

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

**Кафедра менеджменту
інноваційної діяльності
та підприємництва**

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

з дисципліни

“КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ”

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

ТЕРНОПІЛЬ – 2019

Тестові завдання з дисципліни “Кухні народів світу” для студентів усіх форм навчання галузі знань 24 “Сфера обслуговування” спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” / Г. Й. Островська. – Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2019. – 39 с.

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

Рецензент: *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

У цьому методичному виданні скомпоновано тестові завдання, використання яких в навчальному процесі дає змогу найбільш повно оцінити рівень підготовки студентів з дисципліни “Кухні народів світу”. Перелік тестових завдань відповідає переліку тем в робочій програмі навчальної дисципліни.

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

Загальні відомості

Процес створення в Європі єдиного освітнього простору супроводжується розробленням єдиних критеріїв і стандартів оцінювання якості освіти. Тому на сучасному етапі інтеграції освітніх систем актуальним є не лише контроль педагогічного процесу окремим викладачем, але й міжнародний порівняльний аналіз якості цілих освітніх систем. Найдосконалішим з точки зору метрологічних властивостей засобом і педагогічних вимірювань, і освітніх в цілому є стандартизований тест. Досить ефективним та об'єктивним способом оцінювання вважають тестування.

Тестування розглядається наразі як спосіб перевірки результатів навчання, визначення рівня навченості чи ступеня готовності до тієї чи іншої діяльності.

Тестування – це метод вимірювання певних властивостей особи за допомогою тесту.

Широке впровадження тестування зумовлене:

- високою технологічністю перевірки результатів тестування;
- незалежністю результатів тестування від суб'єктивної думки тих, хто перевіряє.

Тест – це інструмент, що складається з:

- вивіреної сукупності тестових завдань,
- стандартизованої процедури проведення,
- заздалегідь спроектованої технології опрацювання та аналізу результатів, призначений для вимірювання якостей і властивостей особи, зміна яких можлива в процесі систематичного навчання.

Метою проведення тестування може виступати:

- навчання студентів (самостійне вивчення матеріалу);
- поточний контроль знань студентів (діагностика засвоєння окремих тем та розділів);
- рубіжний контроль знань студентів;
- підсумковий контроль знань студентів (з усієї навчальної дисципліни);
- контроль залишкових знань (з однієї дисципліни, циклу дисциплін).

За метою використання та місцем у навчальному процесі розмежовують тести навчальні, діагностичні й контрольні. Педагогічні тести використовуються на всіх етапах роботи над матеріалом і покликані відстежити рівень оволодіння матеріалом, закріпити або повторити його. Головна мета діагностичного тестування – виявити прогалини в знаннях, уміннях, навичках студентів, спрямувати їх на усунення недоліків у підготовці. З огляду на це перевіряти такі тести можуть самі студенти. Контрольні тести проводяться як певний підсумок роботи над вивченням теми, вони мають комплексний характер, тобто перевіряють знання й уміння, здобуті й вироблені студентами в межах одного або кількох тематичних блоків.

Структура банку тестових завдань формується відповідно до структури дисципліни чи навчального курсу.

Дане методичне видання містить запитання, що будуть представлені студентам для контролю їхніх знань. Засобом діагностики є тестове завдання закритої форми. Система базових тестових завдань сформована експертним оцінюванням кожного завдання і їх сукупності та охоплює всі змістовні модулі дисципліни “Кухні народів світу”, які визначено у освітньо-професійній програмі підготовки бакалавра зі спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”.

Тестові завдання закритої форми складаються з таких компонентів:

- а) запитальної (змістовної) частини;
- б) чотирьох відповідей.

Запитальна частина тестового завдання формулюється у стверджувальній або запитальній формі, стисло і чітко, без подвійного тлумачення. Елементи відповіді – частини тестового завдання мають окрему індексацію. Серед відповідей одна є правильною, решта – дистрактори – неправильними.

Для відповіді на запитання потрібно вибрати один вірний варіант з чотирьох запропонованих, біля вибраного вами варіанту поставити відповідну відмітку. Після поставленої відмітки правильної відповіді змінити її не можна. Відповісти на запитання можна лише один раз, вибравши вірну, на ваш погляд, відповідь.

