

ПЕРЕВІРОЧНІ РОБОТИ

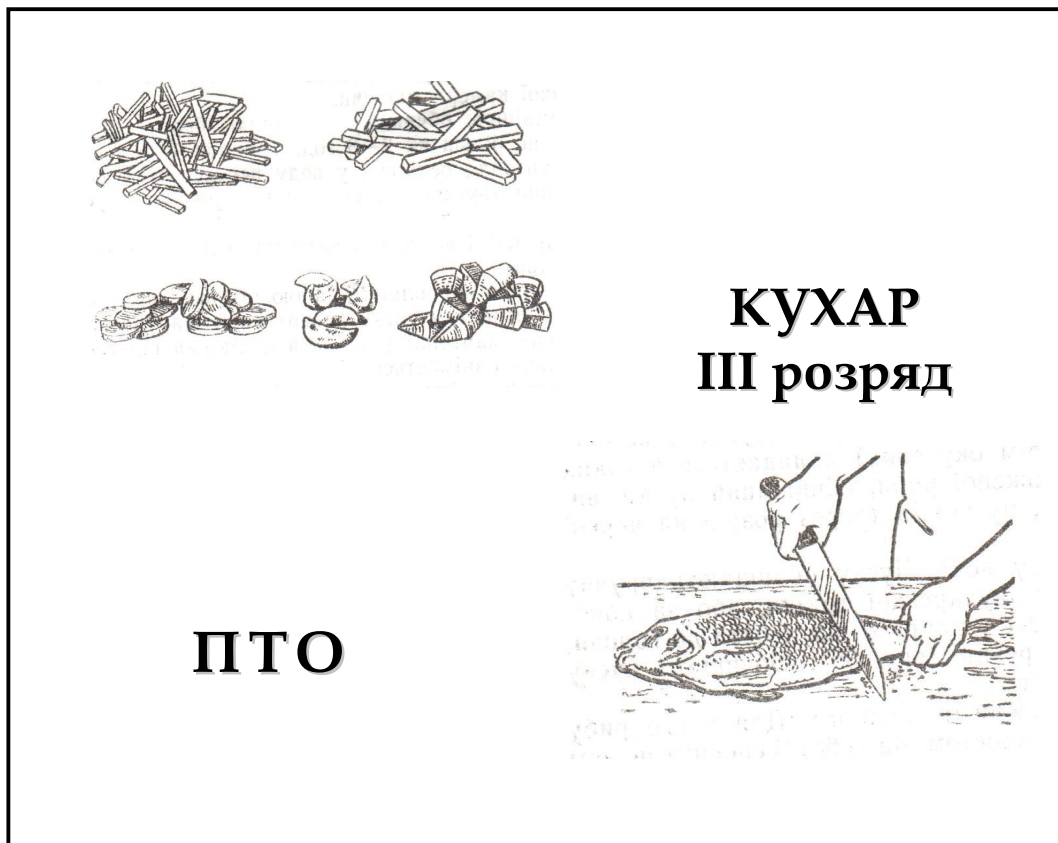
з предмета

„ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ З
ОСНОВАМИ ТОВАРОЗНАВСТВА”

Дидактичний матеріал

Посібник для викладачів

Частина I



М.Новомосковськ

2010р.

Автор посібника - Гапоненко О.А. - викладач-методист вищої категорії ПТУ № 48 м.Новомосковська, пропонує викладачам систему перевірочних робіт. Посібник містить велику кількість різноманітного дидактичного матеріалу, який можна використати на різних етапах уроку.

ЗМІСТ

Від автора	5
Методичні рекомендації з використання завдань безмашинного програмного контролю знань	6
Розділ I. Альтернативно-множинні завдання	8
Тести з теми № 1.....	8
Тести з теми № 2.....	10
Тести з теми № 3.....	12
Тести з теми № 4.....	14
Тести з теми № 5.....	16
Тести з теми № 6.....	18
Тести з теми № 7.....	20
Тести з теми № 8.....	22
Тести з теми № 9.....	24
Тести з теми № 10.....	26
Розділ II. Двоїчно-вибіркові завдання	28
До теми № 2.....	28
До теми № 3.....	29
До теми № 4.....	31
До теми № 5.....	33
До теми № 6.....	34
До теми № 7.....	36
До теми № 8.....	36
До теми № 9.....	37
До теми № 10.....	38
Розділ III. Логічні завдання та завдання по складанню таблиць	40
До теми № 1.....	40
До теми № 2.....	44
До теми № 3.....	46

До теми № 4.....	48
До теми № 5.....	49
До теми № 6.....	49
До теми № 7.....	50
До теми № 8.....	51
До теми № 9.....	51
До теми № 10.....	52
Післямова.....	54
Додатки.....	55
Література.....	56

Від автора

Даний посібник містить різноманітний дидактичний матеріал, який викладач може використовувати, щоб прилучити учнів до роботи з підручниками, іншими джерелами знань, для організації допомоги учням у виконанні самостійної роботи на уроці і вдома, а також для оперативного контролю за засвоєнням учнями знань з предмета „Технологія приготування їжі з основами товарознавства”.

Дидактичний матеріал у посібнику представлений: програмними контрольними завданнями двох видів, логічними завданнями (закінчи фрази), картками-завданнями з усіх тем програми за стандартами по підготовці кухарів III розряду.

Програмні контрольні завдання призначені для оперативного контролю знань, закріплення і повторення вивченого матеріалу. Логічні завдання, картки-завдання призначені для самостійних робіт учнів, для контролю і самоконтролю знань.

Проводити на уроці всі самостійні та перевірочні роботи, запропоновані в посібнику, не обов'язково. У залежності від наявності часу при вивченні тієї чи іншої теми деякі роботи можуть бути вилучені, або використовуватись частково, або можуть бути запропоновані учням при повторенні матеріалу.

На виконання самостійних робіт рекомендую відводити 10-20 хвилин часу уроку, на виконання перевірочних завдань – 7-12 хвилин уроку.

Методичні рекомендації з використання завдань безмашинного програмного контролю знань

Програмні завдання доцільно використовувати в поєднанні зі звичайними формами контролю знань.

Безмашинний програмний контроль дозволяє викладачу працювати оперативніше, тому що на отримання інформації про знання учнів всієї групи потрібно 3-5 хв. Це дає можливість організувати роботу по виправленню помилок. Систематичне використання програмного контролю дисциплінує учнів, стимулює їх самостійну роботу з підручником, сприяє підвищенню якості знань.

Пропоную використання програмних контрольних завдань 2-х видів: 1) Альтернативно-множинні (АМ) завдання - реалізуються за допомогою тестів та перфокарт. У тестах учням пропоную декілька питань або тверджень (як правило, 10-15) та декілька варіантів відповідей на кожний із них. Учень повинен вибрати правильну відповідь. Робота виконується і перевіряється за допомогою перфокарт, на яких по вертикалі розміщені номери питань або тверджень, а по горизонталі - варіанти відповідей, позначені літерами. На перфокарті учні проти номера питання і літери з правильною відповіддю ставлять хрестик. Для перевірки робіт викладач користується дешифратором. Це така ж сама по формату перфокарта, але із більш цупкого паперу. Треба накласти дешифратор на стопку охайно складених перфокарт з відповідями учнів і в місцях правильних відповідей на дешифраторі проколоти шилом. Викладач зразу ж може оцінити роботу учнів. Наведені А-М завдання пропоную використовувати на підсумкових уроках з теми. Зразок перфокарти надається в додатку.

2) Двоїчно-вибіркові (ДВ) завдання - при їх використанні учні визначають правильність відповідями „так” або „ні”. Ці завдання реалізуються за допомогою вузької смужки паперу (перфокартами)

довжиною 15 см. та шириною 2 см. З лівої сторони перфокарт записується прізвище, тема, завдання, з правої сторони в верхньому рядку – номери завдань, а в нижньому рядку – відповідь. Правильність твердження позначається шифром: „так” – знак \oplus , „ні” – знак \ominus , котрі проставляються в нижньому ряді. Для перевірки завдань у викладача є дешифратор (правильна відповідь).

