

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ПУЛЮЯ**

**Кафедра менеджменту  
інноваційної діяльності  
та підприємництва**

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ  
ТА ЗАВДАННЯ**

до практичних занять з дисципліни

**“КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ”**

для студентів усіх форм навчання  
галузі знань 24 “Сфера обслуговування”  
спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа

Островська Г. Й. Методичні вказівки та завдання до практичних занять з дисципліни “Кухні народів світу” для студентів усіх форм навчання галузі знань 24 “Сфера обслуговування” спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” / Г. Й. Островська. – Тернопіль: ТНПУ ім. Івана Пулюя, 2019. – 67 с.

**Укладач:** *Островська Галина Йосипівна*, к. е. н., доцент кафедри менеджменту інноваційної діяльності та підприємництва,

**Рецензенти:** *Малюта Л. Я.*, доктор економічних наук, доцент кафедри менеджменту інноваційної діяльності та підприємництва Тернопільського національного університету ім. Івана Пулюя,  
*Шерстюк Р. П.*, доктор економічних наук, доцент кафедри менеджменту інноваційної діяльності та підприємництва Тернопільського національного університету ім. Івана Пулюя

**Відповідальний за випуск:** *Андрушків Б. М.*, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри менеджменту інноваційної діяльності та підприємництва ТНТУ імені Івана Пулюя

Методичні вказівки та завдання до практичних занять містять вступ, структуру та тематичний план, зміст дисципліни “Кухні народів світу”, питання для самоконтролю та самостійної роботи, зразок тестів модульного контролю, практичні задачі, перелік питань, що виносяться на залік, а також список рекомендованої літератури. Навчально методичне видання підготовлено у відповідності з програмою дисципліни “Кухні народів світу”.

Рекомендовано до видання кафедрою менеджменту інноваційної діяльності та підприємництва (протокол № 1 від 23 серпня 2018 року) Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя

## ЗМІСТ

Вступ.....	4
Мета та завдання навчальної дисципліни “Кухня народів світу” .....	5
Опис навчальної дисципліни “Кухні народів світу” .....	7
Плани практичних занять з дисципліни “Кухні народів світу” .....	15
Збірник завдань для практичних занять з дисципліни “Кухні народів світу” .....	24
Пакет тестових завдань до проведення поточного та підсумкового контролю знань .....	29
Список рекомендованої літератури .....	61
Додатки.....	64

## ВСТУП

У Тернопільському національному політехнічному університеті імені Івана Пулюя здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за галуззю знань 24 “Сфера обслуговування” спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” освітнього рівня “бакалавр”. Адже готельно-ресторанна справа як одна із високорентабельних галузей світової економіки повинна стати провідним напрямом економічного та соціального розвитку України, зокрема і на регіональному рівні. Однією з провідних дисциплін спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” по праву вважається “Кухні народів світу”.

Зміст курсу “Кухні народів світу” розкриває вплив географічного положення, історичного, економічного розвитку країни, національних традицій на особливості приготування їжі і харчування народів різних країн світу; вивчає особливості правил етикету; розглядає питання впливу національних традицій та правила сервірування столів, режим харчування, способи подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту; сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах.

Вивчення дисципліни сприяє формуванню у студентів уявлення щодо культури та традицій харчування народів світу, а також шляхів задоволення їхніх потреб у харчуванні. Студент повинен знати особливості традиції та культури харчування народів світу, сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах. Студент повинен вміти вільно володіти термінологією щодо культури та традицій харчування народів світу, вільно визначати склад меню для туристів, сировину та страви, не рекомендовані для туристів з тієї чи іншої країни світу. Результатом вивчення дисципліни повинні стати знання особливостей національних кухонь, уміння давати системну характеристику будь-якої кухні, працювати з літературою по темі, уміння студентів управляти технологічними процесами, розробляти технологічну документацію на продукцію, науково-етнографічно обґрунтовану, вивірену. впроваджувати її в практику підприємств ресторанного господарства.

Дисципліна “Кухні народів світу” має логічний зв’язок з іншими дисциплінами, які формують майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, а також створює умови для формування у студентів широкого кругозору, набуття організаторських здібностей з метою прийняття стратегічних рішень у практичній діяльності, що сприяє розширенню формату інноваційної діяльності у закладах готельно-ресторанного господарства.

Таким чином, успішне становлення галузі на новий рівень функціонування значною мірою визначається якістю, ступенем підготовки кадрів, готових до професійної діяльності на різних ланках управління в готельно-ресторанному господарстві – фахівців, озброєних новітніми досягненнями науки, таких, що приймають ефективні, виважені професійні рішення, планують діяльність і реалізують ідеї по-новому.

## МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ “КУХНЯ НАРОДІВ СВІТУ”

*Мета викладання дисципліни:* формування системи базового комплексу знань у студентів щодо історичного розвитку кулінарії, ресторанного господарства та їх перспектив у сучасних умовах; формування у студентів уявлення щодо культури та етнічних традицій харчування народів світу; ознайомлення майбутніх фахівців з сучасними технологічними концепціями виробництва основних страв, виробів та напоїв у закладах ресторанного господарства; способами подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту.

*Основні завдання дисципліни* полягають у здобутті теоретичних знань і формуванні на цій платформі практичних навичок щодо: орієнтування в нових досягненнях науки і техніки в сфері ресторанних послуг; особливостей етнічних кулінарних традицій та уподобань; технологій приготування основних страв, виробів та напоїв кухонь народів світу; енотехнології у виробництві страв та виробів у різних країнах світу; вміння оформлювати, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції; складання меню з урахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів з різних країн; вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом подавання страв та напоїв; використання сучасних форм, схем та методів обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах.

*У результаті вивчення курсу студенти*

*повинні знати:* етнічні традиції та особливості технологій кухонь в різних країнах світу; фактори, які впливають на етнічні кулінарні традиції різних країн світу; основні напрями розвитку та впровадження етнічних технологій кухонь народів світу у закладах ресторанного господарства; сучасну термінологію, яка використовується в технологічних процесах; класифікацію сучасних напрямів, які враховують етнічні особливості; особливості технологій ф'южн, креатин та техмекс; особливості енотехнологій у виробництві страв та напоїв в різних країнах світу; сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах;

*уміти:* самостійно застосовувати теоретичні знання та практичні навички у сфері ресторанного бізнесу; вільно володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій харчування народів світу; вільно визначати склад меню для туристів з різних країн світу; вільно визначати сировину та страви, які рекомендуються (та не рекомендуються) туристам з тієї чи іншої країни світу; знаходити оптимальні рішення, реалізація яких передбачається як у поточному періоді, так і в перспективі з метою розширення асортименту послуг і впровадження інноваційних технологій при виробництві страв у закладах ресторанного господарства; виробляти оптимальні стратегічні рішення, забезпечуючи стійку роботу колективу; набути навичок використання теоретичних знань у практичній діяльності; самостійно працювати з

економічною літературою та електронними джерелами мережі Інтернет; грамотно підбирати і використовувати інформацію періодичної преси, нормативно-правову літературу та довідково-правові системи; уміти вести дискусії, грамотно аргументуючи свою точку зору, з питань господарської діяльності ресторанного закладу.

*Компетентності:*

– *соціальні* – вміти здійснювати пошук джерел інформації та виявляти (ідентифікувати) необхідні знання;

– *професійні* – займатися дослідженням та розробкою системи інформаційних і матеріальних потоків;

– *організаційні* – здійснювати вибір та проводити обґрунтування застосування інформаційних систем і технологій;

– *виконавські* – забезпечувати супровід процесу розробки, впровадження і експлуатації інформаційних систем і технологій.

Введення дисципліни “Кухні народів світу” у програму навчання майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи сприятиме підготовці висококваліфікованих спеціалістів, здатних приймати виважені рішення у практичній діяльності.

# ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ “КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ”

## Лекційні заняття

№ з/п	Тема заняття та короткий зміст	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
<b>Змістовий модуль 1</b>			
<b>Особливості національних кухонь народів Європи</b>			
1.	<b>Тема 1. Системи і типи харчування народів світу</b> Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Національна кухня як джерело творчості для кулінарного мистецтва. Види кулінарної обробки продуктів. Типи та асортимент страв. Сучасні тенденції кулінарного мистецтва в ресторанних закладах.	2	1
2.	<b>Тема 2. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя</b> Творення стереотипу народної слов'янської кухні. Особливості традицій та культури харчування народів України. Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції. Огляд національного кулінарного стилю народів Білорусі. Визначення характерних особливостей російської кухні. Страви молдавської кухні: оригінальність і фантазія. Кулінарні традиції країн Закавказзя: історія та спільне коріння .	2	1
3.	<b>Тема 3. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи</b> Нідерландська національна кухня: автентичність та традиції. Традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської та люксембурзької кухні. Витоки та розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування населення Німеччини. Визначення характерних особливостей австрійської кухні. Кухня народів Швейцарії – союз французької, німецької та італійської кулінарних традицій.	2	1
4.	<b>Тема 4. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн</b> Британська кухня – об'єднання традицій та способів приготування їжі, які асоціюються з культурою Об'єднаного Королівства. Особливості кухні Скандинавських країн: спільної історія та географічне положення. Кухня країн Прибалтики: кулінарний рух і стиль життя.	2	0,5
5.	<b>Тема 5. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я</b> Французька кухня – знамениті страви, напої та делікатеси. Особливість харчування народів Португалії. Асортимент страв та особливості їх приготування. Національна іспанська кухня: поєднання різних кулінарних шкіл. Кухня народів Італії: страви, традиції, особливості. Особливості кухні Греції.	2	0,5

	Залежність харчування від географічного положення. Мальтійська кухня – геометричний центр середземноморської кухні. Національна кухня Туреччини: тепло традицій і неповторна суміш смаків. Ізраїль – невід’ємна частина середземноморської кухні		
6.	<b>Тема 6. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи</b> Особливості, традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні технології. Оцінка традиційних страв польської кухні. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні. Становлення смакової основи чеської та словацької кухні. Огляд національного кулінарного стилю балканської кухні.	2	0,5
<b>Змістовий модуль 2</b> <b>Особливості національних кухонь народів Азії, Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії</b>			
7.	<b>Тема 7. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії</b> Національна кухня Китаю: кліматичні особливості, географічне положення, історія та традиції відповідного регіону. Особливості естетичного та історичного пласту культури японської кухні. Багатотисячолітні традиції національної кухні народів Південної Азії. Культура харчування та гастрономічні технології народів Середньої Азії. Специфічні особливості культури та традицій національної кухні населення Близького Сходу.	2	0,5
8.	<b>Тема 8. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії</b> Національна кухня США – від Аляски до Юти. Національні гастрономічні традиції Канади. Кухня народів Латинської Америки – вдалий симбіоз світового кулінарного мистецтва. Магрибська кухня: неповторність, оригінальність і місцевий колорит. Південноафриканська кухня: екстраординарність і екзотичність. Австралія – класична кулінарія завтрашнього дня. Нова Зеландія: географічна ізольованість, традиції та культура національної кухні	2	0,5
9.	<b>Тема 9. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України</b> Сучасні форми та системи обслуговування туристів у готельно-ресторанних закладах. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Америки, Африки, Австралійського союзу та народів Нової Зеландії.	2	0,5
<b>Усього годин</b>		<b>18</b>	<b>6</b>



## Практичні заняття

№ з/п	Тема заняття та короткий зміст	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
1.	<p><b>Практичне заняття №1</b> Тема. Системи і типи харчування народів світу <b>Програма заняття:</b> 1. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. 2. Національна кухня як джерело творчості для кулінарного мистецтва. 3. Види кулінарної обробки продуктів. 4. Типи та асортимент страв. 5. Сучасні тенденції кулінарного мистецтва в ресторанних закладах. Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.</p>	2	0,25
2.	<p><b>Практичне заняття №2</b> Тема. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя <b>Програма заняття:</b> 1. Творення стереотипу народної слов'янської кухні. 2. Особливості традицій та культури харчування народів України. 3. Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції. 4. Огляд національного кулінарного стилю народів Білорусі. 5. Визначення характерних особливостей російської кухні. 6. Страви молдавської кухні: оригінальність і фантазія. 7. Кухня народів Вірменії: страви, традиції, особливості. 8. Національна кухня Грузії: тепло традицій і неповторна суміш смаків. 9. Визначення характерних особливостей азербайджанської кухні. Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.</p>	2	0,25
3.	<p><b>Практичне заняття №3</b> Тема. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи</p>	2	0,25

	<p><b>Програма заняття:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нідерландська національна кухня: автентичність та традиції.</li> <li>2. Традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської та люксембурзької кухні.</li> <li>3. Витоки та розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування населення Німеччини.</li> <li>4. Визначення характерних особливостей австрійської кухні.</li> <li>5. Кухня народів Швейцарії – союз французької, німецької та італійської кулінарних традицій.</li> </ol> <p>Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.</p>		
4.	<p><b>Практичне заняття №4</b></p> <p>Тема. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн</p> <p><b>Програма заняття:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Британська кухня – об'єднання традицій та способів приготування їжі, які асоціюються з культурою Об'єднаного Королівства.</li> <li>2. Огляд національного кулінарного стилю народів Шотландії.</li> <li>3. Особливості ірландської кухні.</li> <li>4. Національна кухня Данії: традиції, особливості.</li> <li>5. Кухня народів Норвегії: культура, традиції, страви.</li> <li>6. Визначення характерних особливостей фінської кухні.</li> <li>7. Огляд національного кулінарного стилю народів Швеції.</li> <li>8. Визначення характерних особливостей ісландської кухні.</li> <li>9. Кухня країн Прибалтики: кулінарний рух і стиль життя.</li> <li>10. Національна кухня Латвії.</li> <li>11. Визначення характерних особливостей Литовської кухні.</li> <li>12. Особливості естонської кухні.</li> </ol> <p>Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.</p>	2	0,25
5.	<p><b>Практичне заняття №5</b></p> <p>Тема. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів <i>Середземномор'я</i></p> <p><b>Програма заняття:</b></p>	2	0,25

