

# ЗБІРНИК

ДИДАКТИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ  
ВИКЛАДАННЯ ГЕОГРАФІЇ  
З ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ  
(КУХАР.КОНДИТЕР)



ДЛЯ ВИКЛАДАЧІВ ГЕОГРАФІЇ  
ТА ПРЕДМЕТІВ ПРОФЕСІЙНО-  
ТЕОРЕТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ЗП(ПТ)О



**Державний професійно-технічний навчальний заклад  
«Харківське вище професійне училище будівництва»**

***ЗБІРНИК  
ДИДАКТИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ  
ВИКЛАДАННЯ ГЕОГРАФІЇ  
З ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ  
(КУХАР.КОНДИТЕР)***

**Для викладачів географії та предметів професійно-теоретичної підготовки  
закладів професійної (професійно-технічної) освіти**

**Харків 2024**

Друкується за рішенням науково-методичної ради НМЦ ПТО у Харківській області від 29.02.2024, протокол №1.

**Укладачі:** *ДУДКА Ярослав, викладач географії, та ПАСЬКОВА Олена, майстер виробничого навчання за професією «Кухар. Кондитер» ДПТНЗ «Харківське вище професійне училище будівництва»*

**Збірник дидактичного забезпечення викладання географії з професійним спрямуванням (Кухар. Кондитер).** – Харків: НМЦ ПТО у Харківській області, 2024. – 48 с.

*Збірник містить тестові, розгорнуті завдання теоретичного змісту з географії, які розроблені викладачем географії та майстром виробничого навчання з професії «Кухар. Кондитер» ДПТНЗ «Харківське вище професійне училище будівництва».*

*Усі завдання базуються на навчальній програмі з географії, затвердженій наказом МОН України від 03.08.2022 №698.*

*Представлені матеріали допоможуть викладачам географії та предметів професійно-теоретичної підготовки використовувати завдання професійного змісту під час викладання у ЗП(ПТ)О, забезпечать формування природничої компетентності та всебічний розвиток здобувачів освіти з даної професії.*

**Рецензент:**

**Владлена ДРОБНА,** методист НМЦ ПТО у Харківській області

## ЗМІСТ

<b>1. ПЕРЕДМОВА</b>	<b>6</b>
<b>2. ЄВРОПА</b>	
Франція	7
Велика Британія	10
Італія	13
Німеччина	16
<b>3. АЗІЯ</b>	
Японія	19
Китай	22
Індія	25
<b>4. АВСТРАЛІЯ</b>	<b>38</b>
<b>5. АМЕРИКИ</b>	
Сполучені Штати Америки	31
Канада	34
Бразилія	37
<b>6. АФРИКА</b>	
Єгипет та Південно-Африканська республіка	40
<b>7. ВІДПОВІДІ НА ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ</b>	<b>43</b>

## ПЕРЕДМОВА

Географія є однією з найважливіших наук для кухарів і кондитерів. Вона допомагає їм розуміти звідки беруться продукти, які вони використовують у своїй роботі, як вони ростуть і розвиваються. Географія також дає уявлення про різні культури та кухні світу, що може бути корисним для створення нових та цікавих рецептів.

Цей збірник дидактичного матеріалу спрямований на те, щоб поглибити розуміння зв'язку між географією та кулінарією для майбутніх професійних кухарів та кондитерів.

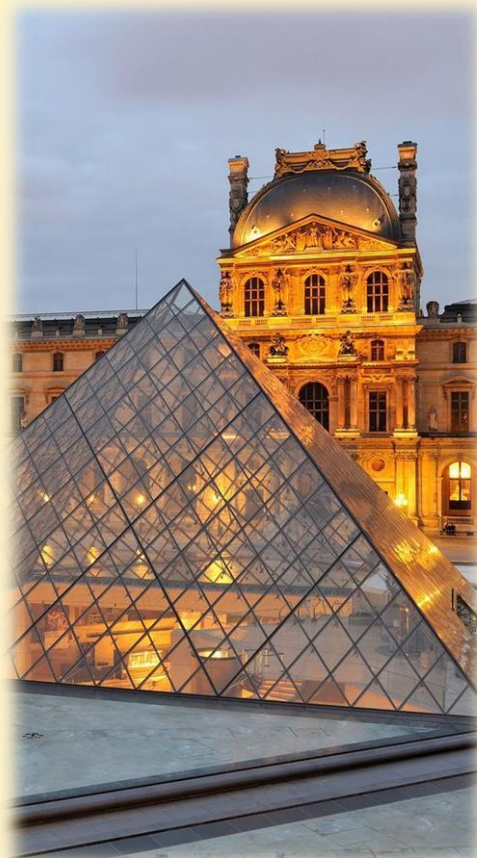
Застосування різних тестових завдань та задач професійного змісту допомагає засвоювати здобувачам освіти географічні знання професійного спрямування, які вони можуть використовувати у майбутніх професіях.

Збірник містить розділи з кожної частини світу, які вивчаються на уроках географії. Він включає 12 тестових завдань, по 1 відкритому питанню та 1 інтерактивній вправі, крім того доповнюються посиланнями на цікаві відеоматеріали.

Кожна сторінка цього збірника – це кульмінація досліджень і відкриттів, які приводять до розуміння, як географічні особливості впливають на традиції страв та інгредієнти, що лягли в основу наших улюблених страв.

Дозвольте цьому матеріалу відкрити двері у світ смаку, подорожуючи через континенти та кулінарні традиції.

# ФРАНЦІЯ



## «Кухар. Кондитер»

### ТЕСТИ

- 1. Завдяки якому морю у Франції на узбережжях готують багато страв з риби та морепродуктів?*
  - А. Середземне море
  - Б. Чорне море
  - В. Азовське море
  - Г. Північне море
- 2. Що французи вважають головним у будь-якій страві?*
  - А. Продукти
  - Б. Пряності
  - В. Соус
  - Г. Фрукти
- 3. Оберіть з переліку страву, яка відноситься до національних у Франції.*
  - А. Борщ
  - Б. Вівсянка
  - В. Суп - жульєн
  - Г. Сандвіч
- 4. Який продукт Франція виробляє найбільше у світі?*
  - А. Спагеті
  - Б. Сир
  - В. Поп-корм
  - Г. Соя
- 5. Виберіть найвідоміший виноробний район Франції.*
  - А. Аквітанія
  - Б. Шампань
  - В. Лотарингія
  - Г. Бретань
- 6. З печінки якого птаха робиться відомий ельзаський паштет «фуа-гра»?*
  - А. Курка
  - Б. Качка
  - В. Індик
  - Г. Куріпка
- 7. Який район Франції є батьківщиною відомого сиру «Камамбер»?*
  - А. Бургундія
  - Б. Ельзас
  - В. Нормандія
  - Г. Аквітанія
- 8. Що привніс район Провансу у французьку кухню?*
  - А. Пряності
  - Б. Гостроту
  - В. Екзотику
  - Г. Солоність
- 9. Які екзотичні види сировини використовують французькі кухарі?*