Приклад:

Прізвище учня	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Тема	+	+	-	-	+	+	-	+	+	-

РОЗДІЛ І
АЛЬТЕРНАТИВНО-МНОЖИННІ ЗАВДАННЯ
Тести з теми № 1 „Вступ. Хімічний склад продуктів харчування”
АМ-1

1. Напівфабрикати – це:
 - а) сировина
 - б) кулінарний виріб
 - в) продукт, що пройшов обробку, але не доведений до кулінарної готовності
2. Страва – це:
 - а) оброблені та доведені до кулінарної готовності продукти
 - б) поєднання продуктів харчування, що доведені до готовності, порціоновані, оформлені і готові до споживання
 - в) поєднання харчових продуктів, що доведені до кулінарної готовності і готові до споживання
3. До неорганічних сполук відносять:
 - а) мінеральні речовини
 - б) білки
 - в) вуглеводи
4. Мінеральні речовини в організмі людини виконують такі функції:
 - а) підтримують кислотно-лужну рівновагу
 - б) є джерелами енергії
 - в) потрібні для побудови тканин
5. До моносахаридів відносять:
 - а) крохмаль
 - б) фруктозу
 - в) сахарозу
6. Виноградним цукром називають:
 - а) глюкозу
 - б) лактозу
 - в) сахарозу
7. Повноцінні білки містять:
 - а) 6 незамінних амінокислот
 - б) 7 незамінних амінокислот

- в) 8 незамінних амінокислот
8. До білкових продуктів відносять:
- а) вершкове масло
 - б) яйця
 - в) картоплю
9. До легкоплавких жирів відносять:
- а) яловичий жир
 - б) вершкове масло
 - в) соняшникову олію
10. При тривалому варінні бульйонів з жирами відбувається:
- а) денатурація
 - б) гідролізація
 - в) карамелізація
11. При варінні з цукром і кислотами драгли утворює:
- а) протопектин
 - б) пектин
 - в) пектинова кислота
12. Вітамін А впливає на:
- а) міцність кісток
 - б) міцність імунітету
 - в) на зір
13. Вітамін С швидко руйнується:
- а) в кислому середовищі
 - б) у лужному середовищі
 - в) при вільному доступі повітря
14. В'язучий смак продуктам харчування надають:
- а) глікозиди
 - б) дубильні речовини
 - в) фітонциди
15. До методів консервації відносяться:
- а) смаження
 - б) заморожування
 - в) коптіння

Тести з теми № 2: „Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки”

АМ-2

1. До вегетативних овочів відносять:
 - а) картоплю
 - б) огірки
 - в) капусту
2. До плодових овочів відносять:
 - а) кабачки
 - б) моркву
 - в) цибулю
3. Для гарячих страв із картоплі використовують такі сорти:
 - а) столові
 - б) універсальні
 - в) технічні
4. Картопляну соломку використовують для:
 - а) смаження основним способом
 - б) смаження у фритюрі
 - в) варіння
5. Скибочки картоплі, моркви мають товщину:
 - а) 0,2 – 0,3 см.
 - б) 0,5 см.
 - в) 0,7 – 1,0 см.
6. Соломку моркви можна використовувати для:
 - а) супу з горохом
 - б) супу з крупами
 - в) борщу українського
7. Морквяні часточки можна використовувати для:
 - а) борщів
 - б) рагу
 - в) супів з макаронними виробами
8. Капустяні шашки можна використовувати для:
 - а) борщу зеленого
 - б) розсольнику домашнього
 - в) супу селянського

9. Півкільця цибулі можна використовувати для:

- а) соусів
- б) смаження у фритюрі
- в) шашликів

10. Обробку томатів проводять так:

- а) сортують, миють, нарізують
- б) сортують, миють, вирізують плодоніжку
- в) сортують, вирізують плодоніжку, миють

11. Обробку салату роблять так:

- а) перебирають, миють, замочують
- б) перебирають, вирізують корінці, замочують, миють
- в) перебирають, миють, вирізують корінці

12. При обробці квашеної капусти завжди виконують операції:

- а) промивають у холодній воді
- б) відтискають від розсолу
- в) подрібнюють

13. Карбування - це:

- а) нарізання простими формами
- б) нарізання зірочками, гребінцями, шестернями
- в) обточування кульками, горішками, бочечками, грушами

14. Обчищені коренеплоди зберігають так:

- а) у холодній воді - до 12 год.
- б) у лотках при t° від 0 до $+4^{\circ}\text{C}$ до - 12 год.
- в) у лотках при t° від 0 до $+4^{\circ}\text{C}$ до - 12 год., під вологою тканиною

15. В овочевий цех для обробки надійшло 80 кг картоплі, а відходи в лютому місяці складають 35%. Скільки отримали очищеної картоплі?

- а) 28 кг
- б) 43,75 кг
- в) 52 кг

**Тести з теми № 3: „Риба: обробка, технологія
приготування напівфабрикатів”**

АМ-3

1. Риба якої родини має найбільшу харчову і смакову цінність:
 - а) коропові
 - б) осетрові
 - в) оселедцеві
2. До якої родини риб відносять сьомгу:
 - а) осетрові
 - б) лососеві
 - в) окуневі
3. Рибу можна розморожувати так:
 - а) у теплій воді
 - б) на повітрі
 - в) у холодній підсоленій воді
4. При вимочуванні риби у змінній воді воду беруть:
 - а) удвічі більше, ніж риби
 - б) утричі більше, ніж риби
 - в) у рівній кількості
5. При обробці риби для використання цілою необхідно:
 - а) видалити зябра і очі
 - б) відрізати голову
 - в) видаляти нутроці через отвір відтинання голови
6. Пластування риби - це:
 - а) зрізання реберних кісток
 - б) зрізання м'якоті зі шкіри
 - в) ділення обробленої риби на 2 філе
7. У порційному шматочку-кругляку є:
 - а) шкіра, м'якоть
 - б) шкіра, м'якоть, реберні кістки
 - в) шкіра, м'якоть, реберні, хребтова кістки
8. При обробці риби на чисте філе відходи складають:
 - а) 43%
 - б) 48% - 49%
 - в) 50% - 68%

9. Щоб з лина зняти луску, необхідно:

- а) занурити рибу в холодну воду, а потім в окріп на 20-30 сек.
- б) занурити рибу в окріп на 20-30 сек., а потім у холодну воду
- в) обчистити ножем слиз, а потім луску

10. У судака обробку починають:

- а) зі зняття луски
- б) з видалення спинного плавника
- в) з видалення нутрощів

11. Н/ф „Котлети рибні” мають форму:

- а) овально-приплюснуту
- б) приплюснута-округлу
- в) овально-приплюснуту з загостреним кінцем

12. „Биточки рибні” мають розмір:

- а) довжина 12 см., ширина 5 см., висота 2 см.
- б) довжина 12 см., ширина 6 см., висота 1 см.
- в) діаметр 6 см., висота 2 см.

13. Н/ф „Рулети рибний січений” має паніровку:

- а) сухарну
- б) борошняну
- в) льезон, сухарі

14. У котлетну масу для тюфтельок рибних додають:

- а) пасеровану ріпчасту цибулю
- б) сиру ріпчасту цибулю
- в) сирі яйця та цибулю

15. Рибна котлетна маса при зберіганні стане сірою і з неприємним запахом, якщо:

- а) у масу додали часник або цибулю заздалегідь
- б) маса пісна
- в) використали житній хліб

**Тести з теми № 4: „М'ясо, птиця, дичина,
субпродукти: обробка, технологія приготування
напівфабрикатів”**

АМ-4

1. До складу м'язової тканини м'яса входить:
 - а) повноцінні білки
 - б) неповноцінні білки
 - в) екстрактивні речовини
2. Свинину за вгодованістю ділять на категорії:
 - а) I, II
 - б) I, II, III
 - в) I, II, III, IV, V
3. Найкращим для кулінарного використання є м'ясо:
 - а) остигле
 - б) охолоджене
 - в) заморожене
4. М'ясо розморожують:
 - а) у теплій воді
 - б) у холодній воді
 - в) на повітрі
5. Обвалювання м'яса - це:
 - а) розрубання туш на частини
 - б) відокремлення м'якоті від кісток
 - в) видалення сухожилок, плівок, хрящів
6. Для приготування котлетної маси з яловичини використовують:
 - а) частини I сорту
 - б) частини II сорту
 - в) частини III сорту
7. Н/ф „Тюфтельки м'ясні” панірують у:
 - а) сухарній паніровці
 - б) борошняній паніровці
 - в) льезон, сухарі
8. Н/ф „Шніцель січений м'ясний” має висоту:
 - а) 0,7 - 1,0 см.
 - б) 1,0 - 1,5 см.

- в) 2,0 – 2,5 см.
9. Н/ф „Зраза м'ясна січена” має форму:
- а) овально-приплюснуту
 - б) овально-приплюснуту з загостреним кінцем
 - в) цеглинки з овальними краями
10. Які частини туші відносяться до субпродуктів:
- а) ноги
 - б) гомілки
 - в) лопатка
11. При обробці охолодженої печінки обов'язково треба виконати операції:
- а) вимочити у холодній воді 2-3 год.
 - б) зняти плівку
 - в) розморозити
12. Птицю потрошать через:
- а) черевний отвір
 - б) горловий отвір
 - в) черевний і горловий отвір
13. Оброблені тушки птиці заправляють „в кишеньку” для:
- а) надання красивого вигляду
 - б) надання компактної форми
 - в) оригінальності
14. Н/ф з м'ясної котлетної маси зберігають:
- а) 6 год.
 - б) 12 год.
 - в) 24 год.
15. Паніровка потрапить у середину напівфабрикатів із котлетної маси, якщо:
- а) довго вибивали котлетну масу
 - б) неправильно виконали прийом панірування
 - в) використали свіжий пшеничний хліб