	<p>1. Французька кухня – знамениті страви, напої та делікатеси.</p> <p>2. Особливість харчування народів Португалії. Асортимент страв та особливості їх приготування.</p> <p>3. Національна іспанська кухня: поєднання різних кулінарних шкіл</p> <p>4. Кухня народів Італії: страви, традиції, особливості</p> <p>5. Особливості кухні Греції. Залежність харчування від географічного положення.</p> <p>6. Мальтійська кухня – геометричний центр середземноморської кухні</p> <p>7. Національна кухня Туреччини: тепло традицій і неповторна суміш смаків</p> <p>8. Ізраїль – невід’ємна частина середземноморської кухні</p> <p>Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.</p>		
6.	<p><b>Практичне заняття №6</b> Тема. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи <b>Програма заняття:</b></p> <p>1. Особливості, традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні технології.</p> <p>2. Оцінка традиційних страв польської кухні. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні.</p> <p>3. Становлення смакової основи чеської та словацької кухні.</p> <p>4. Огляд національного кулінарного стилю балканської кухні.</p> <p>Програмований контроль. Модульний контроль – тестування.</p>	2	0,25
7.	<p><b>Практичне заняття №7</b> Тема. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії <b>Програма заняття:</b></p> <p>1. Національна кухня Китаю: кліматичні особливості, географічне положення, історія та традиції відповідного регіону.</p> <p>2. Особливості естетичного та історичного пласту культури японської кухні.</p> <p>3. Багатотомові традиції національної кухні народів Південної Азії.</p> <p>4. Культура харчування та гастрономічні технології народів Середньої Азії.</p>	2	0,25

	5. Специфічні особливості культури та традицій національної кухні населення Близького Сходу. Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.		
8.	<b>Практичне заняття №8</b> Тема. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки <b>Програма заняття:</b> 1. Національна кухня США – від Аляски до Юти. 2. Національні гастрономічні традиції Канади. 3. Кухня народів Латинської Америки. 4. Магрибська кухня: неповторність, оригінальність і місцевий колорит. 5. Південноафриканська кухня: екстраординарність і екзотичність. 6. Австралія – класична кулінарія завтрашнього дня. 7. Нова Зеландія: географічна ізолюваність, традиції та культура національної кухні. 8. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України. Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.	2	0,25
9.	<b>Практичне заняття №9</b> Тема. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України <b>Програма заняття:</b> 1. Сучасні форми та системи обслуговування туристів у готельно-ресторанних закладах 2. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи 3. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії 4. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Америки, Африки, Австралійського союзу та народів Нової Зеландії. Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.	2	
<b>Усього годин</b>		<b>18</b>	<b>2</b>

## Методи навчання

Під час викладання дисципліни використовуються такі методи навчання:

– в аспекті передачі і сприйняття навчальної інформації: словесні (лекція, бесіда, пояснення, дискусія), наочні (ілюстрація, демонстрація, презентація), практичні (лабораторні роботи, практичні завдання, реферати, індивідуальні завдання);

– в аспекті логічності, мислення: пояснювально-ілюстративні, проблемного викладу, частково-пошукові, дослідницькі;

– в аспекті керування навчанням: навчальна робота під керівництвом викладача; самостійна робота;

– в аспекті діяльності в колективі: методи стимулювання і мотивації обов'язку і відповідальності в навчанні (роз'яснення мети навчального предмета, вимоги до вивчення предмета), методи активізації: метод активного програмного навчання;

– в аспекті самостійної діяльності: навчальний модуль: структурно-логічні схеми, вибіркові тести і задачі аналітичного та графічного змісту,

– в аспекті контролю: методи контролю та самоконтролю: методи усного контролю; методи письмового контролю та самоконтролю; методи лабораторно-практичного контролю і методи лабораторно-практичного самоконтролю.

З метою забезпечення кращого засвоєння студентами поточного матеріалу передбачається під час проведення заняття максимально тісно пов'язувати цей матеріал з реальним життям, наповнювати його конкретним змістом, відображати в ньому всі активні зміни, які відбуваються у економічній та соціальній політиці України.

## Методи контролю

В організації освітнього процесу застосовується поточний і підсумковий контроль.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять, він має на меті перевірку рівня підготовленості студентів з певних розділів (тем) навчальної програми і виконання конкретних завдань. Поточний контроль (тестування) проводиться та оцінюється за питаннями, які винесені на лекційні заняття, самостійну роботу, практичні завдання.

Підсумковий контроль проводиться з метою оцінювання результатів навчання студентів.

Студентам, які бажають отримати більш високу оцінку за шкалою ECTS, надається можливість проведення повторного або додаткового контролю з окремих змістових модулів або підсумкового контролю до початку екзаменаційної сесії.

## Критерії оцінювання результатів навчання студентів

### Форма підсумкового семестрового контролю – залік

Модуль 1	Модуль 2	Підсумковий контроль	Разом з дисципліни
40	35	25	100

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
67-74	D	задовільно	
60-66	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### Навчально-методичне забезпечення

1. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г. Й. Островська. – Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. – 268 с.

2. 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”. – 2018. – 162 с.

3. Островська Г. Й. Методичні вказівки до проведення практичних занять, з дисципліни “Кухні народів світу” для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” / Г. Й. Островська. – Тернопіль, ТНТУ, 2018. – 67 с.

4. Островська Г. Й. Методичні рекомендації та індивідуальні завдання для самостійної роботи з дисципліни “Кухні народів світу” для студентів спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” освітньо-кваліфікаційного рівня “бакалавр” / Г. Й. Островська. – Тернопіль : ТНТУ ім. Івана Пулюя. – 2018. – 11 с.

## ПЛАН ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ З ДИСЦИПЛІНИ “КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ”

### Тема 1. Системи і типи харчування народів світу Заняття 1 ( 2 год.)

**Мета** – визначити об’єкт, предмет та завдання дисципліни “Кухні народів світу”; висвітлити роль, об’єктивні вимоги її виникнення та розвитку як науки в умовах формування економіки, заснованої на знаннях; дослідити системи і типи харчування населення різних країн та континентів.

#### **Програма заняття:**

1. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення.
2. Національна кухня як джерело творчості для кулінарного мистецтва.
3. Види кулінарної обробки продуктів.
4. Типи та асортимент страв.
5. Сучасні тенденції кулінарного мистецтва в ресторанних закладах.

#### **Питання для дискусії**

1. Розкрийте основні фактори які формують підґрунтя національної кухні.
2. Висвітліть виникнення і розвиток кулінарії в різних країнах світу.
3. Визначте сучасні пріоритети в кулінарії та ресторанному господарстві
4. Дослідіть типи та асортимент страв.
5. Охарактеризуйте способи механічної обробки сировини.
6. Систематизуйте способи теплової обробки продуктів в процесі приготування страв, дайте їм характеристику.
7. Перелічіть хімічні способи обробки продуктів.
8. Назвіть рейтинг, за яким присвоюються звання “високої кухні” тим чи іншим ресторанам.
9. Дослідіть стиль “фьюжн” в кулінарії та назвіть основні його принципи.
10. Охарактеризуйте “молекулярну кулінарію” та її особливості.

*Тестові завдання*

*Навчальні завдання*

### Тема 2. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя Заняття 2 (2 год.)

**Мета** – дослідити історію, спільне коріння, культуру, традиції та особливості української, білоруської російської, молдавської, вірменської, грузинської та азербайджанської національних кухонь.

### ***Програма заняття:***

1. Творення стереотипу народної слов'янської кухні.
2. Особливості традицій та культури харчування народів України.
3. Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції.
4. Огляд національного кулінарного стилю народів Білорусі.
5. Визначення характерних особливостей російської кухні.
6. Страви молдавської кухні: оригінальність і фантазія.
7. Кухня народів Вірменії: страви, традиції, особливості.
8. Національна кухня Грузії: тепло традицій і неповторна суміш смаків.
9. Визначення характерних особливостей азербайджанської кухні.

### ***Питання для дискусії***

1. Дослідіть фактори впливу на формування народної слов'янської кухні.
2. Визначте характерні особливості розвитку культури та традицій харчування українського народу та вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення.
3. Висвітліть властивості традиційної кухні кожного з етнографічних районів України.
4. Опишіть найбільш відмітну рису технології української кухні.
5. Охарактеризуйте види кулінарної обробки сировини білоруської та російської кухонь. Основні фактори, які визначають особливості цих кухонь.
6. Перелічіть компоненти молдавської “чорби”.
7. Розкрийте спільне коріння кулінарних традицій країн Закавказзя.
8. Назвіть національні страви вірменської та грузинської кухонь.
9. Визначте основні фактори, які формують підґрунтя національної кухні Азербайджану.
10. Які страви національної кухні народів Закавказзя користуються великою популярністю у туристів?

*Тестові завдання*

*Навчальні завдання*

## **Тема 3**

### **Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи Заняття 3 ( 2 год.)**

***Мета*** – дослідити розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування народів країн Західної Європи (Нідерланди, Бельгія, Люксембург, Німеччина, Австрія, Швейцарія).

### ***Програма заняття:***

1. Нідерландська національна кухня: автентичність та традиції.
2. Традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської та люксембурзької кухні.



3. Витоки та розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування населення Німеччини.
4. Визначення характерних особливостей австрійської кухні.
5. Кухня народів Швейцарії – союз французької, німецької та італійської кулінарних традицій.

### ***Питання для дискусії***

1. Охарактеризуйте традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської кухні.
  2. Перелічіть страви, які яскраво характеризують національну кухню Люксембургу.
  3. Висвітліть історію та традиції нідерландської національної кухні.
  4. Розкрийте особливості кулінарних традицій різних регіонів Німеччини.
  5. Назвіть популярні віденські кондитерські вироби.
  6. Яку роль відіграють кав'ярні у національній кухні Австрії?
  7. Назвіть м'ясні вироби, які мають найбільший успіх у всіх без винятку регіонах Німеччини.
  8. Опишіть легендарний напій прославив люксембурзьку кухню.
  9. Визначте характерні особливості регіональних кухонь жителів Швейцарії.
  10. Перелічіть солодощі, які рекомендує швейцарська кухня.
- Програмований контроль.*  
*Модульний контроль – тестування.*

## **Тема 4**

### **Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн Заняття 4 ( 2 год.)**

**Мета** – дослідити особливості національних кухонь народів Північної Європи, зокрема британську (англійську, шотландську, ірландську), скандинавських країн (Швеції, Фінляндії, Норвегії, Данії, Ісландії) та країн Балтії (Литви, Латвії, Естонії).

#### ***Програма заняття:***

1. Британська кухня – об'єднання традицій та способів приготування їжі, які асоціюються з культурою Об'єднаного Королівства.
2. Огляд національного кулінарного стилю народів Шотландії.
3. Особливості ірландської кухні.
4. Національна кухня Данії: традиції, особливості.
5. Кухня народів Норвегії: культура, традиції, страви.
6. Визначення характерних особливостей фінської кухні.
7. Огляд національного кулінарного стилю народів Швеції.
8. Визначення характерних особливостей ісландської кухні.
9. Кухня країн Прибалтики: кулінарний рух і стиль життя.

10. Національна кухня Латвії.
11. Визначення характерних особливостей Литовської кухні.
12. Особливості естонської кухні.

### ***Питання для дискусії***

1. Порівняйте унікальні риси сучасних кулінарних традицій Англії, Шотландії та Ірландії.
2. Охарактеризуйте національні страви населення Великої Британії.
3. Перелічіть інгредієнти, характерні для національної англійської кухні.
4. Розкрийте національну самобутність шотландської кухні. Чому для туристів з континенту місцева кухня видається екзотичною?
5. Опишіть неповторність і місцевий колорит кухні народів Ірландії.
6. Визначте унікальні риси сучасних кулінарних традицій латиської національної кухні.
7. Що вважається підґрунтям естонської національної кулінарії?
8. Перелічіть класичні національні страви естонської національної кухні.
9. Висвітліть оригінальність фінської кухні.
10. Дослідіть, що привертає увагу туристів-гурманів до Ісландії?

*Тестові завдання*

*Навчальні завдання*

## **Тема 5**

### **Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я Заняття 5 ( 2 год.)**

**Мета** – дослідити страви, традиції та особливості національних кухонь країн Середземномор'я – грецької, італійської, іспанської, португальської, французької, мальтійської, турецької та ізраїльської, їх знамениті страви, напої та делікатеси – неповторну суміш смаків.

#### ***Програма заняття:***

1. Французька кухня – знамениті страви, напої та делікатеси.
2. Особливість харчування народів Португалії. Асортимент страв та особливості їх приготування.
3. Національна іспанська кухня: поєднання різних кулінарних шкіл
4. Кухня народів Італії: страви, традиції, особливості
5. Особливості кухні Греції. Залежність харчування від географічного положення.
6. Мальтійська кухня – геометричний центр середземноморської кухні
7. Національна кухня Туреччини: тепло традицій і неповторна суміш смаків
8. Ізраїль – невід'ємна частина середземноморської кухні

### ***Питання для дискусії***

1. Охарактеризуйте кулінарні традиції різних регіонів Франції та вкажіть на їхні відмінності.
2. Розкрийте кулінарні шедеври італійської національної кухні.
3. Визначте неодмінний елемент італійської трапези?
4. Перелічіть основні різновиди “пасти”.
5. Опишіть регіональні особливості іспанської кухні.
6. Батьківщиною якого сорту вина є Португалія?
7. Кулінарні традиції яких народів вплинули на грецьку кухню?
8. Назвіть самий відомий грецький сир та його використання в кулінарії.
9. До якої страви в національній кухні Туреччини особливе ставлення. Які солодощі популярні в Туреччині?
10. Назвіть основні овочеві і вегетаріанські страви в національній кухні Ізраїлю.