- А. Тарганів
  - Б. Жаб'ячі лапки
  - В. Павуків
  - Г. Мізки корів
10. Що слугує головною складовою частиною маринадів для м'яса і бульйонів?
- А. Молоко
  - Б. Вино
  - В. Пиво
  - Г. Вода
11. В яких районах Франції популярний суп «буябес»?
- А. Морське узбережжя
  - Б. Гірська частина
  - В. Центральна частина
  - Г. Лісиста частина
12. Яка страва Франції вважається «королем» усіх десертів?
- А. Суфле
  - Б. Трюфелі
  - В. Торт «Наполеон»
  - Г. Крем – бруле

### ЗАВДАННЯ




1. Вас обрали шеф-кухаром ресторану французької кухні у місті Х. Складіть меню для закладу, яке буде включати лише всесвітньо відомі національні страви Франції.

2. Виконайте завдання «Аграрний сектор Франції» за посиланням:

<https://learningapps.org/display?v=p2oygb82a23>



### ЦІКАВІ ПОСИЛАННЯ

-  <https://www.pinterest.com/pin/7459155626240289/> - Париж
-  <https://www.pinterest.com/pin/351912463642720/> - Блюдо з круасану
-  <https://www.pinterest.com/pin/56013589104465631/> - Блюдо з Камамберу
-  <https://www.pinterest.com/pin/288019338661412764/> - Крем-бруле
-  <https://www.pinterest.com/pin/738942251378385454/> - Блюдо «Рататуй»

# ВЕЛИКА БРИТАНІЯ



## «Кухар. Кондитер»

### ТЕСТИ

1. Які регіони об'єднує кухня Великої Британії?
  - А. Лотарингія, Уельс, Шотландія, Ірландія
  - Б. Англія, Шотландія, Уельс, Північна Ірландія
  - В. Північна Ірландія, Шотландія, Англія, Бретань
  - Г. Англія, Уельс, Ірландія
2. Завдяки якому океану кухня Великої Британії має велику кількість рибних продуктів?
  - А. Тихий океан
  - Б. Атлантичний океан
  - В. Індійський океан
  - Г. Північно - Льодовитий
3. Який регіон Великої Британії є світовим виробником екологічно чистих продуктів?
  - А. Англія
  - Б. Шотландія
  - В. Уельс
  - Г. Північна Ірландія
4. Улюблена національна страва Великої Британії.
  - А. Ростбіф
  - Б. Буябес
  - В. Чамп
  - Г. Колкенон
5. Як називається англійський відомий сир, який вироблений із незбираного коров'ячого молока?
  - А. Уенслідейл
  - Б. Стілтон
  - В. Чеддер
  - Г. Камамбер
6. Який з перелічених соусів суто англійський?
  - А. М'ятний
  - Б. Вершковий
  - В. Сметанковий
  - Г. Діжонський
7. Головним напоєм в національній кухні Великої Британії є...
  - А. Текіла
  - Б. Какао
  - В. Кава
  - Г. Чай
8. Традиційним англійським гарніром до ростбіфу є...
  - А. Вівсянка
  - Б. Овочі
  - В. Йоркширський пудинг

- Г. Картопля
9. Як називається відома вівсяна каша?
- А. Порідж
  - Б. Броз
  - В. Птіфур
  - Г. Кранначан
10. Який регіон Великої Британії найбільше славиться м'ясними блюдами?
- А. Шотландія
  - Б. Англія
  - В. Північна Ірландія
  - Г. Уельс
11. Як називається англійський джем, приготовлений з цитрусових?
- А. Ірландський
  - Б. Шотландський
  - В. Лондонський
  - Г. Оксфордський
12. Різновид бутерброда, який складається з двох шматочків хліба та начинки всередині, існує з XVIII століття в Великій Британії.
- А. Сандвіч
  - Б. Гамбургер
  - В. Паніно
  - Г. Канапе

### ЗАВДАННЯ

1. Уявіть, що вас найняв шотландський лорд як приватного кухаря. Складіть меню для нього з урахуванням місцевої кухні та режиму харчування.
2. Виконайте завдання «Аграрний сектор Великої Британії» за посиланням:

<https://learningapps.org/display?v=pyryaed7323>



### ЦІКАВІ ПОСИЛАННЯ

- ✚ <https://www.pinterest.com/pin/337910778294805673/> - Біг-Бен
- ✚ <https://www.pinterest.com/pin/368450813272292998/> - Ростбіф
- ✚ <https://www.pinterest.com/pin/962011170375131688/> - Англійський сніданок
- ✚ <https://www.pinterest.com/pin/118782508912217091/> - Сир «Чеддер»
- ✚ <https://www.pinterest.com/pin/862720872345860116/> - Біф Веллінгтон

# ІТАЛІЯ



## «Кухар. Кондитер»

### ТЕСТИ

- 1. Колишня страва бідняків, а зараз найпопулярніша страва Італії.*
  - А. Сандвіч
  - Б. Пудинг
  - В. Лазанья
  - Г. Піца
- 2. Відносно «молодий» десерт, але не менш популярний не тільки в Італії.*
  - А. Тірамісу
  - Б. Меренга
  - В. Суфле
  - Г. Грильяж
- 3. Яка страва родом із регіону Емілія-Романья?*
  - А. Чахохбілі
  - Б. Банош
  - В. Лазанья
  - Г. Омлет
- 4. Найпопулярніший соус в італійській кухні.*
  - А. Бешамель
  - Б. Карбонара
  - В. Кимчи
  - Г. Ткемалі
- 5. Традиційна страва італійської кухні.*
  - А. Ракфіск
  - Б. Ризото
  - В. Солянка
  - Г. Кацудон
- 6. Харчова галузь Італії, яка конкурує тільки з Францією.*
  - А. Виноробна
  - Б. Сироваріння
  - В. Овочівництво
  - Г. Консервна
- 7. Без якої страви з тіста не обходиться ні одне святкування в Італії?*
  - А. Біскотті
  - Б. Брускетта
  - В. Буріто
  - Г. Паста
- 8. Завдяки якому великому морю Італійська кухня має морські продукти?*
  - А. Чорне море
  - Б. Азовське море
  - В. Середземне море
  - Г. Північне море

9. Одним з традиційних хлібів в Італії є...

