

Тестові питання
ТЕМА: «Молоко і молочні продукти»
Підтема: «Характеристика твердих сичужних сирів»

Питання	Зміст питання	Варіанти відповіді
1	Із чого виробляють сири	1. Вершки 2. Простокваша 3. молоко
2	Від чого залежить калорійність сирів?	1. Від вмісту вітамінів 2. Від жирності молока 3. Від склад мінеральних речовин
3	Скільки ккал у 100 гр. твердого сичужного сиру?	1. 390 ккал 2. 100 ккал 3. 200 ккал
4	Які бувають сири за способом осадження білків?	1. Хлористим кальцієм 2. Сичужним ферментом 3. вітамінами
5	Які вітаміни входять до складу сирів?	4. вітаміни С, Р, РР 5. вітаміни РР, Р, С 6. вітаміни А, D, Е, С гр. В
6	За рахунок чого в сирі створюються «вічки»	1. сушіння 2. коптіння 3. дозрівання
7	Як обробляють поверхню твердих сичужних сирів?	1. парафінують 2. загортають в папір 3. не обробляють
8	З якою жирністю виробляють тверді сичужні сири?	1. 10-20% 2. 45-50% 3. 3-4%
9	Яка температура другого підігріву молока для приготування твердих сичужних сирів типу швейцарського	1. 20-30 °С 2. 55-58 °С 3. 32-35 °С
10	Яка температура другого підігріву молока для приготування твердих сичужних сирів типу голландського	4. 55-58 °С 5. 33-35 °С 6. 70-80 °С
11	Які за смаком сири типу швейцарського	1. солоно-кислі 2. кисло-солодкі 3. солодко-пряні
12	Які за смаком сири типу голландського	1. гостро-кислуваті 2. солодко-пряні 3. гірко-солоні

***Робота учнів з тестами по темі:
«Рибні страви»***

1. **Які вітаміни містяться в рибі?**
 - a. А
 - b. Б
 - c. С
 - d. Д
2. **Найкорисніші способи приготування риби?**
 - a. Смаження на сильному вогні
 - b. На пару
 - c. Смаження на повільному вогні
3. **За чим визначають готовність риби смаженої?**
 - a. За зовнішнім виглядом
 - b. За смаком
 - c. За повітряними бульбашками
4. **Яка традиційна страва на Полтавщині?**
 - a. Рибні крученики
 - b. Юшка
 - c. Карась, запечений у сметані
5. **Скільки в рибі вітамінів?**
 - a.3
 - b.7
 - c.4
6. **На скільки груп поділяють рибу за жирністю?**
 - a.2
 - b.3
 - c.4
7. **Коли солять рибу?**
 - a. перед смаженням
 - b. після смаження
 - c. в процесі смаження
8. **Яка температура подавання рибних страв?**
 - a.65⁰
 - b.60⁰
 - c.70⁰
9. **Складіть технологічну схему приготування:**
 - a. коропа в тісті;
 - b. щуки фаршированої;
 - c. карась, запечений у сметані;
10. **Дайте відповіді на контрольні запитання:**

Який жир використовують для смаження риби?

 - a. маргарин;
 - b. олія;

- с. тваринний жир;
- б. При якій температурі готують рибу відварну?
 - а. 70° - 75°
 - б. 85° - 90°
 - с. 90° - 95°
- в. Скільки зберігають живу рибу?
 - а. 1-2 доби;
 - б. 2-3 доби;
 - с. 3-4 доби;
- г. По чому визначають готовність тушкованої риби?
 - а. за розм'якшенням кісток;
 - б. за зовнішнім виглядом;
 - с. за появою повітряних бульбашок;

11. Доповніть речення:

- а) з усіх груп рибних товарів, найцінніша у харчуванні риба.....
- б) важливою мінеральною речовиною в рибі є.....
- в) готовність смаженої риби визначають за.....
- г) найкорисніший спосіб приготування риби на.....

питання для закріплення матеріалу

«Приготування грибних соусів.»

Натхнення приходить тільки під час роботи.

