

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**

**ФГБОУ ВО Брянский ГАУ**

**Кафедра технологического оборудования животноводства  
и перерабатывающих производств**

**Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев**

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ.  
ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ В ОТЕЧЕСТВЕННОЙ  
И ЗАРУБЕЖНОЙ ИСТОРИИ**

**Методическое указание**  
для студентов очной и заочной формы обучения  
по направлению подготовки  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Брянская область  
2022**

УДК 644 (076)

ББК 36.99

С 47

Слезко, Е. И. Тестовые задания. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории: методическое указание для студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2022. – 33 с.

Методические указания подготовлены для контроля знаний студентов очной и заочной формы, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Методические указания разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и предназначены для изучения дисциплины Продукты питания в отечественной и зарубежной истории.

**Рецензенты:** д.т.н., профессор кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств Купреенко А.И.

Главный технолог ООО "ППК "ВРЕМЯ ЕСТЬ" Кривоножко В.А.

*Рекомендовано к изданию решением учебно-методической комиссией инженерно-технологического института Брянского ГАУ протокол № 2 от 28 октября 2022 года.*

© Брянский ГАУ, 2022

© Е.И. Слезко, 2022

© В.Е. Гапонова, 2022

© Х.М. Исаев, 2022

## Содержание

Введение	4
Тестовые задания	7
Ответы на тестовые задания	27
Ситуационные задания	29
Темы рефератов	31
Рекомендуемая литература	32

## Введение

Общественное питание – отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции.

Кулинарное искусство всегда складывалось под воздействием определенной среды, классов, сословий, часто зависело от моды, насаждаемой определенным общественным слоем, престижа или привычек отдельных лиц. Но до конца XVII в. оно неизменно базировалось на местных, национальных кухнях, тесно связанных с природными условиями той или иной страны, с историческими достижениями и религиозными предписаниями того или иного народа.

В XX в., когда происходил невиданный до того быстрый рост городского населения за счет сельского, когда соотношение между городским и сельским населением всюду стало резко изменяться в пользу первого, во всех развитых промышленных странах встала задача быстрого и бесперебойного снабжения больших масс населения питанием, причем в одно и то же время - в обеденное. Эти условия наложили отпечаток на дальнейшее развитие мировой кулинарии.

Национальная кухня во всех промышленных странах теряла свои позиции, ибо домашняя кухня требует и многих продуктов, и много времени. Оставалось обратиться к упрощенному, но быстрому, дешевому, строго стандартизированному, серийному изготовлению пищи, которая по сырью, приемам приготовления должна быть простой и, следовательно, состоять из полуфабрикатов или готовых фабрикатов, скомбинированных с хлебом и употребляемых холодными или слегка отваренными либо подогретыми.

Параллельно сохранялись и культивировались те национальные кухни, которые в своем репертуаре имели блюда, способные стать стандартными, а также с невысокой ценой. Такими кухнями были: итальянская - со своей знаменитой пиццей, полентой, макаронными блюдами (спагетти, макароны, вермишель, равиоли и др.), а также китайская и японская - во-первых, с незаменимым для них рисом, вкус которого можно многократно изменять с помощью различ-

ных приправ и пряностей; во-вторых, с традиционным видом приготовления ряда горячих блюд, особенно супов в китайской кухне; в-третьих, с блюдами, близкими по характеру консервированным (трепанги, кальмары, соевые пасты, морская капуста и др.); в-четвертых, с хорошо поддающимся стандартизации японским горячим рыбным блюдом - темперой.

Лишь в странах Азии массовое питание населения пошло по пути сохранения изделий национальной кухни (лепешек, пирожков, шашлыков), выпускаемых малыми сериями (на мелких жаровнях) многочисленными розничными поварами. Здесь позиции национальной кухни были лишь сужены, но не нарушены, в принципе они остались незыблемыми.

На современном этапе в Европе выступают за возрождение, обновление и развитие национальных кухонь как за магистральное кулинарное направление в будущем. В последние годы начался поиск забытых национальных рецептов, изданы книги, популяризирующие блюда национальной кухни.