*Тестові завдання*

*Навчальні завдання*

## **Тема 6**

### **Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи**

#### **Заняття 6 ( 2 год.)**

***Мета*** – дослідити національний кулінарний стиль та основні гастрономічні технології національних кухонь країн Центральної Європи (Угорщини, Польщі, Чехії, Словаччини, Албанії, Боснії і Герцеговини, Болгарії, Македонії, Чорногорії, Сербії, Словенії, Хорватії, Румунії).

#### ***Програма заняття:***

1. Особливості, традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні технології.
2. Оцінка традиційних страв польської кухні. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні.
3. Становлення смакової основи чеської та словацької кухні.
4. Огляд національного кулінарного стилю балканської кухні.

### ***Питання для дискусії***

1. Розкрийте кулінарні шедеври угорської національної кухні.
2. Що є характерною рисою польської національної кухні?
3. Назвіть основні національні страви Чехії і Словаччини.
4. Які інгредієнти характерні для національних кухонь балканських країн?
5. Яку країну часто називають “країною овочів ”?
6. Кулінарні традиції яких народів вплинули на кухню Македонії?
7. Дослідіть основні фактори, які визначають особливості національної кухні Чорногорії.

8. Чим славиться румунська кухня?
9. Перелічіть класичні національні страви кухні Хорватії.
10. Охарактеризуйте гастрономічні технології народів Словенії.  
*Програмований контроль.*  
*Модульний контроль – тестування.*

## **Тема 7**

### **Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії Заняття 7 ( 2 год.)**

**Мета** – дослідити естетичний та історичний пласт культури національних кухонь Східної Азії (Японія, Китай), країн Південно-Східної Азії (Індонезія, В'єтнам, Лаос, Малайзія, Філіппіни, Нова Гвінея, Бірма, Камбоджа), країн Південної Азії (Індія, Пакистан, Непал, Бангладеш, Таїланд та ін.), країн Середньої Азії (Казахстан, Таджикистан, Туркменістан, Узбекистан, Киргизстан), країн Близького Сходу (Ірак, Йорданія, Ліван, Сирія, Кіпр, Єгипет, Саудівська Аравія, Ємен, Катар, Оман, Бахрейн, Кувейт, ОАЕ).

#### ***Програма заняття:***

1. Національна кухня Китаю: кліматичні особливості, географічне положення, історія та традиції відповідного регіону.
2. Особливості естетичного та історичного пласту культури японської кухні.
3. Багатовікові традиції національної кухні народів Південної Азії.
4. Культура харчування та гастрономічні технології народів Середньої Азії.
5. Специфічні особливості культури та традицій національної кухні населення Близького Сходу.

#### ***Питання для дискусії***

1. Розкрийте основи харчування жителів Китаю, Японії, Таїланду.
2. Назвіть страви, які готують із сої. Які інгредієнти використовують при приготуванні соєвого соусу?
3. Визначте, у якій національній кухні немає поняття “головної страви”.
4. Висвітліть популярний спосіб нетермічної кулінарної обробки риби у японській кухні. Чому для приготування страви з риби фуґу повар повинен мати ліцензію?
5. Опишіть, як проходить чайна церемонія у Китаї та Японії.
6. Що в національній кухні Індії розуміють під словом “каррі”?
7. Перелічіть приправи, які використовуються в індійській кухні в процесі приготування страв.
8. Охарактеризуйте гастрономічні технології народів Середньої Азії.
9. Дослідіть основні фактори, які визначають особливості арабських регіональних кухонь.

10. Опишіть процес приготування кава в арабських країнах.

*Тестові завдання*

*Навчальні завдання*

## Тема 8

### Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки

#### Заняття 8 ( 2 год.)

**Мета** – дослідити національні гастрономічні традиції країн Північної Америки (Сполучені Штати Америки, Канада); країн Центральної Америки (Мексика, Панама, Гватемала, Гваделупа, Нікарагуа, Гондурас, Коста-Ріка, Сальвадор, Антильські острови, Бермудські острови, Багамські острови, острів Ямайка, Гаїті, Домініканська Республіка, Тринідат і Тобаго, Гренада, Мартиніка, Пуерто-Ріко); країн Південної Америки (Аргентина, Бразилія, Болівія, Венесуела, Гвіана, Колумбія, Парагвай, Перу, Уругвай, Чілі, Еквадор, Куба)

#### **Програма заняття:**

1. Національна кухня США – від Аляски до Юти.
2. Національні гастрономічні традиції Канади.
3. Кухня народів Латинської Америки – вдалий симбіоз світового кулінарного мистецтва

#### **Питання для дискусії**

1. Висвітліть історію та унікальні особливості загальнонаціональної та регіональної кухні США.
2. Охарактеризуйте традиційні страви та основні кулінарні технології канадської кухні.
3. Чим славиться мексиканська кухня? Як називається сорт гострого перцю, що використовується для приготування страв в Мексиці?
4. Розкрийте характерні особливості кубинської кухні.
5. Які види м'яса використовують в аргентинській кулінарії?
6. Дослідіть, в якій країні вирощують фіолетову кукурудзу.
7. Назвіть вид бобів, який найбільш поширений в Бразилії.
8. Що означає слово “шаркун” в Чілійській кулінарії?
9. Перелічіть популярні національні страви та напої, які рекомендує кухня Парагваю та Уругваю.
10. В якій країні готують страви з морського їжака і водорості?

*Тестові завдання*

*Навчальні завдання*

**Тема 9**  
**Етнічні особливості розвитку національної кухні народів Африки,**  
**Австралії та Нової Зеландії**  
**Заняття 9 ( 2 год.)**

**Мета** – дослідити особливості національних кухонь регіону Магрибу (Алжир, Марокко, Туніс, Лівія, Мавританія); країн Південно-Африканської Республіки, Австралії та Нової Зеландії.

**Програма заняття:**

1. Магрибська кухня: неповторність, оригінальність і місцевий колорит
2. Південноафриканська кухня: екстраординарність і екзотичність
3. Австралія – класична кулінарія завтрашнього дня.
4. Нова Зеландія: географічна ізольованість, традиції та культура національної кухні.
5. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України.

**Питання для дискусії**

1. Опишіть святкову трапезу “діффа” в Марокко.
2. Дослідіть регіональні кулінарні традиції народів Алжиру.
3. Назвіть найважливішу харчову культуру в Сахарі, на півдні Тунісу.
4. Які види м’яса використовують в південноафриканській кухні?
5. Охарактеризуйте страви національної кухні Австралії.
6. Перелічіть види теплової обробки австралійської кухні.
7. Сік якого фрукта використовують австралійські кулінари для маринування птиці?
8. Любителями якого гарячого напою є австралійці?
9. Висвітліть традиційні страви новозеландців.
10. Які алкогольні напої поширені в Новій Зеландії?
11. Охарактеризуйте методи обслуговування, які використовуються в ресторанах при організації харчування іноземних гостей.
12. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи.
13. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії.
14. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Америки, Африки, Австралійського союзу та народів Нової Зеландії.

**Програмований контроль.**

**Модульний контроль – тестування.**

В процесі вивчення дисципліни “Кухні народів світу” необхідно розглядати країни світу за регіонами з урахуванням їхнього географічного положення, історичних коренів та етнографічних особливостей тощо. Цей поділ та черговість вивчення кожної національної кухні народів світу подано (табл. 1)

з метою активізації та підвищення ефективності навчання та якості знань, сприяння кращому засвоєнню матеріалу, забезпечення інтерактивності та наочності навчання.

Таблиця 1

Характеристики національних кухонь народів світу

Регіони	Основні характеристики
<p><b>Країни Східної Європи</b> (Україна, Білорусь, Росія, Молдова).</p> <p><b>Країни Закавказзя</b> (Вірменія, Грузія, Азербайджан).</p> <p><b>Країни Західної Європи</b> (Нідерланди, Бельгія, Люксембург, Німеччина, Австрія, Швейцарія).</p> <p><b>Країни Північної Європи</b> (Англія, Шотландія, Ірландія)</p> <p><b>Скандинавські країни</b> (Швеція, Фінляндія, Норвегія, Данія, Ісландія).</p> <p><b>Країни Балтії</b> (Литва, Латвія, Естонія).</p> <p><b>Країни Середземномор'я</b> (Франція, Португалія, Іспанія, Італія, Греція, Мальта, Туреччина, Ізраїль).</p> <p><b>Країни Центральної Європи</b> (Угорщина, Польща, Чехія, Словаччина, Албанія, Боснія і Герцеговина, Болгарія, Македонія, Чорногорія, Сербія, Словенія, Хорватія, Румунія).</p> <p><b>Країни Східної Азії</b> (Японія, Китай).</p> <p><b>Країни Південно-Східної Азії</b> (Індонезія, В'єтнам, Лаос, Малайзія, Філіппіни, Нова Гвінея, Бірма, Камбоджа)</p> <p><b>Країни Південної Азії</b> (Індія, Пакистан, Непал, Бангладеш, Таїланд та ін.).</p> <p><b>Країни Середньої Азії</b> (Казахстан, Таджикистан, Туркменістан, Узбекистан, Киргистан).</p> <p><b>Країни Близького Сходу</b> (Ірак, Йорданія, Ліван, Сирія, Кіпр, Єгипет, Саудівська Аравія, Ємен, Катар, Оман, Бахрейн, Кувейт, ОАЕ).</p> <p><b>Країни Північної Америки</b> (США, Канада).</p> <p><b>Країни Центральної Америки</b> (Мексика, Панама, Гватемала, Гваделупа, Нікарагуа, Гондурас, Коста-Ріка, Сальвадор, Анtilьські острови, Бермудські острови, Багамські острови, острів Ямайка, Гаїті, Домініканська Республіка, Тринідат і Тобаго, Гренада, Мартиніка, Пуерто-Ріко).</p> <p><b>Країни Південної Америки</b> (Аргентина, Бразилія, Болівія, Венесуела, Гвіана, Колумбія, Парагвай, Перу, Уругвай, Чілі, Еквадор, Куба)</p> <p><b>Країни регіону Магриб</b> (Алжир, Марокко, Туніс, Лівія, Мавританія).</p> <p><b>Країни ПАР. Австралія та Нова Зеландія.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Економічні особливості країни.</li> <li>Географічне положення і кліматичні умови.</li> <li>Основні напрями сільського господарства.</li> <li>Перероблююча та харчова промисловість.</li> <li>Населення країни (національний склад).</li> <li>Релігійні і старовинні звичаї.</li> <li>Етногенез.</li> <li>Набір вихідних продуктів харчування, характерних для кухні даної країни (народу); характерні способи, прийоми і поєднання кулінарного оброблення продуктів; використання спецій, приправ, соусів.</li> <li>Способи кулінарної обробки та їх характеристика: механічна кулінарна обробка, теплові способи кулінарної обробки продуктів (вказати найбільш характерні, відмінні від інших режими, прийоми).</li> <li>Найбільш характерні національні страви, їхні аналоги в інших кухнях, особливості способів оформлення та подачі.</li> <li>Режим харчування.</li> <li>Особливості культури харчування (прибори, посуд, особливості застілля).</li> <li>Приблизне меню.</li> </ol>

## **ЗБІРНИК ЗАВДАНЬ ДЛЯ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ З ДИСЦИПЛІНИ “КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ”**

### ***Завдання №1***

1. Скласти меню денного раціону для туристів із Франції.
2. Скільки картоплі необхідно замовити у квітні місяці, щоб отримати очищеної вагою нетто 80 кг? (40%).

### ***Завдання №2***

1. Скласти одноденне меню групи туристів з Швейцарії.
2. Скільки кілограмів тріски без шкіри і кісток можна отримати з 40 кг тріски великих розмірів вагою брутто? (27%).

### ***Завдання №3***

1. Скласти меню обіду і визначити вартість необхідної сировини для туристів із Білорусії (50 осіб).
2. Скільки картоплі вагою брутто необхідно для приготування 40 порцій борщу з картоплею (рец 188), якщо на 1 порцію необхідно 0,15 кг і готуватиметься борщ у січні місяці.

### ***Завдання №4***

1. Скласти меню денного раціону для туристів із Англії.
2. Скільки кілограмів свіжого судака зі шкірою і кістками можна отримати з 80 кг судака великих розмірів вагою брутто? (45%).

### ***Завдання №5***

1. Скласти меню денного раціону для туристів із Китаю. Чим китайська кухня відрізняється від японської?
2. Скільки кілограмів свіжого коропу великих розмірів вагою брутто необхідно взяти, щоб отримати 24,5 кг філе зі шкірою без реберних кісток? (51%).

### ***Завдання №6***

1. Скласти меню денного раціону для туристів із Японії. Чим японська кухня відрізняється від китайської?
2. Скільки кілограмів очищеної картоплі вагою нетто вийде із 70 кг картоплі вагою брутто у жовтні місяця? (25%).

### ***Завдання №7***

1. Скласти меню обіду та розрахувати вартість набору сировини для обслуговування групи туристів із Грузії (15 осіб).
2. Скільки кілограмів картоплі вагою брутто необхідно переробити в грудні, щоб отримати 70 кг очищеної картоплі вагою нетто? (30%).



### ***Завдання №8***

1. Скласти технологічні схеми приготування національних українських страв (10 страв).

2. Скільки буряків вагою бруutto необхідно для приготування 50 порцій борщу, який готуватиметься у квітні місяці? (норма буряків на одну порцію – 160 г).

### ***Завдання №9***

1. Скласти технологічні схеми приготування національних литовських страв. (10 страв)

2. Скільки кілограмів овочів вагою бруutto необхідно у березні для приготування 40 порцій овочевого вінегрету (100 г на порцію), якщо картопля, буряки і морква спочатку відварюються, а потім очищаються? Норма на 1 порцію: картоплі (вагою нетто) – 22 г, буряк – 25 г, морква – 13 г. Втрати при варці відповідно 3; 2; 0,5%, відходи при очистці –40; 25; 25% відповідно.

