

Міністерство освіти і науки України

Одеська національна академія харчових технологій

Кафедра технології ресторанного
і оздоровчого харчування

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання тестових завдань з дисципліни

«Технологія харчування та ресторанного сервісу»

для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»

ступеня вищої освіти бакалавр

Освітньо-професійні програми

«Технології ресторанного бізнесу»

«Ресторанні технології здорового харчування»

«Технології питної води»

«Технології продуктів бродіння та виноробства»

«Технології тривалого зберігання плодів та овочів»

«Технології зберігання і переробки зерна»

«Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»

«Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»

«Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»

«Технології та управління молочним бізнесом»

«Технології риби та морепродуктів»

«Технології жирів та жирозамінників»

денної та заочної форм навчання

Затверджено

Радою зі спеціальності

181 «Харчові технології»

галузь знань 18

«Виробництво та технології»

протокол № ____

від «____» _____ 2021 р.

Методичні вказівки до виконання тестових завдань з дисципліни «Технологія харчування та ресторанного сервісу» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ступеня вищої освіти бакалавр, що навчаються за освітніми програмами:

«Технології ресторанного бізнесу»

«Ресторанні технології здорового харчування»

«Технології питної води»

«Технології продуктів бродіння та виноробства»

«Технології тривалого зберігання плодів та овочів

«Технології зберігання і переробки зерна»

«Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»

«Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»

«Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»

«Технології та управління молочним бізнесом»

«Технології риби та морепродуктів»

«Технології жирів та жирозамінників»

денної та заочної форм навчання /Укладачі: А.К. Бурдо, М.А. Кашкано / За ред. Л.М. Тележенко. – Одеса: ОНАХТ, 2021 р. – 12 с.

Укладачі: А.К. Бурдо, канд. техн. наук, доцент

М.А. Кашкано, канд. техн. наук, доцент

Відповідальна за випуск зав. кафедрою технології ресторанного і оздоровчого харчування Л.М. Тележенко, д-р техн. наук, професор

ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ ДО ВИВЧЕННЯ КУРСУ

Вступ

Методичні вказівки призначені для студентів, які навчаються за навчальним планом бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології», що навчаються за освітніми програмами:

- «Технології ресторанного бізнесу»
- «Ресторанні технології здорового харчування»
- «Технології питної води»
- «Технології продуктів бродіння та виноробства»
- «Технології тривалого зберігання плодів та овочів»
- «Технології зберігання і переробки зерна»
- «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»
- «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»
- «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»
- «Технології та управління молочним бізнесом»
- «Технології риби та морепродуктів»
- «Технології жирів та жирозамінників» денної та заочної форм навчання.

Базовими для даного курсу є дисципліни: «Біохімія з основами фізіології харчування», «Моделювання технологічних процесів харчових виробництв», «Процеси та апарати харчових виробництв».

Предметом вивчення дисципліни «Технологія харчування та ресторанного сервісу» є одержання майбутніми фахівцями сучасних знань про технології раціонального харчування та придбання навичок виконувати планувальні, організаційні процеси у ресторанному сервісі. Підвищення рівня підготовки фахівців через засвоєння основ класифікації, розміщення закладів ресторанного господарства, вимог до них, розвиток здібностей до розробки послуг харчування, процесу обслуговування споживачів, здатності визначати цілі і завдання закладів ресторанного господарства з раціоналізації процесу обслуговування споживачів.

Мета вивчення дисципліни. Метою навчальної дисципліни «Технологія харчування та ресторанного сервісу» є вивчення основних принципів, теорій здорового та раціонального харчування;

- набуття знань з класифікації, правил розміщення, вимог та особливостей різних закладів громадського харчування;
- формування здатності у студентів виконувати планувальні, організаційні процеси в діяльності закладів ресторанного господарства;
- набуття здібностей з розробки послуг харчування, процесу обслуговування споживачів, подачі страв і напоїв;
- набуття здатності у визначенні цілей і завдань діяльності закладів ресторанного господарства з раціоналізації процесів обслуговування споживачів.

Майбутні фахівці повинні знати:

- історію ресторанного сервісу. Сервіс античного світу, середньовіччя, епохи Відродження та нового світу;
- основні принципи теорії харчування, у тому числі оздоровчого напрямку;
- характеристику матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організацію та моделювання процесу обслуговування споживачів у загальнодоступних закладах ресторанного господарства;
- особливості організації обслуговування бенкетів та прийомів;
- основи етикету в галузі ресторанного господарства;
- стан і перспективи розвитку закладів ресторанного господарства і тенденції сервісної політики в сучасних умовах;
- основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Студенти повинні вміти організувати процес обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; підібрати устаткування, засоби та предмети праці, які використовуються для здійснення процесу обслуговування споживачів, та входять до складу матеріально-технічної бази; складати меню для різних закладів ресторанного господарства та різних заходів; спілкуватися зі споживачами за правилами етикету.

