Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів
з дисципліни **«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»**

Тест укладено за рівнями навчальних досягнень:
початковий, середній, достатній, високий.

За темою
Управління інноваційним розвитком підприємств: основні поняття, принципи, методи та функції.
Молекулярні технології продукції ресторанного господарства в сучасних умовах
Техніки текстурної кухні у закладах ресторанного господарства

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	**Бали**
Початковий	0-6
Середній	7-14
Достатній	15-25
Високий	26-40

I. Початковий рівень

1. Чи можна розглядати інновацію як процес і як результат?
1.так
2.ні
3.іноді

2. З якими механізмами пов'язаний інноваційний процес?
1. створення
2. освоєння
3. поширення
4.тестування
5.адаптування

3. За сферою діяльності інновації класифікують на: *продуктові, організаційно-управлінські, економічні, юридичні.* Перелік доповніть ще однією сферою діяльності
1……**технологічні**

4. Яких треба дотриматися технологічних умов при застосуванні методу «Sous Vide»?
1. вакуумування продуктів;
2. у спеціальній водяній бані, підтримується стала температура варіння;
3. м'ясні продукти підсмажують на грилі, перш ніж упаковувати у вакуумну упаковку

5. Який температурний режим технології «Sous Vide» позначений у «зоні ризику»?
1. 55^0
2. 65^0
3. 70^0

6. Основоположником теорії і методики «Foodpairing» вважають…
1. Хестона Блюменталя
2. Алена Дюкасса
3. Джулію Чайдл
4. Нобуюкі Мацухіса

II. Середній рівень

7. **Хто з відомих кулінарів світу приготував першу «молекулярну» страву «Мус із ікри та білого шоколаду»?**

1. Ферран Адріа
2. Хестон Блюменталь
3. Мурад Мазуз

8. Де вперше отримали агар-агар?

1. Японія
2. Нідерланди
3. Німеччина
4.Франція

9. Які харчові добавки використовують для сферифікаційної кулінарної техніки?

1. альгінат натрію
2. хлористий кальцій
3. карбонат натрію
4. агар-агар

10. Коли і де створили сферифікаційні кулінарні техніки?

1. 2003 р. Іспанія
2. 2000 р. Франція
3. 1987 р. Данія
4. 1960 р США

III. Достатній рівень

11. «Фудпейринг» це…

1. метод поєднання продуктів, що базується на хімічній формулі аромату кожного продукту
2. гастрономічна течія, що підкреслює унікальність місцевих продуктів і традицій
4. гастрономічний метод, що робить акцент на веганстві, вегетаріанстві, безглютенових, безлактозних дієт, сироїдінні

12. Український синонім терміну *«неймінг»*…

1. професійна розробка назви «продукту»
2. технологічні схеми виготовлення продукту
3. професійне дослідження якості продукту

IV. Високий рівень

13. Як учені групують нововведення *за значенням для еволюційної теорії?*

1. базисні інновації
2. поліпшуючі інновації;
3. псевдо інновації
4. ординарні інновації

14. Як учені групують нововведення *за інноваційним потенціалом* (ступенем глибини змін у сфері їх створення та використання)?

1. радикальні інновації
2. ординарні інновації
3. модифікаційні інновації
4. псевдоінновації

15. До радикальних інновацій в роботі закладів ресторанного господарства відносять…

1. нанотехнології;

2. молекулярну кухню;

3. приготування страв роботом;

4. обслуговування відвідувачів роботом-офіціантом;

16. Наука про формування нововведень це…

1. інноватика

2. ейдетика

3. диференціація

4. інформатика

17. Оберіть недоречний пункти з класифікації інновацій за *ознаками*:

1. за компетентністю натхненників інновацій

2. за рівнем об'єктивного та суб'єктивного сприйняття

3. за ступенем інтенсивності

4. за джерелом ідеї

5. за джерелами фінансування

6. за масштабом розповсюдження нововведення

7. за сферою діяльності (характеру застосування)

8. за глибиною змін, що вносяться (ступінь новизни)

9. за видом інновації

Варіанти підсумкового завдання з дисципліни «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ», структурованого за рівнями складності, підготувала викладач Куян Н.П.

Обговорено і схвалено на засіданні циклової комісії викладачів предметів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання технологічного профілю
Протокол № 01 від 26.08.2025

Голова циклової комісії Ольга СУХАРИНА