

Міністерство освіти і науки
Департамент освіти і науки Дніпропетровської облдержадміністрації
НМЦ ПТО у Дніпропетровській області
ДПТНЗ «Криворізький центр професійної освіти
робітничих кадрів торгівлі та ресторанного сервісу»

Посібник
«Проблемні питання і
тести контролю знань
учнів для професій
«кухар», «офіціант»

м. Кривий Ріг
2014 р.

Укладач: Моторна Ольга Олексіївна

Посібник «Проблемні питання та тести контролю знань учнів для професій «кухар», «офіціант»/ укладач О.О.Моторна. – Кривий Ріг, 2014, 37 с.

Пропонований посібник вміщує проблемні питання і тестові завдання за темами програми з предметів «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Організація обслуговування у ресторанах» для професій «кухар», «офіціант».

Посібник призначений для викладачів і майстрів виробничого навчання професійно-технічних навчальних закладів.

Розглянуто на засіданні методичної комісії кулінарних дисциплін протокол № 2 від 22.10.2014 р.

ПЕРЕДМОВА

Відомо що в складному і багатогранному процесі історичного розвитку суспільства виникали різні типи навчання, які відповідали рівню і характеру науки та потребам суспільного устрою. У сучасному суспільстві можна виділити два основних типи навчання – репродуктивний і проблемний (пошуковий), які при наявності внутрішнього взаємозв'язку виконують різні завдання і здійснюються різними способами. Обидва вони – двосторонні, керовані, але діяльність учителя й учнів у них неоднакова.

Проблемне навчання ґрунтується на системі проблемних ситуацій. Проблема ситуація – ситуація виконання теоретичного або практичного завдання, при якій учні з'ясовують для себе, що раніше набутих знань не достатньо і виникає потреба у нових знаннях. Пізнавальна потреба, що виникає, викликає і визначає пізнавальну активність особистості і професійні інтереси людини. Проблема ситуація характеризує певний психологічний стан учня, який виникає в процесі виконання завдання, для якого немає готових засобів і яке вимагає засвоєння нових знань про предмет, способи або умови виконання завдань.

Перевірочно-оціночна діяльність викладача - невід'ємна частина його педагогічної діяльності, важливий чинник поліпшення якості навчання. Важливо, щоб контроль і оцінка знань учнів відповідали загально дидактичним вимогам і виконували облікову, контрольну-корегуючу, навчальну, виховну функції. Головна мета контролю як дидактичного засобу управління навчанням — забезпечення його ефективності приведенням до системи знань, умінь, навичок учнів, самостійного застосування здобутих знань на практиці, стимулювання навчальної діяльності учнів, формування у них прагнення до самоосвіти.

Оцінюючи роботу учня, викладач не просто констатує стан знань, вмінь і навиків учня, але і спрямовує його в навчальній роботі, дає додаткову мотивацію в пізнавальній діяльності.

Розроблені різні схеми побудови рівнів засвоєння знань. Реально враховують три основні рівні засвоєння знань:

- рівень відтворювання інформації про об'єкт;
- рівень застосування знань згідно зразка, тобто продуктивна діяльність на використанні інформації у відомих конкретних ситуаціях;
- рівень застосування знань у нових умовах (проблемні питання).

Все це спонукало на створення методичного посібника, де сконцентровані проблемні питання за темами програми та тестові завдання для контролю знань учнів з предметів «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» і «Організація обслуговування у ресторанах».

Методичний посібник призначено для використання на уроках теоретичного та виробничого навчання у професійно-технічних навчальних закладах.

Кухар з розряду

Проблемні запитання з теми:

«Первинна обробка картоплі та інших овочів»

1. В процесі обробки картоплі збільшилась кількість відходів. Ваші дії?
2. Ваші дії, якщо ріпчаста цибуля у процесі зберігання швидко в'яне й втрачає аромат.
3. На виробництві є помідори різного розміру та різного ступеня зрілості, які з них Ви обрали б для фарширування?
4. Ваші дії по попередженню очищеної картоплі від потемніння.
5. Вам потрібно із цибулі видалити надлишок гіркоти. Ваші дії?
6. Ніж має запах цибулі. Ваші дії?
7. Необхідно видалити гіркоту з білоголової капусти. Ваші дії?
8. При очищенні ріпчастої цибулі її фітонциди подразнюють очі. Ваші дії?
9. Гриби печериці після очищення темніють. Ваші дії?
10. Сушені гриби тверді. Ваші дії?
11. В процесі зберігання очищеної картоплі солодкою, причина?
12. Картоплю для супу з крупами нарізали великими кубиками. Ваші дії?
13. Картоплю для супу з вермішелью нарізали забагато. Ваші дії?

Тестові завдання

1. Картопля нарізана часточками використовується для:
 - а) борщів,
 - б) супів з крупами,
 - в) розсольників.
2. Картопля нарізана брусочками використовується для :
 - а) супів з макаронними виробами,
 - б) смаження у фритюрі,
 - в) Рагу овочевого.
3. Жовтий, червоний, помаранчевий колір овочів обумовлений наявністю:
 - а) каротину,
 - б) хлорофілу,
 - в) бетаніну.
4. Як нарізають картоплю для юшки селянської:
 - а) соломкою,
 - б) шашками,
 - в) часточками.
5. До яких овочів відносять кольрабі?
 - а) цибулеві,
 - б) бульбоплоди,
 - в) капустяні.
6. Для боршу Українського капусту нарізають:

- а) шашкою,
 - б) соломкою,
 - в) мілким січенням.
7. Капусту мілко січуть для страв:
- а) капусняк Запорізький,
 - б) фарші-начинки,
 - в) щі зі свіжою капустою.
8. Для страви «Рагу овочеве» овочі нарізають:
- а) кубиками,
 - б) шашками,
 - в) часточками.
9. Для гарніру картопля фрі нарізується:
- а) соломкою,
 - б) брусочками,
 - в) кубиками.
10. Зазначте фактори залежності форми нарізки овочів:
- а) розмір овочів,
 - б) основний продукт,
 - в) подальша теплова обробка.
11. Як Ви наріжете овочі для супу з квасолею чи горохом:
- а) соломкою,
 - б) брусочками,
 - в) кубиками.
12. Для шпигування м'яса моркву нарізають:
- а) шпалками,
 - б) соломкою,
 - в) кубиками.