Тести з теми № 5: „Теплова кулінарна обробка продуктів”
АМ-5

1. Основними способами теплової кулінарної обробки є:
 - а) варіння
 - б) смаження
 - в) запікання
2. Припускання - це:
 - а) варіння на пару
 - б) варіння в невеликій кількості рідини
 - в) варіння на водяній бані
3. Смаження у фритюрі проводять при t° жиру:
 - а) 140 - 150 $^{\circ}$ C
 - б) 150 - 160 $^{\circ}$ C
 - в) 160 - 180 $^{\circ}$ C
4. Для тушкування продукти попередньо:
 - а) відварюють
 - б) обсмажують
 - в) запікають
5. Пасерування - це:
 - а) короткочасне обсмажування продуктів
 - б) короткочасне варіння з наступним обсмажуванням
 - в) короткочасне обшпарювання продукту окропом
6. Випікання - це:
 - а) смаження борошняних виробів у жаровій шафі
 - б) доведення до кулінарної готовності продукту в жаровій шафі
 - в) смаження на відкритому вогні
7. Маса риби, м'яса, птиці, субпродуктів після теплової обробки зменшується за рахунок процесів:
 - а) коагуляції
 - б) гідролізації
 - в) клейстеризації

8. Красива золотиста скоринка при смаженні картоплі, випіканні борошняних виробів утворюється за рахунок процесів:
- а) декстринізації
 - б) карамелізації
 - в) денатурації
9. Рафіновані рослинні олії мають такі властивості:
- а) прозорі і без запаху
 - б) мають інтенсивне забарвлення і запах
 - в) виражені смак і запах
10. Яку стадію очищення проходить олія, щоб при нагріванні вона не шумувала:
- а) гідратація
 - б) нейтралізація
 - в) дезодорація
11. Маргарин столовий молочний можна використовувати для:
- а) бутербродів
 - б) пасерування овочів, для тіста
 - в) заправлення молочних супів, соусів, гарнірів
12. Кулінарні жири - це:
- а) суміш рослинних та тваринних жирів
 - б) суміш саломасу з рафінованими рослинними оліями
 - в) суміш саломасу з рафінованими рослинними та топленими тваринними жирами
13. В якісного вершкового масла поверхня зрізу повинна бути:
- а) слабко блискуча, суха на вигляд або з одинокими крапельками вологи
 - б) сильно блискуча, суха на вигляд
 - в) блискуча, з великими краплями вологи
14. Топлене масло виробляють із:
- а) якісного вершкового масла шляхом перетоплювання
 - б) вершкового масла з дефектами
 - в) суміші вершкового масла і маргарину
15. Тваринні топлені жири можна використовувати для:
- а) смаження м'яса, птиці
 - б) смаження сирників
 - в) заправляння каш, гарнірів

**Тести з теми № 6: „Крупи, бобові, макаронні вироби:
обробка, технологія приготування страв”**

АМ-6

1. В якій частині зерна міститься багато крохмалю, білків:
 - а) ендосперму
 - б) алейроновому шарі
 - в) зародку
2. Перлову крупу отримують із:
 - а) проса
 - б) вівса
 - в) ячменю
3. Яку крупу ділять на марки М, Т, МТ:
 - а) полтавську
 - б) манну
 - в) ячну
4. Ріжки відносяться до:
 - а) фігурних макаронних виробів
 - б) ниткоподібних макаронних виробів
 - в) трубчастих макаронних виробів
5. До бобових відносяться:
 - а) кукурудза
 - б) горох
 - в) квасоля
6. Назвати крупи, які перед варінням обшпарюють окропом:
 - а) рисову
 - б) пшоняну
 - в) гречану
7. Сіль і цукор при варінні каш кладуть у казан так:
 - а) до засипання крупи
 - б) у процесі варіння каші
 - в) у кінці варіння каші
8. Назвати кашу, яку можна зварити зливним способом:
 - а) гречану
 - б) пшоняну
 - в) рисову

9. Щоб готова манна каша була однорідною, треба робити так:
- а) крупу засипати всю одночасно в кипляче молоко, безперервно помішуючи
 - б) крупу засипати цівочкою в кипляче молоко, безперервно помішуючи
 - в) крупу засипати цівочкою в тепле молоко, безперервно помішуючи
10. Готові каші зберігають так:
- а) на марміті при $t^{\circ} 60-65^{\circ}\text{C}$ протягом 2 год.
 - б) на марміті при $t^{\circ} 70-80^{\circ}\text{C}$ протягом 4 год.
 - в) на марміті при $t^{\circ} 70-80^{\circ}\text{C}$ протягом 5 год.
11. Бобові треба варити так:
- а) закладають у холодну підсолену воду і варять до готовності
 - б) закладають у киплячу підсолену воду і варять до готовності
 - в) закладають у холодну воду і варять без солі до розм'якшення
12. Тривалість варіння гороху така:
- а) 40-60 хв.
 - б) 1-1,5 год.
 - в) 1,5-2 год.
13. При приготуванні макаронних виробів (МВ) зливним способом потрібно зробити так:
- а) зварені МВ відкинути на друшляк, промити теплою водою
 - б) зварені МВ відкинути на друшляк, промити гарячою водою
 - в) зварені МВ відкинути на друшляк, промити гарячою водою, перекласти в посуд, заправити розтопленим жиром
14. Страви з макаронних виробів реалізують так:
- а) протягом 2 год. після їх приготування
 - б) протягом 3 год. після їх приготування
 - в) протягом 4 год. після їх приготування
15. Привар - це збільшення в об'ємі круп, макаронних виробів, бобових за рахунок:
- а) клейстеризації крохмалю
 - б) декстринізації крохмалю
 - в) денатурації білків

Тести з теми № 7: „Технологія приготування супів”

АМ-7

1. Суп складається із:
 - а) відвару, бульйону та інших продуктів
 - б) бульйону, овочів та овочевої пасеровки
 - в) рідкої основи та гарніру
2. Заправні супи заправляють пасерованими овочами так:
 - а) за 2-3 хв. до готовності
 - б) за 5-7 хв. до готовності
 - в) за 10-15 хв. до готовності
3. Спеції і сіль у перші страви кладуть так:
 - а) за 2-3 хв. до готовності
 - б) за 5-7 хв. до готовності
 - в) за 10-15 хв. до готовності
4. Заправні супи з картоплею та кислими продуктами варять так:
 - а) спочатку закладають картоплю та проварюють, а потім кислі продукти
 - б) спочатку закладають кислі продукти та проварюють, а потім картоплю
 - в) картоплю і кислі продукти закладають разом
5. Для супів з перловою крупою треба робити так:
 - а) крупу перебрати, промити і закласти варитися в суп
 - б) крупу перебрати, промити, відварити до напівготовності, потім закладати варитися в суп
 - в) крупу перебрати, промити, відварити до напівготовності в окремому посуді, відвар злити, крупу промити, потім закласти варитися в суп
6. Овочеву пасеровку готують так:
 - а) спочатку пасерують моркву до розм'якшення, потім додають цибулю і пасерують разом
 - б) спочатку пасерують цибулю до прив'ялення, потім додають моркву і пасерують разом
 - в) нарізані цибулю і моркву закладають одночасно на розігріту з жиром сковорідку і пасерують при помішуванні
7. Для овочевої пасеровки з томатом-пюре треба робити так:
 - а) томат-пюре додати в овочеву пасеровку і пасерувати ще 3-5 хв.
 - б) розведене томат-пюре додати в овочеву пасеровку і пасерувати ще 5-7 хв.

- в) розведене томат-пюре додавати в овочеву пасеровку і пасерувати ще 10-15 хв.
8. При пасеруванні овочів для супів жиру беруть:
- а) 5% від маси овочів
 - б) 5-10% від маси овочів
 - в) 10-15% від маси овочів
9. Зварені заправні супи подають так:
- а) зразу ж після приготування
 - б) через 10-15 хв. після приготування
 - в) через 20-30 хв. після приготування
10. Термін зберігання молочних супів:
- а) 30-40 хв.
 - б) 1-2 год.
 - в) 2-3 год.
11. Суп картопляний з квасолею буде мати непрозорий темний бульйон, якщо:
- а) довго варили картоплю
 - б) довго варили квасоллю
 - в) додали відварену кольорову квасоллю разом із відваром
12. Якщо у звареному супі залишити лавровий лист, то суп буде:
- а) з гіркуватим присмаком
 - б) смачним, ароматним
 - в) суп потемніє
13. Пастеризоване молоко - це:
- а) молоко, яке піддають обробці при t° не вище 100°C , а потім охолоджують
 - б) молоко, яке піддають обробці при t° вище 100°C , а потім охолоджують
 - в) молоко, в яке вносять консерванти
14. Сметану виготовляють із:
- а) жирного молока
 - б) вершків
 - в) простокваші
15. Сухе молоко при зберіганні жовтіє тому, що:
- а) збільшується вологість
 - б) білки молока псуються
 - в) окислюється жир

Тести з теми № 8: „Яйця, яєчні продукти, технологія приготування страв”

