**ТЕХНОЛОГИЯ**

5 класс тест по разделу «Кулинария»

1 вариант девочки

Отметьте один или несколько верных вариантов ответов, подберите соответствие.

Время выполнения работы - 20 минут.

Желаем успеха!

Ф.И. участника \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **К оборудованию кухни относят:**

а) холодильник б) газовая плита в) телевизор г) миксер д) диван

\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Салат, приготовленный из 1 или 2 основных продуктов, называется …**

а) простым б) овощным в) сложным г) холодным д) горячим

\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Определите последовательность действий для работы на кухне**

а) подготовить рабочее место

б) вымыть руки

в) надеть фартук и головной убор

г) проверить исправность оборудования

д) убрать остатки продуктов со стола

е) вымыть разделочный стол

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Для приготовления чая используют вид тепловой обработки:**

а) варка б) пассерование в) кипячение г) выпекание д) жаренье

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Назовите группу овощей, к которой относят баклажаны, перец, помидоры:**

а)корнеплоды; б)пасленовые; в)тыквенные; г)бобовые; д)луковичные

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Способы варки яиц.**

а) вкрутую; б) вжидкую; в) в «мешочек»; г) омлет, д) всмятку.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Подбери соответствие для характеристики салатов:**
2. простой 2. десертный 3. винегрет

а) салат, в состав которого входят фрукты, ягоды, плоды …;

б) салат, в состав которого входят 1 или 2 продукта, заправка …;

в) салат, в состав которого входит вареная свекла….

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 |  | 2 |  | 3 |  |

1. **К столовой посуде не относят**:

а) салатник б) тарелка в) блюдце г) миска д) розетка е) половник

\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Определите способы нарезки овощей для винегрета:**

а) брусочки б) ломтики в) соломка г) кубики д) кольца

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Распределите рацион питания по калорийности на день:**

1. завтрак 2. обед 3. полдник 4 ужин

 а) 20%; б) 30% в ) 40% г) 10%

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 |  | 2 |  | 3 |  | 4 |  |

**ТЕХНОЛОГИЯ**

5 класс тест по разделу «Кулинария»

2 вариант девочки

Отметьте один или несколько верных вариантов ответов, определите соответствие.

Время выполнения работы - 20 минут.

Желаем успеха!

Ф.И. участника \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **К оборудованию кухни не относят:**

а) холодильник б) газовая плита в) телевизор г) миксер д) диван

\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Салат, в состав которого входит более трех основных продуктов называется:**

а) простым б) овощным в) сложным г) холодным д) горячим

\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Определите последовательность действий первичной обработки картофеля:**

а) ополаскивание

б) мойка

в) переборка (сортировка)

г) очистка

д) доочистка (удаление глазков)

е) нарезка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Для приготовления супа используют вид тепловой обработки:**

а) варка б) пассерование в) тушение г) выпекание д) припускание

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Назовите группу овощей, к которой относят картофель:**

а) корнеплоды б) листовые в) тыквенные г) бобовые д) луковичные

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Чтобы проверить качество яйца, его опускают в стакан с водой, если яйцо свежее, то** **оно:**

а) остается наверху, не тонет;

б) опустилось на дно стакана;

в) плавает чуть выше дна.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Подбери соответствие для характеристики бутербродов:**

1.открытые 2. закрытые 3. закусочные

а) бутерброды размером 3х3 см.;

б) на кусок хлеба сверху накладывают различные продукты;

в) между 2 ломтиками хлеба находится начинка.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 |  | 2 |  | 3 |  |

1. **К столовой посуде относят**:

а) салатник б) тарелка в) блюдце г) миска д) розетка е) сковорода

\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Определите способы нарезки капусты для тушения:**

а) брусочки б) ломтики в) соломка г) кубики д) кольца

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Установите соответствие значение витаминов:**

1. А 2. Е 3. С 4 Д

а) улучшает обмен веществ в организме (хлеб, орехи, масло растительное);

б) укрепляет защитные силы организма (зелень, фрукты, ягоды, овощи);

в) способствует росту, развитию, улучшает зрение (яйца, масло);

г) укрепляет кости, поддерживает хорошее самочувствие (рыба, печень, яйца)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 |  | 2 |  | 3 |  | 4 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Лист ответов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **1 вариант** | **№** | **2 вариант** |
| **1** | **А, Б, Г** | **1** | **В, Д** |
| **2** | **А** | **2** | **В** |
| **3** | **В, Б, Г, А, Д, Е** | **3** | **В, Б, Г, А, Д, Е** |
| **4** | **В**  | **4** | **А** |
| **5** | **Б** | **5** | **А** |
| **6** | **А, В, Д** | **6** | **Б** |
| **7** | **1-б, 2-а, 3-в** | **7** | **1-б, 2-в, 3-а** |
| **8** | **Г, Е** | **8** | **А, Б, В, Д** |
| **9** | **Г** | **9** | **В** |
| **10** | **1-30, 2-40, 3-10, 4-20** | **10** | **1-в, 2-а, 3-б, 4-д** |

 |