Тестові завдання

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 шіїтаке 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) яечню, 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. Рациональні 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) перекладання 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 ідальної 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 скатерттинами
- 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 калєбас, в який вставляють бомбіллю?

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

69. Чорний чай, пуер, зелені невисокої якості, тізани 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 розрізняються 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

88. 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.

89. 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, фон дю, 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

90. 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

91. 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

92. 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

93. 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

94. 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)

95. Способи нанесення візерунків на каву:

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

96. Середній вихід холодних страв і закусок повинен бути:

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

97. 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

98. 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

99. Холодні страви і закуски подають при температурі:

- 1) 14...16 С;

- 2) 16...20 €;
- 3) 22...26 €.
- 4) 10...14 €

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

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

101. 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, закусочна)
- 2) заклади, що реалізують продукцію і організують її споживання в торговельному залі (ресторани, бари, кафе, кафетерії, закусочні, 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

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

- 1) заклади, що продають продукцію для споживання за його межами (фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня 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, домашня кухня, ресторан за спеціальним замовленням (catering))

103. 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

104. 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) по чергово за годинниковою стрілкою

105. При організації «шведського столу», довжина однієї лінії складає:

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

106. Тривалість сніданку туристів не повинна перевищувати:

- 1) 20 хв
- 2) 40 хв
- 3) 30 хв
- 4) 50 хв

107. У ліміт вартості харчування групових туристів не включають:

- 1) страви від шеф-кухаря
- 2) напої
- 3) алкогольні напої
- 4) десерт

108. Бокал шампанського та бокал вина прийнято організовувати:

- 1) о 12-00
- 2) о 13-30
- 3) о 16-00
- 4) о 18-00

109. Прийом – сніданок починається:

- 1) 8-00 який триває півтори дві години
- 2) з 8-00 який триває годину
- 3) з 9-00 який триває півтоори години
- 4) з 9-00 який триває годину

110. Який вид сніданку використовується для подачі у готельних номерах?

- 1) сніданок із шампанським
- 2) пізній сніданок
- 3) експрес-сніданок
- 4) ранній сніданок

111. 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.

112. В якій країні національна страва - кімчі?

- 1) Японія
- 2) Китай
- 3) Корея
- 4) Вірменія

113. Для якої країни характерні начос, чилі і сієста?

- 1) Бразилія
- 2) Мексика
- 3) Аргентина
- 4) Австралія

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

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

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

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

116. Молдавська національна страва мамалига – це:

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

117. 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

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

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

119. Тапас це:

- 1) різноманітні закуски
- 2) страва іспанської кухні
- 3) обідня перерва на Кубі
- 4) сорт солодкої картоплі

120. 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 молодого цибулі

121. Кулебяка це:

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

122. Бефстроганов це страва:

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

123. 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

124. Визначте види італійських сирів:

- 1) рокфор, моцарелла, рикотта
- 2) горгондзола, рокфор, пармезан

- 3) моцарелла, фета, горгонцола,
- 4) горгондзола, пармезан, моцарелла, рікотта

125. 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

126. 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

127. Страви грузинської кухні:

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

128. 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, огірків, кабачків, болгарського перцю, часнику, оливкової лії

129. Салат «Рассолс» це страва:

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

130. 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

131. Феттуччіне:

- 1) макаронні вироби у вигляді довгих, плоских стрічок, скручених між собою

- 2) страва із сиру горгонзолла олив та морепродуктів
- 3) італійська ароматична приправа
- 4) салат із сиром «Фета» та овочами

132. «Тирамісу» це:

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

133. Каррі в індійській кухні це:

- 1) суміш пряних компонентів
- 2) страва з рису та інших продуктів*
- 3) сорт рису
- 4) приправа до страв

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

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

135. 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

136. 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

137. 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

138. 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

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

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

140. Вкажіть до якої національної кухні належить страва папрікаш:

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

141. 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

142. 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

143. 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

144. Вкажіть, для якої національної кухні характерне використання сосисок, ковбас, сардельок у приготуванні страв:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

149. Найбільш шкідливі кухні світу:

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

150. Найкорисніші кухні світу:

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

151. 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

152. Гуцульські голубці начиняють:

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

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

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

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

- 1) каврук
- 2) мацик
- 3) поліське чудо
- 4) усі відповіді вірні

155. 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

156. Найпопулярніші страви грузинської національної кухні:

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

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

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

158. Найпопулярнішими сортами сиру в Нідерландах і такі:

- 1) гауда, едем
- 2) роомано, базирон

- 3) стилтон, уенслідейл
- 4) чеддер

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

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

160. 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

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

- 1) маринади і сир
- 2) десерти
- 3) соуси і прянощі
- 4) вина

162. Основою німецької кухні слід вважати:

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

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

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

164. Швейцарська національна кухня ввібрала гастрономічні традиції

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

165. Візитною карткою кухні Швейцарії вважаються:

- 1) сир і кисло-молочні продукти

- 2) фондю
- 3) шоколад
- 4) усі відповіді вірні

166. 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

167. 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

168. Який легендарний напій прославив люксембургську 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

169. Популярними віденськими кондитерськими виробами є такі:

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

170. Головним напоєм в національній кухні Англії є:

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

171. 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

172. Яка кухня традиційно в їжу використовує червоні водорості?

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

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

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

174. Некоронованим королем національної датської кухні вважається:

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

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

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

176. 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”

177. 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

178. Батьківщиною майонезу вважається:

- 1) Франція
- 2) Італія

- 3) Іспанія
- 4) Греція

179. Французька кухня ділиться на декілька напрямів:

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

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

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

181. Сервежа – це:

- 1) пиво
- 2) десерт
- 3) друга рибна страва
- 4) друга м'ясна страва

182. Іспанським делікатесом вважається:

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

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

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

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

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

185. Основним продуктом в Греції є

- 1) оливкова олія

- 2) лимон
- 3) оливки
- 4) риба

186. 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

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

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

188. У національній кухні Туреччини трапезу розпочинають з:

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

189. 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

190. **ЮНЕСКО** івключило 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

191. Повсякденна їжа японців

- 1) суші
- 2) роли

- 3) сира риба
- 4) супи

192. 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

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

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

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

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

195. 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

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

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

197. 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

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

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

199. В якій країні барбекю вважається національним видом спорту?

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

200. 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: навч. посібн. / Г. Й. Островська. – Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. – 268 с.
12. Островська Г. Й. Навчально-методичний комплекс з дисципліни “Кухні народів світу” для студентів усіх форм навчання галузі знань 24 “Сфера обслуговування” спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” освітнього рівня “бакалавр” / Г. Й. Островська. – Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. – 216 с.
13. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. – Кондор, 2016. – 502 с.

Допоміжна

14. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / В. В. Архіпов – К. : Центр учбової літератури, 2015. – 280 с.
15. Барна справа: підруч. / В. С. Ростовський, С.М. Шамян. – К. : Центр учб. л-ри, 2011. – 395 с.
16. Жадан Л. О. Кухні світу / Л. О. Жадан, А. І. Кривко. – Х., 2011.
17. Малюк Л. П. Сервісологія та сервісна діяльність: навч. посіб. / Л. П. Малюк, О. М. Варапаєв, А. В. Ціолковська. – Х. : ХДУХТ, 2014. – 211 с.
18. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. – Львів : Видавництво “Магнолія 2006”. – 2015. – 248 с.
19. 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.
20. П’ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : Монографія / Г. Т П’ятницька. – К. : КНТЕУ, 2015. – 465 с.
21. 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.
22. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. / В. А. Русавська. – Київ : “Видавництво Ліра-К”, 2016. – 280 с.
23. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємства х ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Електронний ресурс / Я. М Сало. – Львів : Афіша, 2010. – 304 с.
24. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова. – Х. : Світ книги, 2012. – 537 с.
25. Челімбиєнко В. А. Кухні народів мира / В. А. Челімбиєнко, И. В. Зигуля. – Х.: – 2011. –461 с.
26. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г. І. Шумило. – К.: “Кондор”, 2012. – 504 с.

Інформаційні ресурси

27. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.nau.kiev.ua>.
28. 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>.
29. Chicken [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.chicken.kiev.ua>.
- 30.

Підписано до друку 04.09.2018. Формат 60×90, 1/16.
Друк лазерний. Папір офсетний. Гарнітура TimesNewRoman.
Умовно–друк. арк. 1,4. 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.