- А. Чіабата
- Б. Лаваш
- В. Матнакаш
- Г. Хачапурі

10. Який сир не має італійського походження?

- А. Горгонзола
- Б. Сулугуні
- В. Моцарела
- Г. Рікотта

11. Яку частину Італії називають «оливковим раєм»?

- А. Апулія
- Б. Ломбардія
- В. Лаціо
- Г. Сицилія

12. За вирощування чого Італія займає перше місце в Європі?

- А. Цитрусові
- Б. Зернові
- В. Овочі та фрукти
- Г. Кормові культури

### ЗАВДАННЯ

1. Уявіть, що ви стали шефом італійського ресторану у місті Харків, тому визначте, які продукти для своєї кухні ви будете купувати в Україні, а які потрібно буде імпортувати з країн Європи.

2. Виконайте завдання «Аграрний сектор Італії» за посиланням:

<https://learningapps.org/view30362574>



### ЦІКАВІ ПОСИЛАННЯ

- <https://www.pinterest.com/pin/703124560587534166/> - Паста
- <https://www.pinterest.com/pin/263038434476404348/> - Піца
- <https://www.pinterest.com/pin/351421577173680045/> - Лазанья
- <https://www.pinterest.com/pin/351421577175079767/> - Ризото
- <https://www.pinterest.com/pin/862720872358484994/> - Пана-кота

# НІМЕЧЧИНА





## «Кухар. Кондитер»

### ТЕСТИ

- 1. Яка страва принесла німецькій кухні світову славу?*
  - А. Біфштекс по - гамбургські
  - Б. Баварські сосиски
  - В. Фондю
  - Г. Равіолі
- 2. Як називається традиційний суп Німеччини?*
  - А. Айнтопф
  - Б. Ватерзой
  - В. Томатний суп
  - Г. Суп – пюре з гарбуза
- 3. Яка галузь тваринництва найбільш розвинута в Німеччині?*
  - А. Конярство
  - Б. Свинарство
  - В. Вівчарство
  - Г. Птахівництво
- 4. Як називається німецька різдвяна випічка?*
  - А. Кекс «Столичний»
  - Б. Кекс «Лимонний»
  - В. Кекс «Штоллен»
  - Г. Кекс «Мафін»
- 5. Назвіть пивну столицю Німеччини.*
  - А. Берлін
  - Б. Гамбург
  - В. Мюнхен
  - Г. Росток
- 6. Завдяки яким морям основою в кулінарії у Північному регіоні Німеччини є риба?*
  - А. Чорне та Балтійське
  - Б. Північне та Балтійське
  - В. Кельтське та Північне
  - Г. Балтійське та Біле
- 7. Найбільший фестиваль пива у Німеччині.*
  - А. «Октоберфест»
  - Б. «Бергкирхвайх»
  - В. «Пілзнер Фест»
  - Г. «Пивна миля»
- 8. Якому продукту в Німеччині збудований єдиний у світі музей?*
  - А. Пиво
  - Б. Картопля
  - В. Сосиски
  - Г. Крендель

9. Як називається алкогольний напій Німеччини, який п'ють у північних землях (схоже на горілку або самогон)?

- А. Шнапс
- Б. Текіла
- В. Віскі
- Г. Коньяк

10. Який вид м'яса найбільш популярний у Німеччині?

- А. Баранина
- Б. Свинина
- В. М'ясо птиці
- Г. Телятина

11. З яким соусом прийнято подавати баварські ковбаски?

- А. З гірчицею
- Б. З кетчупом
- В. З соусом теріякі
- Г. З аджикою

12. Чим засаджені значні рослинницькі площі у Німеччині?

- А. Технічними культурами
- Б. Кормовими культурами
- В. Зерновими культурами
- Г. Плодово-ягідними культурами

### ЗАВДАННЯ

1. У сільському господарстві Німеччина використовує майже 50% своєї території, хоча сільськогосподарське виробництво формує лише близько 1% ВВП. Пояснить цю характеристику.

2. Виконайте завдання «Аграрний сектор Німеччини» за посиланням:

<https://learningapps.org/31557977>



### ЦІКАВІ ПОСИЛАННЯ

- <https://www.pinterest.com/pin/831266043741864112/> - Замок Нойшванштайн
- <https://www.pinterest.com/pin/410672059778472401/> - Кекс «Штоллен»
- <https://www.pinterest.com/pin/267260559127345195/> - Шніцель з курки
- <https://www.pinterest.com/pin/1140044093151388159/> - Баварські ковбаски
- <https://www.pinterest.com/pin/65794844543505391/> - Свинячі ребра

# ЯПОНИЯ



## «Кухар. Кондитер»

### ТЕСТИ

- 1. Який океан омиває японські острови та наповнює кухню морськими продуктами?*
  - А. Тихий океан
  - Б. Індійський
  - В. Атлантичний
  - Г. Північно-Льодовитий
- 2. Популярна японська приправа.*
  - А. Імбир
  - Б. Куркума
  - В. Мускатний горіх
  - Г. Васабі
- 3. Важливий факт про японську кухню.*
  - А. Вживання в їжу сирих продуктів
  - Б. Вживання в їжу тільки смажені продукти
  - В. Вживати, як можна більше м'яса
  - Г. Обмежувати вживання риби та морепродуктів
- 4. Традиційний алкогольний напій в Японії.*
  - А. Біле вино
  - Б. Пиво
  - В. Саке
  - Г. Байцзю
- 5. Яка страва японської кухні популярна в усьому світі?*
  - А. Шакшука
  - Б. Такос
  - В. Чанахи
  - Г. Суші
- 6. Назвіть найважливіший продукт харчування японців.*
  - А. Рис
  - Б. Картопля
  - В. Гречка
  - Г. Морква
- 7. Національний напій японців – це...*
  - А. Кава
  - Б. Зелений чай
  - В. Какао
  - Г. Лимонад
- 8. Який обов'язковий атрибут японського обіду?*
  - А. Паління за столом
  - Б. Великі порції їжі
  - В. Вологий рушник
  - Г. Пити саке зі своєї пляшки
- 9. Яка галузь сільського господарства в Японії найрозвинутіша?*

- А. Свинарство
  - Б. Птахівництво
  - В. Рибальство
  - Г. Конярство
10. Яку форму має кавун у Японії, вирощений на полях?
- А. Трикутник
  - Б. Квадрат
  - В. Овальний
  - Г. Круглий
11. На узбережжі якого моря, знаходиться «рисовий пояс» Японії?
- А. Філіппінське
  - Б. Японське
  - В. Жовте
  - Г. Охотське
12. З яких дерев виробляють одноразові дерев'яні палички для суші?
- А. Дуб або сосна
  - Б. Сосна або клен
  - В. Клен або дуб
  - Г. Бамбук або дуб