Ничто не дает возможности так близко соприкоснуться с материальной культурой народа, как национальный стол. Разобраться в его особенностях - едва ли не самый лучший и короткий путь к взаимопониманию наций. В странах Южной Европы, в Испании, Португалии, Италии, Югославии, Греции, Болгарии и Румынии, где национальная кухня всегда удерживала прочные позиции, пропаганда национальных кулинарных традиций еще более усилилась. В Китае продолжается издание 20-томной энциклопедии, посвященной исключительно традиционной кухне китайцев-хайнцев и других народностей, населяющих Китай. В некоторых странах Европы (Англии, Франции, Италии, Швейцарии), а также в США и Канаде предпринято, а кое-где завершено издание обширных кулинарных руководств с рецептурами национальных кухонь народов всего мира.

Между тем национальные кухни и созданный ими репертуар вкусных, полезных, учитывающих определенные климатические и природные особенности блюд не должны быть утрачены. Их нужно сохранить ради нынешних и будущих поколений как драгоценное наследие, стимулирующее жизнь и развитие каждой нации, да и всех народов. Пока не поздно, мы должны собрать и оста-

вить потомкам по возможности более верные, более точные результаты национального кулинарного творчества. Нельзя забывать, что самобытные национальные кухни - основа современной кухни любого народа, источник творчества в поваренном искусстве питания в России представляет собой огромное количество предприятий с различным уровнем обслуживания, качеством продукции, разнообразием используемого оборудования.

Общественное питание сейчас - весьма и весьма развивающееся направление пищевой отрасли. Растет не только число самих предприятий общепита, но заметно расширяется их диапазон.

## Тестовые задания

**1. В честь кого соус «бешамель» получил своё название?**

- А. В честь французского маркиза Бешамель
- Б. В честь повара маркиза Бешамель
- В. В честь друга маркиза Бешамель

**2. Почему майонез называют «Провансаль»?**

- А. Потому, что его производят в Провансе
- Б. Потому, что в этот соус входит прованское масло
- В. В честь мадам Провансаль

**3. В какой стране раньше начали делать блины?**

- А. В России
- Б. На Украине
- В. В Белоруссии

**4. Что такое «припускание»?**

- А. Разновидность тушения
- Б. Разновидность варки
- В. Разновидность жарки

**5. Когда в России появились макаронные изделия?**

- А. В середине XIX века
- Б. В начале XX века
- В. В конце XIX века

**6. Из какого теста готовят небольшие, круглые, открытые пироги, называемые «московскими»?**

- А. Из слоёного

- Б. Из песочного
- В. Из дрожжевого безопасного

**7. Леонардо да Винчи, помимо того, что он был великим живописцем, скульптором, архитектором, учёным, он был прекрасным поваром. В каком городе мира были изданы его кулинарные записки?**

- А. В Париже
- Б. В Лондоне
- В. В Риме

**8. Кто автор прославленного капитального труда по кулинарии «Поваренный словарь»?**

- А. Александр Дюма-отец
- Б. Александр Дюма-сын
- В. Сандро Боттичелли

**9. В какой стране готовят холодный суп таратор на кислом молоке?**

- А. В Китае
- Б. В Болгарии
- В. В Мексике

**10. В состав этого продукта входят: молоко, яйца, вода, соль. Что это за продукт?**

- А. Глазунья
- Б. Яичница
- В. Омлет

**11. В договоре Балды с попом в сказке А.С.Пушкина есть такой пункт: «Есть же мне давай вареную полбу». Что такое полба?**

- А. Злак с ломким колоском и пленчатым зерном (пшеница) +



- Б. Вид риса
- В. Вид бобовых

**12. Даже в наше время мексиканские крестьяне неохотно продают эту съедобную культуру, считая, что грешно торговать дарами богов. Что это за культура?**

- А. Подсолнечник
- Б. Кукуруза
- В. Жёлтый перец

**13. Это одна из любимых приправ русской кухни. Корни и листья этого растения содержат глюкозид синегрин, в нём много витамина С, фитонцидов, серы, присутствуют эфирные масла. Что это за приправа?**

