

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ (21.10.2023)

городского ресурсного центра для подготовки учащихся к республиканской олимпиаде по учебному предмету «Трудовое обучение». Обслуживающий труд» в 2023/2024 учебном году для учащихся 8-11 классов

Кулинария. Белорусская кухня 5 -7 класс

1. Исключи лишнее. Для подачи приготовленных блюд используют посуду:

а) столовую; б) кухонную; в) чайную; г) кофейную.

2. Соотнеси столовые приборы. Впишите цифры в колонки таблицы.

Общего пользования	Индивидуального пользования

Слова для справок: 1) вилка для рыбы; 2) вилка для мяса; 3) ложка столовая; 4) ложка для соусов; 5) разливная ложка; 6) нож для масла.

3. Каким должно быть соотношение белков, жиров и углеводов для рационального питания?

а) 1:2:3, б) 1:3:5, в) 1:1:4

3. Международный день повара отмечают:

а) 1 октября; б) 20 сентября; в) 30 декабря; г) 20 октября.

4. Вставьте пропущенное словосочетание.

_____ - подготовка и оформление стола для приема пищи.

5. Зеленый, черный, красный, белый по отношению к чаю – это

а) сорта по качеству листа; б) виды по территории выращивания;

в) разновидности по технологии переработки;

г) сорта по виду обработки листа.

6. Диетическое яйцо имеет с момента снесения срок реализации и хранения

а) 5 суток; б) 7 суток; в) 30 суток; г) более 30 суток.

7. Как приготавливают яйца моллет

а) в желе без скорлупы; б) отваривают более 10 минут;

в) на сковороде; г) взбивают.

8. При приготовлении борща у белорусов морковь, брюква, капуста, свекла в этом блюде являются:

а) заклотами; б) волагой; в) присмаками; г) приварками.

9. Исключи лишнее. По способу приготовления бутерброды бывают:

а) горячие; б) открытые; в) закрытые; г) закулочные.

10. Главным источником роста и обновления клеток организма человека являются:

а) витамины; б) жиры; в) вода; г) белки.

11. Суточная потребность в калориях для подростков-девочек составляет

а) 2300 – 2500 ккал, б) 2400 – 2700 ккал, в) 1800 – 2000 ккал

12. Как называется энергетическая ценность продуктов питания?

13. Какую тепловую обработку чаще всего применяют в белорусской национальной кухне?

а) тушение, разваривание, жарка, б) продолжительная варка и жарка, в) продолжительная варка и томление продуктов.

14. Старинное белорусское блюдо, которое готовится из тонких блинчиков, испеченных на крахмале?

а) галки, б) локшины, в) затирка, г) лапшевник.

15. Как называется белорусское блюдо в виде супа на основе овсяной крупы? а) крупник, б) крупеня, в) жур.

16. Перечислите 4 признака, по которым определяют доброкачественность молока и молочных продуктов

17. К вторичным молочным продуктам относятся

а) простокваша, пахта, б) сыворотка, пахта, в) ряженка, простокваша.

18. Как называется молоко после длительной (5-6 часов) термообработке при температуре 95-98 градусов?

а) концентрированное, б) топленое, в) пастеризованное, г) кипяченое.

19. Из ячменя вырабатывают крупу:

а) перловую и ячневую, б) перловую, и ячменную, в) только перловую.

20. Перед варкой замачивают крупу: а) пшено, б) «Геркулес», в) перловую.

21. Макароны изделия при варке засыпают в

а) холодную воду, б) в кипящую воду, в) в кипящую подсоленную воду.

22. Какие операции включает в себя первичная обработка овощей?



23. Исключите лишнее. Способы нарезки овощей:

а) соломка;

г) брусочки;

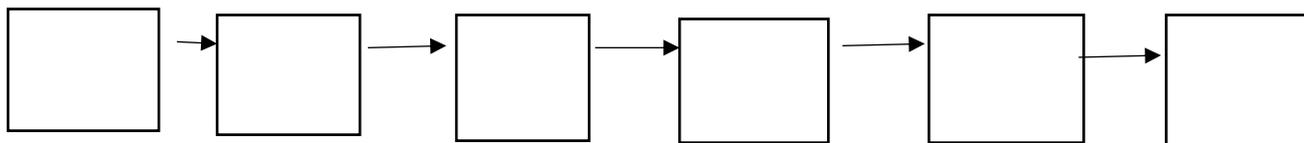
е) бочонки;

б) спиральки;

д) кубики;

ж) дольки.

24. Какие операции включает в себя первичная обработка замороженного мяса?



25. Соотнесите способы тепловой обработки к блюдам из мяса

жарение	отварные	запечённые	тушеные

а) антрекот; б) гуляш; в) ростбиф; г) эскалоп; д) рагу; е) мясо отварное; ж) филе.

26. Дополните предложение. Чем меньше кусок мяса, тем _____ должна быть температура в жарочном шкафу и _____ время приготовления блюда.

27. Температура горячих супов должна быть не менее:

а) 75; б) 85; в) 95.

28. Правила подачи первых блюд. Закончите предложение:

Национальные супы подают _____

Суп-пюре и прозрачные супы подают _____

В молочный суп при подаче кладут _____

На стол супы подают _____