Для досягнення мети поставлені такі основні завдання:

- підготувати студентів до ефективної роботи кваліфікованими керівниками різних типів закладів ресторанного господарства;
- набути професійної гнучкості, компетентності, витриманості, ініціативності.

Тестові завдання з дисципліни «Технологія харчування та ресторанного сервісу» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»

1. Яке(і) з правил середньовічних фахівців ресторанної справи є вірними:
 - А) час перебування відвідувачів закладів харчування розрахований тільки на споживання страв;
 - Б) той, хто організовує бенкет, повинен робити все від душі і в гарному настрої;
 - В) меню повинно складатись за певними правилами;
 - Г) гостям потрібно замовляти як можна більше страв і напоїв;
 - Д) не важливо яку їжу подають гостям, головне щоб вони були ситі.

2. Першими закладами харчування наприкінці XVIII — початку XIX століття у великих російських містах були:
 - А) їдальні;
 - Б) трактири;
 - В) французькі ресторани і кафе-кондитерські;

- Г) закусочні та кафе;
- Д) кав'ярні.

3. Який російський тип закладів, що з'явився в ХІХ столітті не мав аналогів за кордоном:

- А) кав'ярня;
- Б) чайна;
- В) трактир;
- Г) шинок;
- Д) їдальня.

4. Перша ідея «ланча ділової людини» має історично коріння:

- А) Римське;
- Б) Давногрецьке;
- В) Англійське;
- Г) Французьке.

5. Перші кав'ярні в Європі з'явилися у:

- А) Франції;
- Б) Австрії;
- В) Англії;
- Г) Іспанії.

6. Двомовне меню в закладах ресторанного господарства вперше з'явилося в:

- А) США;
- Б) Англії;
- В) Франції;
- Г) Італії.

7. Систематизований перелік алкогольних і безалкогольних напоїв, кондитерських і тютюнових виробів, фруктів, який пропонують споживачам у закладах РГ – це:

- А) преїскурант;
- Б) виробнича програма;
- В) меню;
- Г) Технологічна картка.

8. Широкий асортимент страв вільного вибору, ціна фіксована на кожну окрему страву і напій характерний для:

- А) А-ля карт;
- Б) Табльдот;
- В) Карта-меню;
- Г) Преїскурант.

9. Континентальний сніданок включає:

- А) тости, булочки або рогалики;
- Б) закуски з м'яса або сир;
- В) печиво або булочку;
- Г) вершкове масло, мармелад, мед або джем.

10. Певна кількість страв і напоїв, які щоденно повинні бути в реалізації підприємства в залежності від типу і класу – це:

- А) виробнича карта;
- Б) асортиментний мінімум;
- В) технологічна картка;
- Г) карта-меню.

11. Відповідно до послідовності запису страв в меню фірмові страви розташовують:

- А) після холодних закусок;
- Б) в кінці меню;
- В) на початку меню;
- Г) після других страв.

12. Вкажіть правильну послідовність перших страв в меню:

- А) заправні, п'юреподібні, прозорі, молочні;
- Б) прозорі, заправні, п'юреподібні, молочні;
- В) п'юреподібні, прозорі, молочні, заправні;
- Г) молочні, прозорі, заправні, п'юреподібні.

13. Сукупність документів, які визначають технологічний процес виробництва кулінарних виробів (регламентують та описують проведення технологічного процесу виробництва кулінарної продукції, кондитерських виробів) – це:

- А) технологічні картки;
- Б) виробнича програма;
- В) технологічна документація;
- Г) асортиментний мінімум .

14. Одним з положень теорії редукованого харчування є:

- А) коли відбувається перетравлювання їжі, речовини, що надходять в кров, вступають в хімічну реакцію з компонентами крові;
- Б) організм засвоює енергію сонячних променів і тепла навколишнього середовища;
- В) не можна змішувати продукти, які під час засвоєння в організмі створюють лужну і кислу реакцію;
- Г) харчовий продукт засвоюється тільки поглинанням його організмом.

15. Нутригеноміка – це наука, яка займається:

- А) вивченням складу генів та спадковості;

- Б) вивченням принципів передачі та реалізації генетичної інформації;
- В) складанням унікальних генетичних дієт;
- Г) вивченням властивостей генів конкретної людини.

16. Найбільшу частку (більше 53%) в структурі мережі закладів ресторанного господарства займають:

- А) кафе, закусочні, буфети;
- Б) їдальні;
- В) ресторани;
- Г) бари та кафе;
- Д) піцерії та інші закусочні.

17. Антична теорія харчування сформувалася за часів:

- А) Платона;
- Б) Аристотеля;
- В) Авіцени;
- Г) Гіппократа.