- А. Чеснок
- Б. Бадьян
- В. Хрен

**14. Как называется грузинская лепешка из кукурузной муки?**

- А. Мчади +
- Б. Сдоба
- В. Лаваш

**15. Впервые блюдо начали готовить на Урале более 600 лет назад. Название в переводе означает «хлебное ухо».**

- А. Блины
- Б. Пельмени
- В. Квас

**16. Это блюдо готовят из мяса, грибов, рыбы. Также обязательно добавляют кисло-соленые продукты: огурцы или грибы, маслины, лимон, рассол.**

- А. Солянка

Б. Винегрет

В. Горошек

**17. Это традиционный русский суп с характерным кисловатым вкусом. Его обычно готовят из квашеной капусты, добавляя рассол.**

А. Щи

Б. Борщ

В. Суп-пюре

**18. Первые упоминания об этом блюде относятся к временам правления царя Алексея Михайловича. Тогда его подавали вторым после традиционного супа. Для приготовления его несколько часов томят в печи.**

А. Жаркое

Б. Расстегай

В. Буженина

**19. Существует спорное утверждение, что во времена правления Сталина, в рамках борьбы с «низкопоклонством перед Западом» блюдо было переименовано в «яблочную бабку». Однако в «Книге о вкусной и здоровой пище» от 1952 года данный рецепт именуется обычным образом.**

А. Оладьи

Б. Запеканка

В. Шарлотка

**20. Котлеты или рулет с разнообразной начинкой. В классическом рецепте используют поджаренный лук, яйца, овощи и грибы.**

А. Зразы

Б. Пожарские котлеты

В. Колдуны

**21. Это популярное блюдо готовят на основе мяса, которое долго варится на огне. Для него выбирают те части тела, в которых содержится много желирующих веществ (голова, ноги, уши, хвосты).**

- А. Бефстроганов
- Б. Холодец
- В. Гуляш

**22. Для приготовления этого блюда используется любая белая рыба. Также его готовят из филейной части рыбы, очищенной от костей. Мясо не измельчают, а связывают в рыбные рулетики и отваривают целиком. Готовое блюдо сервируют специями, пряностями, украшают зеленью и подают к столу.**

- А. Уха
- Б. Гравлакс
- В. Тельное

**23. Эта рыба подалась к столу в царской семье, считалась привилегией знати. Ее запекали целиком, фаршировали овощами и мясом, делали заливное. Она является источником ценной черной икры.**

- А. Осетрина
- Б. Лосось
- В. Вобла

**24. Это холодный суп из нарезанных мелкими кубиками овощей, солений, мяса или рыбы. Раньше его делали из остатков заготовок.**

- А. Свекольник
- Б. Холодник
- В. Окрошка

**25. Как переводятся макароны с итальянского?**

- А. Тесто
- Б. Трубчатая лапша
- В. Полоски

**26. На какой праздник чак-чак считался главным десертом?**

- А. Рождение ребенка
- Б. Свадьба
- В. Новый год

**27. Правда ли, что цыпленок табака называется так, потому что изначально его готовили с листьями табака?**

- А. Да
- Б. Нет

**28. От кого пошла традиция в США готовить индейку на день Благодарения?**

- А. От индейцев
- Б. От переселенцев Англии
- В. От мексиканцев

**29. Какую приправу в Древнем Риме подносили гостям в знак дружбы?**

- А. Соль
- Б. Базилик
- В. Лавровый лист

**30. Правда ли, что круассаны имеют отношение к спасению венских жителей во время осады Османской империей в 17 веке?**

- А. Да
- Б. Нет

**31. Какой композитор создал свое собственное блюдо?**

- А. Дж. Верди
- Б. Дж. Россини
- В. В.А. Моцарт

**32. Котлеты де-воляй приготовлены из:**

- А. Отбивные куриные котлеты
- Б. Котлеты из дичи
- В. Куриные котлеты, фаршированные маслом

**33. Шнель-клопе – это**

- А. Рубец по-русски
- Б. Жареное мясо с луковым соусом в сметане
- В. Мелкие рубленые биточки

**34. Почки в мадере, готовят с добавлением:**

- А. Почки в красном соусе
- Б. Почки в белом соусе

**35. Консому протаньер – это**

- А. Бульон с кореньями и зеленью
- Б. Щи из шинкованной капусты
- В. Суп с макаронами

