОСТу должна быть высота пены в пиве и пеностойкость?
70. Специфичность вкуса какого напитка обусловлена развитием дрожжевой пленки, которая образуется на поверхности при его выдержке в неполных бочках или резервуарах?