Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів
з дисципліни «**ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ»**

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

За темою
Технологія страв дієтичного (лікувального харчування)
Основи дитячого харчування та технологія страв для дитячого харчування

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

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

I. Початковий рівень

1. Порекомендуйте першу страву для дієти № 1
1. суп-пюре овочевий
2. розсольник
3. борщ волинський
4. солянка збірна мясна

2. Яка температура подавання гарячих супів у дієтичному харчуванні?
1. 65^{0}C
2. 55^{0}C
3. 75^{0}C
4. 45^{0}C

3. Яка температура подавання холодних дієтичних супів?
1. 15^{0}C
2. 10^{0}C
3. 20^{0}C
4. 25^{0}C

4. Продовжіть думку «*харчування є основним чинником, що.....*»
1. визначає нормальний розвиток і стан здоров'я дитини
2. визначає гормональну перебудову організму, формує статеві відмінності

5. Скільки разів на день повинен харчуватися хлопчик віком 17 років?
1. 4-х разове харчування
2. 3-х разове харчування
3. 6-ти разове харчування

6. Які продукти є додатковим джерелом корисних білків у харчовому раціоні школяра?
1. злакові, зернові, бобові продукти
2. крупи, макаронні вироби, капустяні овочі
3. хліб, кондитерські борошняні вироби, пюреподібні соки

II. Середній рівень

7. Для яких дієт можна рекомендувати морквяне суфле з сиром?

1. № 1, 2, 5

2. № 7/10

3. № 9

8. Які харчові продукти, рослинного походження, містять вуглеводи з високим вмістом харчових волокон?

1. гречка

2. горох

3. яблука

4. льон

5.шпинат

6.огірки

9. Що пропонують для харчування здобувачам освіти/дітям з харчовою алергією на молоко та молочні продукти (відповідно до медичної довідки, виданої лікарем загальної практики - сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, в якій зазначено особливі дієтичні потреби здобувача освіти/дитини із встановленим діагнозом)?

1. рослинні напої, до яких додано вітаміни та мінеральні речовини

2. фруктові соки

3. узвари

4. лікувальні напої

10. Вкажіть термін зберігання солоних огірків, томатів при температурі -1°С - 4°С.

1. 12 місяців

2. 10 місяців

3. 8 місяців

4. 6 місяців

11. Чи допускається у закладах дошкільної освіти організація кейтерингу?

1.так

2.ні

III. Достатній рівень

12. Які страви рекомендують для збудження секреторної діяльності шлунка хворим з дієтою № 2

1. м'ясні, рибні ,грибні бульйони, овочеві відвари

2. протерті овочі, молочні супи

3. в'язкі та рідкі каші, нежирні відварені риба та мясо

4. компоти, мед, варення, джеми

13. Яка норма однієї порції супу для дієт № 7 і № 10?

1. 200-250 г

2. 350-400 г

3. 400 г

4. 500 г

14. Чи обмежується в харчовому раціоні школяра(здобувача освіти)вміст цукрів, який міститься природно?

1.ні

2.так

1. Що пропонують для харчування здобувачам освіти/дітям з лактазною недостатністю (непереносимістю лактози) (відповідно до медичної довідки, виданої лікарем загальної практики - сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, в якій зазначено особливі дієтичні потреби здобувача освіти/дитини із встановленим діагнозом)

1. безлактозні молочні продукти

2. рослинні напої

3.фруктові соки

4. компоти, киселі

15. Назвіть харчові продукти, які містять глютен

1. кус-кус

2.булгур

3. напої на основі солоду ячменю, пшениці або жита

4.гречка

5.бобові

6.яйця

16. Спосіб організації харчування здобувачів освіти/дітей, що передбачає доставку і реалізацію готових страв, виготовлених без використання матеріально-технічної бази закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування називають...

1.кейтеринг

2. аутсотсинг

3. аутстафінг

IV. Високий рівень

17. Яка дієта передбачає заборону вживання рідини,солі, речовин, що збуджують нервову систему і серце?

1. № 10

2. № 9

3. № 2

4. № 1

18. Яка дієта передбачає заборону вживання печінки, нирок, бобових, здобного тіста, смажених страв, маринадів?

1. № 5

2. № 7

3. № 1

4. № 2

19. Вкажіть особливості харчового хімічного, щадного режиму

1. при щадному режимі з харчового раціону виключають сильні подразники окремих ділянок травного каналу і його залоз: міцні бульйони, грибні відвари, кислі соуси і приправи, гострі продукти

2. режим призначають при цукровому діабеті

3. при щадному режимі температуру подавання гарячих страв знижують до 60-65^{0}С, а холодні- подають при температурі не нижче 10-12^{0}С

4. режим застосовують при виготовленні страв для осіб з виразковою хворобою шлунка і порушенням функції жувального апарату. Їжу готують протертою або подрібненою

20. При яких захворюваннях рекомендується сік із свіжої капусти?

1. при виразковій хворобі шлунку і дванадцятипалої кишки

2. при хронічному гастриті зі зниженою кислотоутворюючою функцією шлунку

3. при хворобах системи кровообігу
4. при хворобах нирок
5. при хворобах печінки

21. До якого рівня обмежують вміст цукрів у харчових продуктах, призначених для продажу у буфетах, торговельних апаратах, які пропонуються здобувачам освіти/дітям у закладах, та у харчових продуктах, що використовуються для приготування готових страв?
1. на рівні не більше 10 грамів 100 грамів/мілілітрів харчового продукту
2. на рівні не більше 20 грамів 100 грамів/мілілітрів харчового продукту
3. на рівні не більше 5 грамів 100 грамів/мілілітрів харчового продукту
4. на рівні не більше 2 грамів 100 грамів/мілілітрів харчового продукту

22. Спосіб організації харчування здобувачів освіти/дітей, що передбачає виготовлення та реалізацію готових страв оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування, з використанням матеріально-технічної бази закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку називають...
1. аутсоргинг
2. аутстафінг
3. кейтеринг

23. Модель організації харчування, за якої процес приготування та видача готових страв реалізується закладом освіти та закладом оздоровлення та відпочинку самостійно (працівниками, що входять до штатного розпису закладу) або шляхом аутсорсингу, що передбачає виготовлення та реалізацію готових страв оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування, з використанням матеріально-технічної бази (харчоблоку) закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку називають...
1. базова кухня
2. опорна кухня
3. фабрика-кухня

Варіанти підсумкового завдання з дисципліни «ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ», 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