Відповіді на тестові завдання

№ завдання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Відповідь												

**Проблемні запитання з теми:
«Первинна обробка риби та приготування
напівфабрикатів з риби»**

1. В процесі чищення лускатої риби луска погано чиститься. Ваші дії?
2. Кухар отримав напівфабрикати для смаження основним способом та у фритюрі, як їх визначити?
3. Для приготування рибної котлетної маси є в наявності свіжий хліб і черствий, який хліб вибрати кухарю?
4. Безлуската риба покрита слизом, як його видалити? Ваші дії?
5. У процесі розмороження риби у воді риба втрачає мінеральні солі. Ваші дії?
6. Котлетна маса з риби рихла. Ваші дії?
7. У процесі вимочування оселедця, як його отримати ніжним і соковитим. Ваші дії?
8. Отримали оселедця з рваною шкірою. Ваші дії?

Тестові завдання

1. Яку рибу залежно від розміру та розробки розморожують у воді:
 - а) дрібну,
 - б) велику,
 - в) блоки філе риби.
2. Для виготовлення яких напівфабрикатів із котлетної маси риби зменшують вміст хліба:
 - а) котлети,
 - б) зрази,
 - в) тюфтельки.
3. Для виготовлення яких напівфабрикатів у рибну масу кладуть цибулю. сирі яйця:
 - а) рулет,
 - б) фрикадельки,
 - в) зрази.
4. При пластуванні риби, які отримують пласти (філе):
 - а) чисте філе,
 - б) пласт (філе) зі шкірою і реберними кістками,
 - в) пласт (філе) зі шкірою. реберними кістками і хребтовою кісткою.
5. На 1 кг рибного філе пшеничного хліба беруть:
 - а) 300-400 г,
 - б) 250 г,
 - в) 150 г.
6. Вид паніровки для напівфабрикатів із котлетної маси: тюфтельок:
 - а) сухарі,
 - б) борошно,
 - в) біла паніровка.
7. Яку рибу не потрошать:
 - а) камбалу,
 - б) судака,

- в) міногу.
8. Як нарізати напівфабрикати з риби для варіння:
- а) 65°,
 - б) 30°,
 - в) 90°.
9. Як нарізати рибу для припускання:
- а) 30°,
 - б) 90°,
 - в) 15°.
10. Як нарізати рибу для смаження:
- а) 30°,
 - б) 90°,
 - в) 65°.
11. Яку рибу використовують для приготування котлетної маси:
- а) короп,
 - б) минтай,
 - в) толстолоб.
12. Термін зберігання рибної котлетної маси:
- а) 3 години,
 - б) 6 годин,
 - в) 12 годин.

Відповіді на тестові завдання

№ завдання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Відповідь												

**Проблемні запитання з теми:
«Обробка м'яса, субпродуктів, птиці»**

1. На виробництво поступило м'ясо: шийна частина, пружок, кухарю необхідно приготувати січені напівфабрикати та дрібно-шматкові. Дії кухаря в цій ситуації.
2. На виробництво поступило м'ясо лопатки і тонкого краю. Кухарю необхідно приготувати порційні напівфабрикати. Дії кухаря в цій ситуації.
3. Котлетна маса з яловичини пісна. Дії кухаря в цій ситуації.
4. Подрібнена січена маса із яловичини рихла. Дії кухаря в такому випадку.
5. При вибиванні «котлетної» маси відбувається відшарування жиру. Дії кухаря в цій ситуації.
6. При подрібненні м'яса на м'ясорубці маса нагрілась. Дії кухаря в цій ситуації.
7. На підприємство поступила птиця. Як визначити вік птиці? Дії кухаря в цій ситуації.

Тестові завдання

1. Яку частину м'яса використовують для приготування котлетної маси:
 - а) м'ясо шиї,
 - б) обрізки м'ясні,
 - в) пружок.
2. М'ясо для котлетної маси подрібнюють для:
 - а) руйнування сполучної тканини,
 - б) набрякання сполучної тканини,
 - в) соковитості напівфабрикатів.
3. Назвіть частини задньої ноги яловичини:
 - а) бокова,
 - б) верхня,
 - в) плечова.
4. Які напівфабрикати готують з котлетної маси:
 - а) котлета,
 - б) тюфтельки,
 - в) котлети полтавські.
5. Що поєднує н/ф рулет і зрази із котлетної маси:
 - а) вид начинки,
 - б) форма виробу,
 - в) вид панірування.
6. Лінія поділу між товстим та тонким краями проходить:
 - а) по останньому ребру,
 - б) по останньому шийному хребцю,
 - в) по пахвині.
7. Котлетна маса із яловичини відрізняється від котлетної маси свинини:
 - а) видом м'яса,
 - б) зі свинини котлетну масу не готують,
 - в) кількістю вмісту хліба.