**36. Шофруа из дичи – это**

- А. Салат с курицей
- Б. Филейчик фаршированный из дичи с разными соусами
- В. Омлет с курицей и зеленью

**37. Кокиль из рыбы – это**

- А. Рыба, запеченная под молочным соусом

Б. Осетрина разварная со шпинатом

В. Навага жареная в сухарях

**38. Крем Дюбари – это**

А. Суп из протертой цветной капусты

Б. Бульон с молочной яичницей

В. Белый яичный соус

**39. Судак огротен – это**

А. Судак, протертый в формочках

Б. Судак жареный в тесте

В. Судак, запеченный в соусе с луком

**40. Яйца берси – это**

А. Яйца в белом хлебе с ветчиной и грибами

Б. Омлет с зеленью

В. Яичница с сосисками и томатным соусом

**41. Бешамель – это**

А. Соус из яичных желтков на провансальском масле

Б. Белый густой молочный соус

В. Красный соус

**42. А.С. Пушкин дал своему знаменитому сказочному попу прозвище**

**Толоконный лоб. А что на Руси называли толокном?**

А. Муку из зерен овса или ячменя

Б. Пшеничную крупу грубого помола

В. Гречневую муку

**43. Чичиков в поэме «Мертвые души» (Н. В. Гоголь) в первый день пребывания в городе испробовал кислых щей, о чем идет речь?**

- А. Кисель
- Б. Суп
- В. Квас
- Г. Сбитень

**44. Какое название блюда совпадает с фамилией героя «Женитьбы» Николая Гоголя?**

- А. Похлебка
- Б. Яичница
- В. Кулебяка

**45. Какой пирог пекут каждый год ко дню памяти этого поэта в Елабуге?**

- А. Ахматовский пирог
- Б. Пирог Пастернака
- В. Цветаевский пирог

**46. Что называли «страсбургским пирогом» в пушкинскую эпоху?**

- А. Пирог с грибами
- Б. Пирог с уткой
- В. Паштет из печени гуся или утки

**47. Какой герой решительно отказывался от «горячего пудинга в огне»?**

- А. Чичиков
- Б. Онегин
- В. Левша

**48. Этот легендарный советский торт состоит из двух воздушно-ореховых коржей безе с прослойками крема. Сверху торт тоже украшен кремом со всякими узорами, а его бока обсыпаны ореховой крошкой.**

- А. Сказка
- Б. Полет
- В. Киевский

**49. Этот салат родом из Скандинавии. Изначально он состоял из смеси селедки, картофеля, лука, свеклы, яблока, маринованных огурцов и вареного яйца, а заправлялся льняным или подсолнечным маслом. В СССР некоторые продукты из него убрали и поменяли**

- А. Винегрет
- Б. Селедка под шубой
- В. Салат из печени трески

**50. Эту колбасу сначала хотели назвать в честь Сталина, но передумали.**

- А. Докторская
- Б. Докторская
- В. Чайная

**51. Этот салат традиционно готовили в СССР к 8 марта.**

- А. Мимоза
- Б. Нежность
- В. Крабовый

**52. Этот торт, придуманный советскими кондитерами, по сути является одной из вариаций знаменитого торта «Захер».**

- А. Прага
- Б. Сказка
- В. Лакомка



**53. Какое популярное советское пирожное придумали, чтобы «продукты зря не пропадали»?**

- А. Колечко
- Б. Школьное пирожное
- В. Картошка

**54. Знаменитый салат «Оливье», несколько видоизмененный в СССР, в меню европейских ресторанов носит название:**

- А. Русский салат
- Б. Московский салат
- В. Столичный салат

**55. Это блюдо, в досоветское время, подававшееся лишь к столу дворян, в СССР несколько упростили, превратив в повседневное.**

- А. Вареный язык
- Б. Бефстроганов
- В. Паштет

**56. Из какого полевого растения можно приготовить «таежный обед» из трех блюд и напитка?**

- А. Подорожник
- Б. Ромашка
- В. Иван-чай
- Зверобой

**57. Это блюдо стало известно в России в XVIII веке, а широкую известность приобрело в годы Великой Отечественной Войны.**