АМ-8

1. Дієтичне яйце – це яйце, в якого:
 - а) маса не менше 44 г і реалізується до 7 діб після знесення
 - б) маса не менше 44 г і реалізується через 7 діб після знесення
 - в) маса більше 44 г і реалізується через 7 діб після знесення
2. Яєчний меланж - це:
 - а) охолоджена суміш яєчних білків і жовтків без шкаралупи
 - б) заморожена при $t^{\circ} -9-10^{\circ}\text{C}$ суміш яєчних білків і жовтків без шкаралупи
 - в) заморожена при $t^{\circ} -18^{\circ}\text{C}$ суміш яєчних білків і жовтків без шкаралупи
3. Перед використанням яйця обробляються в окремому приміщенні так:
 - а) перевіряють на свіжість овоскопом або у солоній воді, потім обробляють у 2 мийних ваннах
 - б) перевіряють на свіжість овоскопом або у солоній воді, потім обробляють у 3 мийних ваннах
 - в) перевіряють на свіжість овоскопом або у солоній воді, потім обробляють у 4 мийних ваннах
4. Яєчний порошок перед вживанням просіюють і розводять так:
 - а) теплою водою або молоком: 1 кг порошку на 3,5 л води
 - б) холодною водою або молоком: 1 кг порошку на 3,5 л води
 - в) теплою водою або молоком: 1 кг порошку на 1 л води
5. Для варіння у шкаралупі яйця закладають:
 - а) у киплячу воду
 - б) у холодну підсолону воду
 - в) у киплячу підсолону воду
6. При варінні верхній шар жовтка потемніє, якщо:
 - а) у воду для варіння яєць додати оцет
 - б) яйця варити більше 10хв.
 - в) яйця варити при повільному кипінні
7. Яйця рідкі варять так:
 - а) 2,5-3 хв. з моменту закипання води
 - б) 2,5-3 хв. з моменту закладання у воду
 - в) 4,5-5 хв. з моменту закипання води

8. Яйце, зварене „в мішечок”, має:
- а) білок напіврідкий і жовток рідкий
 - б) білок напіврідкий і жовток напіврідкий
 - в) білок має консистенцію ніжних драглів і жовток напіврідкий
9. Зварені яйця треба занурити в холодну воду для того, щоб:
- а) була ніжною консистенція яйця
 - б) яйця добре засвоювалися організмом і не тверділи
 - в) було легко обчищати шкаралупу
10. Яєчна кашка – це суміш із:
- а) яєць, молока, солі, вершкового масла
 - б) яєць, молока, солі, манної крупи
 - в) яєць, молока, солі, вершкового масла, манної крупи
11. Яєчню треба смажити так:
- а) 2-3 хв. до повного загусання білка і напіврідкого жовтка
 - б) 2-3 хв. до часткового загусання білка і рідкого жовтка
 - в) 5-7 хв. до повного загусання білка і напіврідкого жовтка
12. При смаженні яєчні натуральної, яйця солять так:
- а) тільки білок
 - б) тільки жовток
 - в) білок і жовток
13. Яєчню з гарніром подають так:
- а) у порційній сковорідці або тарілці яєчню поливають вершковим маслом, посипають подрібненою зеленню
 - б) на тарілці яєчню поруч з картопляним пюре
 - в) на тарілці яєчню зверху картопляного пюре
14. Чи можна допускати до використання яйця з кров'яною плямою, яку помітно при просвічуванні:
- а) так
 - б) ні
 - в) після вилучення плями
15. Чи можна використовувати для приготування їжі яйця із забрудненою шкаралупою:
- а) так
 - б) ні
 - в) так, якщо їх помити

Тести з теми № 9: „Технологія приготування страв із овочів”

АМ-9

1. При тепловій обробці овочі розм'якшуються тому, що:
 - а) крохмаль клейстеризується або декстринізується
 - б) протопектин переходить в пектин
 - в) утворюється меланін
2. При тепловій обробці маса овочів зменшується тому, що:
 - а) білки овочів денатурують
 - б) руйнуються вітаміни, барвники, ефірні олії
 - в) овочі втрачають рідину
3. Нарізану картоплю варять так:
 - а) занурюють у киплячу підсолену воду і варять при закритій кришці
 - б) занурюють у холодну підсолену воду і варять при відкритій кришці
 - в) занурюють у холодну воду, солять у кінці, варять при закритій кришці
4. При приготуванні картопляного пюре треба виконувати такі операції:
 - а) зварити, злити відвар, протерти, додати молоко, жир, яйця, збити
 - б) зварити, злити відвар, протерти, додати жир, молоко, збити
 - в) зварити, злити відвар, підсушити, протерти, додати жир, молоко, збити
5. Для картопляного пюре використовують таке молоко:
 - а) тепле кип'ячене
 - б) гаряче кип'ячене
 - в) можна холодне кип'ячене
6. Овочі, які мають зелений колір, щоб зберегти колір, треба варити так:
 - а) у невеликій кількості води, у посуді з закритою кришкою
 - б) у великій кількості води, у посуді з відкритою кришкою
 - в) у великій кількості води, у посуді з закритою кришкою
7. При припусканні моркви в бульйон або воду обов'язково треба додати:
 - а) сіль
 - б) сіль, цукор
 - в) сіль, вершкове масло

8. При смаженні нарізаної сирої картоплі її солять так:
- а) на початку смаження
 - б) у середині смаження
 - в) у кінці смаження
9. Картоплю фрі треба смажити так:
- а) нарізану картоплю обсушують, солять, смажать при $t^{\circ}170-180^{\circ}\text{C}$ до рум'яної кірочки
 - б) нарізану картоплю обсушують, смажать при $t^{\circ}170-180^{\circ}\text{C}$ до рум'яної кірочки, солять в кінці смаження
 - в) нарізану картоплю обсушують, смажать при $t^{\circ}170-180^{\circ}\text{C}$ до рум'яної кірочки, солять після виймання із жиру
10. Цибулю фрі для смаження треба підготувати так:
- а) нарізати кільцями
 - б) нарізати півкільцями і обкачати у борошні
 - в) нарізати кільцями і обкачати у борошні
11. Смажені кабачки будуть тверді, якщо:
- а) кружальця або скибочки перед смаженням посолити
 - б) кружальця або скибочки перед смаженням посолити та запанірувати у борошні
 - в) після смаження не довести до готовності у жаровій шафі
12. Овочі запікають так:
- а) на листах або порційних сковорідках у жаровій шафі при $t^{\circ}160-180^{\circ}\text{C}$ до рум'яної кірочки
 - б) на листах або порційних сковорідках у жаровій шафі при $t^{\circ}200-220^{\circ}\text{C}$ до рум'яної кірочки і t° в середині виробу 70°C
 - в) на листах або порційних сковорідках у жаровій шафі при $t^{\circ}250-280^{\circ}\text{C}$ до рум'яної кірочки і t° в середині виробу 80°C
13. Картопляне пюре треба зберігати:
- а) на марміті не більше 1 год.
 - б) на марміті не більше 2 год.
 - в) на марміті не більше 3 год.
14. Комбінований гарнір складається із:
- а) 2-х видів продуктів нескладного приготування
 - б) 3-х видів продуктів нескладного приготування
 - в) 3-х і більше видів продуктів зі складною кулінарною обробкою
15. До смаженої риби рекомендують:
- а) картоплю відварну
 - б) картоплю смажену
 - в) відварні макарони

Тести з теми № 10: „Технологія приготування прісного тіста та виробів із нього”

АМ-10

1. Якість борошна залежить від:
 - а) сорту борошна
 - б) кількості крохмалю
 - в) кількості і якості клейковини
2. Для варених страв із борошна краще використовувати:
 - а) тісто із „сильного” борошна
 - б) тісто із „середнього” борошна
 - в) тісто із „слабкого” борошна
3. Після замішування прісного тіста для вареників з ним поводяться так:
 - а) тісто зразу ж розкачують і вирізують варениці
 - б) тісто накривають серветкою на 15-20 хв. і залишають для набухання клейковини
 - в) тісто накривають серветкою на 30-40 хв. і залишають для набухання клейковини
4. Після замішування содового тіста для вареників з ним поводяться так:
 - а) тісто зразу ж розкачують і вирізують варениці
 - б) тісто накривають серветкою на 15-20 хв. і залишають для набухання клейковини
 - в) тісто накривають серветкою на 30-40 хв. і залишають для набухання клейковини
5. У прісне тісто для вареників входять продукти:
 - а) борошно пшеничне, яйця, вода, сіль
 - б) борошно пшеничне, яйця, вода, сіль, цукор
 - в) борошно пшеничне, яйця, сметана, сода питна, сіль
6. У тісто для пельменів входять продукти:
 - а) борошно пшеничне, яйця, вода, сіль
 - б) борошно пшеничне, яйця, вода, сіль, цукор
 - в) борошно пшеничне, яйця, сметана, сода питна, сіль
7. Після нарізування локшини домашньої з нею поводяться так:
 - а) можна зразу ж використовувати для І страв і гарнірів
 - б) треба підсушити 1-2 год. при $t^{\circ}+20\pm 23^{\circ}\text{C}$
 - в) треба підсушити 2-3 год. при $t^{\circ}+20\pm 23^{\circ}\text{C}$

