

Тематичне оцінювання

Тема: Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки

Варіант 1

Розділ 1 – вибір однієї правильної відповіді із запропонованих

Кожна правильна відповідь оцінюється 1 балом

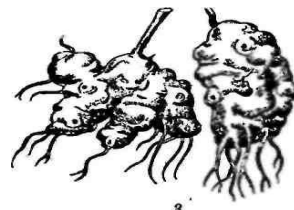
1. Вкажіть, який з цих овочів називають ще «земляною грушею»:



А.



Б.

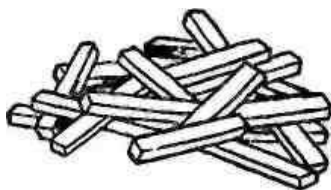


В.

2. Вкажіть, який малюнок відповідає формі нарізання картоплі «брусочки»:



А.



Б.



В.

3. Які з перелічених овочів відносяться до десертних:

- а) томати, баклажани, стручковий перець;
- б) ревінь, спаржа, артишок;
- в) кріп, естрагон, васильки, майоран, чабер?

4. Які сорти картоплі використовуються на підприємствах громадського харчування:

- а) столові та універсальні;
- б) технічні та кормові;
- в) столові, універсальні, технічні, кормові?

5. Яку ще іншу назву має топінамбур:

- а) земляна груша;
- б) смачна картопля;
- в) солодка картопля?

6. Для приготування яких страв використовують пасеровану моркву:

- а) для салатів;
- б) для заправляння перших страв, соусів;
- в) для гарнірів, оздоблення холодних страв і закусок?

Розділ 2 – встановлення відповідності визначень із запропонованих

1. Встановіть відповідність між речовинами і овочами:

Картопля А	Речовини	Капуста Б
	1. мінеральні речовини; 2. вітамін С; 3. амінокислоти; 4. цукри; 5. сірка; 6. крохмаль.	

2.Доповніть речення:

За призначенням гарбузи поділяють на _____

Обробляють коренеплоди _____

Залежно від будови шапочки їстівні гриби поділяють на _____

3.Встановіть послідовність операцій при обробці капустяних:

- Видалення забрудненого, пошкодженого і гнилого листя;
- Миття;
- Сорткування
- Відрізування зовнішньої частини качана;
- Витримування в підсоленій воді; нарізування;
- Розрізування навпіл.

Кожне правильно виконане завдання оцінюється 2 балами

Тематичне оцінювання

Тема: Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки

Варіант 2

Розділ 1 – вибір однієї правильної відповіді із запропонованих

Кожна правильна відповідь оцінюється 1 балом

1. **Вкажіть, що таке напівфабрикати:**

- А. продукти, що пройшли часткову кулінарну обробку, але не доведені до готовності;
- Б. харчові продукти, призначені для приготування кулінарної продукції;
- В. поєднання харчових продуктів;
- Г. продукти з м'яса, що потребують переробки.

2. **Вкажіть, який з наведених капустяних є цвітною капустою:**



3. **Вкажіть, який малюнок відповідає формі нарізання картоплі «часточки»:**



4. **Овочі поділяють на групи:**

- а) коренеплоди, капустяні та плодові ;
- б) коренеплоди та бульбоплоди;
- в) вегетативні та плодові.

5. **Яку ще іншу назву має батат:**

- а) земляна груша;
- б) смачна картопля;
- в) солодка картопля?

6. **Яку частину ревеню використовують для приготування страв:**

- а)черешки;
- б)листя;
- в)корінь?

Розділ 2 – встановлення відповідності визначень із запропонованих

1. Встановіть відповідність між формами нарізання різних овочів:

Картопля - А	Форми	Цибуля - Б
	1. кільця;	
	2. брусочки;	
	3. соломка;	
	4. кружальця;	
	5. скибочки;	
	6. кубики.	

2.Доповніть речення:

Коренеплоди – це _____

До зернобобових овочів належать _____

Їстівною частиною артишоків є _____

3.Встановіть послідовність операцій при обробці перцю солодкого:

- Розрізування вздовж навпіл;
- Миття;
- Сорткування;
- Видалення насіння разом з м'якоттю;
- Промивання;
- Нарізування;
- Видалення плодоніжки.