8. На скільки частин поділяється свинина:
- на 6,
 - на 5,
 - на 4.
9. Вироби із котлетної маси панірують для:
- запобігання втрати соку,
 - утворення рум'яної кірочки,
 - збільшення виходу н/ф.
10. Котлетну масу перед формуванням виробів:
- «вибивають»,
 - «збивають»,
 - «протирають».
11. При «вибиванні» котлетна маса відшаровується. Причиною цього є:
- тривале «вибивання»,
 - зайвий жир,
 - холодні руки кухаря.
12. Напівфабрикати з котлетної маси зберігають при температурі:
- 4-8°C,
 - 5-10°C,
 - 10-15°C.

Відповіді на тестові завдання

№ завдання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Відповідь												

Проблемні запитання з теми: «Теплова обробка субпродуктів»

1. Кухарю необхідно зберегти при тепловій обробці вітамін С у капусті, який спосіб теплової обробки він повинен обрати?
2. Як визначити вид теплової обробки овочів (моркви, цибулі) смажених від пасерованих?
3. В яких випадках кухар застосовує вид теплової обробки: бланшування?
4. Кухарю необхідно визначити готовність фритюру до смаження, його дії?
5. Для надання продукту особливого смаку, аромату, рум'яної кірочки, який вид теплової обробки використовує кухар?
6. Як визначити картоплю смажену у фритюрі від смаженої основним способом?
7. Які види теплової обробки продуктів використовують при приготуванні страви «Рагу із овочів»?
8. Яку теплову обробку продуктів використовував кухар при приготуванні картоплі «пай» та «суфле»?
9. Яку паніровку використовує кухар для смаження у фритюрі і чому?
10. Які котлети (м'ясні чи овочеві) кухар зможе обсмажити у жаровій шафі і чому?

Тестові завдання

1. Бланшування - це:
 - а) обсмалювання,
 - б) обшпарювання,
 - в) обсмаження.
2. Комбіновані способи теплової обробки - це:
 - а) запікання,
 - б) варіння,
 - в) пасерування.
3. Для смаження продукту основним способом необхідно жиру:
 - а) 10 % від маси продукту,
 - б) 50 % від маси продукту,
 - в) 30 % від маси продукту.
4. Яка отруйна речовина утворюється при димоутворенні жару:
 - а) протеїн,
 - б) акролеїн,
 - в) соланін.
5. Допоміжні способи теплової обробки продуктів:
 - а) тушкування,
 - б) бланшування,
 - в) запікання.
6. Який агрегатний стан контактного середовища домінує під час теплової обробки продуктів:
 - а) тушкування,
 - б) варка на пару,
 - в) бланшування.

7. Припускання - це
- а) повне занурення продуктів в рідину,
 - б) занурення продуктів наполовину в рідину,
 - в) занурення продуктів на 1/3 частини рідини.
8. При тепловій обробці білки м'яса підлягають:
- а) денатурації,
 - б) карамелізації,
 - в) клейстеризації.
9. При якій тепловій обробці виникає декстринізація крохмалю:
- а) пасеруванні,
 - б) варінні,
 - в) припусканні.
10. Крупи при варінні збільшуються внаслідок:
- а) набухання білків,
 - б) емульгації жирів,
 - в) клейстеризації крохмалю
11. Жири при варінні:
- а) емульгують,
 - б) клейстеризуються,
 - в) денатуруються.
12. Вуглеводи при смаженні:
- а) розчиняються,
 - б) карамілізуються,
 - в) набухають.

Відповіді на тестові завдання

№ завдання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Відповідь												

Проблемні запитання з теми:

«Страви із круп, бобових та макаронних виробів»

1. Як довести до готовності каші при варінні, щоб вони не підгоріли?
2. Як впливають промиті крупи на консистенцію каш, дії кухаря в такому випадку?
3. Кухарю необхідно приготувати котлети манні, яку кашу по консистенції він використовує?
4. Кухар варив кашу рисову на молоці, але молоко википіло, а рис сирий, причина?
5. При варінні макаронних виробів кухар отримав зліплені макарони, причина?
6. Що стає з кашами при їх тривалому зберіганні на марміті?
7. Як прискорити варіння бобових, дії кухаря в цьому випадку?
8. Які котлети (із каш чи м'ясні) більше поглинають жиру і чому?
9. З якою метою кухар перед варінням гречаної каші підсмажив її?
10. На початку варіння каш кухар пересолив рідину, дії кухаря в цьому випадку?
11. Каша манна зварена кухарем не солодка, дії кухаря в такому випадку?

Тестові завдання

1. Співвідношення рідини для варіння макаронів зливним способом на 1 кг продукту:
 - а) 2 л води,
 - б) 4 л води,
 - в) 6 л води.
2. Співвідношення рідини для варіння каші гречаної розсипчастої на 1 кг:
 - а) 2,5 л води,
 - б) 3 л води,
 - в) 1,5 л води.
3. Співвідношення рідини для варіння макаронних виробів незливним способом на 1 кг продукту:
 - а) 2,5 л води,
 - б) 2 л води,
 - в) 3,5 л води.
4. Для страви «Макарони з сиром» макарони варять:
 - а) змивним способом,
 - б) незмивним способом,
 - в) різниці немає.
5. Для страв: котлети або биточки рисові кашу рисову готують:
 - а) розсипчасту,
 - б) в'язну,
 - в) рис «відкидний».
6. Готові макарони промивають:
 - а) гарячою водою,
 - б) холодною водою,
 - в) гарячою кип'яченою водою.