8. Для н/ф „Галушки в'язкі” готують таке тісто:
- а) як для вареників
 - б) як для вареників, тільки тугіше
 - в) як для пельменів
9. Для н/ф „Галушки напів'язкі” готують тісто так:
- а) шляхом заварювання тіста
 - б) як для вареників
 - в) як для вареників, тільки тугіше
10. Н/ф „Галушки напів'язкі” розробляють так:
- а) ложкою змоченою у воді
 - б) тісто розкачують шаром 1 см. і нарізують квадратами 3х3 см.
 - в) тісто розкачують шаром 1 см., ріжуть смугами 2-3 см., відщипують шматочки
11. Тісто для чебуреків готують так:
- а) як для пельменів
 - б) як для вареників
 - в) як для локшини домашньої
12. Чебуреки смажать так:
- а) при t° жиру 140-150 $^{\circ}$ C
 - б) при t° жиру 160-180 $^{\circ}$ C
 - в) при t° жиру 180-190 $^{\circ}$ C
13. Вареники варять так:
- а) 5-7 хв. з моменту закладання в киплячу підсолону воду (КПВ)
 - б) 5-7 хв. з моменту закипання КПВ
 - в) 10-15 хв. з моменту закипання КПВ
14. На одну порцію вареників іде:
- а) 7-8 шт.
 - б) 8-10 шт.
 - в) 14-15 шт.
15. Готові чебуреки будуть мати неприємний запах, гіркуватий присмак, якщо:
- а) тісто бродило довго при низькій температурі
 - б) для смаження використовували рафіновану гірку олію
 - в) для смаження використовували нерафіновану гірку олію

РОЗДІЛ II
ДВОІЧНО-ВИБІРКОВІ ЗАВДАННЯ
до окремих тем програми

До теми № 2

ДВ-1

1. Картопляна соломка має довжину 4-5 см.
2. Картопляну соломку можна смажити основним способом
3. Картопляні брусочки мають переріз 0,5х0,5 см.
4. Картопляні брусочки можна використовувати для супу з рисовою крупою
5. Середні кубики картоплі мають ребро 1,0-1,5 см.
6. Великі кубики картоплі можна тушкувати
7. Для картопляних часточок можна використовувати бульби великого розміру
8. Картопляні скибочки повинні бути 0,2-0,3 см.
9. Картопляні скибочки можна варити
10. Картопляні кружальця мають діаметр 2-3 см.

ДВ-2

1. При обробці качанів білоголової капусти їх спочатку треба помити
2. Завжди треба вирізати зовнішню частину качану у біло-, червоноголовій і савойській капусті
3. Якщо капуста пошкоджена гусінню, її треба обдати окропом
4. При шаткуванні капусти, попередньо треба вирізати внутрішній качан
5. Капусту соломкою можна використовувати для борщу українського, полтавського
6. Капустяні шашки мають розмір 2х2 см або 2,5х2,5 см
7. Капустяні шашки можна використовувати для супу селянського, для припускання
8. Часточками можна нарізати дрібні качани білоголової та савойської капусти
9. Січення білоголової та савойської капусти використовують тільки для начинок
10. Цвітну капусту можна використовувати у сирому вигляді для салатів

ДВ-3

1. Ріпчасту цибулю можна обробляти на столах з витяжною шафою
2. При обробці ріпчастої цибулі виконують такі операції: сортують, миють, вирізують денце і шийку, обчищають лусочки, миють
3. Кільця цибулі повинні бути завтовшки 0,5 см.
4. Кільця цибулі можна використовувати для холодних страв
5. Півкільця цибулі повинні бути завтовшки 0,3-0,5 см.
6. Півкільця цибулі можна використовувати для борщу українського, розсольників
7. Дрібні кубики цибулі повинні мати ребро 0,1-0,3 см.
8. Дрібні кубики цибулі можна використовувати для соусів, для супів з крупами
9. Зелену цибулю можна нарізати шпалками
10. Часник можна обробити заздалегідь

ДВ-4

1. З ранніх і парникових огірків шкірочку не обчищають
2. Огірки можна нарізати дрібними кубиками, соломкою для салатів та холодних страв
3. Гарбузи треба обробляти так: миють, розрізують на кілька частин, видаляють насіння, промивають
4. Кабачки треба обробляти так: миють, обчищають шкірочку, промивають
5. Томати обробляють так: сортують, вирізують плодоніжку, миють
6. Баклажани обробляють так: сортують, миють, відрізають плодоніжку
7. Старі баклажани треба обшпарити окропом і обчистити шкірочку
8. Баклажани можна нарізати кружальцями, скибочками – для I страв, для тушкування
9. Перець солодкий обробляють так: миють, розрізують уздовж, видаляють плодоніжку, насіння
10. Перець солодкий можна нарізати кільцями для перших страв

До теми № 3

ДВ-5

1. Жива риба добре зберігається
2. Охолоджена риба має в товщі м'язів t° від $+5^{\circ}\text{C}$ до -1°C
3. Рибу охолоджують тільки льодом

4. В охолодженій риби консистенція щільна
5. Охолоджувати можна усі види риб
6. t° м'язів мороженої риби від -1°C до -3°C
7. Рибу треба заморожувати тільки у морозильних камерах при t° від -23°C до -25°C
8. За якістю морожену рибу ділять на I і II сорти
9. На підприємствах харчування морожену рибу зберігають при t° -5°C до 14 діб
10. При зберіганні мороженої риби в її тканинах не відбувається незворотних процесів

ДВ-6

1. При розморожуванні риби у воді на 1 кг риби беруть 2 л води
2. Дрібну рибу масою до 1 кг розморожують у воді 3-4 год.
3. На повітрі можна розморожувати дрібну рибу
4. У розмороженій рибі t° в товщі м'язів повинна бути -1°C
5. Щоб зменшити втрати мінеральних речовин при розморожуванні риби, у воду додають кухонну сіль
6. Рибу можна розморожувати шляхом нагрівання в електричному полі надвисокої частоти
7. Обробку будь-якої риби починають із зняття луски
8. Випотрошену рибу можна промити теплою водою
9. Після потрошіння риби треба фіксувати 15%-18% розчином солі і охолодити
10. Фіксація зменшує втрати соку і покращує зберігання

ДВ-7

1. Цілою можна обробляти дрібну рибу, а також крупну рибу для бенкетних страв
2. Луску знімають від голови до хвоста
3. Плавники видаляють, починаючи з хвостового
4. При обробці риби цілою – її потрошать через розріз у черевці
5. При розбиранні риби на шматочки-кругляки, можна використовувати крупну рибу
6. При розбиранні риби на кругляки її можна потрошити через розріз у черевці

7. Кількість відходів при розбиранні на кругляки складає 35%-40%
8. Рибу пластують тільки від голови до хвоста
9. Щоб мати філе зі шкірою, необов'язково зрізати реберні кістки
10. Чисте філе риби можна використовувати для запікання, для смаження у фритюрі

ДВ-8

1. Для котлетної маси філе зі шкірою треба нарізати шматочками масою 50-100 г
2. Черствий білий хліб можна замочити у теплом молоці або воді
3. До котлетної маси можна додавати житній хліб
4. До котлетної маси з нежирної риби можна додавати тваринний жир або вершкове масло
5. Щоб котлетна маса була не дуже в'язкою, до неї можна додати подрібнену охолоджену варену рибу
6. При приготуванні котлетної маси з риби, в якій мало клейких речовин (тріска, окунь морський), можна додати яйця
7. Якщо немає черствого хліба, можна додати свіжий хліб
8. Котлетну масу з додаванням сирі цибулі можна зберігати на холоді
9. Котлетну масу вибиваємо тільки для збагачення повітрям
10. Для котлетної маси можна використовувати будь-яку рибу

До теми № 4

ДВ-9

1. У м'язовій тканині м'яса містяться повноцінні білки
2. Червоний колір м'ясу надає білок міоглобін
3. Білки колаген та еластин покращують якість м'яса
4. Внутрішньом'язовий жир робить м'ясо соковитим, ніжним
5. М'ясо яловичини молодняка має яскраво-червоний колір
6. Яловичина I категорії має задовільно розвиненні м'язи
7. Беконна свинина має добре розвинену м'язову тканину
8. М'ясо поросят належить до V категорії
9. Яловичина I категорії повинна мати квадратне фіолетове клеймо у п'яти місцях
10. Свинина I категорії повинна мати кругле рожеве клеймо на лопатковій частині

ДВ-10

1. М'ясо розморожують, щоб воно було смачнішим
2. При повільному способі м'ясо розморожують 3-5 діб при $t^{\circ} 0^{\circ}\text{C} \dots +6^{\circ}\text{C} \pm 8^{\circ}\text{C}$
3. При швидкому способі м'ясо розморожують 1-2 доби при $t^{\circ} 20^{\circ}\text{C} \pm 25^{\circ}\text{C}$
4. М'ясо спочатку обмивають, а потім зрізують ветеринарне клеймо
5. М'ясо обмивають спочатку теплою, а потім холодною водою
6. М'ясо можна обсушувати теплим повітрям або чистою бавовняною тканиною
7. М'ясо розрубують за допомогою сокири, призначеної для рубки м'яса, або ножа-сікача
8. Обвалювання – це відокремлення м'якоті від кісток
9. На знятих з кісток шматках м'яса допускаються надрізи до 15 мм.
10. Зачищення м'яса – це видалення сухожилок, плівок, хрящів, зайвого жиру

ДВ-11

1. М'язова тканина птиці більш щільна і дрібноволокниста, ніж у забійної худоби
2. Напівпотрошена птиця – це птиця з видаленим кишечником
3. Остигла птиця має t° в товщі м'язів $0^{\circ}\text{C} -4^{\circ}\text{C}$
4. За вгодваністю і якістю тушки птиці поділяють на I і II категорії
5. У свіжих тушок курей поверхня волога, м'язи щільні, пружні
6. У гусей, качок м'язова тканина червоного кольору, поверхня злегка волога
7. Колір м'язів у курей та індиків світло-рожевий, а грудні м'язи – білі
8. М'ясо дичини має таке ж забарвлення, як і м'ясо с/г птиці
9. М'ясо дичини має своєрідний смак і аромат
10. Дичина на підприємства громадського харчування надходить напівпотрошена

ДВ-12

1. Субпродукти – це їстівні внутрішні органи забійної худоби або птиці
2. Язик, печінка, нирки, серце належать до I категорії
3. Печінка, нирки містять найбільше калію і заліза

4. Субпродукти II категорії містять багато повноцінних білків
5. Мозок, рубці, нирки треба розморожувати на повітрі
6. Яловичі нирки треба вимочити у холодній воді 1 год., потім добре промити
7. Серце і легені треба вимочити у холодній воді 1 год., потім добре промити
8. Курячі серця треба обробляти так: добре промити від згустків крові
9. Якщо на печінці є сліди жовчі, печінку треба посипати содою, витримати 15 хв. і промити
10. Субпродукти зберігають на холоді до 18 год.