### ЗАВДАННЯ

1. Японська кухня відома своєю різноманітністю та використанням свіжих сезонних продуктів. Як географія Японії вплинула на розвиток її кухні?
2. Виконайте завдання «Аграрний сектор Японії» за посиланням:

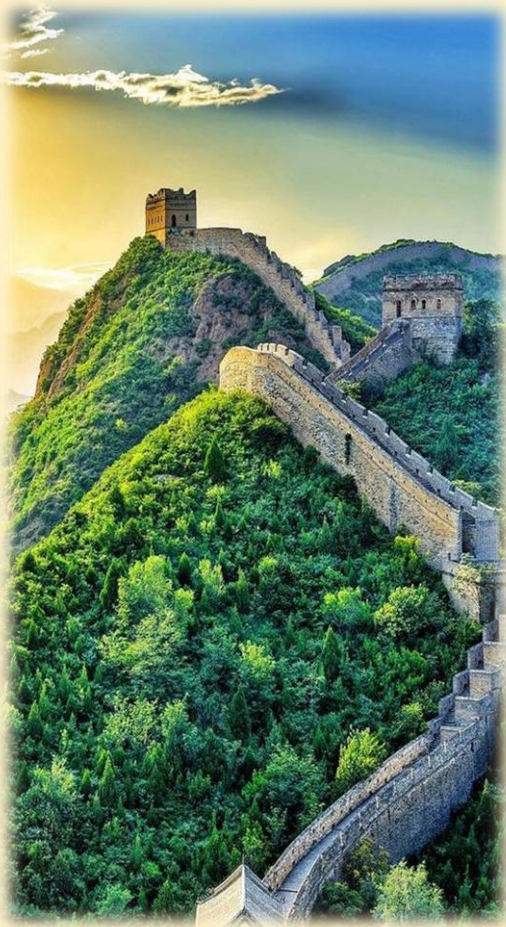
<https://learningapps.org/watch?v=psah7joxk23>



### ЦІКАВІ ПОСИЛАННЯ

- <https://www.pinterest.com/pin/698480223471293456/> - Чайна церемонія
- <https://www.pinterest.com/pin/304767099797386876/> - Приготування суші
- <https://www.pinterest.com/pin/839006605582236128/> - Цвітіння сакури
- <https://www.pinterest.com/pin/585679126557987771/> - Приготування моті
- <https://www.pinterest.com/pin/64035625941791634/> - Подача їжі в японському ресторані

# КИТАЙ



## «Кухар. Кондитер»

### ТЕСТИ

1. *Що в Китаї замість хліба подають до столу?*
  - А. Коржик
  - Б. Хлібці
  - В. Рис
  - Г. Пампушки
2. *Який найцікавіший інгредієнт «кантонської» кухні*
  - А. Птиця та свинина
  - Б. Баранина та свинина
  - В. Собаки та змії
  - Г. Черепахи та птиця
3. *Найбільшим експортером якого продукту є Китай?*
  - А. Кава
  - Б. Часника
  - В. Зелений чай
  - Г. Картоплі
4. *Яка частина Китаю може давати 3 рази врожай на рік?*
  - А. Південь
  - Б. Схід
  - В. Захід
  - Г. Північ
5. *Як називається китайський алкогольний напій із зерен рису, проса або пшениці та використовується у кулінарії?*
  - А. Саке
  - Б. Жовте вино
  - В. Пиво
  - Г. Горілка
6. *Як називається традиційний китайський десерт?*
  - А. Яечний тарт
  - Б. Пахлава
  - В. Тірамісу
  - Г. Пана-кота
7. *На скільки частин умовно поділяють кулінарний Китай?*
  - А. 16
  - Б. 4
  - В. 12
  - Г. 8
8. *За яким видом тваринництва Китай займає перше місце в світі?*
  - А. Свинарство
  - Б. Конярство
  - В. Птахівництво
  - Г. Вівчарство
9. *За якою продовольчою зерновою культурою Китай є рекордсменом?*

- А. Просо
  - Б. Гречка
  - В. Пшениця
  - Г. Рис
10. Який регіон Китаю є найбільш аграрним?
- А. Південь
  - Б. Схід
  - В. Захід
  - Г. Північ
11. Блюдо «Цзяоцзи» – це...
- А. Національна страва з риби
  - Б. Смажені личинки шовкопрядів
  - В. Жарені овочі
  - Г. Китайський пельмень
12. Як називається найбільша річка Китаю, де знаходиться аквакультурне виробництво?
- А. Інд
  - Б. Янцзи
  - В. Дніпро
  - Г. Хуанхе

### ЗАВДАННЯ

1. Чому китайська кухня так різноманітна за регіонами, незважаючи на те, що Китай є однією з найбільших країн світу?
2. Виконайте завдання «Аграрний сектор Китаю» за посиланням:

<https://learningapps.org/watch?v=pjyzu97ya23>

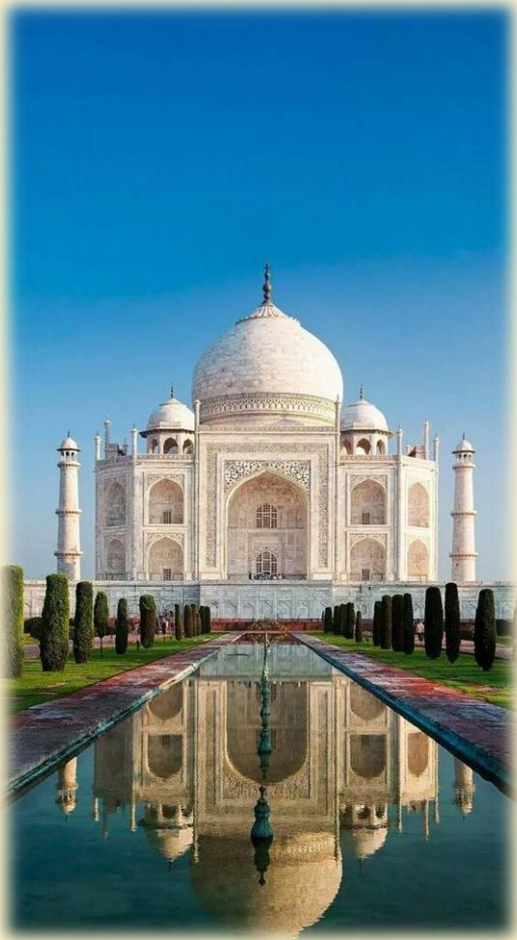


### ЦІКАВІ ПОСИЛАННЯ

- <https://www.pinterest.com/pin/457256168417868398/> - Велика Китайська стіна
- <https://www.pinterest.com/pin/341077371787005433/> - Качка по-пекінськи
- <https://www.pinterest.com/pin/1030691064690440999/> - Китайські пельмені
- <https://www.pinterest.com/pin/709035535081714363/> - Рисові поля
- <https://www.pinterest.com/pin/116249234121049983/> - Соус Ча Шао (кантонська кухня)