### ***Завдання №10***

1. Скласти меню денного раціону для туристів із Австрії.

2. Скільки моркви вагою бруutto необхідно для приготування 100 порцій борщу (на 1 порцію – 40 г моркви), який готуватиметься в квітні місяці.

### ***Завдання №11***

1. Скласти меню та розрахувати набір продуктів для обіду 30 осіб туристів із Бельгії.

2. Скільки кілограмів свіжої севрюги великих розмірів (вагою бруutto) необхідно взяти, щоб отримати 18 кг порційних ошпарених кусків зі шкірою без хрящів? (41+10%).

### ***Завдання №12***

1. Розрахувати необхідну кількість сировини для обслуговування обіду (50 осіб) для туристів із Італії.

2. Скільки кілограмів порційних ошпарених кусків осетрини (вагою нетто) без шкіри і хрящів можна отримати із 57 кг осетрини середніх розмірів вагою бруutto, яка поступила з головою? (48 і 15%).

### ***Завдання №13***

1. Скласти меню бенкету-фуршету на 20 осіб і розрахувати необхідну кількість сировини для приготування страв для туристів із Угорщини.

2. Скільки порцій напівфабрикатів для страви “антрекот” можна приготувати із цілої туші яловичини вагою 180 кг? (3,5% і 159 г).

### ***Завдання №14***

1. Скласти одноденне меню для туристів із Португалії.

2. В заготівельному цеху при контрольній перевірці виявлено 40 кг заправленої котлетної маси. Необхідно визначити скільки було витрачено продуктів (м'яса, хліба, молока) на її приготування. (Зазначимо, що для приготування 1 кг фаршу потрібно: яловичини (брутто) – 900 г, хліба – 135 г, молока – 200 г, середньотушеві відходи – 26%.

### ***Завдання №15***

1. Скласти одноденне меню для туристів із Греції.
2. Скільки порцій напівфабрикатів для страви “ragu” (вага порції – 143 г нетто) можна приготувати із туші баранини I категорії вагою 38,5 кг, якщо використовується тільки грудинка з кістками? (10,5%).

### ***Завдання №16***

1. Скласти меню денного раціону для туристів із Іспанії.
2. Скільки кілограмів м'ясної свинини необхідно замовити для приготування 140 порцій напівфабрикатів для страви “шніцель” (вага порції – 143 г нетто), якщо використовується тільки м'ясо задніх ніг? (14%).

### ***Завдання №17***

1. Скласти меню обіду та розрахувати набір продуктів для туристів із Австралії (20 осіб).
2. Скільки кілограмів заправленої качки (вагою нетто) і харчових відходів можна отримати із 40 кг качок вагою брутто, якщо птиця поступила напівпотрошеною I категорії? (34% і 22%).

### ***Завдання №18***

1. Скласти одноденне меню для туристів із Чехії і Словаччини.
2. Скільки необхідно кілограмів рябчиків вагою брутто, щоб отримати 23,1 кг обробленої птиці вагою нетто? (34%).

### ***Завдання №19***

1. Скласти одноденне меню для туристів із Швеції.
2. Скільки необхідно продуктів вагою брутто для приготування 10 кг котлетної маси із курей, якщо підприємство працює за 1-ю колонкою збірника рецептур страв? На приготування 181 г котлетної маси витрачається продуктів вагою нетто: кури – 111 г, хліб пшеничний – 27 г, молоко – 39 г, масло вершкове – 4 г.

### ***Завдання №20***

1. Скласти меню обіду та розрахувати набір продуктів для туристів із Естонії (20 осіб).
2. Скільки продуктів вагою брутто необхідно взяти для приготування 35 порцій ромштексів із смаженою картоплею (в жовтні). Вага 1 порції гарніру 150 г.

### ***Завдання №21***

1. Скласти меню обіду та розрахувати набір продуктів для туристів із Ізраїлю (20 осіб).
2. Виписати сировину на 20 порцій рагу з картоплею та капустою в лютому місяці.

### ***Завдання №22***

1. Скласти меню для обслуговування обіду туристів на природі. Туристи з Алжиру.
2. Скільки сушеної моркви потрібно виписати для приготування 50 порцій розсольнику з крупою за I колонкою Збірника рецептур в листопаді місяці.

### ***Завдання №23***

1. Скласти меню денного раціону для пасажирів водного транспорту – туристів із Німеччини.
2. Розрахувати кількість олії для приготування майонезу для заправки 100 порцій салату “Столичного”.

### ***Завдання №24***

1. Скласти меню для бенкету за столом на 20 осіб туристів з Македонії.
2. Скільки порцій оселедця січеного можна приготувати в кафе з 10 кг оселедця нерозділеного, великих розмірів.

### ***Завдання №25***

1. Скласти меню для кафе вищої категорії української етнічної кухні.
2. Розрахувати кількість сировини для приготування 100 порцій крему ванільного в ресторані.

### ***Завдання №26***

1. Скласти меню та розрахувати набір продуктів для обіду групи туристів з Азербайджану 20 осіб.
2. Розрахувати кількість сировини для приготування 50 порцій салату “Вітамінного” в кафе “Мандрівник” в лютому місяці.

### ***Завдання №27***

1. Скласти меню та розрахувати необхідну кількість сировини для обслуговування 20 чоловік туристів із Бразилії.
2. Скільки потрібно картоплі брунто в березні для приготування 50 порцій супу-пюре із картоплі за II колонкою Збірника рецептур.

### ***Завдання №28***

1. Скласти меню та розрахувати набір продуктів для обіду групи туристів з Болгарії (20 осіб).

2. Визначити масу бруто овочів в січні місяці для приготування 50 порцій супу овочевого за II колонкою Збірника рецептур.

***Завдання №29***

1. Скласти одноденне меню групи туристів з Канади (20 осіб).
2. Скільки щуки фаршированої можна приготувати з 10 кг щуки дрібного розміру.

***Завдання №30***

1. Скласти одноденне меню групи туристів з Нідерландів (20 осіб).
2. Скільки порцій креветок з рисом можна приготувати, якщо закуплено 5 кг креветок свіжоморожених не розроблених.

***Завдання №31***

1. Скласти одноденне меню групи туристів з Данії (20 осіб).
2. Скільки порцій оселедця січеного можна приготувати в кафе з 10 кг оселедця нерозділеного, великих розмірів.

# ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДО ПРОВЕДЕННЯ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ

## ТЕСТИ ДО ПЕРШОГО МОДУЛЯ

1. Першу вегетаріанську школу засновано в:
  - 1) Греції
  - 2) Італії
  - 3) Стародавній Персії
  - 4) Франції.
  
2. Ідею “ланчу ділової людини” запропонував:
  - 1) Секвій Локата
  - 2) Миколай Вежинек
  - 3) Леваківський
  - 4) Гійом Тірель.
  
3. Перша академія кулінарного мистецтва відкрита в:
  - 1) Римі
  - 2) Китаї
  - 3) Франції
  - 4) Лондоні
  
4. Кнайпи спеціалізувалися на подачі:
  - 1) безалкогольних напоїв
  - 2) алкогольних напоїв
  - 3) молочних коктейлів
  - 4) кави і чаю
  
5. Засновниками виробництва крабових паличок вважають:
  - 1) китайців
  - 2) японців
  - 3) скандинавів
  - 4) англійців
  
6. У ресторані “Тур д’Аржан”, де проводили прийоми на честь монархів, існувала традиція подавати:
  - 1) фірмову фаршировану качку із спеціальною номерною грамотою птиці, яку з’їли
  - 2) гриби шиїтаке з традиційною локшиною, яка підлягає мінімальній термічній обробці
  - 3) смажену курку у відерці
  - 4) фаршированого восьминога

7. Першими вживати каву почали:

- 1) мусульмани
- 2) православні віруючі
- 3) протестанти
- 4) тибетські монахи

8. Меню для гостей на двох мовах (англійською і французькою) уперше ввів:

- 1) Даніель Суїні
- 2) М. Буланже
- 3) Дж. Дельмоніко
- 4) Гійом Тірель

9. Залежно від організації роботи ресторанні господарства поділяються на:

- 1) закриті, відкриті, змішані
- 2) комбіновані, індивідуальні, групові
- 3) етнографічні, вегетаріанські, морські
- 4) матричні, лінійні, функціональні

10. Кафе-шантан – це заклад, який:

- 1) спеціалізується на приготуванні піци
- 2) використовується лише для обслуговування банкетів та конференцій
- 3) знаходиться біля басейну, де організуються тематичні вечірки, мексиканські фієсти, карибські регбі-ритми тощо
- 4) поступово поєднує анімаційні послуги (концерти, танці, гру оркестру тощо) з послугами харчування

11. Умови залучення постійного споживача до ресторанного закладу:

- 1) гарна кухня, професійне обладнання, вдале місце розташування
- 2) зразкове обслуговування, професійне відкриття закладу, гарна кухня
- 3) професійне відкриття закладу, інноваційні технології, вдале місце розташування
- 4) зразкове обслуговування, вдале місце знаходження, професійне обладнання

12. Постійний гість – це своєрідний:

- 1) рекламний агент
- 2) VIP-персона
- 3) людина, яка не потребує особливої уваги
- 4) людина, яка платить чайові

13. Психологічний алгоритм обслуговування гостей містить:

- 1) досконале вміння персоналу ресторану користуватися технічними приладами

- 2) знання 3–4 іноземних мов
- 3) гарне розуміння декору та інтер'єру ресторанного закладу
- 4) формування гарних відносин із гостем та з'ясування його справжніх намірів і бажань

14. Одним із типів відвідувачів ресторану є емоційні люди. Їм притаманні якості:

- 1) люблять ризикувати, наполегливі, роблять категоричні твердження
- 2) обережні, повільні, ненастирливі, уміють слухати
- 3) найбільше цінують відносини між людьми, легко вступають у контакт, не дуже цікавляться фактами, деталями, проявляють дружелюбність
- 4) замкнені люди, стримані, неговіркі, цікавляться фактами і деталями

15. Пріоритетами для відвідувача-“актора” є:

- 1) можливість зберегти час, визнання, престиж, можливість заробити гроші
- 2) визнання, комфорт, безпека
- 3) економія, безпека, користь
- 4) престиж, визнання, можливість

16. Для відвідувача-“скептика” характерні:

- 1) обережність, критичність, пунктуальність, розважливність, ретельність
- 2) категоричність, ініціативність, прагматизм, напористість, нетерплячість
- 3) привітність, сентиментальність, уникання сварок і суперечок, схильність до поступок; упередженість
- 4) красномовність, енергійність, оптимізм, ідеаліст, не вміє слухати, любить розважатися і розважати інших

17. Під час обслуговування споживача-“контролера” ресторану необхідно під час розмови з ним:

- 1) бути енергійним, надихати його на прояв ініціативи, активно мотивувати свої пропозиції, триматися впевнено
- 2) триматися по-діловому, відразу переходити до справи, бути лаконічним, зосереджувати увагу на практичній вигоді та актуальності пропозиції
- 3) триматися дружелюбно і неформально, ставити запитання на особисті теми, пропонувати допомогу, робити компліменти, не квапити
- 4) слід чітко висловлювати думки, приділяти увагу дрібницям і доказам, триматися впевнено і стримано, не спонукати до рішення про вибір страв чи напоїв

18. Правильність надання рекомендації:

- 1) має надаватися благальним і прохальним тоном
- 2) для точного вибору рекомендації необов'язково встановлювати тип людини

- 3) надається як виключний аспект у роботі ресторатора
- 4) має залишити враження особистого вибору

19. Обслуговуючому персоналу слід уникати:

- 1) порівняння поведінки гостей і своїх очікувань
- 2) відвертості у спілкуванні з гостями, необхідно дотримуватися дрес-коду
- 3) спілкування зі споживачами на сторонні теми
- 4) частого контакту з гостями

20. Тактовність – необхідна риса ресторатора. Її сутність полягає у:

- 1) вмінні передбачати можливі запитання та побажання співрозмовника
- 2) готовності докладно інформувати споживача з усіх істотних тем
- 3) розумінні співрозмовника, прагненні уникнути недоречних запитань, обговоренні тем, які можуть виявитися неприємними для співрозмовника
- 4) вмінні спокійно реагувати на несподівані запитання і висловлювання співрозмовника

21. Об'єктивним джерелом концепції ресторанного закладу є:

- 1) місце розташування
- 2) цінова політика ресторану
- 3) сегментація споживачів ресторанної послуги
- 4) маркетингові дослідження

22. Головні критерії, за якими обирається місце для ресторану, – це:

- 1) демографія, доступність відповідно до транспортного сполучення, середній рівень доходів населення, привабливість, помітність
- 2) можливість перспективного розвитку регіону, кліматичні умови, флора і фауна
- 3) інвестиційна привабливість, екологічні критерії
- 4) пріоритетність модних тенденцій, наявність інфраструктурного забезпечення, думка місцевих жителів

23. Під час складання меню необхідно враховувати такі чинники, як:

- 1) інтер'єр й освітлення закладу
- 2) кваліфікація кухарів, наявне обладнання і потужності
- 3) не обов'язково враховувати смаки та побажання споживачів
- 4) поживна цінність продуктів і технологія вирощування

24. Структура концепції ресторану містить розділ “Інфраструктура ресторану”. Вона охоплює:

- 1) переваги і смаки потенційних клієнтів щодо ресторанного продукту
- 2) меню



- 3) основних конкурентів ресторанного закладу
- 4) функціональний розподіл простору (технічні вимоги до інженерних систем)

25. Сервірування столу не передбачає використання ножів під час:

- 1) банкетів із частковим обслуговуванням
- 2) банкетів-фуршетів
- 3) повного обслуговування відвідувачів
- 4) обслуговування в готельних номерах

26. У службовому приміщенні для обслуговування відвідувачів у номерах готелів офіціант може приготувати:

- 1) порційні другі страви
- 2) холодні закуски, складні за приготуванням
- 3) яєчню, зварити сосиски
- 4) гарячі перші страви

27. подача страв на тацях припускає:

- 1) формування таць на очах у відвідувачів
- 2) поверхня таці має бути гладкою
- 3) підвищення якості ресторанних послуг
- 4) необхідність передачі посуду або страви на дальні відстані

28. Під час сервісу по-англійському на край тарілки не можна накладати їжу, винятком є:

- 1) щупальця восьминога
- 2) спагеті
- 3) спаржа
- 4) м'ясні гарніри

29. Існують випадки в обслуговуванні по-англійському, які передбачають присутність кухарок у парадній формі. Це такі ситуації:

- 1) якщо обслуговується кілька гостей за столом
- 2) у разі подачі складних страв
- 3) приготування коктейлів на очах у відвідувачів
- 4) під час розкладання гарніру на очах у відвідувачів для створення колірної гами

30. За французької системи обслуговування до складу бригади офіціантів входить сомельє. Це людина, яка:

- 1) займається приготуванням перших страв
- 2) подає до столу гарніри
- 3) знається на приготуванні соусів
- 4) здійснює обслуговування відповідно до винної карти ресторану

31. Стародавні греки розбавляли вино водою і вживали напій як:

- 1) глінтвейн
- 2) ліки
- 3) чай
- 4) сік

32. Обслуговування по-російському припускає:

- 1) гість сам визначає обсяг потрібної йому їжі
- 2) їжа готується на очах у відвідувачів
- 3) такий вид обслуговування незручний для банкетів і вечірок
- 4) офіціанти не вдягають рукавичок, обслуговуючи урочистості і банкети

33. Негативні аспекти ресторанного обслуговування по-американському:

- 1) офіціанти постійно перебувають у контакті з гостями
- 2) заздалегідь визначити розмір порцій для кожного споживача неможливо, тому що розмір порцій визначається наперед
- 3) потрібна велика кількість обслуговуючого персоналу
- 4) цей вид обслуговування користується популярністю, ніж сервіс по-російському

34. Ідеальна температура під час подачі безалкогольних напоїв коливається в межах:

- 1) від 12°C до 15°C
- 2) від 4°C до 8°C
- 3) від 6°C до 10°C
- 4) від 10°C до 15°C

35. Для підтримки оптимальної температури винних виробів можливе:

- 1) швидке охолодження напою
- 2) нагрівання вина до певної температури (наприклад, у духовках, під струменем гарячої води)
- 3) пляшку необхідно потрясти для перемішування напою
- 4) для охолодження і підігріву вино вимагає певних витрат часу

36. У великих ресторанах обладнують буфети трьох видів. Один із них основний. Його функція:

- 1) для приготування і відпускання кави, чаю, какао, шоколаду
- 2) для зберігання, нарізування і відпускання хліба
- 3) для зберігання і відпускання столового посуду з фарфору, скла, кришталю, металу, столових приборів, столової білизни
- 4) для підготовки і відпускання продукції (води, пива, вино-горілчаних виробів, плодів та ягід, кондитерських і тютюнових виробів)

37. Раціональні розміри столів для ресторанів, їдалень, кафе і барів (за висотою):

- 1) 1000–1100 мм
- 2) 900–1050 мм
- 3) 700–850 мм
- 4) 740–750 мм

38. Барна стійка – це робоче місце бармена, де він:

- 1) готує гарячі страви для споживачів
- 2) одержує замовлення від споживачів, які передає на кухню
- 3) готує напої, десерти, коктейлі, закуски і відпускає продукцію споживачам
- 4) відпускає споживачам тістечка, фрукти, алкогольні напої

39. Послідовність підготовки ресторану до обслуговування відвідувачів:

- 1) попереднє сервірування столів; прибирання приміщень; отримання і підготовка посуду, приборів, столової білизни для сервірування столів; розміщення меблів
- 2) прибирання приміщень; розміщення меблів; отримання і підготовка посуду, приборів, столової білизни для сервірування столів
- 3) розміщення меблів; прибирання приміщень, отримання і підготовка посуду, приборів, столової білизни для сервірування столів
- 4) отримання і підготовка посуду, приборів, столової білизни для сервірування столів; прибирання приміщень; попереднє сервірування столів

40. Квадратні столи в залі ресторану краще встановлювати:

- 1) по діагоналі або в шаховому порядку
- 2) рядами паралельно один до одного
- 3) в хаотичному порядку
- 4) по колу

41. Головний прохід у залі має бути не менш ніж:

- 1) 3,0–4,0 м
- 2) 2,0–3,5 м
- 3) 1,5–2,0 м
- 4) 1,2–1,5 м

42. До основних столових приборів належить:

- 1) виделка для раків
- 2) щипці для цукру
- 3) лимонна виделка
- 4) ложка для салатів

43. Столові прибори з такими характеристиками, як: ніж тупий, нагадує лопатку, виделка має короткі зубчики і більше заглиблення між середніми зубчиками, призначені для:

- 1) плодів (яблук, груш тощо), кавунів, динь
- 2) гарячих рибних страв
- 3) перекидання закусок, других страв і гарнірів із загального блюда в тарілку споживача
- 4) гарячих солодких страв

44. Ручники, які використовують офіціанти під час подачі страв, мають розміри:

- 1) 25–85 см
- 2) 30–80 см
- 3) 35–85 см
- 4) 40–90 см

45. Відстань між тарілкою і приборами, а також між самими приборами має бути:

- 1) 0,5 см
- 2) 1,0 см
- 3) 1,5 см
- 4) 2,0 см

46. Квіти, які використовують для сервірування столу, можуть бути:

- 1) пластикові
- 2) паперові
- 3) садові та польові
- 4) пластикові, паперові, садові та польові

47. “Лафітні” чарки (ємність 100–125 мм) призначені для:

- 1) подачі лікерів, іноді в них наливають коньяк, якщо подають алкоголь до кави
- 2) напівсухих, сухих і кріплених червоних вин
- 3) легких солодких і напівсолодких білих вин
- 4) десертних вин і подачі коктейлів

48. Грог – це напій, приготовлений із:

- 1) червоного вина з додаванням кориці і гвоздики
- 2) суміші вина, сиропу або лікеру та різних фруктових соків або фруктів із додаванням цукру, шампанського або інших газованих напоїв
- 3) морсу, мінеральної або фруктової води;
- 4) рому або коньяку та гарячої води з цукром

49. До додаткового простору ресторану належить:

- 1) зал ресторану
- 2) аванзал
- 3) виробничі приміщення
- 4) прилегла до ресторану територія

50. Наперони – це:

- 1) довгі ефектні скатертини, які декоруються драпіровками, бантами, квітами
- 2) невеликі скатертини зі столового текстилю
- 3) комплекти з їдальною скатертини з кріпленням для “спідниці” і безпосередньо самої фуршетної “спідниці”, яка оформляється різноманітним декором
- 4) банкетні декоративні скатертини

51. Ця людина організовує роботу, забезпечуючи приготування їжі високої якості та різноманітного асортименту, розподіляє обов’язки кухарів, складає графіки виходу на роботу виробничого персоналу, контролює дотримання технології приготування страв, санітарних правил, розробляє меню, у складі комісії проводить бракераж готової їжі:

- 1) технолог
- 2) директор ресторану
- 3) менеджер із виробництва
- 4) баркоміс

52. Керівні працівники ресторанного закладу у своїй діяльності повинні керуватися:

- 1) філософією закладу
- 2) концепцією ресторану
- 3) професійною кваліфікацією та ідеєю команди ресторанного господарства
- 4) посадовими інструкціями

53. Бармен повинен:

- 1) накривати столи скатертинами
- 2) отримувати столову білизну, посуд, прибори
- 3) одержувати на кілька днів роботи продукти, необхідні для приготування коктейлі
- 4) знати всі страви, що пропонують гостям у ресторані

54. Основна робота баркоміса пов’язана з:

- 1) приготуванням напоїв
- 2) загальним управлінням барами

- 3) плануванням відпусток співробітників бару, контролем й організацією бару
- 4) утворенням нових відділів усередині бару

55. Людина, яка виконує роботу з обслуговування гостей, але приймає замовлення від бармена або від баркоміса в самому барі, а також займається розрахунками:

- 1) барвайтер
- 2) бартендер
- 3) бармен
- 4) супервізор бару

56. На робочому місці бармена розміщують праворуч:

- 1) пляшки з напоями, сиропи, соки
- 2) рушники для протирання стійки
- 3) шейкер
- 4) мірний посуд, щипці, ключі для розкриття банок, штопор

57. Високий сервіс ресторанного бізнесу вимагає:

- 1) тісних взаємин з гостем, фактично панібратство
- 2) настирливості у досягненні своїх цілей
- 3) володіння ресторанним етикетом
- 4) уміння передавати те, що не користується особливим попитом

58. До технічних чинників ресурсозберігаючих технологій належать:

- 1) удосконалення технологічних режимів обробки сировини
- 2) організація вторинного використання сировинних ресурсів
- 3) удосконалення організації виробництва продукції
- 4) застосування наукових основ менеджменту

59. Для успішного виробничого процесу в закладах ресторанного господарства:

- 1) заготівельні цехи мають розташовуватися якнайдалі від складських приміщень
- 2) розташування устаткування має бути зручним і необов'язково відповідати технічним стандартам розміщення
- 3) виробничі приміщення мають розміщуватися відповідно до будівельних норм і правил проектування, не враховуючи послідовність технологічного процесу
- 4) необхідно створити оптимальні умови для праці

60. Виробничі приміщення мають організовуватися:

- 1) на підземних поверхах
- 2) на наземних поверхах

- 3) орієнтуватися на південь
- 4) орієнтуватися на північний схід

61. До чинників мікроклімату не належать:

- 1) температура
- 2) вологість
- 3) наявність приладів для підігріву води
- 4) швидкість руху повітря

62. Кутери призначені для:

- 1) перемішування, перемелювання, різання, замішування і збиття всіх видів продуктів за дуже короткий проміжок часу
- 2) приготування соусів, сумішей, пюре і супів
- 3) переробки м'яса і риби
- 4) нарізки різних гастрономічних виробів: шинки, ковбаси, сиру

63. В елітних чайних клубах в основному використовують:

- 1) індійські чаї
- 2) китайські чаї
- 3) китайські та тайванські чаї
- 4) тайванські чаї

64. Для заварювання чаю в китайському стилі використовують:

- 1) керамічні чайники різної форми
- 2) бамбукові чайники різної форми
- 3) фаянсові заварники
- 4) особливі чайники з решітчастими стаканами, в які насипають чай

65. Які чаї краще заварювати в порцелянових чайниках:

- 1) чорні китайські чаї
- 2) зелені чаї
- 3) білі чаї
- 4) жовті чаї

66. Що таке френч-прес:

- 1) пристрій для пресування чаю
- 2) пристрій для подрібнення чаю
- 3) вузький та високий скляний посуд з поршнем-фільтром
- 4) пристрій для збагачення чаю киснем

67. Для чого використовують гайвань:

- 1) для змішання чаю
- 2) для заварювання чаю

- 3) для підтримання температури
- 4) для “знайомства” з чаєм

68. Для якого чаю використовують калекас, в який вставляють бомбіллю?

- 1) каркаде
- 2) ройбуш (ханибуш)
- 3) мате
- 4) лапало

69. Чорний чай, пуер, зелені невисокої якості, тизани заварюють при температурі:

- 1) 50–70°C
- 2) 85–100°C
- 3) 95–100°C
- 4) 70–85°C

70. Прості варіанти заварювання чаю:

- 1) методом Лу Юйя,
- 2) гунфуча
- 3) пін-ча
- 4) методом Чмень Гоу

71. Пристрій для пресування кави має назву:

- 1) темпер
- 2) пітчер
- 3) хол дер
- 4) чахай

72. Пристрій для збивання молока має назву:

- 1) темпер
- 2) пітчер
- 3) драгер
- 4) капучінатор

73. Чашка для еспресо має об’єм:

- 1) 35-50 мл
- 2) до 35 мл
- 3) 70- 100 мл
- 4) 25-30 мл

74. За типом підприємства харчування бувають:

- 1) ресторани, бари, кафе, їдальні, закуочні, фабрики кухні
- 2) власні і орендовані



- 3) “люкс”; “вищий”; “перший”; “поза категорією”
- 4) вищий, перший, другий

75. Один з основних видів меню з широким асортиментом, з повною формою обслуговування та в якому кожне блюдо вказане за своєю окремою ціною:

- 1) “табльдот”
- 2) “шведський стіл”
- 3) “а ля карт”
- 4) бю жур

76. За класом ресторани бувають:

- 1) першого, другого, третього
- 2) люкс, вищий, перший
- 3) вищий, перший, другий
- 4) люкс, вищий, перший, другий, третій

77. Рибний, етнічний, вегетаріанський – це ресторани, які різняться за:

- 1) за значенням
- 2) за класом
- 3) за спеціалізацією
- 4) за характером контингенту

78. Ресторани, у яких відтворюється культура певних народів, у тому числі й кулінарна традиція, має назву

- 1) етнічний
- 2) сімейний
- 3) елітний
- 4) кошерний

79. Ресторан – це...

- 1) торгівельний заклад, який відрізняється від інших вищою якістю послуг, широким меню, окрім харчування надають послуги з розваг та відпочинку
- 2) заклад харчування загальнодоступний або для обслуговування певного контингенту споживачів з різноманітним асортиментом страв, булочних, кондитерських виробів і закупних товарів
- 3) підприємство організації споживання їжі та відпочинку споживачів із обмеженим асортиментом продукції та надаванням послуг
- 4) заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування та комфорту в поєднанні з організацією відпочинку і дозвілля споживачів.