До теми № 5

ДВ-13

1. Варіння – це спосіб теплової обробки продуктів у воді або у бульйоні
2. Припускання – це варіння продукту у невеликій кількості рідини
3. На водяній бані продукти варять при t° не вищій ніж 90°C
4. Тушкування – це припускання попередньо обсмажених продуктів з додаванням приправ і прянощів
5. Запікають тільки продукти, що пройшли попередню теплову обробку
6. При смаженні основним способом t° жиру повинна бути 120°C - 130°C
7. При смаженні у фритюрі жир слід через 1-2 рази використання зливати і проціджувати
8. У фритюрі продукт смажать 1-5 хв.
9. Пасерування – це короткочасне обсмажування продукту до напівготовності
10. Цибулю пасерують для надання їй золотистого кольору

ДВ-14

1. Масло коров'яче – це концентрат молочного жиру, який одержують із вершків
2. Топлене масло виробляють із вершкового масла з дефектами або із зачисток масла
3. Яловичий жир належить до легкоплавких жирів
4. Рафінована соняшникова олія – це олія, у якої видалені ароматичні речовини

5. Нерафіновані олії – це олії, які пройшли механічне очищення і гідратацію
6. Маргарин виготовляють на основі вершкового масла
7. Маргарин столовий молочний можна використовувати для пасерування овочів, для тіста
8. Кулінарний жир – це суміш рафінованої рослинної олії і топленого тваринного жиру
9. Жир фритюрний можна використовувати для смаження у фритюрі
10. Риба добре поєднується з рослинними оліями

До теми № 6

ДВ-15

1. Рис містить велику кількість крохмалю
2. Рис випускають шліфований та полірований
3. Крупа проділ – це розколені ядра непропареної і пропареної гречки
4. Пшоно виробляють двох сортів: вищого і першого
5. Манну крупу дістають при сортових помелах пшениці на борошно шляхом відсіювання
6. З манної крупи марки Т готують перші страви, начинки
7. Перлову крупу дістають із пшениці
8. Перлова крупа № 1 і № 2 довго розварюється, тому її треба попередньо замочити у холодній воді на 2-3 год.
9. Вівсяна крупа містить багато слизистих речовин
10. Найбільше жиру у пшоні, вівсяній і гречаній крупах, тому ці крупи псуються при неправильному зберіганні

ДВ-16

1. Макаронні вироби – це концентроване тісто з пшеничного борошна спеціального помелу
2. Макаронні вироби поділяють на такі види: трубчасті, ниткоподібні, фігурні
3. Ракушки належать до фігурних макаронних виробів
4. Макаронні вироби поділяють на сорти – вищий і перший
5. Колір макаронних виробів повинен бути з кремовим відтінком
6. Поверхня макаронних виробів завжди гладенька
7. Макаронні вироби добре засвоюються, швидко розварюються

8. З макаронних виробів готують перші, другі страви, гарніри
9. Макаронні вироби зберігають при t° не більше 30 $^{\circ}\text{C}$ та вологості повітря 70%
10. Форма макаронних виробів повинна відповідати назві

ДВ-17

1. Рис, перлову крупу, пшоно спочатку промивають теплою, а потім гарячою водою
2. Ячну крупу промивають холодною водою
3. Сиру гречану крупу треба попередньо обсмажити перед варінням каші
4. Тривалість варіння каш залежить від товщини стінок круп
5. Для каш із круп, які перед варінням промивають, рідини беруть за нормою
6. Сіль і цукор кладуть у казан з рідиною до засипання круп
7. Для поліпшення смаку і зовнішнього вигляду розсипчастих каш, перед засипанням круп кладуть жир
8. Підготовлені крупи треба засипати в киплячу воду
9. При варінні манної каші одночасно рекомендується засипати до 5 кг манної круп
10. Всі каші повинні упрівати 1,5-2 год.

ДВ-18

1. Бобові перед варінням промивають 2-3 рази теплою водою, а потім замочують у холодній воді на 1-2 год.
2. Бобові можна замочувати у теплій воді
3. Підготовлені бобові заливають перевареною холодною водою і варять у відкритому посуді
4. При варінні бобових води беруть в такому співвідношенні: на 1 кг : 2,5 л
5. Горох треба варити 1,5-2 год.
6. При варінні бобових у разі викіпання рідини треба підливати холодну воду
7. Бобові добре розварюються у кислому середовищі
8. Бобові для варіння треба закладати у підсолену воду
9. Кольорові сорти квасолі варять 1,5-2 год. не міняючи воду
10. Привар бобових становить 200%

До теми № 7

ДВ-19

1. Супи варять тільки на бульйонах, відварах або молоці
2. Температура подачі гарячих супів 75°C - 80 °C
3. Заправні супи – це такі, що заправляють пасерованими овочами, томатом і борошном
4. Для супів з перловою крупою крупу треба відварити в окремому посуді до напівготовності
5. Для супів з пшоном пшоно достатньо добре промити
6. Для супів з солоними огірками, квашеною капустою, щавлем та картоплею спочатку треба класти картоплю
7. Перші страви заправляють пасерованими овочами за 5-7 хв. до готовності
8. Спеції і сіль кладуть у перші страви за 2-3 хв. до готовності
9. Зварені перші страви зразу ж подають
10. У суп можна додати розтертий часник наприкінці варіння і прокип'ятити 1-2 хв.

До теми № 8

ДВ-20

1. Перед використанням перевірені на свіжість яйця можна обробити у 4 мийних ваннах
2. Меланж можна попередньо розморозити, поставити на холод, а потім використовувати
3. Яечний порошок перед вживанням треба просіяти і розвести теплою водою або молоком (на 1 кг : 2,5 л)
4. Яйця можна варити в каструлях, сотейниках
5. Для варіння яйця занурюють в холодну підсолену воду
6. Яйця рідкі варять 2,5-3 хв. з моменту закипання води
7. Яйця „в мішечок” варять 3-4 хв. з моменту закипання води
8. Яйця круто варять 10-12 хв. з моменту закипання води
9. Після варіння яйця треба промити холодною водою
10. Варене яйце при прокручуванні обертається, а сире – ні

До теми № 9

ДВ-21

1. Для варіння більшість овочів занурюють у киплячу підсолону воду
2. Більшість овочів варять у посуді із закритою кришкою
3. При варінні вода має покривати овочі на 3-5 см
4. Буряки, моркву, зелений горошок варять без солі
5. Щоб зберегти колір, стручки бобових, зелений горошок, шпинат, спаржу, артишоки треба варити у великій кількості води – у посуді з відкритою кришкою
6. Швидкозаморожені овочі спочатку розморожують, а потім кладуть у киплячу воду
7. Сушені овочі перед варінням треба промити, залити холодною водою для набухання на 1-3 год., а потім варити у тій самій воді
8. Щоб зварену картоплю підсушити, її треба відставити на 1-2 хв. на плиту на не дуже гаряче місце

ДВ-22

1. Овочі можна смажити сирими або попередньо звареними
2. Сирими смажать овочі, які містять нестійкий протопектин і достатню кількість вологи
3. Для смаження основним способом підготовлені овочі викладають в посуд з розігрітим жиром до $t^{\circ} 120^{\circ}\text{C} - 130^{\circ}\text{C}$
4. При смаженні овочів у фритюрі жир нагрівають до $t^{\circ} 170^{\circ}\text{C} - 180^{\circ}\text{C}$
5. При смаженні овочів у фритюрі краще використовувати рослинні масла
6. При смаженні у фритюрі жиру беруть у 2 рази більше, ніж овочів
7. Якщо картопля повністю не просмажилась на сковорідці, її треба накрити кришкою і прогріти
8. Нарізані для смаження кабачки, баклажани треба підсушити, посолити і обсмажити з обох боків
9. Нарізану кільцями ріпчасту цибулю для смаження у фритюрі треба підсушити, обсмажити, а потім посолити
10. Картоплю, нарізану соломкою і смажену у фритюрі, називають картопля пай