# ІНДІЯ



## «Кухар. Кондитер»

### ТЕСТИ

1. *Який регіон Індії відомий своїми пряними стравами?*
  - А. Північ
  - Б. Південь
  - В. Схід
  - Г. Захід
2. *Яка пряність є найважливішою в індійській кухні?*
  - А. Карі
  - Б. Куркума
  - В. Коріандр
  - Г. Кмин
3. *Який вид м'яса є найбільш поширеним в індійській кухні?*
  - А. Яловичина
  - Б. Баранина
  - В. Курка
  - Г. Морепродукти
4. *Який тип напою найчастіше використовується в індійській кухні?*
  - А. Чай
  - Б. Кава
  - В. Молоко
  - Г. Вода
5. *Вихід Індії до якого океану наповнює індійську кухню морепродуктами?*
  - А. Тихий океан
  - Б. Індійський океан
  - В. Атлантичний океан
  - Г. Північно-Льодовитий океан
6. *Який вид риби є найпоширенішим в індійській кухні?*
  - А. Тунець
  - Б. Пілапія
  - В. Скумбрія
  - Г. Морський окунь
7. *Значні відмінності в кулінарні традиції Індії – це...*
  - А. Дохід населення
  - Б. Клімат та релігія
  - В. Географічне розташування
  - Г. Соціальний статус
8. *При кожному прийомі їжі на столі в Індії повинні стояти ...*
  - А. Газовані напої
  - Б. Фрукти
  - В. Кавові напої
  - Г. Овочі

9. Що в Індії в дрібних ресторанчиках використовують замість звичайних тарілок?

- А. Листя банана
- Б. Дерев'яні дощечки
- В. Пластиковий посуд
- Г. Паперовий посуд

10. Основою національної індійської кухні вважається...

- А. Рис
- Б. Кукурудза
- В. Картопля
- Г. Огірок

11. Яка тварина вважається священною в індуїзмі?

- А. Корова
- Б. Вівця
- В. Свиня
- Г. Коза

12. Смачні та ароматні солодоці індійського походження.

- А. Чуррос
- Б. Моті
- В. Барфі
- Г. Кокада

### ЗАВДАННЯ

1. Чому індійська кухня є однією з найрізноманітніших у світі?

2. Виконайте завдання «Аграрний сектор Індії» за посиланням:

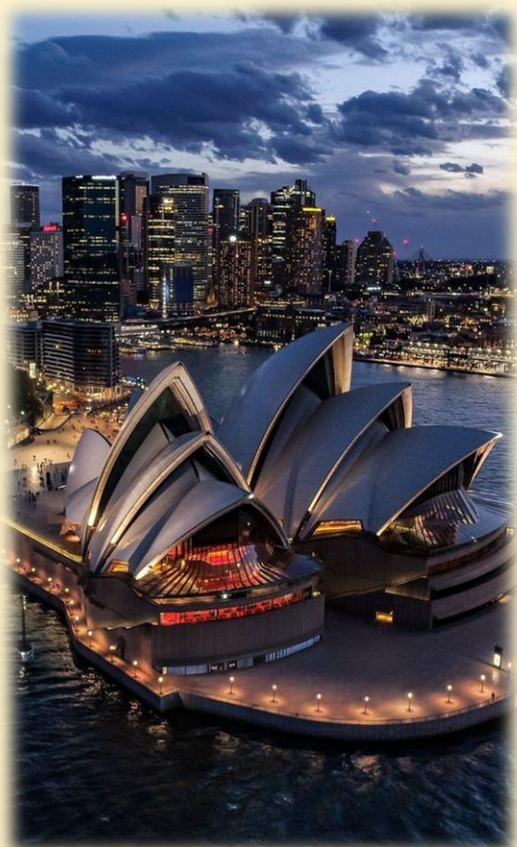
<https://learningapps.org/display?v=pi7ds3mwj23>



### ЦІКАВІ ПОСИЛАННЯ

- <https://www.pinterest.com/pin/656188608232710827/> – Алу гобі
- <https://www.pinterest.com/pin/485614772323801422/> – Обсмажена бамія
- <https://www.pinterest.com/pin/381820874664093970/> – Чатні з м'ятою
- <https://www.pinterest.com/pin/550916966932742516/> – Тадж-Махал
- <https://www.pinterest.com/pin/836332593296984837/> – Золотий храм

# АВСТРАЛІЯ



## «Кухар. Кондитер»

### ТЕСТИ

1. *Австралійська кухня має спільні риси з кухнею...*
  - А. Франції
  - Б. США
  - В. Англії
  - Г. Мексики
2. *Яка м'ясна сировина характерна для австралійської кухні?*
  - А. Птиця
  - Б. Свинини
  - В. Яловичина
  - Г. Баранина
3. *Яка з названих видів риби є традиційною для кухні Австралії?*
  - А. Лосось
  - Б. Барракуда
  - В. Пікша
  - Г. Тунець
4. *Найбільш популярні овочі в Австралії.*
  - А. Огірки
  - Б. Помідори
  - В. Картопля
  - Г. Гарбузи
5. *М'ясо якої тварини є традиційним в Австралії та екзотичним в іншому світі?*
  - А. Ведмедя
  - Б. Кенгуру
  - В. Слона
  - Г. Змії
6. *Який з цих регіонів Австралії є найбільш відомий своєю вівчарською кухнею?*
  - А. Новий Південний Уельс
  - Б. Південна Австралія
  - В. Західна Австралія
  - Г. Квінсленд
7. *Який з цих регіонів Австралії є найбільш відомий своєю кухнею з морепродуктів?*
  - А. Західна Австралія
  - Б. Квінсленд
  - В. Новий Південний Уельс
  - Г. Південна Австралія
8. *Яка з цих страв є традиційною для австралійського Дня Австралії?*
  - А. Роли
  - Б. Піца
  - В. Лазанья

- Г. Стейк
9. Вихід до якого океану на сході Австралії насичує австралійську кухню морепродуктами?
- А. Атлантичний океан
  - Б. Тихий океан
  - В. Індійський океан
  - Г. Північно – Льодовитий океан
10. Завдяки великим пасовищам в Австралії є можливість вирощувати великі стада якої тварини?
- А. Коні
  - Б. Буйволи
  - В. Корови
  - Г. Вівці
11. Лемінгтон – це солодка страва, десерт, але чим обсипають його?
- А. Ківі
  - Б. Імбир
  - В. Кокосова стружка
  - Г. М'ята
12. Які спеції є популярними в австралійській кухні?
- А. Чебрець
  - Б. Перець
  - В. Орегано
  - Г. Тім'ян

### ЗАВДАННЯ

1. Охарактеризуйте особливості сировинного набору на способи обробки сировини у кухні Австралії.