- А. Макароны по-флотски
- Б. Ежики
- В. Картошка с тушенкой

**58. Эта страна – родина знаменитого пирожного «Наполеон».**

А. Швейцария

Б. Бельгия

В. Россия

Г. Франция

**59. В этой стране громкое чавканье во время еды — часть застольного этикета.**

А. Япония

Б. Китай

В. Вьетнам

Г. Тайланд

**60. Из какого языка происходит слово «Майонез»?**

А. Французского

Б. Японского

Итальянского

Г. Английского

**61. Это блюдо является национальным символом Испании и кулинарным символом Валенсии.**

А. Гаспачо

Б. Пицца

В. Паэлья

Г. Тапас

**62. Роберт Бернс, любимый народный поэт Шотландии, написал оду, посвященную этому национальному блюду.**

А. Хумус

Б. Стэйк

В. Фуагра

Г. Хаггис

**63. Это блюдо из бобовых, измельченных до состояния пюре и зажаренных до золотистой корочки, является национальным блюдом Израиля.**

А. Фалафель

Б. Хумус

В. Шаурма

Г. Мошубиринч

**64. Этот суп является одним из символов вьетнамской кухни.**

А. Фо

Б. Суп из акульих плавников

В. Рамэн

Г. Сукияки

**65. Ашюре – сладкое блюдо из инжира, фасоли, грецких орехов, изюма, гороха, кураги, фисташек и сахара. В какой стране его готовят?**

А. Турция

Б. Египет

В. Франция

Г. Италия

**66. Кимчхи – квашеные овощи с острыми приправами – занимают главное место в кухне этой страны.**

А. Китай

Б. Сингапур

В. Казахстан

Г. Корея

**67. Это блюдо было изобретено в Турции. Оно стало частью национальной кухни этой страны. Многие знают его как шаурма.**

- А. Хачапури
- Б. Донер-кебаб
- В. Люля-кебаб
- Хумус

**68. Харчо – яркий представитель кавказской кухни. Национальным блюдом какой страны оно является?**

- А. Армении
- Б. Грузии
- В. Азербайджана
- Г. Абхазии

**69. На кухне какой страны специализируется известный повар Джейми Оливер? \_\_\_\_\_**

**70. Название, какого салата буквально переводится как "уксус"? \_\_\_\_\_**

**71. Укажите, в какой стране придумали картофель фри? \_\_\_\_\_**

**72. Какое небесное тело олицетворяет масленичный блин? \_\_\_\_\_**

**73. Дополните, в каком веке Древнерусская кухня достигла своего расцвета - \_\_\_\_\_**

**74. Дополните, какое количество дней в году на Руси считается постными \_\_\_\_\_**

**75. В начальный период развития русской кухни складывается и склонность к употреблению жидких горячих блюд, получивших тогда общее название \_\_\_\_\_**

**76. Дополните, какое количество блюд было характерно для боярского стола \_\_\_\_\_, а для царского стола их число вырастает до \_\_\_\_\_**

**77. Дополните, кто был первым французским поваром, оставившим след в реформе русской кухни, был \_\_\_\_\_**

**78. Дополните, в какую эпоху появилось слово суп \_\_\_\_\_**

**79. Перечислите ингредиенты для приготовления тибетского хлеба \_\_\_\_\_**

**80. Назовите, национальное блюдо, которое считается тибетским хлебом, называется – \_\_\_\_\_**

**81. Где в средние века во Франции хлеб пекли \_\_\_\_\_**

**82. Дополните, в каком году Генрих IV отменил все налоги на зерно \_\_\_\_\_**

**83. Назовите, в каком веке в украинской кухне начали появляться первые профессиональные повара при княжьих дворах и при монастырях \_\_\_\_\_**

**84. Назовите, что является одним из самых любимых продуктов украинцев \_\_\_\_\_**

**85. Назовите, кисломолочный напиток, который в Средней Азии пьют уже не одну тысячу лет: считается, что он обладает чудодейственными свойствами и дает людям богатырское здоровье, называется**

---

**86. Назовите, как называется кисломолочный напиток у армянских горцев** \_\_\_\_\_

**87. Назовите, кисломолочный продукт, который заквашивается благодаря особой бактерии - «болгарской палочке» называется**

---

**88. Назовите, старинный кисло-молочный напиток родом из Сибири. Готовят его из топленого молока, как и ряженку, называется**