До теми № 10

ДВ-23

1. Борошно – це порошкоподібний продукт, який одержують при розмелюванні хлібних злаків
2. Водопоглинаюча здатність борошна визначається кількістю води, яку може поглинути борошно при замісі тіста
3. Водопоглинаюча здатність борошна залежить тільки від вологості
4. Газоутримуюча здатність борошна полягає в утриманні в тісті вуглекислого газу
5. „Сила” борошна залежить тільки від кількості і якості клейковини
6. Клейковина сприяє одержанню пухких і пористих борошняних виробів
7. Якість сирої клейковини визначають за еластичністю
8. Тісто із „слабкого” борошна розріджується, втрачає форму
9. Тісто із „сильного” борошна еластичне, пористе, не розпливається, добре зберігає форму
10. Для пельменів, вареників треба використовувати тісто з „сильного” борошна

ДВ-24

1. Для прісного тіста для вареників використовують продукти: пшеничне борошно, молоко або вода, яйця, сіль, цукор
2. Для содового тіста для вареників використовують продукти: пшеничне борошно, молоко, яйця, сіль, цукор, соду
3. Замішане прісне тісто для вареників треба залишити на 30-40 хв. для набухання клейковини і надання йому еластичності
4. Замішане содове тісто для вареників треба залишити на 20-30 хв. для набухання клейковини і надання йому еластичності
5. Тісто для вареників треба розкочувати завтовшки 1-1,5 мм
6. Тісто для пельменів готують так сам, як для вареників
7. На 1 вареник беруть тіста 10-11 г, начинки 12-13 г
8. На 1 пельмень беруть тіста 5-6 г, начинки 7-8 г
9. Вареники і пельмені варять 5-7 хв. з моменту закладання у киплячу підсолону воду
10. Маса готових вареників і пельменів складає 225-230 г

ДВ-25

1. Тісто для галушок в'язких замішують так само, як прісне тісто для вареників, тільки тугіше
2. Тісто для галушок в'язких витримують 30-40 хв. для набухання клейковини
3. Галушки із в'язкого тіста нарізують квадратами 3х3 см або 4х4 см і завтовшки 0,5-1 см
4. Тісто для галушок напівв'язких замішують так само, як прісне тісто для вареників, тільки м'якше
5. Галушки напівв'язкі розробляють ложкою, змоченою у воді
6. Галушки варять 10-15 хв. з моменту закладання у киплячу підсолону воду
7. Тісто для локшини домашньої готують так само, як і для пельменів
8. Нарізану із тіста локшину треба підсушити 2-3 год. при $t^{\circ} 40^{\circ}\text{C} - 50^{\circ}\text{C}$
9. Тісто для чебуреків готують так само, як і для локшини домашньої
10. Чебуреки смажать основним способом

РОЗДІЛ ІІІ
ЛОГІЧНІ ЗАВДАННЯ (ЗАКІНЧИ ФРАЗИ) ТА
ЗАВДАННЯ ПО СКЛАДАННЮ ТАБЛИЦЬ

До теми № 1

Завдання № 1

Закінчи фрази:

1. Сировина – це...
2. Напівфабрикат – це...
3. Кулінарний виріб – це...
4. Страва – це...
5. Готова кулінарна продукція – це...

Завдання № 2

Закінчи фрази:

1. Вільна вода – це...
2. Зв'язана вода – це...
3. Продукти, що швидко псуються – це такі...
4. Продукти, що не псуються – це такі...
5. Питна вода повинна бути: ...

Завдання № 3

Скласти таблицю

Табл. Характеристика мінеральних речовин

№ з/п	Мінеральна речовина	Значення для організму людини	Вміст в продуктах харчування
1.	Кальцій		
2.	Калій		
3.	Йод		

Завдання № 4

Скласти таблицю

Табл. Характеристика мінеральних речовин

№ з/п	Мінеральна речовина	Значення для організму людини	Вміст в продуктах харчування
1.	Фосфор		
2.	Залізо		
3.	Мідь		

Завдання № 5

Закінчи фрази:

1. Білки складаються із...
2. Продукти харчування з повноцінними білками – це...
3. Продукти харчування з неповноцінними білками – це...
4. Представники простих білків – це...
5. Представники складних білків – це...

Завдання № 6

Скласти таблицю

Табл. Властивості білків

№ з/п	Властивості білків	Суть процесу	Використання в технології приготування їжі
1.	Денатурація		
2.	Гідроліз		
3.	Набухання		
4.	Гниття		

Завдання № 7

Закінчи фрази:

1. Вуглеводи складаються із...
2. До моносахаридів відносять: ...
3. До дисахаридів відносять: ...
4. До полісахаридів відносять: ...
5. Добова потреба людини у вуглеводах складає: ...

Завдання № 8

Скласти таблицю

Табл. Характеристика вуглеводів

№ з/п	Вуглевод	Вміст у продуктах харчування
1.	Глюкоза	
2.	Фруктоза	
3.	Сахароза	
4.	Мальтоза	
5.	Лактоза	
6.	Крохмаль	
7.	Глікоген	
8.	Клітковина	

Завдання № 9

Скласти таблицю

Табл. Властивості вуглеводів

№ з/п	Властивості вуглеводів	Суть процесу	Використання в технології приготування їжі
1.	Гідроліз сахарози		
2.	Карамелізація сахарози		
3.	Бродіння сахарози		
4.	Клейстеризація крохмалю		
5.	Декстринізація крохмалю		
6.	Гідроліз крохмалю		

Завдання № 10

Закінчи фрази:

1. Жири складаються із: ...
2. До тугоплавких жирів відносять: ...
3. До легкоплавких жирів відносять: ...
4. Роль жирів у харчуванні така: ...
5. Добова потреба людини в жирах складає: ...

Завдання № 11

Скласти таблицю

Табл. Властивості жирів

№ з/п	Властивості жирів	Суть процесу	Використання в технології приготування їжі
1.	Гідроліз жирів		
2.	Жир емульгує		
3.	Димоутворення		
4.	Гідрогенізація		

Завдання № 12

Скласти таблицю

Табл. Характеристика вітамінів

№ з/п	Вітамін	Значення для організму людини	Вміст у продуктах харчування
1.	С		
2.	В ₁		
3.	В ₂		
4.	В ₆		
5.	В ₉		
6.	В ₁₂		
7.	Р		
8.	РР		
9.	А		
10.	D		
11.	Е		
12.	И		

Завдання № 13

Скласти таблицю

Табл. Характеристика інших речовин продуктів

№ з/п	Вид речовини	Значення для організму людини	Вміст у продуктах харчування
1.	Органічні кислоти		
2.	Ароматичні речовини		
3.	Глікозиди		

4.	Алкалоїди		
5.	Дубильні речовини		
6.	Фітонциди		
7.	Барвники		
8.	Ферменти		

Завдання № 14

Закінчи фрази:

1. Якість продуктів – це...
2. Органолептичний метод визначення якості продуктів – це...
3. Мікробіологічний метод визначення якості продуктів – це...
4. Фізичний метод визначення якості продуктів – це...
5. Хімічний метод визначення якості продуктів – це...

Завдання № 15

Скласти таблицю

Табл. Методи консервування

№ з/п	Спосіб консервування	Суть процесу	Рекомендовані продукти
1.	Охолодження		
2.	Замороження		
3.	Пастеризація		
4.	Стерилізація		
5.	Сушіння		
6.	Квашення		
7.	Маринування		
8.	Киш'ятіння		
9.	В'ялення		
10.	Соління		
11.	Консервування цукром		

До теми № 2

Завдання № 16

Закінчи фрази:

1. До бульбоплодів відносять: ...
2. Сорти картоплі бувають: ...
3. Столові сорти картоплі повинні бути: ...

4. Картоплю треба зберігати так: ...
5. Картоплю використовують для: ...

Завдання № 17

Закінчи фрази:

1. До складу коренеплодів входять речовини: ...
2. Сорти моркви відрізняються за: ...
3. Сорти редису відрізняються за: ...
4. До білих коренів відносяться: ...
5. Столові сорти буряка повинні бути: ...

Завдання № 18

Закінчи фрази:

1. Сортування овочів проводять для: ...
2. Калібрування овочів проводять для: ...
3. Миття овочів проводять для: ...
4. Обчищення овочів проводять для: ...
5. Сульфитація – це...

Завдання № 19

Закінчи фрази:

1. До капустяних овочів відносять: ...
2. Якісна білоголова капуста повинна бути: ...
3. Савойську капусту використовують для: ...
4. Брюссельська капуста має вигляд ...
5. В їжу використовують цвітну капусту з такими властивостями: ...

Завдання № 20

Закінчи фрази:

1. До складу ріпчастої цибулі входять речовини: ...
2. Сорти ріпчастої цибулі відрізняються за: ...
3. Для цибулі-порей характерно: ...
4. Якісна ріпчаста цибуля повинна бути: ...

5. Часник зберігають так: ...

Завдання № 21

Закінчи фрази:

1. До салатно-шпинатних овочів відносять: ...
2. Сорти салату відрізняються за: ...
3. Для шпинату характерно: ...
4. Якісні салатно-шпинатні овочі повинні бути: ...
5. Салатно-шпинатні овочі треба зберігати так: ...