18. Ідеальним вважається харчування, за якого надходження харчових речовин відповідає їх витратам. Яка теорія включає зазначений принцип?

- А) антична теорія харчування;
- Б) теорія збалансованого харчування;
- В) теорія адекватного харчування;
- Г) теорія оптимального харчування.

19. Необхідними компонентами їжі є не тільки нутрієнти, але й баластні речовини (харчові волокна). В якій теорії вперше з'явився даний принцип?

- А) в теорії адекватного харчування;
- Б) в теорії збалансованого харчування;
- В) в теорії оптимального харчування;
- Г) в античній теорії харчування.

20. Скореговане раціональне харчування з урахуванням чинників ризику захворювань багатofакторного походження – це:

- А) лікувально-профілактичне;
- Б) дієтичне;
- В) превентивне харчування;
- Г) вегетаріанське харчування.

21. Рівень засвоєння білків організмом людини в середньому складає:

- А) 98 %;
- Б) 58 %;
- В) 85%;
- Г) 75%.

22. Рівень засвоєння жирів організмом людини в середньому складає:

- А) 95%;
- Б) 85%;
- В) 45%;
- Г) 65%.

23. Вагомий доробок у розвиток теорії збалансованого харчування вніс:

- А) академік Покровський О.О.;
- Б) професор Амосов М.М.;
- В) академік Вернадський В.І.;
- Г) професор Топольський В.С.

24. Рекомендована норма споживання білків складає:

- А) 0,5 – 1,0 г/кг ваги тіла;
- Б) 1,5 – 2,5 г/кг ваги тіла;
- В) 5 – 7 г/кг ваги тіла;
- Г) 3 – 5 г/кг ваги тіла.

25. До якої групи за енерговитратами відносяться студенти (відповідно «Норм фізіологічної потреби в харчових речовинах та енергії»):

- А) I групи;
- Б) II групи;
- В) III групи;
- Г) IV групи.

26. Питома вага жирів для працездатного населення складає таку частку від калорійності раціону:

- А) 25;
- Б) 35;
- В) 50;
- Г) 60.

27. Загальнодоступний заклад ресторанного господарства - це такий, продукцію та послуги в якому може одержати:

- А) певний контингент споживачів за місцем роботи, служби чи навчання;
- Б) будь-який споживач;
- В) мешканці готелів, мотелів, глядачів і відвідувачі спортивних установ, глядачі у закладах культури та мистецтва,
- Г) пасажери на вокзалах, пристанях, в аеропортах.

28. Згідно з класифікацією закладів ресторанного господарства до закусочних відносять:

- А) сокові бари;
- Б) буфети;
- В) пі церії;

Г) кафе-кондитерські.

29. Який вид послуг характерний для ресторану на відміну від інших видів закладів ресторанного господарства:

- А) послуги з харчування;
- Б) послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів;
- В) послуги з організації дозвілля;
- Г) інформаційно-консультативні послуги;
- Д) послуги з реалізації продукції.

30. Особливістю меню вільного вибору є:

- А) відвідувач закладу може обирати страву незалежно від її наявності в меню закладу;
- Б) циклічна повторюваність страв;
- В) у нього включають чергові страви;
- Г) до його складу входять страви, заздалегідь виготовлені партіями;
- Д) харчування за абонементом.

Література:

1. Загальні технології харчових виробництв: підруч. /В.А. Домарецький, П.Л. Шиян, М.М. Калакура, Л.Ф. Романенко, Л.М. Хомічак та ін. – К.:Університет «Україна», 2010. – 814 с.
2. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Підручник: [для вищ. навч. закл] / за ред. П'ятницької Н.О. – 2-е вид. перероб. і допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
3. Проектування закладів ресторанного господарства : навч.посіб.: [для вищ. навч. закл] / А.А. Мазаракі [та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 307 с.
4. Общая технология пищевых производств/ [Н.И. Назаров, А.С. Гинзбург, С.М. Гребенюк и др.]; под ред. Н.И. Назарова. – М.: Легкая и пищевая пром.-сть, 1981. – 300 с.
5. Общая технология пищевых продуктов и производств/ под. ред.. Ковальской Л.П. – М.: Колос, 1997. – 384 с.
6. Бабіченко Л.В. Основи технології харчових виробництв. – М.: Економіка, 1982. – 194 с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания . – М.: Экономика, 1983. – 720 с.
8. Ассортиментній минимум утверждённый для предприятий общественного питания. Приказ №184 от 12 октября 76 года.

КОРОТКА ІНСТРУКЦІЯ **з техніки безпеки при роботі в хімічній лабораторії кафедри ТРiОХ**

Хімічні речовини при невмілому і неправильному використанні можуть стати причиною отруєння осіб, які працюють, викликати пожежу, вибух чи хімічний опік.