7. Промиті макаронні вироби:
- прогрівають з жиром,
 - не прогрівають, помішують,
 - підсмажують.
8. При розігріванні яких каш відновлюються їх властивості:
- пшоняна,
 - рисова,
 - гречана.
9. До яких страв можна подати гарнір з макаронами:
- до яловичини,
 - до качки,
 - до гуски.
10. До яких страв можна подати гарнір з відварного рису:
- до відварної риби,
 - до відварної курки,
 - до відварної качки.
11. Що виникає (трапляється) з кашами при їх зберіганні більше 4-х годин:
- крохмальні драгли виділяють воду,
 - крохмальні зерна набухають,
 - крохмальні зерна клейстеризуються.
12. Які каші при тривалому зберіганні швидко старіють:
- пшоняна,
 - рисова,
 - манна.

Відповіді на тестові завдання

№ завдання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Відповідь												

Проблемні запитання з теми

«Страви із овочів»

1. Чому картопляне пюре при протиранні стало сірого кольору, причина?
2. Що свідчить про те, що картопляні бульби під час варіння розм'якшилися, чому?
3. Кухар варив буряк, моркву й отримав їх несмачними, причина?
4. Кухар смажив картоплю у фритюрі, отримав опіки та розбризкування жиру, причина?
5. Буряк при тушуванні змінив колір, причина?
6. Як прискорити варіння картоплі для картопляного пюре?
7. Під час смаження котлет картопляних вони деформуються, причина?
8. Під час смаження крокет картопляних вони тріскаються, причина?
9. Чому овочеві котлети під час смаження поглинають багато жиру?
10. Чи є помилкою, коли кухар під час варіння картоплі заклав її в холодну або теплу воду?
11. Чи є помилкою, якщо кухар замочив бобові гарячою водою, щоб вони швидше набухли?
12. Чому при готуванні морквяної маси в неї додають вершкове масло?
13. Як видалити темні плями на пальцях, які залишилися при чищенні молодої картоплі?
14. Чому на рулеті картопляному після закінчення утворилися тріщини?

Тестові завдання

1. Які овочі при варінні не солять:
 - а) картоплю,
 - б) моркву,
 - в) капусту.
2. Картопля смажена пай усмажується на:
 - а) 40 %,
 - б) 50 %,
 - в) 60 %.
3. Картопля смажена фрі усмажується на:
 - а) 50 %,
 - б) 60 %,
 - в) 40 %.
4. Для збереження пігменту бетоніну під час теплової обробки додають:
 - а) жир,
 - б) цукор,
 - в) оцет.
5. Перед смаженням кабачків їх панірують в:
 - а) борошні,
 - б) сухарях,
 - в) льезоні і сухарях.
6. В картопляну масу входять:
 - а) яйця,
 - б) вершкове масло,

- в) молоко.
7. Перед протиранням картопля повинна мати температуру:
- 80 °С ,
 - 60 °С,
 - 40 °С.
8. У картопляне пюре додають молоко:
- гаряче,
 - тепле,
 - різниці немає.
9. Цибуля фрі панірується у:
- борошні,
 - сухарях,
 - не панірують.
10. Картопляне пюре при гарнірі краще подати до страв:
- відварної риби,
 - смаженого м'яса,
 - тушкованої птиці.
11. Тушковану капусту, як гарнір, краще подати до страв:
- із смаженої свинини,
 - із відварної яловичини,
 - із відварної риби.
12. Овочі в молочному соусі краще подати до страв із:
- баранини,
 - свинини,
 - риби.

Відповіді на тестові завдання

№ завдання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Відповідь												

Проблемні запитання з теми:

«Супи»

1. Під час варіння м'ясо-кісткового бульйону він помутнів, причина?
2. Під час варіння грибного бульйону кухар посолив його не на початку варіння, чи вірні дії кухаря?
3. Чому під час приготування овочевої пасировки спочатку пасерують цибулю, а потім моркву?
4. Чому форма нарізки овочів для супів повинна відповідати основному продукту?
5. Чому під час варіння молочного супу з макаронними виробами, вони спочатку відварюються у воді?
6. Під час варіння супу молочного кухар використав цукор по нормі, але суп залишився несмачним, дії кухаря в такому випадку?
7. За якими ознаками кухар повинен відрізнити борщ український від борщу полтавського, дії кухаря в цьому випадку?
8. Під час варіння супів кухар пересолив його. Дії кухаря в цьому випадку?
9. Чому овочі для супів пасерують, а не закладають їх сирими?
10. Під час варіння супу з перловою крупою суп отримав мутний колір, причина?
11. Чому заправні супи настоюють після приготування?
12. Кухар зварив густий суп з крупою. Дії кухаря в цій ситуації?
13. Чому зелень (кріп, петрушка) закладають в супи за 5-7 хвилин до готовності, а не спочатку варіння?

Тестові завдання

1. Рідкою основою для гарячих заправних супів є:
 - а) квас,
 - б) бульйон,
 - в) молоко.
2. Молочні супи «защипують» чи зальезонюють:
 - а) вершковим маслом,
 - б) льезоном,
 - в) яйцем.
3. Термін реалізації молочних супів:
 - а) 40 хв,
 - б) 2 год,
 - в) 3 год.
4. Як нарізуються овочі для юшки селянської з крупою:
 - а) кубиками, шашками,
 - б) кружальцями, соломкою,
 - в) мілким січенням, скибочками.
5. Як нарізується морква для юшки польової:
 - а) кубиками,
 - б) соломкою,
 - в) не входить до складу супу.

6. Як нарізуються овочі для супу з макаронною засипкою:
- кубиками,
 - соломкою,
 - мілким січенням.
7. Як нарізуються овочі для юшки грибною з галушками:
- часточками,
 - кубиками,
 - соломкою.
8. Температура подання заправних гарячих супів:
- 60-65,
 - 45-50,
 - 65.
9. Яка норма відпуску гарячих супів:
- 250 -500 г,
 - 200-250 г,
 - 250-300 г.
10. На якому бульйоні готується Юшка-Локшина домашня:
- кістковому,
 - із птиці,
 - рибному.
11. На якому бульйоні готують юшку з бобовими:
- з яловичини,
 - зі свинини,
 - з птиці.
12. Як підготувати крупу (пшоно) для юшки польової:
- підсмажити,
 - обшпарити,
 - відварити до напівготовності.

