

Тестові завдання



У сучасній практиці перевірки успішності навчання значного поширення набули тестові завдання. Пізнавальні тести потребують, щоб учень, вирішуючи тестові завдання, використовував знання й інтелектуальні вміння. Тестові завдання - це компоненти, з яких складається весь тест.

У випадку використання відкритих завдань із детальною відповіддю часто оцінюється не тільки результат, а й хід вирішення завдання. Детальною відповіддю можуть бути міркування, опис, детальний розрахунок, обґрунтування, розв'язання проблеми, схема, тощо. Іноді в оцінюванні таких відповідей враховується їхня оригінальність. За рівнями складності можна виділити такі групи тестових завдань, які дають змогу виявити сформовані рівні компетентності учнів з навчальної теми чи розділу дисципліни:

Тести I рівня (тести на впізнавання, розуміння) належать до методів контролю засвоєння знань на понятійному рівні. До цих тестів можна віднести завдання, які передбачають відповідь «так» або «ні», завдання на розпізнавання, які містять запитання зі змістом «що це таке?», завдання на класифікацію та встановлення відповідності. Тести II рівня передбачають перевірку засвоєння знань на репродуктивному рівні (відтворення й застосування) і містять завдання-підставки («закінчити визначення», «підставити пропущене слово»), завдання на вибір правильної відповіді. Тести III рівня містять завдання, які вирішуються за певним алгоритмом, а також завдання на класифікацію та встановлення відповідності. Тести IV рівня дають змогу виявити високий рівень засвоєння знань і містять завдання, які потребують розв'язання практичних завдань проблемного характеру, критичної оцінки, аналізу й синтезу інформації або застосування отриманих знань у нетипових умовах. Невід'ємними компонентами кожного типу тестів є вказівка (інструкція) до завдання (що зробити? — вибрати, підкреслити, назвати, розв'язати, установити відповідність тощо) і власне зміст завдання — фрагмент питання теми, яка вивчається. Відсутність інструкції перетворює тест на перелік вибірково залучених компонентів змісту та допускає багатозначність його трактування й виконання.

Тільки якісні завдання забезпечують високу валідність (тест справді вимірює те, для чого його призначено) і надійність (наскільки точно тест вимірює досліджуване явище) тесту.

На I етапі педагог знайомиться із типологією тестових завдань, визначає мету тестування, самостійно розробляє тестові завдання, враховуючи головні вимоги - відповідність меті навчання, високий ступінь валідності, багатоваріантність, побудова неправильних відповідей на основі типових помилок, визначає час, правила тестування та систему його оцінювання.

II етап включає в себе пояснення процедури, режиму, правил виконання тестових завдань, умов оформлення робіт, демонстрування алгоритмів виконання завдання, виконання тренувальних завдань.

Важливим для викладача є дотримання головної вимоги посуювання учнів в освоєнні тестових технологій - від простих завдань до складніших. Освоєння кожної нової форми тестових завдань слід починати з детального ознайомлення з інструкцією щодо їх виконання.

На III етапі здійснюється виявлення типових та індивідуальних помилок, що їх припустилися учні. Аналіз результатів проводиться в довільній, найбільш зручній і звичній для педагога та учнів формі.



Тестові завдання до теми:

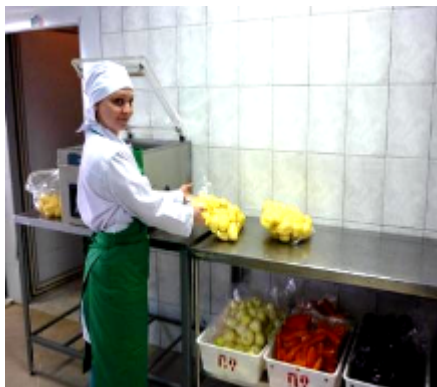
«Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні лабораторії). Екскурсія на ПГХ.»

1. Робоче місце-це

- ☐ а) виробничі підрозділи, які створюються у великих цехах.
- ☐ б) частина цеху, на якій процес роботи здійснюється одним або групою працівників, що виконують певні операції.
- ☐ в) частина цеху, де здійснюється закінчена стадія виробничого процесу.

2. Назвіть, які цехи зображені на фото?

а)



б)



в)



3. Продовжте речення.....