2. Виконайте завдання «Аграрний сектор Австралії» за посиланням:  
<https://learningapps.org/32379196>



### ЦІКАВІ ПОСИЛАННЯ

- <https://www.pinterest.com/pin/302022718763845261/> – Гарбузовий суп з яблуками
- <https://www.pinterest.com/pin/368450813265735915/> – Лемінгтон
- <https://www.pinterest.com/pin/48343395987172111/> – Куряча парміджана
- <https://www.pinterest.com/pin/16958936091462925/> – Великий австралійський риф
- <https://www.pinterest.com/pin/680113981233432502/> – Сіднейський оперний театр

# СПОЛУЧЕНІ ШТАТИ АМЕРИКИ



## «Кухар. Кондитер»

### ТЕСТИ

1. США є батьківщиною швидких страв, а саме:
  - А. Шаурма
  - Б. Чебурек
  - В. Гамбургер
  - Г. Роли
2. Основний компонент їжі у США – це...
  - А. Картопля
  - Б. Кукурудза
  - В. Морква
  - Г. Перець
3. Одна з найпопулярніших страв у США:
  - А. Салати
  - Б. Чізбургер
  - В. Гамбургер
  - Г. Хот-дог
4. Із солодких страв американці віддають перевагу...
  - А. Млинчики
  - Б. Піроги
  - В. Кекси
  - Г. Печиво
5. Культовим напоєм у США є...
  - А. Кава
  - Б. Кока-кола
  - В. Махіто
  - Г. Чай
6. Назва штату, де роблять виноградні вина гарної якості.
  - А. Невада
  - Б. Каліфорнія
  - В. Арізона
  - Г. Техас
7. Який штат США є найбільшим виробником кукурудзи?
  - А. Айова
  - Б. Вашингтон
  - В. Небраска
  - Г. Іллінойс
8. Яке блюдо є символом Дня подяки?
  - А. Смажена яловичина
  - Б. Смажене курча
  - В. Запечена індичка
  - Г. Курка гриль



9. Без якого продукту американська кухня не може існувати?
- А. Риба
  - Б. М'ясо
  - В. Овочі
  - Г. Пшениця
10. Найпопулярніший соус до м'яса у США.
- А. Майонез
  - Б. Гірчичний
  - В. Ткемалі
  - Г. Барбекю
11. Яка іноземна кухня займає перше місце за популярністю у США?
- А. Канадська
  - Б. Китайська
  - В. Італійська
  - Г. Польська
12. З якого фрукту роблять домашній класичний американський пиріг?
- А. Груша
  - Б. Яблуко
  - В. Ананас
  - Г. Апельсин

### ЗАВДАННЯ

1. Однією з найважливіших особливостей американської кухні є її багатогранність. Аргументуйте, чому так відбулося?
2. Виконайте завдання «Аграрний сектор США» за посиланням:

<https://learningapps.org/view33033576>



### ЦІКАВІ ПОСИЛАННЯ

- <https://www.pinterest.com/pin/382313455881968628/> - Американський гамбургер
- <https://www.pinterest.com/pin/368450813263523285/> - Запечена індичка
- <https://www.pinterest.com/pin/225180050108666127/> - Американський яблучневий пиріг
- <https://www.pinterest.com/pin/839006605574895226/> - Статуя свободи
- <https://www.pinterest.com/pin/224617100159016466/> - Великий каньйон

# КАНАДА



## «Кухар. Кондитер»

### ТЕСТИ

- 1. Візитівкою кухні Канади є...*
  - А. Варені початки кукурудзи
  - Б. Біфштекс Торонто
  - В. Кленовий сироп
  - Г. Ромштекс
- 2. Для канадської кухні типове поєднання яких кулінарних традицій?*
  - А. Французьких та іспанських
  - Б. Французьких та англійських
  - В. Іспанських та англійських
  - Г. Французьких та італійських
- 3. Традиційним канадським напоєм є...*
  - А. Вино
  - Б. Пиво
  - В. Віски
  - Г. Кава
- 4. Осередком канадської кухні є район...*
  - А. Альберта
  - Б. Онтаріо
  - В. Британська Колумбія
  - Г. Квебек
- 5. Який регіон Канади відомий своїми морськими продуктами?*
  - А. Атлантичний
  - Б. Центральний
  - В. Тихоокеанський
  - Г. Північний
- 6. До етнічної особливості кухні Канади можна віднести...*
  - А. Екзотичність видів сировини
  - Б. Не використання соусів
  - В. Лише жарка овочів
  - Г. Використання лише морської риби
- 7. Блюдо «Філе брошшет» має такі інгредієнти, як: філейна вирізка, печериці та цибуля, а що ще входить до складу цього блюда?*
  - А. Сало
  - Б. Помідори
  - В. Лосось
  - Г. Бекон
- 8. З чим традиційно використовують канадці кленовий сироп?*
  - А. Пирого
  - Б. Млинці
  - В. Пиріжки
  - Г. Печиво
- 9. Як називається традиційне блюдо, яке готують на Новий рік та Різдво?*

- А. Пудінг
  - Б. Канадський бекон
  - В. Туртьєр
  - Г. Млинці
10. *Однією із найпопулярніших канадських страв є...*
- А. Тушкований заєць
  - Б. Стейки з м'яса
  - В. Піджарена картопля з сиром
  - Г. Суп з гарбуза
11. *Традиційне блюдо на пікніках у Канаді.*
- А. Телятина на кострі
  - Б. В'ялена риба
  - В. Панірована картопля
  - Г. Курка на багатті в глині
12. *Який сир найпопулярніший у Канаді?*
- А. Чеддер
  - Б. Бринза
  - В. Брі
  - Г. Філадельфія

### ЗАВДАННЯ

1. Поясніть, як географічне положення та різниця в кліматі впливають на кухню Канади?