З метою виключення випадків травматизму при роботах у хімічних лабораторіях необхідно виконувати наступні вимоги:

1. Кожен студент до початку досліду повинен добре ознайомитися з властивостями речовин, з якими прийдеться стикатися і необхідними умовами безпечного проведення роботи з урахуванням можливих побічних реакцій.
2. При роботі у витяжній шафі, з метою більш ефективної дії вентиляції, слід підняти дверцята витяжної шафи на $\frac{1}{3}$ - $\frac{1}{4}$ її підйому. Після закінчення роботи необхідно щільно прикрити дверцята шафи.
3. У випадку перерви дії вентиляції всі роботи у витяжних шафах, які пов'язані з виділенням шкідливих газів, парів, треба негайно припинити.
4. Не залишати ніяких речовин у посуді без етикеток. Не робити ніяких дослідів у нечистому посуді. Посуд мити одразу ж після досліду.
5. Не залишати включених нагрівальних приладів, пальників, що горять, відкритих газових і водопровідних кранів.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПРИ РОБОТІ З ЇДКИМИ РЕЧОВИНАМИ

1. При змішуванні концентрованих сірчаної й азотної кислот користатися тільки тонкостінним хімічним чи порцеляновим посудом.
2. Щоб уникнути розбризкування при розведенні концентрованої сірчаної кислоти - приливати кислоту у воду, а не навпаки.
3. При попадінні кислот чи лугів на поверхню шкіри їх необхідно негайно змити сильним струменем води.
4. Їдкі луги дають опіки всіх ступенів. Тому при роботі з зазначеними розчинами необхідно застосовувати міри проти розбризкування і використовувати захисний спецодяг і запобіжні окуляри.
5. Наповнення піпеток концентрованими кислотами, лугами шляхом всмоктування ротом категорично забороняється, для цього потрібно користатися сифонами чи спеціальними піпетками з гумовою грушею.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ПРИ РОБОТІ З ГОРЮЧИМИ І ЛЕГКОЗАЙМИСТИМИ РЕЧОВИНАМИ

1. При роботі з горючими і легкозаймистими рідинами (сірковуглець, ефір, бензол і т.д.) необхідно виконувати такі правила:
 - а) не користуватися відкритим полум'ям для нагрівання;
 - б) не тримати ці сполуки на столах у великих кількостях;

- в) переливати у далині від вогню, а при переливанні великих кількостей усі нагрівачі (газові й інші пальники) у приміщенні згасити;
 - г) не виливати ці речовини в раковину;
 - д) не гріти на відкритому вогні, а тільки на водяній бані.
2. При роботі з масляними банями користатися термометром і не перевищувати температуру займання горючих сполук.
 3. Не нахилятися над судиною, у якій що-небудь кипить чи у яку наливається яка-небудь рідина (особливо їдка), тому що бризки можуть потрапити в очі.
 4. Пробірку, у якій нагрівається рідина, тримати отвором у бік, а не до себе чи до поруч працюючого, тому що рідина внаслідок нагрівання нерідко викидається з пробірки.
 5. У випадку займання горючих рідин:
 - а) негайно погасити всі пальники, виключити електронагрівальні прилади;
 - б) відставити судини з вогненебезпечними речовинами;
 - в) прикрити полум'я мокрою ковдрою, а при потребі засипати піском;
 - г) виключити вентиляційні установки;
 - д) при необхідності використовувати вуглекислотний вогнегасник;
 - е) терміново повідомити пожежну охорону (тел. 01) і керівництво факультету.

ПРАВИЛА РОБОТИ З ЕЛЕКТРИЧНИМИ ПРИЛАДАМИ

1. Перед початком роботи слід перевірити справність електроприладу.
2. Перед включенням прилади повинні бути заземлені, якщо цього вимагають їхні інструкції.
3. Працювати з електронагрівальними приладами, що мають відкриту спіраль, у хімічній лабораторії категорично заборонено.
4. Перед включенням приладу необхідно перевірити справність розетки і цілісність шнурів, особливо від електроплиток.
5. При роботі з приладами, що генерують високу напругу, необхідно ретельно перевірити їх заземлення, а також не торкатися електронесучих вузлів.
6. При роботі з центрифугами центрифужні пробірки попарно врівноважувати на центрифужних вагах і поміщати в гнізда ротора друг напроти друга. При розливі проб гнізда ретельно очистити і висушити.
7. Після закінчення роботи необхідно виключити всі використані в роботі електроприлади.

Увага! Після вивчення даної інструкції у спеціальному журналі робиться відповідна відмітка, де кожен студент ставить свій підпис.

Підписано до друку – 2021 р. Формат 1/16
Ум. друк. арк. – 0,8. Заовл. №_____. Тираж ____ прим.