Відповіді на тестові завдання

№ завдання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Відповідь												

Проблемні запитання з теми:

«Технологія приготування прісного тіста та виробів із нього»

1. При замішуванні прісного тіста кухар не поклав солі. Дії кухаря в такому випадку?
2. Як кухар визначає готовність тіста, його дії ?
3. При випіканні млинців вони рвуться. Дії кухаря в такому випадку?
4. Як замісити тісто для млинців, щоб не утворилися грудочки. Дії кухаря?
5. Кухарю необхідно визначити вологість борошна, його дії?
6. При розробці прісного тіста на вироби воно завітрюється. Дії кухаря?
7. Чому млинці для страви «Млинці з м'ясом» кухар обсмажує з обох сторін, а для страви «Млинці з сиром» – з однієї сторони?
8. На розрізі прісного тіста є грудочки. Причина, дії кухаря?
9. При нарізанні підсушеного тіста для домашньої локшини вироби кришаться. Дії кухаря в такому випадку?
10. При замісі тіста для млинчиків утворились грудочки. Яку помилку зробив кухар?

Тестові завдання

1. Яка базисна вологість борошна:
 - а) 20 %,
 - б) 10 %,
 - в) 14,5 %.
2. Співвідношення рідини для млинчиків на 1 кг борошна:
 - а) 2,5 л,
 - б) 1,0 л,
 - в) 3 л.
3. При замішуванні густого прісного тіста для вареників, пельменів, домашньої локшини воду підігрівають до:
 - а) $t = 20\text{ }^{\circ}\text{C}$,
 - б) $t = 30\text{-}35\text{ }^{\circ}\text{C}$,
 - в) $t = 40\text{-}50\text{ }^{\circ}\text{C}$.
4. Співвідношення рідини для замішування тіста для вареників на 1 кг борошна:
 - а) 0,7 л,
 - б) 0,4 л,
 - в) 0,9 л.
5. Співвідношення рідини для замішування тіста для пельменів на 1 кг борошна:
 - а) 0,3 л,
 - б) 0,5 л,
 - в) 0,6 л.
6. Співвідношення рідини для замішування тіста для локшини на 1 кг борошна:
 - а) 0,250 л,
 - б) 0,400 л,
 - в) 0,600 л.

7. Пружне, еластичне тісто утворюється при набуханні:
- а) крохмалю,
 - б) клітковина,
 - в) білків.
8. При замішуванні тіста для млинчиків, яка послідовність введення продуктів:
- а) рідину додати до борошна,
 - б) борошно засипати в рідину,
 - в) різниці немає.
9. При замішуванні тіста для млинців, яка послідовність введення продуктів:
- а) борошно засипати в рідину,
 - б) рідину додати в борошно,
 - в) різниці немає.
10. Чим відрізняється тісто для млинців від тіста для млинчиків:
- а) консистенцією,
 - б) розпушувачем,
 - в) рідиною.
11. Тісто для пельменів розплилось та липне до рук, причина:
- а) не якісне борошно,
 - б) багато рідини,
 - в) порушена послідовність закладки сировини.
12. Набухання клейковини після домішування тіста відбувається протягом:
- а) 30 хв,
 - б) 2-3 год,
 - в) 60 хв.

Відповіді на тестові завдання

№ завдання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Відповідь												

Офіціант 4 розряду

Тестові завдання з теми:

«Основні типи закладів ресторанного господарства»

1. До спеціалізованих типів закладів ресторанного господарства відносять:
 - а) ресторани,
 - б) бари,
 - в) кафе,
 - г) їдальні.
2. За національною категорією заклади ресторанного господарства поділяються на:
 - а) 5 категорій,
 - б) 4 категорії,
 - в) 3 категорії .
3. Якого призначення можуть бути бари:
 - а) спеціалізовані,
 - б) загальні,
 - в) комбіновані.
4. Якого призначення можуть бути кафе:
 - а) спеціалізовані,
 - б) загальні,
 - в) комбіновані.
5. В яких закладах ресторанного господарства включаються в меню загальні страви, фірмові страви, напої, кондитерські вироби та якої категорії:
 - а) ресторани,
 - б) кафе,
 - в) бари,
 - г) «люкс»,
 - д) «вища»,
 - е) I категорія.
6. В яких закладах ресторанного господарства в меню виключаються страви масового приготування та якої категорії:
 - а) ресторани,
 - б) кафе,
 - в) бари,
 - г) «вища»,
 - д) I категорія,
 - е) II категорія.
7. Ресторани мають категорії:
 - а) 4 категорії,
 - б) 3 категорії,
 - в) 2 категорії.

8. Кафе мають категорії:
- а) 4 категорії,
 - б) 3 категорії,
 - в) 2 категорії.
9. До категорії «Люкс» відносяться заклади ресторанного господарства:
- а) ресторани,
 - б) кафе,
 - в) закусочні (кафетерії),
 - г) бари.
10. До вищої категорії відносяться заклади ресторанного господарства:
- а) ресторани,
 - б) бари,
 - в) кафе,
 - г) закусочні (кафетерії).
11. До I категорії відносяться заклади ресторанного господарства:
- а) ресторани,
 - б) бари,
 - в) кафе,
 - г) закусочні (кафетерії).
12. До II категорії відносяться заклади ресторанного господарства:
- а) кафе,
 - б) ресторани,
 - в) бари,
 - г) закусочні (кафетерії).