2. Виконайте завдання «Аграрний сектор Канади» за посиланням:  
<https://learningapps.org/view33058624>



### ЦІКАВІ ПОСИЛАННЯ

- <https://www.pinterest.com/pin/975521969259460448/> - Млинці з кленовим сиропом
- <https://www.pinterest.com/pin/533324780880057050/> - Туртьєр
- <https://www.pinterest.com/pin/939633909738638234/> - Вид на гори Канади
- <https://www.pinterest.com/pin/695735842454947215/> - Туристичні місця Канади
- <https://www.pinterest.com/pin/687995280588615515/> - Прогулянка Оттавою

# БРАЗИЛІЯ



## «Кухар. Кондитер»

### ТЕСТИ

- 1. Яка традиційна основна м'ясна сировина характерна для бразильської кухні?*
  - А. Баранина
  - Б. Свинина
  - В. Яловичина
  - Г. Курятина
- 2. З якою етнічною кухнею має спільні риси бразильська кухня?*
  - А. Португальською
  - Б. Французькою
  - В. Німецькою
  - Г. Іспанською
- 3. Який географічний фактор має найбільший вплив на бразильську кухню?*
  - А. Клімат
  - Б. Лісистість
  - В. Рельєф
  - Г. Річки
- 4. Який вид клімату переважає в Бразилії та вплинув на її кухню?*
  - А. Арктичний
  - Б. Помірний
  - В. Тропічний
  - Г. Субтропічний
- 5. Вихід до якого океану наповнив бразильську кухню морепродуктами?*
  - А. Тихий
  - Б. Індійський
  - В. Атлантичний
  - Г. Північно-Льодовитий
- 6. За виробництвом цього продукту, яке використовується у кондитерстві, Бразилія займає перше місце.*
  - А. Чай
  - Б. Кокос
  - В. Какао
  - Г. Кленовий сироп
- 7. Типовою стравою Бразилії є фейжсоада, яка складається із...*
  - А. квасоля, свинина, часник, перець, ковбаса
  - Б. картопля, свинина, часник, цибуля
  - В. квасоля, часник, яловичина, перець
  - Г. буряк, цибуля, яловичина, квасоля
- 8. Як називається своєрідна технологія панірування в Бразилії?*
  - А. Крекерна
  - Б. Кунжутна
  - В. Лъезон
  - Г. Фарофа
- 9. Делікатесна етнічна страва з краба.*

- А. Каруру
  - Б. Ітапоа
  - В. Жакаре
  - Г. Туту
10. Пиття цього напою в Бразилії доведено до ритуалу.
- А. Мохіто
  - Б. Чай
  - В. Кава
  - Г. Вино
11. Який цукор використовується у кондитерському виробництві Бразилії?
- А. Буряковий
  - Б. Тростинний
  - В. Пальмовий
  - Г. Кленовий
12. Блюдо з нігерійської кухні, яке стало традиційним в Бразилії.
- А. Акараже
  - Б. Каруру
  - В. Шураско
  - Г. Суспіро

### ЗАВДАННЯ

1. Уявіть, що ви відкриваєте у Києві ресторан бразильської кухні. При складанні меню виявляється, що деякі продукти відсутні в Україні. Визначте, які продукти ви зможете купувати у регіоні, які взагалі по Україні та які за кордоном.

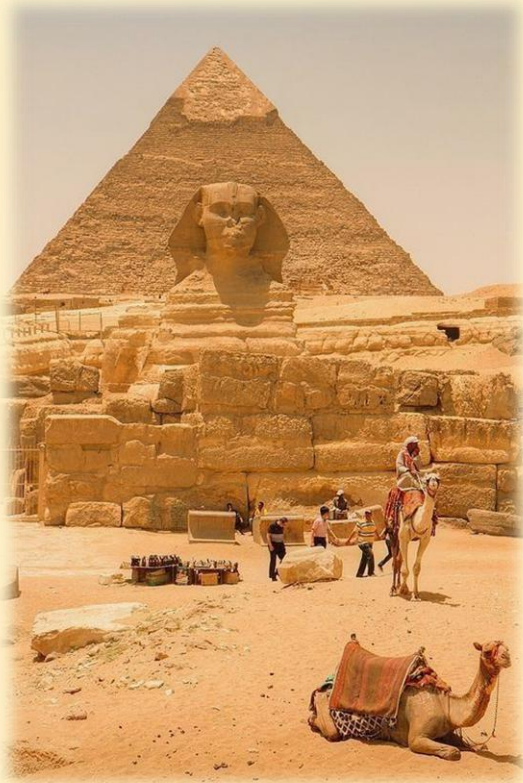
2. Виконайте завдання «Аграрний сектор Бразилії» за посиланням:  
<https://learningapps.org/view33064182>



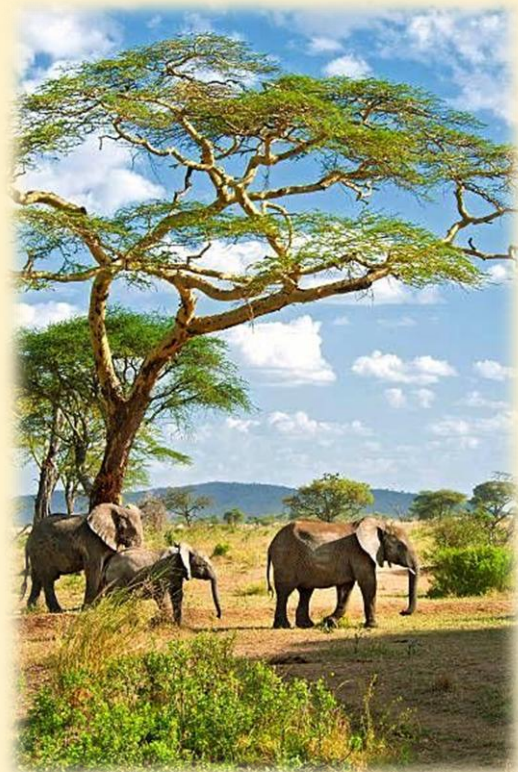
### ЦІКАВІ ПОСИЛАННЯ

- ✚ <https://www.pinterest.com/pin/723109283922156434/> – Річка Амазонка
- ✚ <https://www.pinterest.com/pin/30891947438958096/> – Статуя Христос-Спаситель
- ✚ <https://www.pinterest.com/pin/615163630374939242/> – Фейжоада
- ✚ <https://www.pinterest.com/pin/754493743849283821/> – Цукерки «Брігадейро»
- ✚ <https://www.pinterest.com/pin/924715735967119527/> – Фарофа