Завдання № 22

Закінчи фрази:

1. До складу гарбузових овочів входять речовини: ...
2. Якісні огірки повинні бути: ...
3. До томатних овочів відносять: ...
4. Якісні томати повинні бути: ...
5. Томатні та гарбузові овочі треба зберігати так: ...

Завдання № 23

Закінчи фрази:

1. До складу грибів входять речовини: ...
2. До губчастих грибів відносять: ...
3. До пластинчастих грибів відносять: ...
4. Свіжі печериці обробляють так: ...
5. Сушені гриби обробляють так: ...

До теми № 3

Завдання № 24

Скласти таблицю

Табл. Характеристика родин риб

№ з/п	Родина риб	Представники	Характеристика тіла риби	Характеристика м'яса риби	Використання риби
1.					

Завдання № 25

Скласти таблицю

Табл. Особливості обробки окремих видів риби

№ з/п	Вид риби	Особливості обробки
1.	Сом	
2.	Вугор	
3.	Зубатка	
4.	Мінога	
5.	Окунь	
6.	Лин	
7.	Камбала	
8.	Навага	
9.	Тріска, пікша	
10.	Ставрида	

Завдання № 26

Скласти таблицю

Табл. Напівфабрикати із рибної котлетної маси

Вид н/ф	Форма	Розмір			Вид паніровки	Кількість н/ф на порцію	Особливість у приготуванні н/ф
		довжина	ширина	висота			
Котлети							
Биточки							
Зрази							
Тюфтельки							
Рулет							
Галушки							

Завдання № 27

Закінчи фрази:

1. Панірування – це...
2. Біла паніровка – це...
3. Червона паніровка – це...
4. Хлібна паніровка – це...

5. Лъезон – це...

Завдання № 28

Закінчи фрази:

1. Котлети рибні мають паніровку...
2. У масу до тюфтельок рибних треба додати...
3. Зрази – це...
4. Биточки рибні мають форму...
5. Рулет рибний формуємо за допомогою...

До теми № 4

Завдання № 29

Скласти таблицю

Табл. Класифікація м'яса за термічним станом

№ з/п	Вид м'яса	t° С у м'язах	Вимоги до якості м'яса	Умови зберігання
1.	Парне			
2.	Остигле			
3.	Охолоджене			
4.	Підморожене			
5.	Заморожене			

Завдання № 30

Скласти таблицю

Табл. Напівфабрикати із м'ясної котлетної маси

Вид н/ф	Форма	Розмір			Вид паніровки	Кількість н/ф на порцію	Особливість у приготуванні н/ф
		довжина	ширина	висота			
Котлети							
Биточки							
Шніцелі							
Зрази							
Тюфтельки							
Рулет							

Завдання № 31

Скласти таблицю

Табл. Вимоги до якості напівфабрикатів із м'ясної котлетної маси та умови їх зберігання

№ з/п	Вид н/ф	Запах маси	Колір маси, паніровки	Консистенція маси	Умови зберігання

Завдання № 32

Закінчи фрази:

1. Курей обсмажують для того, щоб...
2. Ніжки курей відрубують так...
3. Птицю потрошать через...
4. Птицю промивають так...
5. Птицю заправляють такими способами: ...

До теми № 5

Завдання № 33

Закінчи фрази:

1. Варіння - це...
2. Смаження - це...
3. Припускання - це...
4. Тушкування - це...
5. Бланшування - це...

До теми № 6

Завдання № 34

Скласти таблицю

Табл. Варіння каш

№ з/п	Вид каші	Підготовка крупи	Особливість варіння каші
1.	Гречана		
2.	Рисова		
3.	Пшоняна		

4.	Перлова		
5.	Ячна		
6.	Манна		
7.	Пшенична		
8.	Вівсяна „Геркулес”		

Завдання № 35

Скласти таблицю

Табл. Характеристика макаронних виробів

№ з/п	Вид макаронних виробів	Форма, поверхня	Розмір
1.	Макарони		
2.	Ріжки		
3.	Пір'я		
4.	Вермішель		
5.	Локшина		
6.	Ракушки		
7.	Алфавіт		

До теми № 7

Завдання № 36

Скласти таблицю

Табл. Характеристика молочнокислих продуктів

№ з/п	Вид продукту	Сировина	Закваска	Сорт	Вимоги до якості
1.	Простокваша				
2.	Кефір				
3.	Йогурт				
4.	Сир кисломолочний				
5.	Сметана				
6.	Сирні вироби				

Завдання № 37

Закінчи фрази:

1. Молоко містить...
2. Пастеризоване молоко – це...
3. Стерилізоване молоко – це...
4. Молоко використовують для: ...
5. Молоко пастеризоване зберігають так: ...

До теми № 8

Завдання № 38

Скласти таблицю

Табл. Характеристика яєць

№ з/п	Вид яєць	Термін реалізації, умови зберігання	Маса яєць, г	Вимоги до якості
1.	<u>Дієтичні:</u> I категорія II категорія			
2.	<u>Столові:</u> свіжі I, II категорія холодильникові I, II категорія вапновані I, II категорія			

Завдання № 39

Закінчи фрази:

1. Яєчний порошок – це...
2. Для заміни 1 яйця масою 40 г яєчного порошку треба взяти...
3. Яєчний меланж – це...
4. Для заміни 1 яйця масою 40 г яєчного меланжу треба взяти...
5. У яйці без шкаралупи співвідношення жовтка і білка у % складають відповідно...

До теми № 9

Завдання № 40

Закінчи фрази:

1. Після теплової обробки овочі стають м'якими, тому що...
2. Тривалість теплової обробки овочів залежить від...
3. Крохмаль, який є в овочах, при нагріванні з водою...
4. При смаженні овочів на їх поверхні утворюється рум'яна кірочка за рахунок...
5. Щоб зелені овочі при варінні не змінили колір, їх треба варити так...

Завдання № 41

Закінчи фрази:

1. Овочі запікають у такому посуді...
2. Овочі запікають при t° ...
3. Перед запіканням посуд для запікання підготовляють так: ...
4. Перед запіканням поверхню овочів обробляють так: ...
5. При запіканні t° в середині виробу повинна бути...

Завдання № 42

Закінчи фрази:

1. Основний гарнір - це...
2. Додатковий гарнір - це...
3. Простий гарнір - це...
4. Комбінований гарнір - це...
5. Складний гарнір - це...

До теми № 10

Завдання № 43

Закінчи фрази:

1. Для вареників готують такі фарші: ...
2. Для пельменів готують такі фарші: ...
3. Для чебуреків готують такі фарші: ...
4. На 1 порцію вареників (шт.) відпускають...
5. На 1 порцію пельменів (шт.) відпускають...

Завдання № 44

Скласти таблицю

Табл. Характеристика прісного тіста та виробів з нього

№ з/п	Виріб	Компоненти тіста	Маса н/ф (1 шт.)	Маса тіста	Маса фаршу	Види фаршу	Форма н/ф	Кількість шт. на 1 порцію	Маса порції (г)
1.	Вареники прісні								

2.	Вареники содові								
3.	Пельмені								
4.	Чебуреки								

Завдання № 45

Описати запропоновані операції з розбирання галушок



Післямова

Даний посібник створений автором на основі багатолітнього досвіду роботи в профтехучилищі. Запропонований матеріал можна запрограмувати та використовувати на персональному комп'ютері.

У посібнику наведено 35 програмних контрольних завдань, 25 логічних завдань по типу „закінчи фрази”, а також 20 карток-завдань зі складання таблиць.

Наведені у посібнику завдання відповідають вимогам програм за стандартами „Кухар”, III розряд.

ДОДАТКИ

Додаток № 1

ЗРАЗОК ПЕРФОКАРТИ

Тема							Прізвище	
		А	Б	В	Г	Д		
1	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	
2	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	2	
3	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	
4	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	4	
5	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	5	
6	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	6	
7	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	7	
8	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	8	
9	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	9	
10	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	
11	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	11	
12	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	12	
13	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	13	
14	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	14	
15	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	15	

Розмір перфокарти 14 x 20 см

ЛІТЕРАТУРА

1. Кулинария: Учеб. для сред. проф.-техн. уч-щ/Н.А. Анфимова, Т.И.Захарова, Л.Л.Татарская – 3-е изд., перераб. – М.: Экономика, 1978. – 366 с.
2. Лабораторний практикум з предмета „Технологія приготування їжі та організації виробництва”: Навчальний посібник для проф.-техн. навч. закл. /Л.І.Антонець, О.М.Куба, Л.Я.Старовойт – К.: Факт, 2003. – 304 с.; іл.
3. Пищевые продукты: (Товароведение): Учеб. для проф.-техн. уч-щ /З.П.Матюхина, С.П.Ащеулова, Э.П.Королькова – 3-е изд., перераб. – М.: Экономика, 1987 – 255 с.
4. Технологія приготування їжі: Підручник для проф.-техн. навч. закл. /М.С.Косовенко, Ж.М.Смірнова, Л.Я.Старовойт – К.: Факт, 2003. – 360с.; іл.
5. Українська кухня: Підручник для проф.-техн. навч. закл. /В.С.Доцяк – Львів: Оріяна-Нова, 1998. – 559 с.