Протягом своєї трудової діяльності робочий персонал проходить наступні види інструктажів, що за характером і часу їх проведення поділяються на:

Тестові завдання до теми:

Ознайомлення з цехом для миття посуду.Проведення та документальне оформлення інструктажу на робочому місці, поточного, повторного та позапланового. Миючі та дезинфікуючі розчини. Правила їх використання.

1. До миття посуду допускаються особи віком не молодше....

- ☐ а) 15 років;
☐ б) 16 років;
☐ в) 18 років.

2. Правила миття столового посуду:

3. Які помилки зображені на фото?

а)



б)



Тестові завдання до теми:

Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд.
Організація робочих місць. Робота із збірником рецептур. Визначення проценту відходів, втрат.

1. Овочевий цех відносять до

- ☐ а) спеціалізованих цехів;
- ☐ б) доготівельних цехів;
- ☐ в) заготівельних цехів.

2. Яке обладнання належить до овочевого цеху (підкреліть):

☐ а)



☐ б)



☐ в)



☐ г)



☐ д)



☐ е)



3. Продовжте речення...

В овочевому цеху проводиться

Тестові завдання до теми:

Характеристика і обробка бульбоплодів. Прості способи нарізки, їх кулінарне використання.

1. Бульбоплоди — це овочі, в яких у їжу використовують

- ☐ а) насіння;
- ☐ б) суцвіття;
- ☐ в) підземне стебло.

2. Які овочі відносять до бульбоплодів?

- ☐ а) ☐ б) ☐ в)



- ☐ г) ☐ д) ☐ е)



3. Виберіть правильну відповідь.

- ☐ а) сульфітують картоплю водним розчином біосульфіту натрію протягом 5 хв.;
- ☐ б) сульфітують картоплю водним розчином біосульфіту натрію протягом 15хв.;

☐в) сульфітують картоплю водним розчином біосульфіту натрію протягом 25хв.

Тестові завдання до теми:

Характеристика і обробка коренеплодів. Прості способи нарізки, їх кулінарне використання.

1. Коренеплоди — це овочі, в яких їстівний є

- ☐а) потовщений плід;
- ☐б) потовщене стебло;
- ☐в) потовщений стрижневий корінь.

2. Процес обробки коренеплодів включає такі операції (виберіть неправильні операції)....

- ☐а) сортування,
- ☐б) калібрування
- ☐в) миття,
- ☐г) обчищення,
- ☐д) ручне дочищення
- ☐е) сульфітація
- ☐є) промивання,
- ☐ж) нарізування.

3. Які овочі відносять до коренеплодів?



☐а)



☐ б)



☐ в)

☐ г)

Тестові завдання до теми:

Характеристика і обробка капустяних, салатних, пряних, десертних, цибулевих, плодових, зернобобових овочів, грибів, форми нарізання та кулінарне використання.

1. Які з перерахованих операцій входять в обробку капусти?

☐ а) Сортування;

☐ б) Видалення качана;

☐ в) Дочищення;

☐ г) Миття;

☐ д) Зрізування зовнішньої частини качана;

☐ е)

Видалення пошкодженого
листя;

2. Які із перерахованих операцій входять в обробку цибулі?

☐ а)

Сортування;

☐ б) Обчищення

сухих листків;

☐ в) Дочищення;

☐ г) Миття;

☐ д) Зрізування денця і шийки;

☐ е) Очищення;

3. Назвіть способи нарізки капусти.

а)



б)



в)

Тестові завдання до теми:

Підготовка овочів до фарширування

1. Які з перерахованих операцій входять до підготовки капусти до фарширування.

☐ а) калібрування;
варіння;

☐ г)

☐ б) сортування;

☐ д) припускання;

☐ в) зачищення; ☐ е) зрізування потовщення;

☐ є) видаляють внутрішній качан;

☐ ж) роз'єднують великі листки.

2. Розмістіть операції в залежності від технологічного процесу підготовки перцю до фарширування.

☐ а) видаляють насіння;

☐ б) кладуть у киплячу воду;

☐ в) дають стекти воді;

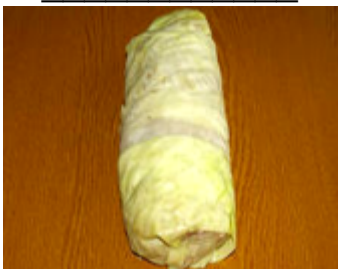
☐ г) наповнюють начинкою;

☐ д) роблять надріз біля плодоніжки;

☐ е) промивають;

☐ є) охолоджують.