Відповіді на тестові завдання

№ завдання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Відповідь												

**Тестові завдання з теми:
«Торгівельні приміщення, їх характеристика Торгово-виробничі
приміщення бару або буфету»**

1. До торгових приміщень відносять:
 - а) аванзал,
 - б) загальний зал (торговий),
 - в) мийка столового посуду,
 - г) гарячий цех.
2. Аванзал це:
 - а) банкетний зал,
 - б) зал чекання,
 - в) торговий зал.
3. Буфет поділяється на:
 - а) основний,
 - б) кофейний,
 - в) винно-горілчаний,
 - г) буфет-хліборізка.
4. Буфети поділяються на категорії:
 - а) «люкс»,
 - б) «вища»,
 - в) I категорія,
 - г) II категорія,
 - д) III категорія.
5. Сервізна виконує функції:
 - а) мийки посуду,
 - б) зберігання посуду,
 - в) відпуску посуду.
6. Визначити послідовність процесу миття фарфорового посуду:
 - а) ополіскування посуду,
 - б) дезінфекція посуду,
 - в) обезжирення посуду,
 - г) сортування посуду.
7. Дезінфекція посуду:
 - а) гарячою водою при t 90-80 °С,
 - б) мийними засобами (лугом, гірчицею),
 - в) 10 % розчином хлорного вапна.
8. Барна стойка виконує функцію:
 - а) відпуску напоїв та страв,
 - б) приготування напоїв та страв,
 - в) розрахунок зі споживачами,
 - г) музичні замовлення та розважальні програми.
9. Бари мають виробничі цеха:
 - а) гарячий цех,
 - б) кондитерський,
 - в) м'ясний цех,
 - г) овочевий цех,

- д) холодний цех,
 - є) мучний цех.
10. Зал бару обладнується:
- а) охолоджуючою вітриною,
 - б) буфет-прилавок,
 - в) барна стойка,
 - г) сервантом для посуду.
11. Барна стойка буває:
- а) хвиляста,
 - б) кругла
 - в) у вигляді підкови,
 - г) квадратна.
12. Основний буфет оснащується:
- а) прилавок ом/з вітриною,
 - б) барною стойкою,
 - в) роздавальне вікно.

Відповіді на тестові завдання

№ завдання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Відповідь												

Тестові завдання з теми: «Меню і преїскурант»

1. Меню – це:
 - а) картка-графік роботи (режиму) підприємства,
 - б) візитна картка підприємства з,
 - в) картка асортиментного мінімуму.
2. Меню складається з урахуванням:
 - а) типу підприємства,
 - б) наявності сировини на підприємстві,
 - в) кваліфікації кухарів.
3. Меню на підприємстві складає:
 - а) директор підприємства або адміністратор,
 - б) дієт. сестра,
 - в) зав. виробництвом.
4. Меню ресторану «Люкс» повинно мати наступний асортиментний мінімум:
 - а) 15 холодних закусок (в т.ч. Згарячі),
 - б) 10 видів супів,
 - в) 20-других страв з врахуванням 4 фірмових страв.
5. В меню фірмові і замовлені страви повинні бути включені:
 - а) в загальному переліку,
 - б) в кінці меню,
 - в) виділяються на початку меню.
6. Послідовність внесення х/с і закусок у меню:
 - а) овочі, риби, м'ясні, з птиці, з дичини,
 - б) з дичини, риби, овочеві, м'ясні,
 - в) з м'яса, риби, овочеві, птиці, дичини.
7. Послідовність внесення I страв в меню:
 - а) борщі, щі,
 - б) розсольники, солянки,
 - в) прозорі супи, заправні супи, пюреподібні.
8. Залежно від технології приготування страв їх включають в меню у такому порядку:
 - а) відварні та припущені,
 - б) смажені,
 - в) тушковані, запечені.
9. Послідовність розташування закусок, страв, напоїв, в меню з вільним вибором страв:
 - а) х/с – закуски,
 - б) гарячі напої,
 - в) гарячі закуски,
 - г) супи.
10. Меню з вільним вибором страв застосовують у:
 - а) кафе при обслуговуванні туристів,
 - б) їдальні відкритого типу,
 - в) закусточних при обслуговуванні екскурсій.
11. Меню скомплексованих обідів застосовується у:

- а) ресторанах,
- б) кафе,
- в) барах.

12. Меню замовлених страв застосовується у:

- а) ресторанах II класу,
- б) ресторанах I класу,
- в) ресторанах «Люкс» вищого класу.

Відповіді на тестові завдання

№ завдання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Відповідь												

**Тестові завдання з теми:
«Столовий посуд, прибори, столова білизна»**

1. Порцеляновий посуд це:
 - а) черепок білосніжного кольору з продовженим звуком,
 - б) черепок жовтуватого відтінку,
 - в) черепок пористий жовтувато-коричневого кольору.
2. Столові тарілки глибокі мають розмір:
 - а) $D = 240$ мм,
 - б) $D = 220$ мм,
 - в) $D = 200$ мм.
3. Столова мілка тарілка має розмір:
 - а) $D = 240$ мм,
 - б) $D = 220$ мм,
 - в) $D = 175$ мм.
4. Призначення закускової тарілки:
 - а) для холодних страв і закусок,
 - б) підставка під креманки,
 - в) для подавання грінок, бутербродів.
5. Призначення пиріжкової тарілки:
 - а) для подавання холодних страв,
 - б) для подавання бутербродів,
 - в) для подавання желе, морозива.
6. Мельхіоровий посуд це сплав:
 - а) міді і нікелю,
 - б) алюмінію і заліза,
 - в) заліза і міді.
7. Столові прибори поділяються на:
 - а) основні і додаткові,
 - б) комбіновані і додаткові,
 - в) загальні та спеціальні.
8. Для подавання гарячих закусок із риби використовують:
 - а) ікорницю,
 - б) колотницю,
 - в) кокільницю.
9. Для подавання кави по-східному використовують:
 - а) турку,
 - б) кавник,
 - в) креманку.
10. Офіціант при подаванні страв використовує:
 - а) ручник,
 - б) рушник,
 - в) серветку.
11. Скляний посуд виготовляють із:
 - а) кварцового піску,
 - б) каоліновий пісок,
 - в) калієвий пісок.