Габріель Гарсія Маркес

№п/п	Зміст завдання	бали

	Початковий рівень	
1.	Складовою частиною грибних соусів є..... А) М'ясний бульйон. Б) Концентрований грибний бульйон. В) Рибний бульйон.	1 бал
2.	При приготуванні грибних соусів борошно..... А) Смажуть. Б) Підпікають. В) Пасерують.	1 бал
3.	Соус грибний має колір.... А) Червоний. Б) Коричневий. В) Світло—жовтий.	1 бал
	Середній рівень.	
4.	Соус грибний готують у цеху.... А) М'ясний. Б) Овочевий. В) Соусне відділення гарячого цеху.	3 бали
	Достатній рівень	
5.	Соус грибний відноситься до..... А) Похідних соусів. Б) Основних соусів. В) До соусів.	3 бали
	Високий рівень.	
6.	Консистенція грибних соусів.....	3 бали

питання для закріплення матеріалу

«Приготування соусів білих на рибному бульйоні.»

Натхнення приходить тільки під час роботи.

Габріель Гарсія Маркес

№п/п	Зміст завдання	бали

	Початковий рівень	
1.	Складовою частиною рибних соусів є... А) Бульйон рибний. Б) Овочевий бульйон. В) М'ясо кістковий—бульйон.	1 бал
2.	Рибні соуси використовують для.... А) М'ясних страв. Б) Рибних страв. В) Овочевих страв.	1 бал
3.	Консистенція рибних соусів... А) Однорідна. Б) Тверда. В) Рідка.	2 бали
	Середній рівень.	
4.	Соус білий основний на рибному бульйоні відносять до... А) Основних. Б) Похідних. В) Густих.	2 бали
	Достатній рівень	
5.	Для приготування однієї порції рідкого соусу використовують борошно в кількості.... А) 100 грам. Б) 50 грам. В) 10 грам.	3 бали
	Високий рівень	
6.	Борошняну пасеровку поділяють на... А) Суху і жирову. Б) Червону. В) Теплову.	3 бали

Актуалізація і контроль знань.

1. З якими темами кулінарії близько зв'язана сьогodнішня тема «Страви та гарніри з овочів»
2. Як організувати робоче місце кухаря у овочевому цеху?
3. Як організувати робоче місце кухаря у гарячому цеху?
4. Що представляє собою процес теплової обробки – смаження?
5. Перелічити сировину, яка необхідна для приготування картоплі, смаженої із сирії?
6. Перелічити сировину, яка необхідна для приготування страви, картопля смажена у фритюрі.
7. Перелічити сировину, яка необхідна для приготування страви, цибуля фрі.
8. Перелічити сировину, яка необхідна для приготування страви, палички картопляні.
9. Перелічити сировину, яка необхідна для приготування страви, зрази запорізькі.
10. Перелічити сировину, яка необхідна для приготування страви, оладки з кабачків.
11. Перелічити сировину, яка необхідна для приготування страви, шніцель капустияний
12. Перелічити сировину, яка необхідна для приготування страви, морквяники з яблуками.
13. Розповісти технологію приготування картоплі смаженої (з сирії)
14. Розповісти технологію приготування картоплі смаженої у фритюрі
15. Розповісти технологію приготування цибулі фрі
16. Розповісти технологію приготування паличок картопляних.
17. Розповісти технологію приготування зраз запорізьких.
18. Розповісти технологію приготування оладок з кабачків.
19. Розповісти технологію приготування шніцелю капустияного
20. Розповісти технологію приготування морквяників з яблуками.
21. Який посуд та інвентар використовують для смажених гарнірів та страв?
22. Які правила відпуску смажених страв?
23. Вимоги до якості смажених овочевих страв?
24. Строки реалізації смажених овочевих гарнірів та страв?
25. Які правила техніки безпеки необхідно виконувати у овочевому цеху?
26. Щоб уникнути нещасних випадків під час роботи у гарячому цеху, які потрібні знання технічних вимог безпеки праці?
27. Перелічити правила особистої гігієни кухаря при приготуванні страв зі смажених овочів.
28. Яке устаткування використовують у овочевому цеху?
29. Яке устаткування використовують у гарячому цеху?
30. Яке устаткування використовують для приготування страв із смажених овочів?