3. Назвіть підготовлені овочі до фарширування або види овочів, які зображені на фото.



Тестові завдання до теми:

Ознайомлення з м'ясо-рибним цехом: устаткування м'ясо-рибного цеху, інструмент, інвентар, посуд. Організація робочого місця. Робота зі збірником рецептур. Визначення проценту відходів.

1. Рибний цех організують при:

- ☐ а) великих заготівельних підприємствах;
- ☐ б) доготівельних підприємствах;
- ☐ в) кафе-барах.

2. Яка кількість філе зі шкірою без кісток буде отримано з 50 кг ставриди океанічної нерозібраної.

3. Яке обладнання належить до рибного цеху (напишіть)?





Тестові завдання до теми:

Обробка замороженої риби. Обробка риби з лускою, безлускатої та окремих видів риби (з хрящовим скелетом). Розбирання риби для використання цілою, на порціонні шматочки-кругляки, на чисте філе.

1. Розморожують дрібну рибу :

- ☐ а) у теплій воді;
- ☐ б) у холодній воді;
- ☐ в) на повітрі.

2. Продовжте речення.....

Філе риби використовують для приготування напівфабрикатів,
для _____

3. Видалення плавників починають із :

а) бокового



б) спинного



в) анального



Тестові завдання до теми:

Способи, які застосовують при приготуванні рибних напівфабрикатів.

Формування та приготування рибних напівфабрикатів.

1. Перерахувати способи, які застосовують при приготуванні напівфабрикатів.

2. Закінчіть фразу.

З обробленої риби готують напівфабрикати
для _____

3. Знайдіть зайву сировину, що не входить до складу сировини при приготуванні тіста-кляр.



Тестові завдання до теми:

Приготування січеної натуральної рибної маси, формування напівфабрикатів. Вимоги до якості.

1. Знайдіть помилку та напишіть вірно.

Січену натуральну масу виготовляють з риби, яка має дрібні кісточки (лящ, короп, окунь, карась, хек, тріска та ін.) _____

2. Вставте пропущені слова.

Рибу розбирають на _____, нарізують _____, додають _____, часник і пропускають два рази через _____. До утвореної маси додають _____, вибивають.

3. Напишіть, які це напівфабрикати?





Тестові завдання до теми:

Приготування рибної котлетної маси та формування напівфабрикатів з неї.
Обробка і використання рибних харчових відходів. Вимоги до якості.

1. Знайдіть зайву сировину в котлетній масі:

- ☐ - Риба
- ☐ - хліб пшеничний
- ☐ - хліб житній
- ☐ - вода або молоко
- ☐ - сіль
- ☐ - цукор
- ☐ - перець

2. З яких операцій складається технологічного процес приготування рибної котлетної маси: (доповніть схему).

- Рибу чистять від луски.

- _____

- Філе зрізують з шкірки.

- _____

- Пропускають крізь м'ясорубку.

- _____

- Пропускають крізь м'ясорубку.

- _____

-Перемішують.

- _____

3. Промаркуйте обробні дошки і ножі, які використовують в рибному цеху.



Тестові завдання до теми:

Ознайомлення з м'ясним цехом: устаткування м'ясного цеху, інструмент, інвентар, посуд. Організація робочого місця.

1. Технологічна схема обробки м'яса включає такі процеси:

2. Закінчіть фразу.....

а) Відповідно до безпеки праці обвальники та жилкувальники працюють у

б) Обвалювання м'яса здійснюється

на

3. Назвіть обладнання та інструменти м'ясного цеху, що зображені на фото.



Тестові завдання до теми:

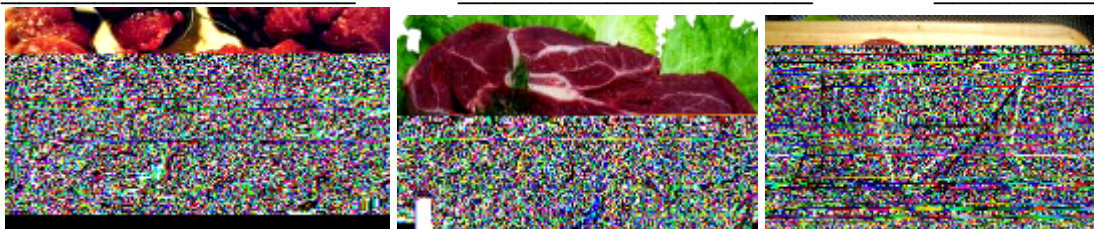
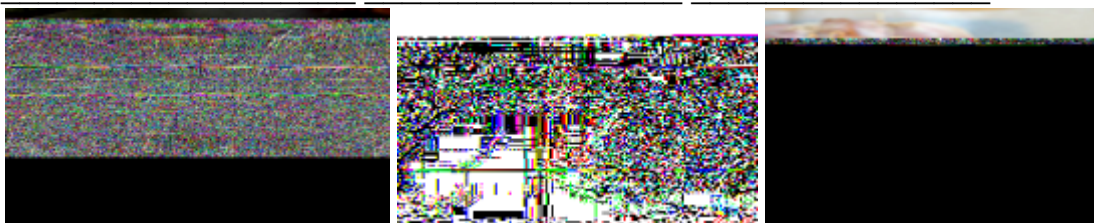
Механічна, кулінарна обробка м'яса. Освоєння прийомів порціонування та панірування н\ф з яловичини, телятини. Великошматкових, порційних, дрібношматкових.

1. На які частини розділяють півтушу яловичини, якщо вона надходить на підприємство без вирізки?

2. Передня четвертина туші яловичини складається з таких частин?
(виберіть правильну відповідь)

- а) лопаткової, шийної, спиннореберної частини;
- б) лопаткової, шийної та вирізки;
- в) лопаткової, шийної, вирізки та спиннореберної частини.

3. Які напівфабрикати зображені на малюнках?



Тестові завдання до теми:

Механічна, кулінарна обробка м'яса. Освоєння прийомів порціонування та панірування н/ф із свинини, баранини. Великошматкових, порційних, дрібношматкових.

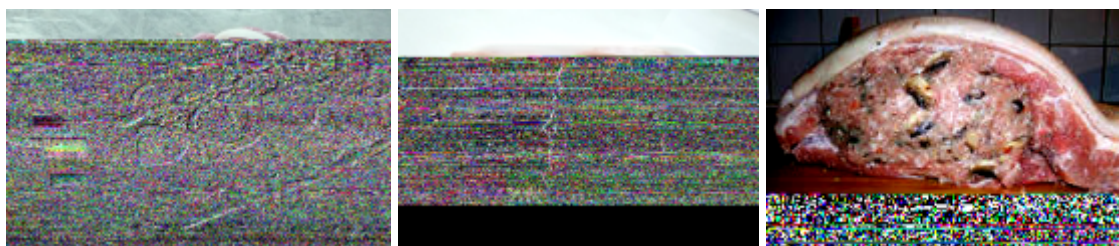
1. Передню частину свинини розрубують на такі відруби:

- ☐ а) лопаткову частину, грудинку, корейку;
- ☐ б) лопаткову і шийну частини, грудинку, корейку;
- ☐ в) шийну частину, грудинку, вирізку.

2. Вставте пропущені слова.

У свинини шар підшкірного жиру не повинен перевищувати _____, зайвий жир перед обвалюванням _____. Перед розбиранням телятини і свинини у них відокремлюють _____, а в баранячої туші — _____.

3. Назвіть напівфабрикати або, які це мають бути н/ф зі свинини, що зображені на фото.



Тестові завдання до теми:

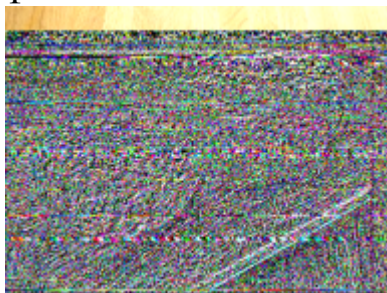
Приготування січеної натуральної маси, та напівфабрикатів з неї. Січеники старовинні, біфштекс січений, січеники полтавські, ковбаски львівські, фрикадельки.

1. Січену натуральну масу готують з тих частин м'якоті, яка містить:

- ☐ а) велику кількість жиру;
- ☐ в) малу кількість сполучної тканини;
- ☐ в) велику кількість сполучної частини.

2. Технологія приготування січеної натуральної маси (напишіть).

3. Які напівфабрикати з січеної натуральної маси з м'яса зображені на фото?





Тестові завдання до теми:

Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.
Вимоги до якості.

1. Чим відрізняються напівфабрикати з січеної маси від котлетної?