12. Кришталевий посуд виготовляють із:
- а) кварцового піску з додаванням окисі металів,
 - б) каоліновий пісок з додаванням свинцю,
 - в) калієве скло.

Відповіді на тестові завдання

№ завдання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Відповідь												

**Тестові завдання з теми:
«Обслуговування відвідувачів»**

1. Хто перший зустрічає відвідувачів в ресторані:
 - а) гардеробник;
 - б) метрдотель;
 - в) швейцар.
2. Що в першу чергу ставиться на стіл при сервіруванні стола:
 - а) скляний посуд;
 - б) столові прибори (ножі і виделка);
 - в) фарфоровий посуд (тарілки).
3. На якій відстані від краю стола розташовують тарілки при сервіровці:
 - а) 1 см;
 - б) 2 см;
 - в) 3 см.
4. Чарки лафінні використовують для подавання:
 - а) червоних вин;
 - б) вин білих столових;
 - в) ігристих вин.
5. Кокільниця призначена для подачі гарячих закусок із:
 - а) овочі;
 - б) м'ясо
 - в) риба.
6. При подаванні яких страв стіл сервірують столовими ножами та виделками:
 - а) холодних страв;
 - б) других страв;
 - в) десертних страв.
7. Що із меню при подаванні страв ставляють на стіл першим:
 - а) хліб;
 - б) холодні закуски;
 - в) безалкогольні напої.
8. При якому способі обслуговування передбачається подавання всіх холодних страв, салатів і напоїв:
 - а) французькому;
 - б) російському;
 - в) англійському.
9. При подаванні яких фруктів та ягід ставляють посуд з водою для ополіскування рук:
 - а) кавун;
 - б) виноград;
 - в) полуниця.
10. Температура подачі охолоджених безалкогольних напоїв повинна бути:
 - а) +4 - +6°C;
 - б) +8-+10°C;
 - в) +12-+15°C.
11. До страв із птиці, риби, дичини подають:
 - а) горілку;

б) темні вина;

в) світлі вина.

12. При подаванні страв в «обнос» офіціант підходить до відвідувача:

а) зліва;

б) справа;

в) зі спини.

Відповіді на тестові завдання

№ завдання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Відповідь												

**Тестові завдання з теми:
«Обслуговування відвідувачів»**

1. Перед гарячими закусками подають:
 - а) супи;
 - б) холодні закуски;
 - в) другі страви.
2. Офіціант повинен подавати страви та напої відвідувачу:
 - а) з правої сторони від відвідувача правою рукою;
 - б) з лівої сторони правою рукою;
 - в) з правої сторони лівою рукою.
3. Каву «Глясе» подають:
 - а) в кавових чашках;
 - б) в стаканах з товстим дном;
 - в) в турочках.
4. Яка відстань повинна бути між тарілкою та приборами:
 - а) 1,5 см;
 - б) 1 см;
 - в) 0,5 см.
5. Меню офіціант подає:
 - а) у відкритому вигляді, жінці;
 - б) в закритому вигляді, чоловіку;
 - в) в закритому вигляді одночасно і чоловіку і жінці.
6. До чорної кави подають:
 - а) лікер;
 - б) холодну воду;
 - в) шампанське.
7. Відвідувач замовив страву, яка не включена в меню, дії офіціанта:
 - а) офіціант по можливості виконує замовлення;
 - б) офіціант не виконує замовлення;
 - в) офіціант відмовляється обслуговувати відвідувача.
8. При розкладанні страви офіціант тримає ручник:
 - а) на лівій руці;
 - б) на правій руці;
 - в) на долоні лівої руки згорнутий вдвічі ручник під блюдом.
9. При подаванні страви в «обнос» офіціант розташовує блюдо зі стравою:
 - а) поряд з тарілкою відвідувача;
 - б) приближує край блюда до борта мілкої тарілки відвідувача;
 - в) тримає блюдо над тарілкою відвідувача.
10. При індивідуальному подаванні міцно-алкогольних напоїв офіціант подає напій:
 - а) в пляшці;
 - б) в посуді відповідної ємкості;
 - в) в чарці.
11. Білі столові вина слід наливати:
 - а) тримаючи пляшку на відстані від чарки;
 - б) тримаючи пляшку близько до чарки;

- в) тримаючи чарку під кутом 45 .
12. Червоні столові вина слід наливати:
- а) тримаючи пляшку через ручник;
 - б) тримаючи пляшку через рушник;
 - в) тримаючи келих під кутом.