Кожне правильно виконане завдання оцінюється 2 балами

Тематичне оцінювання

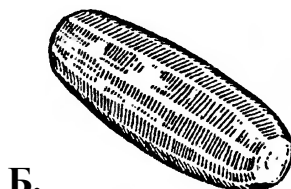
Тема: Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки

Варіант 3

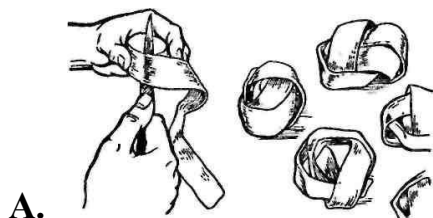
Розділ 1 – вибір однієї правильної відповіді із запропонованих

Кожна правильна відповідь оцінюється 1 балом

1. Вкажіть, який з цих овочів не відноситься до плодових:



2. Вкажіть, який малюнок відповідає карбуванню:



3. Овочі поділяють на групи:

- а) коренеплоди, капустяні та плодові ;
- б) коренеплоди та бульбоплоди;
- в) вегетативні та плодові.

4. Скільки підгруп плодових овочів:

- а) 5;
- б) 4;
- в) 3?

5. Вкажіть прості форми нарізування моркви:

- а) кульки, зірочки, гребінці;
- б) соломка, брусочки, кубики, часточки, скибочки, кружальця;
- в) соломка, скибочки, кубики?

6. Які сорти цибулі використовують для маринування:

- а) солодкі;
- б) напівгострі;
- в) гострі?

Розділ 2 – встановлення відповідності визначень із запропонованих

1. Встановіть відповідність між групами овочів:

Вегетативні А	Овочі	Плодові Б
	1. капустяні; 2. гарбузові; 3. десертні; 4. томатні; 5. бобові; 6. бульбоплоди.	

2.Доповніть речення:

В їжу використовують такі види салату_____

До коренеплодів належать_____

Червоноголова капуста має забарвлення_____

3.Встановіть послідовність операцій при обробці сушених грибів:

- Замочування у холодній воді на 3-4 год;;
- Промивання;
- Перебирання;
- Зливання води;
- Промивання кілька разів;
- Нарізування;
- Використання для варіння.

Кожне правильно виконане завдання оцінюється 2 балами

Тематичне оцінювання

Тема: Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки

Варіант 4

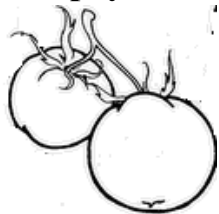
Розділ 1 – вибір однієї правильної відповіді із запропонованих

Кожна правильна відповідь оцінюється 1 балом

1. Вкажіть, що таке сировина:

- А. продукти харчування, призначені для приготування напівфабрикатів;
- Б. продукти для приготування кулінарної продукції;
- В. продукти харчування, які надходять на підприємство і призначені для обробки і приготування напівфабрикатів та кулінарної продукції;
- Г. продукти для приготування готових страв.

2. Вкажіть, які овочі, із зображених на малюнку не відносяться до гарбузових:



Б.



В.



3. Вкажіть, як називається нанесення повздовжніх канавок на поверхні овочів при фігурному нарізанні:

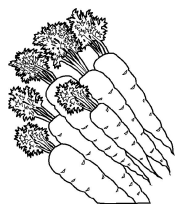
- А. калібруванням ;
- Б. карбуванням;
- В. нарізуванням;
- Г. обточуванням овочів.

4. Центральна частина коренеплоду називається:

- а) серцевиною;
- б) стрижнем;
- в) головою?

5. Вкажіть, який з овочів відноситься до коренеплодів:

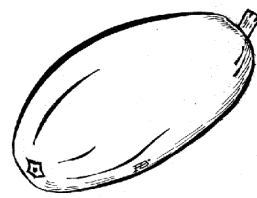
A.



Б.



В.



6.Яке застосування в кулінарії мають мариновані гриби:

- а)для приготування відварів, запікання та для приготування начинок;
- б)для закусок, перших і других страв та соусів;
- в)для приготування соусів, холодних страв і закусок?

Розділ 2 – встановлення відповідності визначень із запропонованих

1. Встановіть відповідність між групами овочів:

Вегетативні А	Овочі	Плодові Б
	1. гарбузові; 2. десертні; 3. томатні; 4. бульбоплоди; 5. капустяні; 6. бобові.	

2.Доповніть речення:

Прості форми нарізування картоплі_____

До пряносмакових овочів належать_____

В кулінарії спаржу використовують для приготування_____

3.Встановіть послідовність операцій при обробці гарбузів:

- Розрізування на кілька частин;
- Миття;
- Обчищення шкірочки;
- Видалення плодоніжки;
- Промивання;
- Нарізування;
- Видалення насіння;
- Видалення плодоніжки;

Кожне правильно виконане завдання оцінюється 2 балами