80. Перелічить основні функції підприємств ресторанного господарства

- 1) виробництво, реалізація, організація споживання, які поєднані з організацією відпочинку, розваг та дозвілля
- 2) виробництво, організація споживання та дозвілля
- 3) виробництво, реалізація, організація споживання
- 4) всі відповіді вірні\*.

81. За ступенем новизни ресторани поділяються на:

- 1) класичний, локальний, концептуальний
- 2) класичний, креативний, концептуальний
- 3) класичний, колективний, концептуальний
- 4) класичний, для гурманів, концептуальний

82. За методом обслуговування ресторани поділяються на:

- 1) повносервісний та з частковим обслуговуванням
- 2) повносервісний та з самообслуговуванням
- 3) повносервісний, з частковим обслуговуванням, самообслуговування
- 4) повносервісний

83. За місткістю ресторани поділяють на:

- 1) малі до 30 місць, середні – 30–90 місць, великі – понад 90 місць
- 2) малі до 50 місць, середні – 50–100 місць, великі – понад 100 місць
- 3) малі до 50 місць, середні – 50–150 місць, великі – понад 150 місць
- 4) малі до 50 місць, середні – 50–150 місць, великі від 150 місць до 500 місць

84. Літні ресторани поділяються на:

- 1) веранди, тераси, економ-тераси, ресторан-трансформери
- 2) тераси, економ-тераси, ресторан-трансформери
- 3) тераси, економ-тераси, майданчики, ресторан-трансформери
- 4) веранди, тераси, ресторан-трансформери

85. Тематично концептуальний ресторан — це ресторан в якому ....

- 1) спостерігається своєрідні типи загальнодоступних закладів, в яких загальна концепція їх роботи виходить за рамки звичайної виробничої та обслуговуючої діяльності
- 2) спостерігається взаємозалежність між усіма елементами, починаючи з назви ресторану і завершуючи атмосферою, що підсилює значення усіх його характеристик
- 3) спостерігається приготування страв, кулінарних виробів їх реалізацію, організацію споживання та організацією відпочинку, розваг та дозвілля
- 4) назва ресторану відповідає його концепції

86. При створенні етнічних ресторанів увагу приділяють:

- 1) особливостям національного кулінарного мистецтва, архітектурно-художнього конструювання будівель, приміщень, дизайну, національного посуду
- 2) особливостям національного кулінарного мистецтва, дизайну, культурі, національного посуду
- 3) особливостям національного кулінарного мистецтва, дизайну, культурі, традиціям, національного посуду
- 4) особливостям національного кулінарного мистецтва, дизайну, національного посуду

87. Pre-party – це

- 1) то, що відбувається до основної вечірки, тобто зустріч, спілкування, аперитив на базі ресторану
- 2) будівля яка поєднує в собі приміщення ресторан в якому можна легко повечеряти перед вечіркою, і клуб, в якому гість залишається на вечірку
- 3) це невелика вечірка
- 4) препаті-кафе і препаті-бари.

88. Робота бару і кухні в препатійному ресторані:

- 1) бар має менше навантаження ніж кухня, яка включає закуски, фондю, страви розраховані на всю компанію
- 2) бар має більше навантаження ніж кухня, яка включає закуски, фондю, страви розраховані на всю компанію
- 3) бар бере на себе усе навантаження, та пропонує гостю легкі закуски, безалкогольні, слабоалкогольні та алкогольні напої, коктейлі
- 4) бар та кухня несуть на собі рівновелике навантаження

89. Кафе – це

- 1) заклад з обмеженим асортиментом страв і напоїв нескладного приготування призначеного для швидкого обслуговування, застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами
- 2) заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв в якому застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами\*
- 3) торговельний заклад, де подаються страви та напої, від інших відрізняється вищою якістю послуг, широким меню, окрім харчування надають послуги з розваг та відпочинку
- 4) заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв в якому застосовується обслуговування офіціантами

90. У закладах ресторанного господарства каву найчастіше готують у присутності гостя з використанням машин різних типів:

- 1) еспресо-машин, каво-машин, машин фільтраційного типу, апаратів для приготування кави по-східному, прес френч
- 2) апаратів для приготування кави, прес френчів
- 3) еспресо-машин, каво-машин, апаратів для приготування кави
- 4) еспресо-машин, каво-машин, прес-френч

91. Для приготування якісної кави бариста повинен знати:

- 1) способи смаження кавових зерен, види кавових зерен та способи їх помелу, технологію приготування кави, посуд
- 2) характеристику сировини, яка використовується для приготування кави та кавових напоїв, технологію приготування кави, посуд та способи подачі кави
- 3) характеристику сировини, способи обсмаження кавових зерен, технологію приготування різних видів кави та кавових напоїв, посуд та способи подачі кави і мати значний досвід практичної роботи
- 4) технологію приготування різних видів кави та кавових напоїв, способи подачі кави та мати значний досвід практичної роботи

92. При обслуговуванні дітей температура гарячих напоїв повинна бути:

- 1) не вище 50°C
- 2) не вище 55°C
- 3) не вище 60°C
- 4) не вище 65°C

93. До основних видів кави відносять:

- 1) 4 види (арабіка, рабуста, тіріса, ліберіка)
- 2) 4 види ( арабіка, рабуста, ліберіка, ексцельса)
- 3) 3 види (арабіка, рабуста, ексцельса)
- 4) 2 види (арабіка, рабуста)

94. Способи нанесення візерунків на каву:

- 1) етчинг, капучіно-арт, мульти-арт, експрессо-арт
- 2) капучіно-арт, мульти-арт, експрессо-арт, незвичайний арт
- 3) капучіно-арт, мульти-арт, експрессо-арт
- 4) етчинг, мульти-арт, експрессо-арт, незвичайний арт

95. Середній вихід холодних страв і закусок повинен бути:

- 1) 65 гр
- 2) 75 гр
- 3) 85 гр
- 4) 50-100 гр

96. Гарячі та холодні страви у меню ресторанів записуються наступним чином:

- 1) рибні, м'ясні, страви з птиці, страви з субпродуктів, овочеві страви, страви з яєць, борошняні страви
- 2) рибні, м'ясні, страви з субпродуктів, страви з птиці, страви з яєць, овочеві страви, борошняні страви
- 3) рибні, м'ясні, страви з птиці, страви з субпродуктів, овочеві страви, страви з грибів, страви з яєць, борошняні страви
- 4) м'ясні, рибні, страви з субпродуктів, страви з птиці, страви з грибів, страви з яєць, овочеві страви, борошняні страви

97. Меню у ресторанах складається у наступній послідовності

- 1) фірмові блюда, фірмові напої, хол. страви та закуски, гар. страви та закуски, перші страви, другі страви, солодкі страви, напої, гарніри, кондитерські та хлібобулочні вироби
- 2) фірмові блюда, фірмові напої, хол. страви та закуски, гар. страви та закуски, перші страви, другі страви, гарніри, напої, кондитерські та хлібобулочні вироби
- 3) фірмові блюда, фірмові напої, хол. страви та закуски, гар. страви та закуски, гарніри, перші страви, другі страви, солодкі страви, напої, кондитерські та хлібобулочні вироби
- 4) фірмові блюда, фірмові напої, холодні страви і закуски, гарячі закуски, перші страви, другі гарячі страви, солодкі страви, гарячі напої власного виробництва, холодні напої власного виробництва, кондитерські та хлібобулочні вироби

98. Холодні страви і закуски подають при температурі:

- 1) 14...16°C;
- 2) 16...20°C;
- 3) 22...26°C.
- 4) 10...14°C

99. У закладах ресторанного господарства для дітей рекомендовано використовувати посуд із:

- 1) полікарбонату
- 2) фарфору;
- 3) фаянсу
- 4) кераміки

## ТЕСТИ ДО ДРУГОГО МОДУЛЯ

1. За видами економічної діяльності заклади ресторанного господарства поділяють на такі групи:

- 1) заклади, які здійснюють продаж їжі і напоїв, як правило, призначених для

споживання на місці, з показом розважальних вистав або без них (ресторан, кафе, кафетерій, закусошна)

2) заклади, що реалізують продукцію і організовують її споживання в торговельному залі (ресторани, бари, кафе, кафетерії, закусошні, буфети, їдальні)

3) заклади, що поєднують функції виробництва та обслуговування споживачів, які працюють як на сировині, так і частково можуть використовувати напівфабрикати

4) заклади, що працюють на напівфабрикатах і готовій продукції

2. За торговельною ознакою заклади ресторанного господарства поділяються на групи:

1) заклади, що продають продукцію для споживання за його межами (фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домова кухня, ресторан за спецзамовленням (кайтеринг))

2) заклади, які здійснюють продаж напоїв та обмеженого асортименту страв до них, як правило, призначених для споживання на місці, з показом розважальних вистав або без них (бар)

3) заклади, в яких здійснюється продаж їжі і напоїв, переважно за зниженими цінами, для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками (їдальня і буфет)

4) заклади, які постачають їжу, приготувану централізовано, для споживання в інших місцях (фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домова кухня, ресторан за спеціальним замовленням (catering))

3. Сучасний чайний етикет в закладах ресторанного господарства базується на знаннях, які склалися багато століть назад у –

- 1) Китаї
- 2) Японії
- 3) Європі
- 4) країнах Середньої Азії

4. У якій черзі хазяйка прийому подає чай гостям?

1) насамперед гостю, що сидить справа від неї, далі, згідно із субординацією

2) насамперед гостю, що сидить ліворуч від неї, далі, згідно із субординацією

3) насамперед почесним гостям

4) почергово за годинниковою стрілкою

5. При організації “шведського столу”, довжина однієї лінії складає:

- 1) 2–3 м
- 5) 3–4 м
- 6) 4–5 м
- 7) 5–6 м

6. Тривалість сніданку туристів не повинна перевищувати:
- 1) 20 хв
  - 2) 40 хв
  - 3) 30 хв
  - 4) 50 хв
7. У ліміт вартості харчування групових туристів не включають:
- 1) страви від шеф-кухаря
  - 2) напої
  - 3) алкогольні напої
  - 4) десерт
8. Бокал шампанського та бокал вина прийнято організовувати:
- 1) о 12-00
  - 2) о 13-30
  - 3) о 16-00
  - 4) о 18-00
9. Прийом – сніданок починається:
- 1) 8-00 який триває півтори дві години
  - 2) з 8-00 який триває годину
  - 3) з 9-00 який триває півтори години
  - 4) з 9-00 який триває годину
10. Який вид сніданку використовується для подачі у готельних номерах?
- 1) сніданок із шампанським
  - 2) пізній сніданок
  - 3) експрес-сніданок
  - 4) ранній сніданок
11. Першим етапом обслуговування на банкетах прийомах є ...
- 1) подавання чаю та кави
  - 2) подавання аперитиву
  - 3) подавання холодних страв та закусок
  - 4) подання других страв.
12. В якій країні національна страва – кімчі?
- 1) Японія
  - 2) Китай
  - 3) Корея
  - 4) Вірменія
13. Для якої країни характерні начос, чилі і сієста?
- 1) Бразилія
  - 2) Мексика

- 3) Аргентина
- 4) Австралія

14. Найулюбленіша страва серед дітей цієї країни – пастітсіо – запіканка з 16 інгредієнтів. Про яку країну йдеться?

- 1) Греція
- 2) Іспанія
- 3) Голландія
- 4) Грузія

15. Жителі цієї країни люблять бутерброди. Раусшмейсер – трьохповерховий сендвіч з ячнею, шпиком та шинкою. Про яку країну йдеться?

- 1) Голландія
- 2) Грузія
- 3) Вірменія
- 4) Перу

16. Молдавська національна страва мамалига – це:

- 1) пиріг з абрикосами
- 2) запіканка
- 3) каша з кукурудзи
- 4) закуска

17. Це класична страва Андалузії. Існують тисячі варіантів приготування цього томатного супу, і об'єднують їх лише кілька речей: хліб, оливкова олія, помідори і температура в нижній частині шкали. Подають його в холодних мисках або склянках, наповнених льодом, з порізаним огірком, додавши трохи табаско для гостроти. Про яку страву йдеться?

- 1) чоризо
- 2) гаспачо
- 3) ромеско
- 4) паелья

18. У якій кухні ризотто є одним з головних страв?

