

Тематичне оцінювання

Тема: Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки

Варіант 4

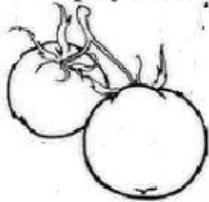
Розділ 1 – вибір однієї правильної відповіді із запропонованих

Кожна правильна відповідь оцінюється 1 балом

1. Вкажіть, що таке сировина:

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

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



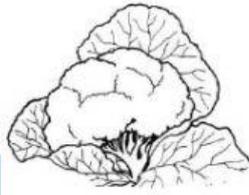
2. Вкажіть, як називається нанесення повздовжніх канавок на поверхні овочів при фігурному нарізанні:

- . калібруванням;
- . карбуванням;
- . нарізуванням;
- . обточуванням овочів.

4. Центральна частина коренеплоду називається:

- серцевиною;
- стрижнем;
- . головкою?

5. Вкажіть, який з овочів відноситься до коренеплодів:



6. Яке застосування в кулінарії мають мариновані гриби:

для приготування відварів, запікання та для приготування начинок;

для закусок, перших і других страв та соусів;

для приготування соусів, холодних страв і закусок?



Розділ 2 – встановлення відповідності визначень із запропонованих

1. Встановіть відповідність між групами овочів:

	Овочі
Веgetативні	гарбузові; десертні; томатні; бульбоплоди; капустяні; бобові.

2. Доповніть речення:

Прості форми нарізування картоплі , , , , , .

Свіжі овочі поділяють на дві групи: й .

В кулінарії спаржу використовують для приготування .

3. Встановіть послідовність операцій при обробці гарбузів:

Розрізування на кілька частин;

Миття;

Обчищення шкірочки;

Промивання;

Нарізування;

Видалення насіння;

Видалення плдоніжки;

Кожне правильно виконане завдання оцінюється 2 балами