2. Приготування котлетної маси (виправте помилки в тексті).

М'ясо зачищають від надлишку жиру, нарізують на шматочки (100-150 г) і

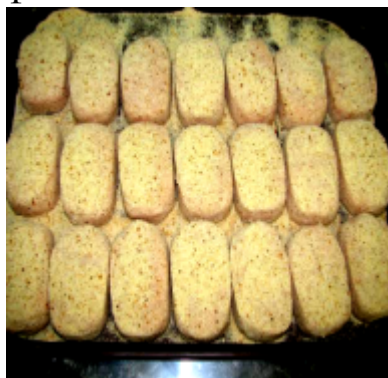
— дрібно січуть. До подрібненого м'яса додають свіжий пшеничний хліб без

— скоринки, заздалегідь замочений у теплій воді або молоці, сіль, перець

— горошком, перемішують, знову січуть, додають сметану або молоко,

— перемішують і відбивають.

3. Назвіть напівфабрикати з котлетної маси, що зображені на фото.



Тестові завдання до теми:

Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток. Приготування напівфабрикатів з субпродуктів.

1. Закінчіть фразу...

Субпродукти - це

2. Оберіть правильний варіант відповіді.

До I категорії відносять такі субпродукти:

☐ А) язик, печінка, нирки, серце, мозок, вим'я, м'ясна обрізь, діафрагма, м'ясо-кісткові хвости яловичі і баранячі.

☐ Б) язик, печінка, легені, серце, мозок, вим'я, шлунок, діафрагма, м'ясо-кісткові хвости яловичі і баранячі.

3. Назвіть субпродукти, що зображені на фото.





Тестові завдання до теми:

Обробка сільськогосподарської птиці. Заправлення птиці. Приготування напівфабрикатів з птиці.

1. За способом оброблення птиця ділиться на: (оберіть правильну відповідь)

- ☐ а) не обскубану;
☐ б) морожену;
☐ в) патрану і напівпатрану.

2. Виправте помилки в тексті та напишіть вірно.

Заморожену тушку птиці або дичини кладуть на спинку ніжками від себе,

перерізують шкіру і м'якоть біля шиї, зволікають ніжки і кладуть їх на

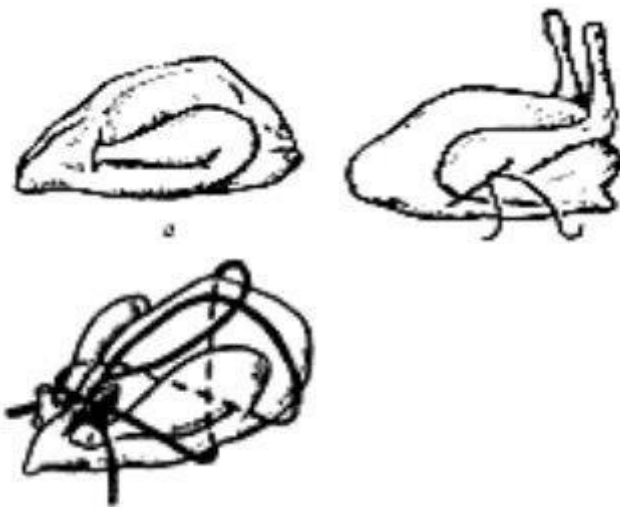
стіл. Знімають шкіру з грудних кісток. Потім перевертають тушку грудною

частиною від себе, по виступу плечової кістки гострим ножом підрізують

мускул з одного боку кісті, перерубують плечову кісточку, перерізують

суглоб, що сполучає плечову кість з каркасом і знімають одне філе; .

3. Назвіть способи заправлення птиці.



Тестові завдання до теми:

Ознайомлення з гарячим цехом. Організація роботи в гарячому цеху:
устаткування , інструмент, інвентар, посуд для приготування страв. Робота зі
збірником рецептур.

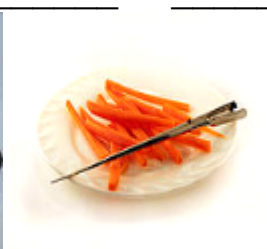
1. Призначення та відділення гарячого цеху.

2. Соусне відділення гарячого цеху призначене для приготування

- ☐ а) супів, других страв, гарячих напоїв;
- ☐ б) других страв, гарнірів, соусів;
- ☐ в) других страв, гарнірів, соусів, гарячих напоїв.