- 1) Італія
- 2) Іспанія
- 3) Греція
- 4) Японія

19. Тапас це:

- 1) різноманітні закуски
- 2) страва іспанської кухні



- 3) обідня перерва на Кубі
- 4) сорт солодкої картоплі

20. Тайська цибуля – шалот має:

- 1) зелений колір та фруктовий смак
- 2) червоний колір та гіркий смак
- 3) фіолетово-червоний колір та солодкуватий смак
- 4) салатний колір та смак молоді цибулі

21. Кулебяка це:

- 1) рибний шашлик на Кавказі
- 2) борошняний виріб російської кухні
- 3) картопляна страва в Білорусії
- 4) український холодний суп

22. Бефстроганов це страва:

- 1) російської кухні
- 2) французької кухні
- 3) німецької кухні
- 4) англійської кухні

23. Каперси це:

- 1) мариновані бутони та бруньки овочевої культури – каперси колючі
- 2) висушені ягоди каперсового дерева
- 3) різновид дерев – кущів родини кактусових
- 4) пряно-ароматична приправа, яка використовується в італійській кухні

24. Визначте види італійських сирів:

- 1) рокфор, моцарелла, рикотта
- 2) горгондзола, рокфор, пармезан
- 3) моцарелла, фета, горгонцола,
- 4) горгондзола, пармезан, моцарелла, рикотта

25. У Грузинській кухні прийнято:

- 1) готувати страви із використанням горіхів та сирів
- 2) широке використання цибулі
- 3) готувати страви із використанням вина
- 4) всі відповіді вірні

26. Корейська кухня використовує:

- 1) листя папороті, м'ясо собак, соєву пасту
- 2) рис, моркву, соєву пасту
- 3) рибу, вироби із рисового борошна
- 4) свіжі овочі, рис та молочні продукти

27. Страви грузинської кухні:

- 1) карі, хачапурі, купати
- 2) купати, гозінаки, чіхіртма
- 3) мамалига, купати, хачапурі
- 4) хачапурі, саціві, чахохбілі

28. Салат “Грецький” готується із:

- 1) помідорів, огірків, зеленого перцю, маслин, сира “Фета”, цибулі, оливкової олії
- 2) помідор, цукіні, перцю солодкого, маслин, сиру “Фета”, оливкової олії,
- 3) огірків, сиру “Фета”, перцю зеленого, помідор, оливкової олії
- 4) огірків, сиру “Фета”, перцю зеленого, помідор, оливкової олії
- 5) помідор, кабачків, болгарського перцю, часнику, оливкової олії

29. Салат “Рассолс” це страва:

- 1) німецької кухні
- 2) російської кухні
- 3) румунської кухні
- 4) латвійської кухні

30. Пастою в Італії називають:

- 1) томатне пюре виготовлене із помідорів та інших овочів
- 2) суміш (соус) із м'яких сирів та помідорів, які використовують для приготування піци
- 3) макаронні вироби
- 4) назва страви із сиру “Моцарелла”, італійських трав, яєць, томатів та шинки

31. Феттуччіне:

- 1) макаронні вироби у вигляді довгих, плоских стрічок, скручених між собою
- 2) страва із сиру горгонзола олив та морепродуктів
- 3) італійська ароматична приправа
- 4) салат із сиром “Фета” та овочами

32. “Тирамісу” це:

- 1) національна м'ясна страва Греції
- 2) французький білий соус
- 3) сир виготовлений в Італії
- 4) італійський десерт із сиром маскарпоне

33. Каррі в індійській кухні це:

- 1) суміш пряних компонентів
- 2) страва з рису та інших продуктів

- 3) сорт рису
- 4) приправа до страв

34. Зрази – страва, яка прийшла до нас із:

- 1) литовської національної кухні
- 2) білоруської національної кухні
- 3) української національної кухні
- 4) молдавської національної кухні

35. Символом якої національної кухні вважається галушка:

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

36. Буйабес – це:

- 1) страва з м'яса іспанської кухні
- 2) паштет з печінки гуски французької кухні
- 3) французький рибна юшка\*
- 4) соус в турецькій кухні

37. Вкажіть, з якого тіста традиційно готують узбецьку страву “манти”:

- 1) дріжджового
- 2) пісочного
- 3) прісного
- 4) заварного

38. Паелья – це:

- 1) музичний супровід у латиноамериканських ресторанах
- 2) гостра страва мексиканської кухні
- 3) страва із рису, риби (м'яса та курки) іспанської кухні
- 4) соус в італійській кухні із вершками

39. Вкажіть до якої національної кухні належить страва папрікаш:

- 1) угорської
- 2) польської
- 3) узбецької
- 4) вірменської

40. Кнедлики – це:

- 1) французькі рогалики
- 2) м'ясні рулети німецької кухні
- 3) страва з картоплі білоруської кухні
- 4) страва чеської кухні із борошняного або картопляного тіста

41. Для монгольської кухні з технологічних прийомів обробки м'яса найбільш характерною є:

- 1) сушка його на вітрі і на морозі
- 2) жарення
- 3) варіння
- 4) запікання в попелі

42. Для приготування окрошки як рідку основу використовують:

- 1) кефір, квас із березового соку
- 2) холодну кип'ячену воду, хлібний квас
- 3) сироватку, відвар з молодих буряків
- 4) усі відповіді вірні

43. Для приготування азербайджанської страви “Люля-кебаб” використовуються такі 3 основні компоненти:

- 1) куряче філе, часник, солодкий перець
- 2) баранина, цибуля, курдюк
- 3) м'ясний фарш, маринована цибуля, зелень
- 4) усі відповіді вірні

44. Вкажіть, для якої національної кухні характерне використання сосисок, ковбас, сардел'юк у приготуванні страв:

- 1) англійської
- 2) німецької
- 3) литовської
- 4) угорської

45. Які прянощі використовуються під час приготування супів та соусів у французькій кухні?

- 1) чабер, цибулю, кервель, естрагон, розмарин
- 2) збірний букет — невелика в'язка з петрушки, чабру, лаврового листа
- 3) південно-французька суміш сухих трав
- 4) усі відповіді вірні

46. Особливістю французької кухні є активне використання при готуванні найрізноманітніших страв:

- 1) виноградного вина, коньяку чи лікеру
- 2) горіхів та сирів
- 3) цибулі
- 4) шафрану

47. В яких національних кухнях найчастіше використовують для приготування супів пиво?

- 1) французькій

- 2) литовській
- 3) німецькій
- 4) естонській

48. Для білоруської кухні улюбленими є такі способи теплової обробки, як:

- 1) варіння
- 2) тушкування
- 3) жарення
- 4) запікання

49. Найбільш шкідливі кухні світу:

- 1) Німеччина, Чехія
- 2) Угорщина, Бельгія
- 3) Білорусь, Аргентина, США
- 4) усі відповіді вірні

50. Найкорисніші кухні світу:

- 1) Японія, В'єтнам
- 2) Індія, Фінляндія, Ефіопія
- 3) Ізраїль, Середземномор'я
- 4) усі відповіді вірні

51. Що таке “бануш” (або банош, пишуть по-різному)?

- 1) густа каша з кукурудзяної крупи, з бринзою
- 2) локшина, яку подають зі шматочками м'яса, тушкованими в підливі з овочами
- 3) картопля з м'ясом, з болгарським перцем, сметаною і сиром
- 4) картопля, квашена капуста і м'ясо

52. Гуцульські голубці начиняють:

- 1) кукурудзяною крупою
- 2) гречаною крупою
- 3) рисовою крупою
- 4) тертою картоплею

53. Мазурики по-волинськи” – це домашні ковбаски з:

- 1) індичатини
- 2) свинини
- 3) телятини
- 4) курятини

54. Сиров'ялену свинину в кендюсі, що готують на Поліссі, називають:

- 1) каврук
- 2) мацик

- 3) поліське чудо
- 4) усі відповіді вірні

55. Кофта – це:

- 1) найніжніші м'ясні кульки з відбитого м'яса, відварені в спеціальному бульйоні
- 2) свинячі мариновані ніжки
- 3) смажене курча з баклажанами і з мацуном
- 4) тоненькі смужки відвареної яловичини

56. Найпопулярніші страви грузинської національної кухні:

- 1) бастурма, купати, лобіо
- 2) курча табака, пхалі, мчаді, ткемалі
- 3) чахохбілі, саціві, чакапулі
- 4) усі відповіді вірні

57. Панівне місце в національній кухні Азербайджану займає плов, зокрема:

- 1) плов сабзи-говурма
- 2) нарданча плов
- 3) фісінджан плов
- 4) усі відповіді вірні

58. Найпопулярнішими сортами сиру в Нідерландах і такі:

- 1) гауда, едем
- 2) роомано, базирон
- 3) стилтон, уенслідейл
- 4) чеддер

59. У якій країні одним з найпопулярніших товарів є цукерки монпасье?

- 1) Голландії
- 2) Англії
- 3) Франції
- 4) Іспанії

60. Традиційними національними закусками якої країни є такі: ла томат-креветт, крокет-о-пармезан, асперж а-ла Фламанд?

- 1) Франції
- 2) Італії
- 3) Бельгії
- 4) Люксембургу

61. В обов'язковому порядку на столі присутні неповторні за смаком люксембурзькі:

- 1) маринади і сир

- 2) десерти
- 3) соуси і прянощі
- 4) вина

62. Основою німецької кухні слід вважати:

- 1) ковбаски
- 2) штрудель
- 3) картоплю
- 4) пиво

63. Якому напою була присвячена всесвітньо відома кантата Йоганна Себастьяна Баха?

- 1) каві
- 2) вину
- 3) пиву
- 4) лікеру

64. Швейцарська національна кухня ввібрала гастрономічні традиції

- 1) Франції
- 2) Німеччини
- 3) Італії
- 4) усі відповіді вірні

65. Візитною карткою кухні Швейцарії вважаються:

- 1) сир і кисло-молочні продукти
- 2) фондю
- 3) шоколад
- 4) усі відповіді вірні

66. Рьошти – це:

- 1) смажений коржик з відвареної картоплі, посипаний сиром
- 2) відварна картопля з розплавленим сиром
- 3) в'ялена яловичина з цибулею
- 4) пряні ковбаски з соусом і спеціями

67. Мюслі винайшли:

- 1) в 1986 р. у Бельгії
- 2) в 1990 р. в Швейцарії
- 3) в 1998 р. у Франції
- 4) в 2002 р. у Люксембурзі

68. Який легендарний напій прославив люксембурзьку кухню?

- 1) вино з чорної смородини з замку Бофор
- 2) лікер фруктовий “Кірш” і “Кетш”

- 3) люксембурзьке шипуче пиво
- 4) білі вина з долини Мозель

69. Популярними віденськими кондитерськими виробами є такі:

- 1) штрудель
- 2) марципан
- 3) поффертьєс
- 4) лімбургійський пиріг

70. Головним напоєм в національній кухні Англії є:

- 1) традиційний англійський чай
- 2) шотландський віскі
- 3) пиво, особливо марки “Гіннес”
- 4) англійський джин

71. Символом шотландської кухні вважається хаггіс.

- 1) страва з баранячого ліверу: (серця, печінки та легень), порубаних з цибулею, салом і зварених в баранячому шлунку\*
- 2) курка чи гуска, фаршировані рубаними потрухами і вівсяним борошном
- 3) пиріг з нирками і м'ясом
- 4) кров'яна ковбаса, яку подають з млинцями, морепродуктами, нею фарширують курячі грудки і свинину

72. Яка кухня традиційно в їжу використовує червоні водорості?

- 1) англійська
- 2) ірландська
- 3) індійська
- 4) японська

73. Основним інгредієнтом знаменитої ірландської картопляної запіканки “спокуса Йенссона” є:

- 1) оселедець
- 2) лососина
- 3) тріска
- 4) баранина

74. Некоронованим королем національної датської кухні вважається:

- 1) бутерброд “смьорреброд”
- 2) оселедець
- 3) шпик по-датськи
- 4) знаменита датська булочка



75. В якій країні донедавна існувала бутербродна, яка потрапила в Книгу Рекордів Гіннеса?

- 1) Швеція
- 2) Данія
- 3) Норвегія
- 4) Фінляндія

76. Справжнім шедевром ісландської кухні, самою незвичайною і топовою стравою вважається:

- 1) “хакарл” – протухше м’ясо акул
- 2) “блейкія” – м’ясний шашлик, обсмажений до вугілля
- 3) “статур” – овечі нутроці, зашиті в шлунковий міхур
- 4) “вулканічний хліб”

77. Латвія експортує:

- 1) “шпроти”(копчена салака в маслі)
- 2) “еклер” – тістечко з солодким кремом, полите шоколадом
- 3) “піпаркукас” – латиське печиво, з чорним перцем, мускатним горіхом, корицею і імбиром
- 4) “ризькі рогаики” – з дріжджового тіста, посипані цукровою пудрою

78. Батьківщиною майонезу вважається:

- 1) Франція
- 2) Італія
- 3) Іспанія
- 4) Греція

79. Французька кухня ділиться на декілька напрямів:

- 1) регіональна, загальнопоширена, вишукана
- 2) ельзаська, бургундська
- 3) овернська, бретонська
- 4) нормандська й провансальська

80. Головним національним продуктом Португалії і її “візитною карткою” вважається:

- 1) сушена солоня тріска – бакаляу
- 2) плачуца риба капітана Відала
- 3) амейжуаш а бальяо пато (поцілунок з черепашкою)
- 4) сопа де педра (суп з каменів)

81. Сервежа – це:

- 1) пиво
- 2) десерт

- 3) друга рибна страва
- 4) друга м'ясна страва

82. Іспанським делікатесом вважається:

- 1) кабралес – блакитний сир
- 2) хамон – сиров'ялений окорок
- 3) марципани
- 4) юшка з морського чорта

83. Яка страва італійської кухні поширилися за межі країни і користуються найбільшою популярністю у всьому світі?

- 1) піца
- 2) лазанья
- 3) равіолі
- 4) тортелліні

84. В 320 р. до нашої ери була написана перша в історії кулінарна книга у:

- 1) Греції
- 2) Франції
- 3) Індії
- 4) Китаї

85. Основним продуктом в Греції є

- 1) оливкова олія
- 2) лимон
- 3) оливки
- 4) риба

86. Одним з найбільш древніх на планеті сортів вина, спосіб виготовлення якого залишається незмінним уже протягом більш ніж двох тисяч років є:

- 1) Рапсані – сухе червоне вино
- 2) Рецина – легке вино з присмаком соснової смоли
- 3) Робола – біле вино з незабутнім ароматом
- 4) Мосхато – солодке мускатне вино з острова Самос

87. У якій країні щорічно, навесні, проходить знаменитий фестиваль кухні Середземномор'я?

