

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ (24.02.2024)

городского ресурсного центра для подготовки к
республиканской олимпиаде
по учебному предмету «Трудовое обучение» (обслуживающий труд)
2023/2024 учебный год
Кулинария , 5- 6 класс

1. _____ - наука о питании, об искусстве приготовления вкусной и здоровой пищи.
2. Какого числа более 70 стран мира ежегодно отмечают Международный день повара:
а) 23 сентября; б) 20 октября; в) 30 ноября; г) 15 февраля.
3. Установите соответствие между столовыми приборами индивидуального пользования и столовыми приборами общего пользования:

1. Индивидуального пользования	а) ложка столовая; б) ложечка для сахара в) вилка для мяса; г) вилка для торта д) разливная ложка; е) ложка десертная ё) лопатка для раскладывания тортов и пирожных
2. Общего пользования	ж) ложка чайная; з) нож десертный и) ложка коктейльная; к) нож для сыра.

1 _____ ; 2 _____ ;

4. Основным строительным материалом для клеток, тканей и органов человека, обеспечивающим рост организма, формирование всех органов и систем, являются:
а) углеводы; б) белки; в) жиры; г) минеральные соли; д) витамины.
5. Питательное вещество, которое является главным источником энергии для организма – это _____. Основные источники: хлеб, крупы, сахар, кондитерские изделия, виноград, бананы, финики, морковь, капуста и проч.
6. Оптимального соотношения белков, жиров и углеводов для взрослого человека, который интенсивно работает учиться?
а) 1 : 2 : 3; б) 1 : 3 : 5; в) 1 : 1 : 4; г) 1 : 1 : 5
7. _____ - это подготовка и оформление стола для приема пищи, чтобы создать определенный порядок на столе и удобство пользования приборами.

8. Установите соответствие в ассортименте столового белья:

1	скатерть	А	Предмет столового белья квадратной формы, неотъемлемый элемент сервировки стола.
2	сет	Б	Длинная узкая скатерть по центру стола, выкладывается поверх основной
3	раннер	В	Текстильное изделие особой выработке и дизайна, соответствующее принятым правилам этикета и предназначенная для накрывания стола определенной геометрической формы.
4	салфетка	Г	Небольшая салфетка (а так же деревянная или пластмассовая подставка) используемая в качестве подставки для посуды, которая предохраняет столешницу от повреждений.

1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____

9. Какую тарелку ставят слева от закусочной на расстоянии 5-10, предназначенную для хлеба, булочек, тостов? _____

10. 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) типы по виду обработки листа.

11. Дай название горячим напиткам:

1	2	3
Сильно тонизирующий напиток. Получают из семян тропического вечнозеленого дерева. Известно более 100 сортов и разновидностей. Родина – южная горная провинция Кафора Эфиопии.	Ценный пищевой продукт, который вырабатывают из семян тропического вечнозеленого дерева. Является высококалорийным напитком. Это дерево называют шоколадным, а его Родина Южная Америка.	Тонизирующий целебный напиток, придающий бодрость, утоляющий жажду. Изготавливают из молодых побегов вечнозеленого куста. Родина – Китай.

12. Кофе по-восточному подается с:

- а) мороженым;
- б) молоком;
- в) холодной кипяченой водой.

13. Соломинку используют при подаче:

- а) кофе с молоком;
- б) чая с лимоном;
- в) какао с мороженым;
- г) кофе с мороженым.

14. Как приготавливают яйца моллет
 а) в желе без скорлупы; б) отваривают более 10 минут;
 в) на сковороде; г) взбивают.
15. О каком блюде из яиц идет речь в описании. Запеченное горячее блюдо, которое может быть натуральным, смешанным, фаршированным
 а) яичница; б) брюи; в) омлет; г) драчена.
16. Установите соответствие:

1. Приварки	а) Продукты, основное назначение которых – загустить блюдо
2. Заколоты	б) Продукты, которые использовали как дополнение для улучшения вкусовых качеств блюда
3. Волога	в) Продукты, которые составляли основу блюда по количеству и по своей решающей роли в нем
4. Закрасы	г) Продукты, которые использовали для улучшения качества приготавливаемых блюд, их калорийности и внешнего вида
5. Присмаки	д) Продукты, которые украшали блюдо и придавали ему основной вкус и питательность

1. _____, 2. _____, 3. _____, 4. _____, 5. _____.

17. Яйцо, сваренное «в мешочек» - без скорлупы, называется:
 а) моллет; б) драчена; в) пашот; г) фондю;

18. Исключи лишнее. По способу приготовления бутерброды бывают:
 а) горячие; б) открытые; в) закрытые; г) закубочные.

19. Дай название закубочным бутербродам



20. Проваренная до загустения смесь сырых яиц, молока и сливочного масла. Варят в небольшой посуде, при помешивании. Не допуская кипения. Подают в небольшой мисочках в натуральном виде или с дополнительными продуктами (с тертым сыром, гренками, мясными продуктами). О каком блюде идет речь? _____

21. Составь правильную последовательность сервировки стола:

- а) расставить столовую посуду;
- в) накрыть стол скатертью;
- б) раскладывают салфетки;
- г) разложить столовые приборы;
- д) расставить стеклянную посуду.

1 ____; 2 ____; 3 ____; 4 ____; 5 ____.

22. При сервировке стола цифровое значение 25-30см это:

- а) диаметр подстановочной тарелки.
- б) свисание скатерти;
- в) размет сервировочной салфетки для завтрака;
- г) диаметр закусочной тарелки

23. _____ - карточка с именем и фамилией лица, приглашенного на официальный прием.

24. _____ - основной белок молока, обладает высокой питательной ценностью.

25. Какие из перечисленных продуктов не являются кисломолочными? Исключи лишнее.

А) простокваша, Б) кефир, В) сливки, Г) ацидофилин, Д) ряженка.







26. В какой крупе содержится столько же железа, сколько и в мясе или рыбе?

а) Пшено; б) гречка; в) рис; г) Геркулес.

27. При первичной обработке на 2 – 3 часа замачивают крупу:

- а) манную; б) кукурузную; в) гречневую; г) перловую;
- д) овсяную.

28. Соотнесите названия злаковых культур с буквенным обозначением круп.

		
А	Б	В
		
Г	Д	Е

1.рис	2.ячмень	3.пшено	4.пшеница	5.овес	6.гречиха
-------	----------	---------	-----------	--------	-----------

29.Найди соответствие описания и названия традиционных блюд белорусской национальной кухни:

1	2	3	4	5	6
крупник	жур	локшины	гуща	затирка	кулеш

- А) молочный су;
- Б) блюдо из тонких блинчиков, испеченных на крахмале;
- В) рассыпчатая каша из перловой крупы, заправляют луком, обжаренным на сале;
- Г) суп на основе овсяной крупы с добавлением поджаренного сала и лука, подают с отварным картофелем.
- Д) жидкая каша, похлебка, состоящая из просо и сала.
- Е) сытный густой суп, на основе перловой или овсяной крупы и картофеля.

30. Пельмени из гречневой муки, начиненные пассерованным зеленым луком, у белорусов назывались:

- а) пелюхи;
- б) гречаники;
- в) лазанки;
- г) хрущи;

Творческие задания

1. Составьте меню завтрака ученика ,с учетом всех правил рационального питания.
2. Опишите все известные способы определения доброкачественности яиц.
3. Охарактеризуйте сервировку стола для праздничного семейного ужина (правила, особенности, последовательность)