**Тест по теме «Кулинария»**[**5 класс**](https://www.google.com/url?q=http://pandia.ru/text/category/5_klass/&sa=D&ust=1486567276036000&usg=AFQjCNH1oJ2tg0YLgFWg8j91qgYCoeCAVw)                **Вариант 1.**

**Задание 1**. Человеку нужно питаться для того, чтобы:

1. Поддержать жизнь, здоровье, работоспособность.

2. Утолить голод или поправиться.

3.Так считают взрослые.

**Задание 2** Доброкачественное яйцо можно определить:

1. По вкусу.

2. Методом просвечивания.

3. Путём опускания в горячую воду.

4. Путём опускания в холодную воду.

**Задание 3**. Яичница-глазунья – это

1. фаршированное яйцо

2. яйцо, варённое вкрутую.

3. жареное яйцо с целым желтком.

**Задание 4.** Завтрак может состоять из блюд:

1. Борщ.

2. Омлет.

3. Бутерброды.

4.Какао.

5. Шашлык.

6. Чай.

**Задание 5**. Для нарезки хлеба необходим инвентарь:

1.Протвень.

2. Формочки.

3. Нож, разделочная доска.

4. Тарелка.

**Задание 6**. В оформлении бутербродов лишнее:

1. Хлеб.

2. Масло.

3. Молоко

**Задание 7**. К бутербродам не относиться:

1. Канапе

2. Сандвичи.

3. Пирожное.

**Задание 8**Когда яйцо сварено "в мешочек", у него:

1.Крутые желток и белок;

2.Жидкие желток и белок;

3. Жидкий желток, крутой белок.

**Задание 9.** К кухонной посуде относится:

1.Кастрюля

2.Газовая плита

3. Сковорода

**Задание 10.** Какие из овощей можно употреблять в сыром виде:

1.Картофель

2.Огурец

3.Морковь

4.Капуста

**Задание 11**. Способы нарезки картофеля :

1.Соломкой

2.Брусочком

3.Кубиками

4.Зигзагом

**Задание 12.** Виды тепловой обработки овощей

1.Варка

2.Тушение

3. Выжимание

4.Запекание

**Задание 13.**  Виды тепловых обработок овощей:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 - Варка | А - комбинированный способ тепловой обработки овощей, сначала овощи обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности; |
| 2 - Припускание | Б - тепловая обработка овощей в разных количествах жира; |
| 3 - Жарение | В - варка овощей в небольшом количестве жидкости; |
| 4 -Пассерование | Г - варка овощей в большом количестве жидкости; |
| 5 - Тушение | Д - легкое обжаривание продукта. |

**Задание 14**. Из каких источников лучше брать воду?

а) из рек и прудов

б) из колодцев и родников

в) из озер.

**Задание 15**  К горячим напиткам относятся:

а) чай;

б) квас;

в) морс;

г) кофе;

д) какао.

**Задание 16**. Укажите последовательность этапов первичной обработки овощей:

а) промывание;

б) сортировка;

в) нарезка;

г) очистка;

д) мойка

**Задание 17**.  Почему при приготовлении салатов нельзя соединять тёплые и холодные продукты?

|  |  |
| --- | --- |
| А | Продукты могут слипаться |
| Б | Продукты могут окраситься |
| В | Салаты быстро испортятся |

**Задание 18**.  Определите последовательность сервировки стола к завтраку.

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Стол покрывают скатертью |
| 4 | Размещают салфетки, приборы для специй, чашки. |
| 3 | Раскладывают приборы. |
| 2 | Устанавливают тарелки. |

**Задание 19**.  Бланширование при тепловой обработке овощей – это:

1. обработка продукта в духовке;
2. нагревание продукта в жире;
3. быстрое обваривание и ошпаривание продуктов.