# ЄГИПЕТ ТА ПІВДЕННО-АФРИКАНСЬКА РЕСПУБЛІКА



**SOUTH AFRICAN  
BRAAI CULTURE**





## «Кухар. Кондитер»

### ТЕСТИ

- 1. Яка традиційна основна м'ясна сировина характерна для кухні Єгипту?*
  - А. Баранина
  - Б. Свинина
  - В. Птиця
  - Г. Яловичина
- 2. Вплив якої кухні сильний в Південно-Африканській республіці?*
  - А. Французької
  - Б. Іспанської
  - В. Англійської
  - Г. Німецької
- 3. Яка страва найрозповсюдженіша у Південно-Африканській республіці?*
  - А. Кебаб
  - Б. Хала
  - В. Браай
  - Г. Бріки
- 4. Єгиптяни додають вогненно гострий соус, як він називається?*
  - А. Ткемалі
  - Б. Бербер
  - В. Тартар
  - Г. Табаско
- 5. Основний гарнір до страв у Південно-Африканській республіці.*
  - А. Картопля
  - Б. Гречка
  - В. Кукурудза
  - Г. Рис
- 6. Який напій вироблений у Південно-Африканській республіці не поступається за смаками та якістю з французьким?*
  - А. Пиво
  - Б. Лікер
  - В. Шампанське
  - Г. Вино
- 7. Яка річка Єгипту формує сільськогосподарське виробництво в країні?*
  - А. Конго
  - Б. Нігер
  - В. Ніл
  - Г. Рейн
- 8. Як називається національне блюдо Єгипту?*
  - А. Фалафель
  - Б. Кушари
  - В. Махши
  - Г. Кофта
- 9. Яка найпопулярніша спеція в Єгипті?*

- А. Куркума
  - Б. Імбир
  - В. Кумін
  - Г. Чилі
10. Вихід до яких морів наповнює єгипетську кухню морепродуктами?
- А. Середземне та Червоне
  - Б. Чорне та Середземне
  - В. Червоне та Чорне
  - Г. Аравійське та Середземне
11. Яка риба популярна в південно-африканській кухні?
- А. Кефалі
  - Б. Лосось
  - В. Тунець
  - Г. Сардина
12. Основний інгредієнт у кондитерському виробництві Єгипту.
- А. Апельсини
  - Б. Інжир
  - В. Фініки
  - Г. Банани

### ЗАВДАННЯ

1. Визначте, як колоніальне минуле Єгипту та Південно-Африканської республіки вплинуло на їх кухню та щоденний раціон?

2. Виконайте завдання «Аграрний сектор Єгипту та Південно-Африканської республіки» за посиланням:

<https://learningapps.org/view33071493>



### ЦІКАВІ ПОСИЛАННЯ

- ✚ <https://www.pinterest.com/pin/559572322465169764/> - Огляд Єгипту
- ✚ <https://www.pinterest.com/pin/776026579554115583/> - Єгипетські піраміди
- ✚ <https://www.pinterest.com/pin/514817801166615910/> - Цукерки з фініків
- ✚ <https://www.pinterest.com/pin/799951952581680242/> - Тваринний світ Африки
- ✚ <https://www.pinterest.com/pin/456200637270662447/> - Білтонг (в'ялене м'ясо)

## ВІДПОВІДІ НА ТЕСТОВІ ЗАПИТАННЯ

### «ФРАНЦІЯ»

1. А	4. Б	7. В	10. Б
2. В	5. Б	8. А	11. А
3. В	6. Б	9. Б	12. Г

### Відповіді на тестові запитання

### «ВЕЛИКА БРИТАНІЯ»

1. Б	4. А	7. Г	10. А
2. Б	5. В	8. Г	11. Г
3. Г	6. А	9. А	12. А

### Відповіді на тестові запитання

### «ІТАЛІЯ»

1. Г	4. Б	7. Г	10. Б
2. А	5. Б	8. В	11. А
3. В	6. А	9. А	12. В

### Відповіді на тестові запитання

### «НІМЕЧЧИНА»

1. Б	4. В	7. А	10. Б
2. А	5. В	8. Б	11. А
3. Б	6. В	9. А	12. Б

### Відповіді на тестові запитання

### «ЯПОНІЯ»

1. А	4. В	7. Б	10. Б
2. Г	5. Г	8. В	11. Б
3. А	6. А	9. В	12. Б

### Відповіді на тестові запитання

### «КИТАЙ»

1. В	4. А	7. Б	10. Б
2. В	5. Б	8. А	11. Г
3. Б	6. А	9. Г	12. Б

**Відповіді на тестові запитання****«ІНДІЯ»**

1. Б	4. А	7. Б	10. А
2. А	5. Б	8. Б	11. А
3. Б	6. Б	9. А	12. В

**Відповіді на тестові запитання****«АВСТРАЛІЯ»**

1. В	4. Б	7. Г	10. Г
2. В	5. Б	8. Г	11. В
3. В	6. А	9. Б	12. Г

**Відповіді на тестові запитання****«СПОЛУЧЕНІ ШТАТИ АМЕРИКИ»**

1. В	4. Г	7. Г	10. Г
2. Б	5. Б	8. В	11. В
3. Г	6. Б	9. Б	12. Б

**Відповіді на тестові запитання****«КАНАДА»**

1. В	4. Г	7. Г	10. Г
2. Б	5. А	8. Б	11. Г
3. Б	6. А	9. В	12. А

**Відповіді на тестові запитання****«БРАЗИЛІЯ»**

1. В	4. В	7. В	10. В
2. А	5. В	8. В	11. Б
3. А	6. В	9. Б	12. А

**Відповіді на тестові запитання****«ЄГИПЕТ ТА ПІВДЕННО-АФРИКАНСЬКА РЕСПУБЛІКА»**

1. А	4. Б	7. В	10. А
2. В	5. А	8. Б	11. В
3. В	6. В	9. В	12. В



**ЗБІРНИК ДИДАКТИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВИКЛАДАННЯ  
ГЕОГРАФІЇ З ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ  
(КУХАР. КОНДИТЕР)**

*Для викладачів географії та предметів професійно-теоретичної підготовки  
закладів професійної (професійно-технічної) освіти*  
)

**Головний редактор:**

**Редактор:**

**Коректор:**

**Комп'ютерна верстка:**

**Дизайн обкладинки:**

Тетяна РУСЛАНОВА

Ольга ГОРЄНKOBA

Ольга ГОРЄНKOBA

Олена ЯКОВЕНКО

Олена ЯКОВЕНКО



Науково-методичний центр професійно-технічної освіти у Харківській області  
61121 м.Харків, вул. Владислава Зубенка, 37, 4 поверх  
Тел.: (0572) 69-32-79

E-mail: [pr.nmc@ptukh.org.ua](mailto:pr.nmc@ptukh.org.ua)



<https://www.facebook.com/groups/162399237723984/>