3. Назвіть обладнання, інструменти та інвентар гарячого цеху.







Тестові завдання до теми:

Приготування каш різної консистенції. В'язкі, рідкі каші . Вимоги до якості.
Відпуск.

1. Основною складовою частиною круп є:

- ☐ а) борошно;
☐ б) крохмаль;
☐ в) клітковина.

2. Вкажіть на причину недоліку та способи усунення, якщо каша підгоріла.

3. Назвіть крупи, що зображені на фото.





Тестові завдання до теми:

Приготування розсипчастих каш. Вимоги до якості. Відпуск.

1. Закінчіть фразу.

а) Співвідношення рідини і круп залежить від

б) Дані про те, який об'єм займає 1 кг круп з водою у казані залежить від

в) Для поліпшення смаку і зовнішнього вигляду розсипчастих каш перед засипанням круп кладуть

г) Щоб каша краще розсипалася, її

2. Скільки процентів води залишається в крупах після промивання?(1бал)

- ☐ - 4-8%
- ☐ - 10-12%
- ☐ - 20-25%

3. Розрахувати кількість круп та рідини для приготування 5 порцій каші гречаної розсипчастої, якщо вихід порції 230 г.

Тестові завдання до теми:

Приготування страв з каш. Вимоги до якості. Відпуск.

1. Крупник - це

- ☐ а) запіканка з гречаних круп з сиром;
- ☐ б) запіканка з гречаних круп з додаванням збитих білків;
- ☐ в) запіканка з манних круп з сиром.

2. Вимоги до якості напівфабрикатів зрази манні, фаршировані морквою та вишнями? (необхідне дописати)

1. Зовнішній вигляд - _____
2. Консистенція - _____
3. Колір - _____
4. Запах - _____
5. Смак - _____

3. Розрахуйте кількість продуктів необхідних для приготування 5 порцій зраз манних, фаршированих

Назва продуктів	Розрахувати	
	1 порція	5 порції
Крупа манна	48	
Молоко	40	
Вода	90	
Маса каші	172	
Яйця	16	
Цибуля ріпчаста	48	
Маргарин столовий	5	
Сухарі пшеничні	10	
Кулінарний жир	8	
Масло вершкове	10	
або соус сметанный	75	
Маса напівфабрикату	222	

Тестові завдання до теми:

Приготування став і гарнірів з макаронних виробів. Вимоги до якості. Відпуск.

1. На які види поділяють макаронні вироби?

- ☐ а) трубчасті, стрічкоподібні і фігурні;
☐ б) трубчасті, рожки, ниткоподібні і фігурні;
☐ в) трубчасті, ниткоподібні, стрічкоподібні і фігурні.

2. Напишіть технологію приготування макаронних виробів II способом.

3. Знайдіть зайву сировину, що не входить до складу сировини макаронника.



Тестові завдання до теми:

Приготування страв і гарнів з бобових. Вимоги до якості. Відпуск.

1. Скільки потрібно води для 1 кг. бобових?

- ☐ а) 1,5 л.
- ☐ б) 2,5 л.
- ☐ в) 3,5 л.

2. Правила варіння бобових.

3. Вкажіть, які бобові зображені на фото.



Тестові завдання до теми:

Організація роботи в соусному відділенні, інструмент, інвентар, посуд. Робота зі Збірником рецептур. Визначення проценту відходів, втрат. Екскурсія на ПГХ в гарячий цех (соусне відділення). Розв'язування задач.

1. Закінчіть фразу...

а) Страви з овочів - важливе джерело _____

б) Гарніри з овочів можуть бути _____

в) Залежно від виду теплової обробки розрізняють страви з _____

2. Пронумеруйте сировину в такій послідовності, як її використовують, згідно технологічного процесу, при приготуванні страви «Книдлі гуцульські».



3. Розрахуйте, скільки порцій «Галушки картопляні» отримаємо з 17 кг. картоплі масою бруто в лютому місяці.



Тестові завдання до теми:

Страви та гарніри з припущених овочів. Вимоги до якості. Подача.

1. Припущені овочі подають з :

- ☐ а) вершковим маслом, сметаною;
- ☐ б) вершковим маслом, молочним соусом;
- ☐ в) молочним соусом, сметаною.

2. Правила припускання овочів.

3. Поставити в правильній послідовності порядок виконання операцій при приготуванні страви «Морква в молочному соусі».