**Задание 20**.  Что такое сервировка?

А) правила поведения за столом

Б) подготовка и оформление стола для приема пищи

В) быстрое обваривание или ошпаривание

Г) украшение блюда и его подача

**Тест по теме «Кулинария» 5 класс**                     **Вариант 2.**

**Задание 1**. Доброкачественность овощей можно определить по:

1.Цвету

2.Запаху

3.Вкусу.

**Задание 2.** Определите правильную последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

1. Нарез овощей

2. Выкладывание в салатницу и украшение;

3. Заправка овощей;

4. Первичная обработка овощей.

**Задание 3.** К горячим напиткам относятся:

1. Чай

2. Квас;

3. Морс;

4. Кофе

**Задание 4**. При нарезке лука можно использовать следующие формы:

1. Кольца

2. Крошка

3. Полукольца

4. Зигзаг

**Задание 5.** Наибольшее количество [витамина](https://www.google.com/url?q=http://pandia.ru/text/category/vitamin/&sa=D&ust=1486567276127000&usg=AFQjCNEuSMFhw2E6ypnhCJvyupVU_utRrA) А содержится в овощах:

1. Свекла

2. Морковь

3. Помидоры

**Задание 6**. К столовым приборам не относится:

1. Ложка;

2. Дуршлаг;

3.Вилка;

4. Нож.

**Задание 7** Салатными заправками являются:

1. Майонез;

2. Сметана;

3. Растительное масло.

**Задание 8** Инвентарь и приспособления для кухни это:

1.Скалка

2. Разделочная доска

3.Кондитерский шприц

4.Микроволновая печь

**Задание 9**. Овощи следует хранить в:

1.Темном, прохладном месте

2. Светлом, теплом месте

3.Светлом, прохладном месте

**Задание 10** Для украшения салата можно использовать:

1.Овощи

2.Пряные травы

3. Свежее яйцо

**Задание 11**. Вспомогательные приемы тепловой обработки овощей:

1.Пассерование

2.Бланширование

**Задание 12.** Сервировка стола - это:

1.Вкусно приготовленное блюдо

2.Наличие вазы на столе

3.Подготовка и оформление стола для приема пищи

**Задание 13** Как правильно обеззараживать воду в походных условиях?

1. Хлоркой

2. Длительным кипячением

3. Спиртом

**Задание 14.** Определите последовательность операций по уходу за посудой.

 1. вымыть посуду: столовую, кухонную, чайную;

 2.поставить на сушилку;

 3. очистить посуду от остатков пищи;

 4.ополоснуть посуду горячей водой.

**Задание 15.** Классификация бутербродов:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 - Простые | А - продукт не виды; |
| 2 - Сложные | Б - несколько видов продуктов; |
| 3 - Закрытые | В - отличаются маленькими размерами; |
| 4 - Закусочные | Г - один вид продукта. |

**Задание 16.** Определить доброкачественность яиц:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 - опустилось на дно стакана | А - Недостаточно свежее; |
| 2 - плавает чуть выше дна | Б - Недоброкачественное; |
| 3 - находится на поверхности жидкости | В - Яйцо свежее. |

**Задание 17.** Как называется процесс усвоения организмом питательных веществ, необходимых для построения и возобновления клеток и тканей тела, восполнения энергетических затрат, поддержания жизни, здоровья и работоспособности?

А) Кулинария

Б) Питание

В) Кулинарная обработка

Г) Нарезка

**Задание 18.** Пассерование при тепловой обработке овощей – это:

1. слегка обжаренные продукты в жире;
2. нагревание продукта в воде;
3. варка продукта в небольшом количестве жидкости или соке.

**Задание 19.**  Почему очищенный картофель помещают в посуду с холодной водой до использования?

А) чтобы удалить горечь

Б) для набухания

В) чтобы не потемнел

Г) нет правильного ответа

**Задание 20.**  Какие овощи относят к группе корнеплодов?

А) Огурцы, кабачки, тыква

Б) Горох, фасоль, бобы, соя

В) Свекла, морковь, редис

Г) Томаты, баклажаны, перец