

## **Зразок завдання спеціальність «Харчові технології» ОС «Магістр»**

### **1. Які типи закладів ресторанного господарства передбачені в аеровокзалах**

- 1) ресторан, кафе, буфет, службова їдальня;
- 2) ресторан, кафе з самообслуговуванням, буфет;
- 3) ресторан, комплексні види харчування;
- 4) жодний з перелічених варіантів

### **2. Державний стандарт встановлює такі рівні сервісу ЗРГ:**

- 1) відмінний, вище доброго, добрий;
- 2) відмінний, добрий, посередній
- 3) базовий, добрий, відмінний;
- 4) відмінний, добрий, задовільний.

### **3. Які групи завдань наукової організації праці визначають у ресторанному господарстві ?**

- 1) економічні, психофізіологічні та соціальні завдання
- 2) економічні, виробничі та організаційні завдання
- 3) соціальні, психологічні, технічні та організаційні завдання
- 4) економічні, виробничі та організаційні завдання

### **4. Відповідно до "Рекомендацій" за рівнем обслуговування та номенклатурою послуг, що надаються, поділяють на класи:**

- 1) ресторани та кафе;
- 2) ресторани та бари;
- 3) кафе та закусочні;
- 4) бари та кафе.

### **5. Згідно Міжнародної галузевої класифікації виділяють такі різновиди бару:**

- 1) винний, пивний, молочний, вітамінний, коктейль - бар
- 2) галушечка, кулішна, дерунна, млинцева, чебуречна, тощо
- 3) пивні- садки, пивна, бар- снєк, пивний бар.

### **6. Ресторан коміссєрі – це ресторан:**

- 1) який організує харчування працівників в організаціях;
- 2) основною послугою якого є продаж виробленої ним продукції на винос;
- 3) який організує харчування споживачів послуг організацій пасажирського транспорту;
- 4) який спеціалізується на закусках та сендвічах;

### **7. Які французькі вина мають категорію Les VQPRD:**

- 1) Вищої категорії з посередніми вимогами
- 2) Столові, відповідають нормативним вимогам;

### **3) Вина виготовлені у визначених регіонах.**

- 4) Колекційні вина.

### **8. Вкажіть спосіб виготовлення змішаного напою, коли усі компоненти змішують у шейкері разом із льодом**

- 1) Білд.
- 2) Бленд.
- 3) Шейк.
- 4) Мадл

### **9. До складу якої групи коктейлів входить томатний сік і жовток яйця?**

- 1) Санді
- 2) Коктейлі групи ег-ног
- 3) Коктейлі групи ойстер
- 4) Коктейлі джулеп

### **10. Шоу- флейринг - це стиль роботи бармена, коли він:**

- 1) готує коктейлі з двома шєкерами;
- 2) виконує жонглювання, фокуси, вогненне шоу, акробатичні трюки;
- 3) жонглювання посудом;
- 4) швидко готує коктейль

### **11. Вкажіть міцний алкогольний напій, виготовлений дистиляцією білих сухих**

**виноградних виноматеріалів одного сорту винограду, вирощеного у провінціїГасконь.**

- 1) Ром.
- 2) Арманьяк.
- 3) Віскі.
- 4) Джин.

**12.Обробка дифузійного соку діоксидом сірки – це:**

- 1) сатурація;
- 2) дефекація;
- 3) сульфітація;
- 4) преддефекація.

**13. Операція видалення з дифузійного соку надлишку вапна діоксидом вуглецю називається:**

- 1) дефекація;
- 2) переддефекація;
- 3) сульфітація;
- 4) сатурація з фільтруванням.

**14. Для чого проводять сульфітацію дифузійного соку?**

- 1) для обезбарвлення;
- 2) для переведення до насиченого стану;
- 3) для покращення смаку;
- 4) для збільшення виходу продукту

**15. Який глюкозид картоплі утворює стійку піну і перешкоджає очищенню крохмалю?**

- 1) соланін;
- 2) амігдалін;
- 3) нарінгін;
- 4) глюкоза.

**16. Яку речовину додають у картопляну кашку для підвищення якості крохмалю, зокрема його білизни?**

- 1) діоксид сірки або сірчисту кислоту;
- 2) сорбіт або ксиліт;
- 3) індигокармін або ультрамарин;
- 4) бензойну кислоту.

**17. З яким білком в ендоспермі зерна кукурудзи міцно зв'язані зерна крохмалю?**

- 1) глютенном;
- 2) альбуміном;
- 3) глобуліном;
- 4) казеїном.

**18. Назвіть причину високої сорбційної здатності крохмалю.**

- 1) велика кількість краплин;
- 2) підвищена кислотність;
- 3) присутність мінеральних речовин;
- 4) тонкопориста структура зерен.

**19. Співвідношення пюре і цукру у фруктов-ягідній суміші фруктов-ягідного мармеладу становить:**

- 1) 1:1;
- 2) 1:3;
- 3) 2:1;
- 4) 1:4.

**20. Значна кількість патоки або інвертного сиропу в рецептурі мармеладу спричиняє:**

- 1) намокання поверхні;
- 2) щільну консистенцію;
- 3) пружну консистенцію;
- 4) тягучу консистенцію.

**21. Гарячу фруктов-ягідну мармеладну масу (клей) використовують у технології:**

- 1) повидла;
- 2) зефіру;
- 3) пастили;
- 4) мармеладу.

**22. Як збільшується об'єм зерна кави під час обсмажування?**

- 1) в 3,5 ра
- 2) в 2,5 рази;
- 3) в 1,3-1,5 разів;
- 4) в 3,75 рази.

**23. Скільки років зберігаються зерна сирі кави?**

- 1) до 1 року;
- 2) до 1,5 років;
- 3) від 1 до 2 років;
- 4) від 2 до 10 років.

**24. До якої групи хімічних речовин відноситься теобромін?**

- 1) вітамінів;
- 2) алкалоїдів;
- 3) вуглеводів;
- 4) білків.

**25. Для одержання кукурудзяної олії використовують:**

- 1) насіння;
- 2) м'якоть;
- 3) плоди;
- 4) зародки.