Тестові завдання до теми:

Страви і гарніри із смажених овочів. Вимоги до якості. Відпуск.

1. Якими способами смажать овочі?

- ☐ а) основним, у фритюрі, комбінований;
☐ б) основний, комбінований;
☐ в) комбінований, у фритюрі;

2. Вимоги до якості страви «Картопля смажена».

Зовнішній вигляд _____
 Консистенція _____
 Колір _____
 Смак _____
 Запах _____

3. Назвіть смажені гарніри з овочів, що зображені на фото.



Тестові завдання до теми:

Страви із смажених овочів. Вимоги до якості. Відпуск.

1. Вставте пропущені слова.

Щоб під час смаження основними способами вироби з картопляної маси не розпадалися, кладіть їх на _____, а при паніруванні слідкуйте, щоб _____.

2. Напишіть поради, яких потрібно дотримуватись під час приготування дерунів.



3. Назвіть смажені страви з овочів, що зображені на фото.



Тестові завдання до теми:

Ознайомлення з борошняним цехом. Організація роботи в борошняному цеху.
Робота зі збірником рецептур. Розв'язування задач.

1. Закінчи фразу....

- А) В борошняному цеху відбувається приготування_____.
- Б) Для замішування тіста передбачено_____.
- В) Виготовлення борошняних н/ф відбувається на_____.

2. Поставте в правильній послідовності операції спрощеної схеми організації виробництва виробів з борошна.

- ☐- приготування фаршу
- ☐- розстоювання
- ☐- підготовка сировини
- ☐- замішування тіста:
- ☐- випікання
- ☐- формування виробів
- ☐- остигання.
- ☐- укладання фаршу

3. Назвіть обладнання борошняного цеху.



Тестові завдання до теми:

Приготування начинок. М'ясна з цибулею; рибна з рисом; з маку та меду; з квашеної капусти. Вимоги до якості. Відпуск.

1. Перерахуйте основні продукти, з яких готують начинки для борошняних кулінарних виробів.

2. Технологія приготування начинки м'ясної з цибулею.

2. За зовнішнім виглядом визначте, які начинки зображені на фото.





Тестові завдання до теми:

Приготування смажених виробів з дріжджового тіста. Пиріжки з начинкою, пухкеники, оладки, млинці.

1. Які є способи приготування дріжджового тіста?

2. Технологія приготування дріжджового опарного тіста.

3. За зовнішнім виглядом визначте, які дріжджові вироби зображені на фото.



Тестові завдання до теми:

Приготування виробів з без дріжджового тіста. Коржі з маком, бабусин пиріг, вертун з яблуками.

1. За технологією приготування визначте який це виріб.

До просіяного борошна додають воду, розчин солі, яйця, жир, соду і замішують тісто, яке розкачують пластом завтовшки 0,5 см, роблять неглибокі квадратні надрізи, наколюють поверхню виделкою і випікають у жаровій шафі. Випечені охолоджені вироби розламують на невеликі квадратики по надрізах і заливають підливою. Приготування підливи: мак промивають, заливають окропом, воду зливають, мак розтирають у фарфоровій ступці, додають охолоджену переварену воду, цукор або мед.

2. Розрахуйте кількість борошна для приготування 6,5 кг. виробу Вертун з яблуками.

3. Яка сировина не входить до рецептури приготування Бабусиного пирога?

☐☐☐☐☐☐

Тестові завдання до теми:

Приготування, формування виробів з прісного тіста. Вареники з різними фаршами; пельмені; млинчики з різними фаршами; локшина домашня. Вимоги до якості. Відпуск.

1. Технологія приготування прісного тіста для вареників.

2. Вставте пропущені слова в технології приготування Налисників поліських (напівфабрикат).

Яйця, розчин _____, цукру змішу-ють, додають _____ молоко (половину норми), всипають _____ борошно, крохмаль і перемішують до утворення _____ маси, потім поступово додають решту _____ і перемішують. Готове тісто _____. Налисники смажать на _____ і змащеній жиром сковороді діаметром _____ см. Налите тісто обертанням _____ розподіляють рівним шаром по всій поверхні завтовшки _____ мм і обсмажують.

3. Назвіть страви з прісного тіста, які зображені на фото.





Використана література

<https://naurok.com.ua/zbirka-tematicnih-testovih-zavdan-dlya-perevirki-znan-uchni-v-z-tehnologi-prigotuvannya-zhi-91214.html>