

29.06.2026 р

Урок № 148



Тема уроку: Залікова робота з предмету.

Мета: контроль знань учнів.

Для відповіді зазначте номер питання і перепишіть свою відповідь (може бути декілька варіантів). Відповіді надішліть на пошту ludasmirenko@ukr.net

1. Скільки води треба випивати за добу людині?

а) 1 літр б) 2 літри в) 30 мл. на 1 кг. ваги.

2. В якому стані знаходиться вода у харчових продуктах?

а) в вільному і зв'язаному б) в твердому в) в замороженому

3. Від чого залежить твердість води?

а) від вмісту заліза б) від вмісту кисню в) від вмісту іонів кальцію і магнію

4. Як поділяються мінеральні речовини за рівнем вмісту в продуктах:

а) макроелементи, мікроелементи б) ультрамікроелементи в) газообразні елементи

5. Які мікроелементи необхідно вживати для покращення стану кісток людини?

а) Са б) Р в) Fe

6. Який мікроелемент впливає на функцію щитовидної залози?

а) Cu б) I в) F

7. До яких вуглеводів відноситься сахароза?

а) моносахариди б) дисахариди в) полісахариди

8. Яку дію в організмі людини має клітковина?

а) засвоюється організмом людини б) виводить з організму шкідливі речовини
в) покращує роботу кишківника

9. Як поділяють білки за складом?

а) прості б) складні в) середні

10. Від чого залежить харчова цінність білків?

а) від складу амінокислот б) від фізико-хімічних властивостей в) від стану

11. В якому стані перебувають білки у рослинах і в організмі тварини

а) рідкому б) напіврідкому в) твердому

12. Яка роль жирів в харчуванні?

а) поліпшувати стан організму б) визивати почуття ситності в) покращувати зовнішній вигляд страви

13. Як розрізняють жири за походженням?

а) рослинні б) тваринні в) овочеві

14. Що буде з жиром, якщо зберігати його на повітрі при високій температурі?

а)плавиться б) окислюється в) набувають неприємний стан і запах

15. Відсутність вітамінів в їжі сприяє:

а)авітамінозу б) гіповітамінозу в) гіпервітамінозу

16. Як поділяють вітаміни?

а) водорозчинні б) жиророзчинні в) вітаміноподібні

17. Який вітамін антицинготний?

а) С б) РР в) Н

18. Який вітамін впливає на ріст, зір, стан шкіри?

а) В6 б) А в) Д

19. Який вітамін є вітаміном «красоти» ?

а)U б) D в) E

20. Які речовини знаходяться в рослинах і мають бактерицидні властивості?

а) ароматичні речовини б) фітонциди в) дубильні речовини

21. Яка дія овочів у організмі людини?

а) збуджують апетит б) посилюють процес травлення в) покращують засвоєння їжі

22. Назвіть послідовність операцій при обробці овочів:

Мийка, очищення, сортування, приймають, калібровка

23. Які овочі відносяться до бульбоплодів:

а) картопля, батат, топінамбур б) морква, буряк в) цибуля ріпчаста

24. У якому овочі мається соланін?

а) солодкий перець; б) зелена картопля; в) капуста червонокачанна.

25) До плодових овочів відносять:

а) гарбузові овочі; б) томатні овочі; в) зернобобові.

26) Якими способами нарізають овочі?

А) механічним; б) ручним в) автоматичним.

27) Які бувають форми нарізання овочів?

А) прості; б) складні; в) комбіновані.

28) До яких страв нарізають картоплю брусочками?

А) супів, борщів; б) до смаження у фритюрі; в) до запікання.

29) Як нарізають овочі до «овочевого рагу»

А) кубики; б) ломтики; в) соломка.

30) Які овочі нарізають кільцями:

А) цибуля ріпчаста; б) помідори; в) перець солодкий.

31) Що роблять перед використанням з квашеною капустою:

А) віджимають розсіл; б) промивають; в) нарізають.

32) Як класифікують рибу:

А) за місцем і способом існування, за термічним станом. Б) за розміром, за будовою скелету; в) за родинami.

33) Якими способами розморожують рибу:

А) на повітрі б) у воді; в) на дефростерах.

34) Що таке пластування риби:

А) розрізання по довжині; б) розрізання поперек; в) видалення нутрощів.

35) Яку рибу використовують в цілому вигляді:

А) вагою до 200 гр.; б) вагою більше 1 кг.; в) для бенкетних страв.

36) Який н\ф з риби фарширують:

А) кругляки; б) філе з шкірою; в) філе без шкіри.

37) Яке філе використовують для котлетної маси:

А) чисте філе; б) філе з шкірою; в) філе з кістками і шкірою.

38) Скільки хліба беруть до котлетної маси:

А) 10%; б) 25%; в) 40%.

39) Скільки хвилин вибивають котлетну масу:

А) 5; б) 3; в) 1.

40) Навіщо роблять паніровку виробам з котлетної маси:

А) Щоб покращити зовнішній вигляд б) щоб зберегти вологу і вагу; В) щоб зберегти форму виробам.

41) Яку форму мають котлети:

А) квадратну; б) трикутну; в) овально-приплюснуту з загостреним кінцем.

42) Який напівфабрикат з котлетної маси панірують у борошні:

А) біфштекс; б) биточки; в) тюфтельки.

43) З яких тканин складається м'ясо:

А) м'язова, кісткова, сполучна, жирова; б) еластіна, колагена; в) м'язова, субпродукти.

