

Тематичне оцінювання

Тема: Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки

Варіант 4

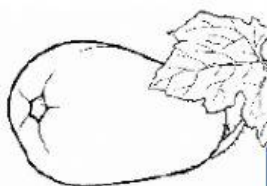
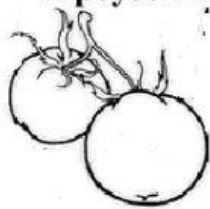
Розділ 1 – вибір однієї правильної відповіді із запропонованих

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;
- ☐ головою?

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?

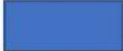
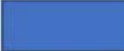


Розділ 2 – встановлення відповідності визначень із запропонованих

1. Встановіть відповідність між групами овочів:

	Овочі
Вегетативні	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 плодоніжки;

Кожне правильно виконане завдання оцінюється 2 балами