- 1) на Мальті
- 2) в Ізраїлі
- 3) в Іспанії
- 4) на Кіпрі

88. У національній кухні Туреччини трапезу розпочинають з:

- 1) першої страви

- 2) другої страви
- 3) чаю
- 4) щербету

89. В приготуванні кошерної їжі не дозволяється використовувати:

- 1) м'ясо жуйних тварин з роздвоєними копитами і які вживають в їжу рослинні продукти
- 2) рибу, що має луску і плавці
- 3) яйце, яке з одного боку гостре, а з іншого боку округле
- 4) одночасно м'ясо чи птицю разом з молочними продуктами

90. ЮНЕСКО включило до списку нематеріальної культурної спадщини:

- 1) узбецький і таджицький плов, вірменський лаваш, долму, неаполітанське піцу
- 2) кухню Малаві, японську кухню, мексиканську традиційну кухню
- 3) середземноморську дієту, французьку гастрономічну культуру
- 4) всі відповіді вірні

91. Повсякденна їжа японців

- 1) суші
- 2) роли
- 3) сира риба
- 4) супи

92. В Китаї розрізняють такі загальновідомі смаки:

- 1) солодкий, солоний, кислий
- 2) гіркий, гострий, ароматний
- 3) солодкий, солоний, кислий, гіркий, гострий, ароматний прісний, золотий
- 4) гіркий, гострий, ароматний, прісний, золотий

93. В китайській національній кухні гунфу-ча – це:

- 1) чайна церемонія
- 2) обладнання
- 3) десерт
- 4) страва з м'яса каракатиці

94. Всесвітньо відома мережа ресторанів швидкого харчування KFC була заснована у США, штат:

- 1) Каліфорнія
- 2) Канзас
- 3) Кентуккі
- 4) Коннектикут

95. Гордістю національної кухні Канади вважається кленовий сироп. Метод видобутку кленового соку був запозичений у:

- 1) корінних жителів – індіанців
- 2) французьких переселенців
- 3) англійських переселенців
- 4) іспанських конкістадорів

96. Святкова трапеза “діффа” у марокканського народу складається з

- 1) 4–10 страв
- 2) 6–10 страв
- 3) 6–20 страв
- 4) 15–20 страв

97. Яка країна пишається такими стравами, як: смажена шкірка дикобраза, тушковане м'ясо антилопи, страусовий пиріг і смажений хвіст крокодила?

- 1) Південно-Африканська республіка
- 2) Туніс
- 3) Марокко
- 4) Австралія

98. В якій країні можна спробувати губи акули, всілякі м'ясні страви зі страуса Ему, крокодила, опосума, не перераховуючи при цьому салати з жуків і личинок?

- 1) Південно-Африканська республіка
- 2) Гватемала
- 3) Японія
- 4) Австралія

99. В якій країні барбекю вважається національним видом спорту?

- 1) Туреччині
- 2) Новій Зеландії
- 3) Мексиці
- 4) Австралії

100. Тут заборонено торкатися тварин, що пасуться всюди, навіть на узбережжі, і літати на літаку над фермерськими полями і поселеннями маорі. Кращі кінокомпанії світу знімають на цих теренах свої найфантастичніші саги (одна з останніх – гучний “Володар перснів”):

- 1) США
- 2) Нова Зеландія
- 3) Індія
- 4) Велика Британія

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

### Законодавча та нормативна

1. Закон України “Про туризм” (324/95-ВР) // Відомості Верховної Ради України, 1995. – № 31. – С. 24 (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 222-VIII ( 222-19 ) від 02.03.2015, ВВР, 2015, № 23, с.158).
2. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. – Чинний від 2004–07–01. – К. : Держстандарт України, 2004. – 17 с.
3. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. – Чинний від 2004–01–07. – К. : Держстандарт України, 2003. – 13 с.
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04. – К. : Держспоживстандарт України, 2004.
5. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. – Чинний від 2006–10–01. – К. : Держстандарт України, 2006. – 28 с.
6. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 24.07.2002 №219.
7. Правове регулювання туристичної діяльності в Україні: Збірник нормативно правових актів / Під заг. ред. проф. В. К. Федорченка; Київський ун-т туризму, економіки і права. – К. : Юрінком Інтер, 2002. – 640 с.
8. Сфера обслуговування в Україні : нормативні документи : збірник основних законодавчих актів / О.М. Роїна (упор.). – К. : КНТ, 2007. – 457 с.

### Базова

9. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.
10. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.], за заг. ред. Н.О. П’ятницької. – 2 -ге вид., пероб. та допов. – К. : Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с.
11. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г. Й. Островська. – Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. – 268 с.
12. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. – Кондор, 2016. – 502 с.

### Допоміжна

13. Андрушків Б.М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. – Тернопіль : Вид. ТНТУ. – 2010. – 300 с.

14. Андрушків Б. М. Туризм України: економічні та організаційні механізми розвитку. Монографія / Андрушків Б. М., Дудкін П. Д., Паляниця В. А., Стойко І. І. та ін. / Тернопіль: Терно-Граф. – 2009. – 976 с.
15. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / В.В. Архіпов – К. : Центр учбової літератури, 2015. – 280 с.
16. Барна справа: підруч. / В. С. Ростовський, С. М. Шамян. – К. : Центр учб. л-ри, 2011. – 395 с.
17. Дахно І. І. Країни світу: Енциклопедичний словник / І. І. Дахно, С. М. Тимофієв. – К. : МАПА, 2011. – 602 с.
18. Жадан Л. О. Кухні світу / Л. О. Жадан, А. І. Кривко. – Х., 2011.
19. Малюк Л. П. Сервісологія та сервісна діяльність: навч. посіб. / Л. П. Малюк, О. М. Варапаєв, А. В. Ціолковська. – Х. : ХДУХТ, 2014. – 211 с.
20. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. – Львів : Видавництво “Магнолія 2006”. – 2015. – 248 с.
21. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К. : Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
22. П’ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : Монографія / Г. Т П’ятницька. – К. : КНТЕУ, 2015. – 465 с.
23. Радченко Л. О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навчальний посібник / Л. О. Радченко, П. П. Пивоваров, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, А. М. Ніколаєнко-Ломакіна. – Х. : Світ книг, 2012. – 288 с.
24. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. / В. А. Русавська. – Київ : “Видавництво Ліра-К”, 2016. – 280 с.
25. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Електронний ресурс / Я. М Сало. – Львів : Афіша, 2010. – 304 с.
26. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова. – Х. : Світ книги, 2012. – 537 с.
27. Челімбиєнко В.А. Кухні народів мира / В. А. Челімбиєнко, И. В. Зигуля. – Х.: – 2011. –461 с.
28. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г. І. Шумило. – К.: “Кондор”, 2012. – 504 с.

### **Інформаційні ресурси**

29. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zumf.com/doc/449/>.
30. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>.

31. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.
32. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу до стандарту : <http://www.ukr-hotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
33. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.
34. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.nau.kiev.ua>.
35. Правила роботи підприємств громадського харчування, затверджені наказом МЗЕЗ України від 03.07.95 р. № 129 та зареєстровані в Мін'юсті України 20.07.95 р. за №230/766 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.kontrakty.com.ua/norma/1999/35/35temd1.htm>.
36. Chicken [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.chicken.kiev.ua>.
37. Наукова бібліотека ім.Вернадського [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.nbuiv.gov.ua>.
38. Бізнес в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrbiz.net>.

**Додаток А**  
Приклад розробки технологічної карти

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор

“ \_\_\_\_\_ ” вересня 2018 р.

Технологічна картка № \_\_\_\_\_  
Борщ гетьманський

№ з/п	Найменування сировини і напівфабрикатів	Витрати сировини на				НД, яка регламентує вимоги до якості сировини
		1 порцію		10 порцій		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.	Буряк	0,056	0,05	0,56	0,5	ДСТУ 7033:2009
2.	Капуста б/к свіжа	0,063	0,06	0,63	0,6	ДСТУ 7037:2009
3.	Картопля	0,047	0,04	0,47	0,4	ДСТУ 4013-2001
4.	Морква свіжа	0,016	0,01	0,16	0,1	ДСТУ 286-91
5.	Цибуля ріпчаста	0,019	0,015	0,19	0,15	ДСТУ 3234-95
6.	Томатне пюре	0,01	0,01	0,1	0,1	ДСТУ 5081:2008
7.	Олія соняшникова рафінована	0,005	0,005	0,05	0,05	ДСТУ 4492:2005
8.	Цукор білий	0,005	0,005	0,05	0,05	ДСТУ 2316-93
9.	Оцет харчовий, 9,0 %	0,005	0,005	0,05	0,05	ДСТУ 45-678
10.	Н/ф “Бульйон”	0,05	0,05	0,5	0,5	ДСТУ 24-2008
	<b>Вихід</b>		0,2		2,0	

**Технологія приготування**

В киплячий бульйон кладуть шинковану свіжу капусту, доводять до кипіння, додають нарізану брусочком картоплю, варять 10...15 хв, кладуть пасеровані овочі, тушкований буряк і варять до готовності овочів. При подачі додають сметану та рублену зелень.

**Технологічні параметри рецептури**

№ з/п	Вид витрат	Норматив не значення, %	Інтервал припустимих значень
1.	Виробничі витрати	1,0	± 1
2.	Теплові витрати	15,0–20,0	± 2

Зовнішній вигляд: компоненти рівномірно розподілені у рідкому середовищі.

Колір: темно-червоний.

Консистенція: густа, овочів м'яка.

Запах та смак: притаманні рецептурним компонентам, без стороннього смаку та запаху.

Харчова та енергетична цінність на 100 г готової страви

Білків – 2,95 г Жирів – 3,3 г Вуглеводів – 3,7 г Енергетична цінність – 56 ккал

Мікробіологічні показники

Кількість МАФАМ КУО в 1 г, не більш	2x10 <sup>4</sup>
БГКП (колі-форми), в 1,0 г	Не допускаються
Staph. aureus, в 1,0 г	Не допускаються
Proteus, в 0,1 г	Не допускаються
Патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели, в 25 г	Не допускаються

Розробник \_\_\_\_\_ (Прізвище, ініціали)



**Додаток Б**  
**Порівняльна таблиця маси і міри деяких продуктів**

Продукт	Маса, г			
	Склянка (250см <sup>3</sup> )	Столова ложка	Чайна ложка	1 шт.
<b>Борошно, крупи, сухарі</b>				
Борошно пшеничне	160	25	8	-
Борошно кукурудзяне	160	30	10	-
Крохмаль картопляний	200	30	9	-
Крупа гречана	210	25	8	-
Крупа вівсяна	170	18	5	-
Крупа манна	200	25	8	-
Крупа перлова	230	25	8	-
Крупа ячна	180	20	6	-
Вівсяні пластівці "Геркулес"	100	14	4	-
Пшоно	220	25	8	-
Рис	230	25	8	-
Квасоля	220	30	10	-
Горох лущений	230	-	-	-
Горох нелущений	200	-	-	-
Сухарі панірувальні	125 – 140	20	5	-
Сухарі скибочками	-	-	-	20 – 50
Пластівці кукурудзяні	50	17	2	-
<b>Молоко, молочні продукти, жири, яйця</b>				
Вершки 20% жирності	250	18	5	-
Молоко незбиране	250	18	5	-
Молоко сухе	120	20	6	-
Молоко згущене	-	30	12	-
Сметана 30% жирності	250	25	11	-
Масло вершкове	-	20	10	-
Масло топлене	-	17	5	-
Смалець	-	20	10	-
Олія рослинна	240	17	5	-
Маргарин розтоплений	-	15	4	-
Сир кисломолочний	-	17	5	-
Яйце куряче	-	-	-	40
<b>Овочі, фрукти, ягоди</b>				
Картопля	-	-	-	75 – 100
Баклажан	-	-	-	200 – 220
Морква	-	-	-	50 – 75
Буряк	-	-	-	75 – 100
Цибуля ріпчаста	-	-	-	30 – 50
Помідор	-	-	-	75 – 100
Огірок	-	-	-	100 – 120
Редька	-	-	-	150 – 200
Ріпа	-	-	-	75 – 100
Редиска	-	-	-	15 – 25
Перець болгарський	-	-	-	50 – 150
Петрушка (корінь)	-	-	-	50 – 75

Продовження

Селера (корінь)	-	-	-	75 – 100
Яблуко	-	-	-	75 – 100
Яблука сушені	70	-	-	-
Полуниця свіжа	150	25	-	-
Вишня свіжа	190	30	-	-
Родзинки	190	25	7	-
Малина свіжа	140	20	-	-
Смородина чорна свіжа	180	30	-	-
Чорнослив	250	25	-	-
Мак	155	18	5	-
Арахіс очищений	175	25	8	-
Горіхи мелені	120	20	7	-
Горіхи фундук (ядро)	170	30	-	-
Мигдаль (ядро)	160	30	10	-
Лимон	-	-	-	75 – 100
Апельсин	-	-	-	100 – 150
Цукор, прянощі тощо				
Цукор-пісок	200	25	8	-
Цукор-пудра	180	25	10	-
Сіль дрібна	325	30	10	-
Перець чорний мелений	-	12	6	-
Перець червоний мелений	-	10	5	-
Оцет	250	15	5	-
Томатний соус	-	25	8	-
Томатна паста	-	30	10	-
Питна сода	-	28	12	-
Чай сухий	-	10	3	-
Мед	350	28	7	-
Гірчиця суха	-	-	4	-
Кориця мелена	-	20	8	-
Лимона кислота (кристалічна)	-	25	8	-
Кава мелена	-	25	9	-
Какао-порошок	-	25	9	-
Желатин у порошку	-	15	5	-
Вода	250	18	5	-
Варення	350	45	20	-
Повидло	-	25	-	-
Гвоздика	-	-	-	0,06
Лавровий лист	-	-	-	0,2
Перець гіркий горошком	-	-	-	0,05
Перець духмяний горошком	-	-	-	0,06

Підписано до друку 04.09.2018. Формат 60×90, 1/16.  
Друк лазерний. Папір офсетний. Гарнітура TimesNewRoman.  
Умовно–друк. арк. 2,6. Наклад – 100 прим.  
Замовлення № 040918

\*\*\*\*\*

Друк ФОП Паляниця В. А.  
Свідоцтво ДК №4870 від 20.03.2015 р.  
м. Тернопіль, вул. Б. Хмельницького, 9а, оф.38.  
тел. (0352) 528–777.