---

**89. Назовите, кисломолочный напиток тюркских народов**

---

**90. Допишите, в течении какого времени должно заквашиваться густое молоко со сметаной** \_\_\_\_\_

**91. Назовите, кисломолочный напиток, заквашенный с помощью так называемых «кефирных грибков», называется** \_\_\_\_\_

**92. Родиной кефира является** \_\_\_\_\_

**93. Назовите, напиток из голубоватого, сладко-терпкого молока кобылиц, называется** \_\_\_\_\_

94. Назовите, у каких народов распространён кисло-молочный напиток курт \_\_\_\_\_

95. Назовите, в каком году во Франции появился маргарин \_\_\_\_\_

96. Обезжиренные сливки, которые получают при сбивании масла, называется \_\_\_\_\_

97. Назовите, особый вид простокваши из смеси молока со сливками, называется \_\_\_\_\_

98. Назовите, как называется побочный продукт производства сыра или творога \_\_\_\_\_

99. Назовите, очень своеобразный кисломолочный напиток, который распространён в Монголии, Бурятии, Туве и на Алтае. Главная особенность тарака в том, что его готовят из смеси разных видов молока (овечьего, коровьего, козьего, верблюжьего, ячьего), называется \_\_\_\_\_

100. Назовите, имя русского ученого, который в начале XIX века создал первый в мире безрамочный улей – сапетку \_\_\_\_\_

101. Перечислите алкогольные напитки из меда, которые были популярны в России в конце XVIII-начале XIX веков \_\_\_\_\_

102. Классический пример медового алкогольного напитка, который появился в XVIII столетии в современном виде. Ее готовят из меда, воды, дрожжей, различных фруктовых, ягодных добавок, трав, пряностей и специй, называется \_\_\_\_\_

**103.** Это старинный популярный медовый напиток (упоминается впервые в XII веке). Его подавали везде: на ярмарках, народных гуляниях, в бане, в сбитенных куренях. Летом его пили охлажденным, зимой – горячим для согревания. До появления чая это был единственный горячий напиток, называется \_\_\_\_\_

**104.** Это напиток небольшой крепости, полученный в результате брожения медовой сыты (смесь меда и воды) с хмелем или пивными дрожжами, называется \_\_\_\_\_

**105.** Дополните, в конце, какого века в России была предпринята попытка возделывать кунжут \_\_\_\_\_

**106.** Дополните, в конце, какого века в России появился подсолнечник, ставший впоследствии основной российской масличной культурой.

\_\_\_\_\_

**107.** Назовите, как называлась глиняная печь-очаг у армян

\_\_\_\_\_

**108.** В армянской кухне - это блюдо, отбитое на камне мясо, которое варится и подаётся с топлёным маслом, называется \_\_\_\_\_

**109.** В армянской кухне - это блюдо, представляет собой мясо, замоченное в рассоле, которое отваривается, жарится, заливается маслом и кладётся в погреб, называется \_\_\_\_\_

**110.** В армянской кухне, этот суп из говядины, который варится всю ночь и весь день с зеленью, соленьями и редькой, называется \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



111. Назовите, смесь из мелко порезанного вяленого мяса и сока фруктов и ягод, которой американские индейцы запасались перед длительной охотой на бизонов, называется \_\_\_\_\_

112. Толчёная мелкая сушеная рыба, в которую коренные жители Сибири также добавляются и копчёные рыбные кости, называется \_\_\_\_\_

113. Назовите, в каком году Николя Франсуа Аппер описал первый метод консервирования \_\_\_\_\_

114. Назовите, в каком году в Константинополе открылась первая кофейня в мире \_\_\_\_\_

115. Как называется овощная культура, которую в Древнем Египте считали пищей рабов, а в Риме она была уже одной из наиболее распространенных и употребляемых в пищу \_\_\_\_\_

116. Назовите, какая страна является Родиной перца \_\_\_\_\_

117. Назовите, что являлось основным кондитерским изделием Древней Руси \_\_\_\_\_

118. Назовите, в какой стране, появился крекер, как новый вид печенья \_\_\_\_\_

119. Назовите, в каком веке на Руси появился квас \_\_\_\_\_

120. Назовите, какое название носила любимая шоколадка советских людей, производимая на фабрике «Красный октябрь» \_\_\_\_\_