44) Яке тавро повинна мати яловичина 1 категорії:

А) трикутне; В б) овальне; В в) кругле,

45) Яке м'ясо тварин саме поживне:

А) охолоджене; б) парове; в) морожене.

46) Виберіть способи розморожування м'яса:

а) на повітрі; б) в СВЧ; в) у воді.

47) Що таке обвалювання м'яса:

а) Відокремлення м'язової тканини від костної; б) відокремлення ший, в) відокремлення жиру.

48) Які частини яловичини використовують для котлетної маси:

а) грудинка; б) вирізка; в) шия і пашина.

49. Виберіть субпродукти 1 категорії:

А) серце, мозок, язик, печінка; б) голова, легені, ноги, хвости в) шлунок, горловина

50) Що треба зробити з печінкою перед приготуванням:

А) ошпарити окропом б) зняти плівку; в) відбити тупкою.

51. Як поділяють м'ясо птиці за вгодованістю:

А) 2 і 3 категорії; В б) 1 і 3 категорії; в) 4 категорії.

52. Де розморожувати треба тушки птиці:

А) на повітрі б) у воді; в) в СВЧ.

53. Яка птиця потрошена:

А) без кишок і ший; б) без ніжок і крильці; в) без ший, крильці, кишок, пір'я, потрухів.

54. Які види теплової обробки відносяться до основних:

А) варка смаження; б) припускання і тушкування; в) запікання, бланшування

55.Які жири не можна використовувати для приготування їжі;

А)рослинне масло; б) вершкове масло; в)трансжири, спреди.

56.до яких супів нарізають картоплю кубиками:

а) супів з макаронами; б) супів з бобовими; в)супів з крупами,

57.Коли закладають пасеровані овочі в суп:

А)за 5 хвилин до кінця варки; б)за 10-15 хвилин до кінця варки; в)за 30 хвилин до кінця варки

58.Які овочі беруть до пасерування:

А)цибуля ріпчаста, морква, корені, жир; б)буряк, борошно, жир; в)помідори, жир, перець солодкий.

59.Які спеції додають до супу:

А)Сіль, перець горошком, лавровий лист б) гвоздика, кориця, чорний перець; в)коріандр,перець душистий.

60.Яка середня вага яйця курячого:

А)60 грам б)40 грамм в)20 грам.

61.Скільки часу варять яйця круті

а) 5 хв б)10 хв в)7 хв

62.Яку частину солять у яечнях?

А)жовток; б)білок; в)жовток і білок.

63) Який процес проходить в яйцях при тепловій обробці?

А)коагуляція; б)денатурація; в)гідрогенізація.

64.В чому подають не круті яйця:

А)порційні сковорідки; б)пашотниці; в)кокільниці.

65.Чим можна замінити курячі яйця, для приготування страв:

А)меланжем; б)яєчним порошком; в)іншими яйцями.

66)Картоплю підготовлену до варіння закладають:

А)в холодну несолену воду; б)в киплячу підсолену воду; в) в окріп.

67.У картопляне пюре додають молоко, якої температури:

А)20 градусів; б)40 градусів в)гаряче кип'ячене.

68.Картоплю перетирають в пюре, в якому стані:

а) гарячому; б)холодному; в)теплому.

69.Для смаження картоплі основним способом, скільки беруть % жиру від ваги картоплі:

А)2-3%; б)5-10%; в)20-25%.

70.Коли солять смажену картоплю основним способом:

А)перед смаженням б) при появі рум'яної скоринки; в)в кінці смаження.

71.Що треба зробити з картоплею перед смаженням:

А)натерти сіллю; б) просушити; в)промити.

72.Як нарізають картоплю до картоплі «фрі»:

А)кубик; б)ломтик; в)брусочек.

73.Запіканку картопляну запікають при температурі:

а)100 градусів б)150 градусів; в)250-280 градусів.

74) Цибуля для смаження у фритюрі нарізається:

а) кільцями; б)кубиками; в)соломкою.

75.Що робимо з баклажанами перед смаженням:

А)нарізати, обсушити; б)обчистити шкірку, нарізати, посолити, залишити, промити, обсушити, запанірувати; в)промити, нарізати, запанірувати.

76.Скільки клейковини містить борошно вищого гатунку:

А)10-15%; б)36-40%; в)26-36%.

77.Для чого залишають готове прісне тісто на 20-30 хвилин:

А)для відпочинку; б)для відстоювання; в)для набухання клейковини.

78.Яка вага одного пельменя:

А)12-13 грам; б)10-15 грам в)20-25 грам.

79.Яка вага одного вареника:

А)22-24 грам; б)20-25 грам в)10-15 грам.

80.Яка товщина прісного тіста до вареників і пельменів:

А)1-2 мм б)1 см в)3-4 мм.

81.Локшину домашню нарізають товщиною:

А)1-2мм; б)3-4мм в)5-7мм.

82.Галушки можуть готуватися способами:

А)в'язкі;В б) напів'язкі;В в) різані.

83. Товщина тіста для галушок в'язких:

А)0,5-1 см б)1,5-2см в)1-2мм.

84.Мучні страви закладають для варіння:

А) в окріп; б) в холодну воду; в)в киплячу підсолену воду.

85.Чим перемашують мучні страви після варіння:

А)олією; б) вершковим маслом; в)кулінарним жиром.

Бажаю успіхів!!!