Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів
з дисципліни **«АВТЕНТИЧНА ТА СУЧАСНА УКРАЇНСЬКА КУХНЯ»**

Тест укладено за рівнями навчальних досягнень:
початковий, середній, достатній, високий.

За темою
Українська кухня, культурна спадщина українського народу
Технологія приготування страв населенням Західної України, автентичні та сучасні формати
Технологія приготування страв населенням Закарпаття, автентичні та сучасні формати

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	**Бали**
Початковий	0-6
Середній	7-14
Достатній	15-25
Високий	26-40

I. Початковий рівень

1. Чи можна українську кухню назвати регіональною?
1.так
2.ні

2. Яка технологія приготування страв є найбільш відмінною рисою української кухні?
1. **комбінована теплова обробка продуктів**
2. теплова обробка продуктів шляхом варіння
3. теплова обробка продуктів шляхом тушкування

3. Яку овочеву культуру українці вважали особливою. Вважалось, ця рослина має силу відігнати хвороби, а також захищати від відьом і нечистих духів
1.морква
2.хрін
3.цибуля
4.горох

4. Яку традиційну українську страву ЮНЕСКО внесла до переліку нематеріальної культурної спадщини людства?
1.борщ
2.голубці
3.кіш
4.куліш

5. Назвіть основну сировину для приготування страви "куліш"
1.пшоно
2.гречка
3.мясо дикої качки
4.пастернак

6. Що означає назва страви «Бограч»?
1.казанок
2.гарячий
3.гострий
4.овечий

II. Середній рівень

7. Оберіть перелік традиційних українських спецій:

1. кориця, ваніль, чорний перець, кмин

2. **хрін, кріп, кмин, м'ята, аніс**

3. паприка, імбир, мускатний горіх

8. Які особливості української кухні обумовили її формування?

1. **українська кухня була створена на базі вже сформованих у кожній з регіональних частин України елементів кулінарної культури**

2. до національної української кухні не ввійшли традиції давньоруської кухні, зв'язок з якою було втрачено після монголо-татарської навали

3. українська кухня сприйняла деякі технологічні прийоми німецької, угорської, татарської і турецької кухонь

9. Яку страву можна приготовити з такого набору продуктів: овеча сметана, кукурудзяне борошно, сало, гриби?

1.банош

2.пасуля

3. дзьобачки

4. боб-гуляш

10. Яку страву закарпатської кухні, можна приготовити з такого набору продуктів: свиняча кров, легені, печінка, рис, пшоно і кукурудза ?

1.гурка

2.токан

3.шовдер

III. Достатній рівень

11. Назвіть основну сировину для приготування страви "шовдер"

1. свинина

2. баранина

4. тушка гуски

5. яловичий шлунок

12. Назвіть основну сировину для приготування страви "кремзлики"

1. картопля

2. гриби білі свіжі

3. борошно кукурудзяне

4. бринза

IV. Високий рівень

13. До якої групи страв відносять «Вергуни»?

1. просте печиво, нехитрі ласощі, які виготовляють із дріжджового або прісного тіста на яйці і сироватці чи маслянці

2. відварна борошняна страва, яку готували в піст

3. друга гаряча страва з січеного м'яса

14. Як гуцули називають "капусняк"?

1.росівниця

2.бограч

3.юшка

4.вариво

15. В Україні цей продукт має статус географічно зазначеного продукту, адже може виготовлятися лише тут...
1. гуцульська овочева бринза
2.галушки
3.гомбовці
4.свянячі ребра

16.Кого, у середньовічному Львові, називали «партачами»?
1. пекарів, що випікали білий та чорний хліб, булки, бублики, пляцки з маслом, і не були членами пекарських ремісничих цехів
2.ремісників, які виготовляли поганої якості продукцію
3. аптекарів, що продавали в аптеці ліки та кухонне начиння з металу, пряноші

17.Кому можна завдячувати появу в меню галичан XVI ст. таких продуктів як: цвітна капуста та броколі, зелена, жовта та фіолетова шпарагівка, баклажани та цукіні, шпінат, пора, селера, спецій та пахучих трав?
1. Боні Сфорца
2. Адаму Міцкевичу
3. Андрею Шептицькому
4. Яну Собеському

Варіанти підсумкового завдання з дисципліни «АВТЕНТИЧНА ТА СУЧАСНА УКРАЇНСЬКА КУХНЯ», структурованого за рівнями складності, підготувала викладач Куян Н.П.

Обговорено і схвалено на засіданні циклової комісії викладачів предметів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання технологічного профілю
Протокол № 01 від 26.08.2025

Голова циклової комісії Ольга СУХАРИНА