**121. Этот напиток наши предки готовили из самых разных ингредиентов, благодаря чему у него был кислый или сладкий вкус, темный или светлый цвет, различная резкость и аромат, называется**

---

**122. Традиционная русская выпечка из несдобного дрожжевого теста. Вначале эти пирожки с открытым верхом подавали в трактирах к супам и похлебкам**

---

**123. Традиционная русская еда Масленичной недели, называется**

---

**124. Разновидность сортов, какого напитка на Руси к XV веку насчитывала более 500 наименований**

---

**125. Что в XVI и XVII веках в России не добавляли в мучные изделия**

---

**126. Назовите, как славяне называли хлеб:**

---

**127. Кашу, из какой крупы на Руси называли чёрной кашей:**

---

**128. О каком продукте на Руси говорили – «творить», а не «готовить»:**

---

### Ответы на тестовые задания

№ вопроса	Ответ на вопрос	№ вопроса	Ответ на вопрос	№ вопроса	Ответ на вопрос
1	Б	49	А	96	пахта
2	Б	50	Б	97	ряженка
3	А	51	А	98	Сыворотка
4	Б	52	А	99	Тарак
5	В	53	В	100	Прокопович Петр Иванович
6	В	54	А	101	«медки», «медовухи»
7	Б	55	Б	102	медовуха
8	А	56	В	103	Сбитень
9	Б	57	А	104	Медовое пиво
10	В	58	В	105	XVIII в.
11	А	59	А	106	XVIII в.
12	Б	60	А	107	тонир
13	В	61	В	108	кюфта
14	А	62	Г	109	Каурма
15	Б	63	А	110	хаш
16	А	64	А	111	пемиканом
17	А	65	А	112	порсу
18	А	66	Г	113	в 1810 г
19	В	67	Б	114	в 1475 г
20	А	68	Б	115	репа
21	Б	69	Италии	116	Мексика и Гватемала
22	В	70	Винегрет	117	медовый пряник
23	А	71	Бельгия	118	Северной Америке
24	В	72	Солнце	119	в X-XI веке
25	Б	73	С IX века и к XV веку	120	Алёнка
26	Б	74	от 192 до 216 дней	121	квас
27	Б	75	«хлёбова»	122	расстегай
28	Б	76	50, 150 – 200	123	блины
29	А	77	Мари-Антуан Карем	124	кваса
30	А	78	Петра 1	125	соль
31	Б	79	муки, воды и соли	126	каравай
32	А	80	Цампа	127	гречневую

33	Б	81	монастырь	128	о тесте
34	А	82	1505		
35	А				
36	Б	83	XI в		
37	А	84	сало		
38	А	85	Айран		
39	В	86	тан		
40	В	87	йогурт		
41	Б	88	Варенец		
42	А	89	Катык		
43	В	90	8-10 часов		
44	Б	91	Кефир		
45	В	92	северный склон Кавказского хребта		
46	В	93	кумыс		
47	В	94	у тюркских народов		
48	В	95	1860		

## Ситуационные задания

**Задание 1.** В ресторан поступил заказ на проведение делового обеда на 10 человек. Определите последовательность действий персонала по подготовке и проведению данного мероприятия.

**Задание 2.** Ресторан при гостинице планируют провести банкетное обслуживание участников конференции в количестве 200 человек в период с 16 до 18 часов. Подобрать вид банкета, рассчитать общую длину банкетного стола, предложить его конфигурацию, рассчитать количество обслуживающего персонала, предложить общую схему управления процессом обслуживания.