Відповіді на тестові завдання

№ завдання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Відповідь												

**Тестові завдання з теми:
«Обслуговування відвідувачів»**

1. Чорну каву подають в посуді:
 - а) піалах;
 - б) в турочці;
 - в) кавовій чашці.
2. Білі столові вина наливають в:
 - а) лафітну чарку;
 - б) кольорову чарку (рейнвейну);
 - в) фужер.
3. Кокотниця призначена для подавання страв:
 - а) запечених із риби;
 - б) гарячих закусок із грибів;
 - в) паюсної ікри.
4. Пашотниця призначена для подавання:
 - а) яєць;
 - б) ікри;
 - в) цукру.
5. До кави по-східному подають:
 - а) коньяк;
 - б) охолоджену кип'ячену воду;
 - в) мінеральну воду.
6. Для кави «Глясе» подають:
 - а) чайну ложку;
 - б) соломинку;
 - в) чайну ложку з соломинкою.
7. Червоне столове вино та шампанське наливають:
 - а) недоливаючи на 0,5 см. від краю;
 - б) на 3/4 ємкості;
 - в) на 1/3 ємкості.
8. Білі столові вина подають:
 - а) охолодженими;
 - б) підігрітими;
 - в) при кімнатній температурі.
9. Солодке та мускатне шампанське подають:
 - а) при температурі 8-10 С;
 - б) при температурі -14-16 С;
 - в) при температурі 15-8 С.
10. Колекційне вино це:
 - а) витримане вино 1 рік;
 - б) витримане вино в пляшці 1,5 роки;
 - в) витримане вино в пляшці 3 роки.
11. Сервірування стола починається з розташування:
 - а) квітів;
 - б) спецій;
 - в) столового посуду.

12. Відкупорювання пляшки з мінеральною чи фруктовую водою виконується офіціантом:

- а) на підсобному столі;
- б) в присутності відвідувача на обідньому столі;
- в) справа від відвідувача.

Відповіді на тестові завдання

№ завдання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Відповідь												

**Тестові завдання з теми:
«Обслуговування відвідувачів»**

1. Вино-горілчані напої наливаються:
 - а) правою рукою, справа від відвідувача;
 - б) взяти чарку в руку і наливати біля стола;
 - в) наливати напій на підсобному столі.
2. При перекладанні страви офіціант повинен:
 - а) спочатку перекласти основну страву;
 - б) спочатку перекласти гарнір;
 - в) спочатку підлити соус і на нього покласти основну страву.
3. Сервіровка столу до сніданку включає:
 - а) пиріжкову тарілку, закусочні прибори, фужер, серветку;
 - б) пиріжкову тарілку, підставну тарілку, закусочні прибори, серветку і фужер;
 - в) закусочна тарілка, закусочні прибори, фужер, серветка.
4. Аванзал – це приміщення для:
 - а) розваг танців;
 - б) для обслуговування аперитивом;
 - в) для зустрічі гостей.
5. Замовлення офіціант записує:
 - а) на бланках рахунках;
 - б) в накладній;
 - в) блокнотному чи записній книжці.
6. При перенесені підноса необхідно дотримуватися умов:
 - а) переносити піднос на лівій руці покритий серветкою;
 - б) носити вище рівня плеча;
 - в) носити в опущений до низу руці.
7. До гарячих страв птиці та дичини подають:
 - а) сухе та напівсухе шампанське;
 - б) міцні вина, «Мадера», «Портвейн»;
 - в) коньяк.
8. Для першій страв подають:
 - а) горілку чи гіркі настоянки;
 - б) міцні вина;
 - в) десертні вина.
9. До холодних страв подають:
 - а) столові білі вина;
 - б) горілку;
 - в) червоні сухі вина.
10. До закусок та страв, які вживають без приборів (руками) подають:
 - а) тканні серветки;
 - б) паперові і тканні серветки;
 - в) тканні серветки, зволожені в розчині води з лимонним соком.
11. Прибираючи посуд на піднос чи візок спочатку прибирають:
 - а) тарілки потім прибори;
 - б) прибори потім тарілки;

- в) скляний посуд, тарілки потім прибори.
12. Використаний посуд і прибори офіціант прибирає зі столу в разі:
- а) подавання кожної нової групи страв;
 - б) перед подаванням десерту;
 - в) перед подаванням гарячих напоїв, чаю або кави.

Відповіді на тестові завдання

№ завдання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Відповідь												

**Проблемні запитання з теми:
«Обслуговування відвідувачів»**

1. Під час вживання їжі відвідувач упустив прибор на підлогу, дії офіціанта в штатному випадку?
2. Відвідувач замовив страву, якої немає в меню, дії офіціанта?
3. Відвідувач уже зайве випив алкогольного напою, але знову замовляє напій, дії офіціанта?
4. Офіціант відкупорив пляшку не ту, що замовлялась відвідувачем, дії офіціанта?
5. Офіціант подав страву, яка не відповідає температурі подавання, дії офіціанта?
6. Відвідувач виявив страву не доведену до готовності, дії офіціанта?
7. Під час наливання червоного вина на скатертині з'явилася пляма від вина, дії офіціанта?
8. Відвідувачі бажають зайняти стіл, на якому відсутня табличка «Стіл замовлений», дії офіціанта?
9. Під час підсаджування відвідувача за зайнятий стіл йому стало не комфортно таке «сусідство», дії офіціанта?
10. Відвідувачі прийшли до ресторану на 30 хв раніше режиму роботи ресторану, дії офіціанта?
11. Під час розрахунку офіціанта з відвідувачем була виявлена помилка в підрахунку рахунка, дії офіціанта?

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Антонець Л.І. та ін.. «Технологія приготування їжі та організації виробництва» (лабораторний практикум) «Факт», 2003.
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства, К.: Центр учбової літератури, 2009.
3. Доцяк С.В. «Українська кухня», Львів, «Оріяна –Нова», 1998.
4. Дубовіс Г.О. «Українська кухня», Харків, ФОЛІО, 2006.
5. Косовенко М.С. та ін. «Технологія приготування їжі», К. «Факт», 2003.
6. Кривошей О. «Золота енциклопедія української кухні», ГЛОРІЯ, Донецьк, 2010.
7. «Сучасна енциклопедія світової кухні», Донецьк, ТОВ ВКФ «БАО», 2004.