**Задание 3.** Описать технологию приготовления кумыса

**Задание 4.** Составить технологическую карту блюда «Хорхог».

**Задание 5.** Составить технологическую схему блюда «Хорхог».

**Задание 6.** Описать технологию приготовления кваса

**Задание 7.** Составить технологическую карту блюда «Рыба тушеная по-крестьянски».

**Задание 8.** Составить технологическую схему блюда «Рыба тушеная по-крестьянски».

**Задание 9.** Описать технологию приготовления Круассан.

**Задание 10.** Составить технологическую карту блюда «Потофё».

**Задание 11.** Составить технологическую схему блюда «Потофё».

**Задание 12.** Описать технологию приготовления солянки.

**Задание 13.** Составить технологическую карту блюда «Тюря».

**Задание 14.** Составить технологическую схему блюда «Солодуха».

**Задание 15.** Описать технологию приготовления кваса.

**Задание 16.** Составить технологическую карту блюда «морс клюквенный».

**Задание 17.** Составить технологическую схему блюда «морс клюквенный».

**Задание 18.** Описать технологию приготовления Пызыг бreme.

**Задание 19.** Составить технологическую карту блюда «Катык».

**Задание 20.** Составить технологическую схему блюда «Сузьма».

**Задание 21.** Описать технологию приготовления Рёшти.

**Задание 22.** Составить технологическую карту блюда «Медовое печенье «Лекерли».

**Задание 23.** Составить технологическую схему блюда «Холера – швейцарский овощной пирог».

**Задание 24.** Описать технологию приготовления Кебаб из баранины.

**Задание 25.** Составить технологическую карту блюда «Хуушуур».

## Темы рефератов

1. Проблемы и перспективы развития перерабатывающих предприятий региона.
2. Типы предприятий в переходной экономике.
3. Малый бизнес: проблемы становления и развития.
4. Сырьевые ресурсы и эффективность их использования.
5. Роль предприятий в современной экономике России и основные проблемы их развития.
6. Место и роль малых предприятий в экономическом развитии общества.
7. Роль и место совместных предприятий в нефтехимическом комплексе РФ.
8. Проблемы развития малого предпринимательства в России на современном этапе.
9. Механизмы и инструменты повышения инвестиционной привлекательности предприятий легкой промышленности в условиях глобализации.
10. Современное состояние и перспективы развития оптовой торговли.
11. История русских праздников.
12. Правила этикета.
13. История русской кухни.
14. История украинской кухни.
15. История белорусской кухни.
16. История формирования кухни Европы и Азии.
17. Русские кондитеры.
18. История развития Японской кухни.
19. История развития Казахской кухни
20. История становления Эстонской кухни.

## Рекомендуемая литература

1. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории: учебное пособие для вузов. М.: ДеЛипринт, 2006. 296 с.
2. Тихомирова В.А. Русская кухня. М.: Айрис-пресс, 2010.
3. Серегин В.В. Продукты питания: справочник для производителей, потребителей, врачей-диетологов, товароведов. Мн.: Беларусь, 2002.
4. Кравцова В.И., Самсонов Л.А. Продукты питания для города. М.: Моск. рабочий, 1987. 174 с.
5. Кузнецова Л.В. Достоверная информация о продуктах питания и их реклама // Российское предпринимательство. 2012. № 13. С. 119-124.
6. Георгиева, Коновалова, Конь. Система контроля качества и безопасности продуктов детского питания, перспективы ее развития // Гигиена и санитария. 2016. № 11. С. 85-89.
7. Волобуев, Малышев, Романчук. Оценка эффективности функциональных продуктов питания с помощью позитронно-эмиссионной томографии // Здоровье и образование в XXI. 2016. № 2. С. 510-513.
8. Продукты питания: 10 самых вредных и убивающих нас // Наша молодежь. 2017. № 6 (144). С. 58-59.
9. Удалова, Понамарева. Методические подходы к разработке новых продуктов питания // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2013. № 4. С. 53-59.



Учебное издание

Слезко Елена Ивановна, Гапонова Валентина Евгеньевна,  
Исаев Хафиз Мубариз-оглы

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ.  
ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ В ОТЕЧЕСТВЕННОЙ  
И ЗАРУБЕЖНОЙ ИСТОРИИ**

**Методическое указание**  
для студентов очной и заочной формы обучения  
по направлению подготовки  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Редактор Осипова Е.Н.

---

Подписано к печати 21.11.2022 г. Формат 60x84<sup>1</sup>/<sub>16</sub>.  
Бумага офсетная. Усл. п. л. 1,91. Тираж 25 экз. Изд. № 7424.

---

Издательство Брянского государственного аграрного университета  
243365 Брянская обл., Выгоничский район, с. Кокино, Брянский ГАУ