

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ (02.03. 2024)

городского ресурсного центра для подготовки к олимпиаде
по учебному предмету «Трудовое обучение» (обслуживающий труд)

Кулинария

1. Установить соответствие:

1. Белки	А) Регулирование температуры тела, способствование протеканию химических процессов в организме
2. Жиры	Б) Основной источник энергии для организма
3. Углеводы	В) Регулирование процессов обмена веществ, повышение работоспособности, сопротивляемости организма различным заболеваниям, снижение утомляемости
4. Витамины	Г) Основной строительный материал клеток организма, обеспечивающий рост организма, формирование всех органов и систем
5. Минеральные вещества	Д) Регулировка жизненных процессов организма человека
6. Вода	Е) Обеспечение организма энергией, способствование регуляции проникновения внутрь клеток различных веществ и удаление из них продуктов обмена

1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____ 5 _____ 6 _____

2. Какие операции включает в себя первичная обработка овощей?



3. **Исключите лишнее. Способы нарезки овощей:**

а) соломка;

г) брусочки;

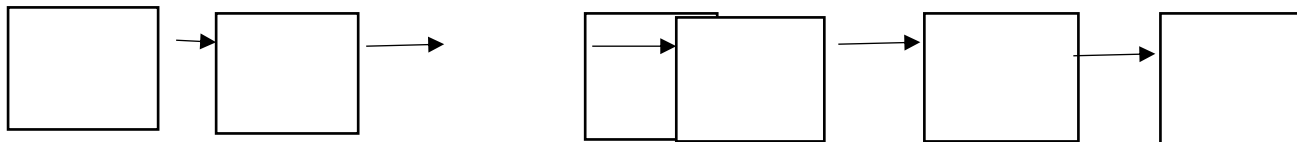
е) бочонки;

б) спиральки;

д) кубики;

ж) дольки.

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



5. 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.

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

7. Температура горячих супов должна быть не менее:

а) 75; б) 85; в) 95.

8. 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 _____

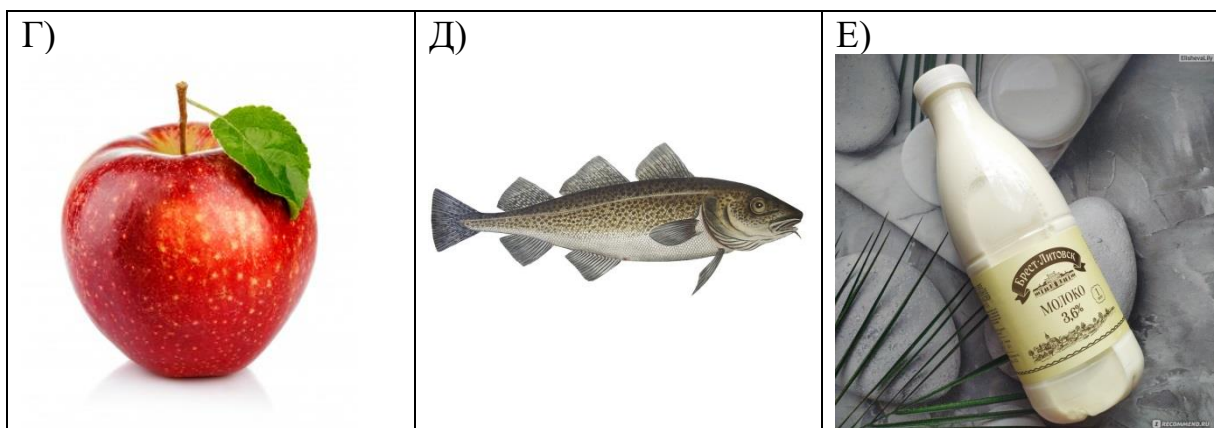
9. Определите калорийность продукта «Горошек зеленый», если на упаковке сохранилась обрывочная информация следующего вида: 3,0 г / 0 / 6,0 г.

10. Исключить лишнее. Признаки доброкачественности рыбы:

- а) плотная мякоть;
- б) консистенция мяса упругая;
- в) жабры коричневатого цвета;
- г) плотно прилегающая чешуя;
- д) выпуклые прозрачные глаза;
- е) кости легко отделяются.

11. Исключить лишнее. Характерной особенностью белорусской кухни является простота и доступность кушаний, их полезность и дешевизна. Основными принципами белорусской национальной кухни являются:

- а) максимальное использование растительных продуктов, в том числе пряной зелени и специй;
- б) минимальное использование мясных продуктов, а также соли и сахара;
- в) максимальное использование таких способов тепловой обработки, как варка, тушение, запекание;
- г) минимальное использование жарения как способа тепловой обработки;
- д) разнообразный и богатый стол во время праздников.



12. К жареным мясным блюдам НЕ относится:

- а) филе; б) рагу; в) лангет; г) бефстроганов; д) эскалоп; е) ромштекс;
- ж) гуляш; з) бифштекс; и) ростбиф.

13. *Исключите лишнее.* К пресервам относятся:

- а) солёные и маринованные рыбные продукты;
- б) непастеризованные плодово-ягодные джемы;
- в) варенье;
- г) повидло;
- д) солёные и маринованные мясные продукты.

14. Кутья - обрядовое блюдо, которое готовится из...

- а) творога, желатина, яиц;
- б) муки, яиц, молока, дрожжей;
- в) творога и сметаны;
- г) каши, желатина;
- д) вареных цельных зерен, масла или меда.

15. Специальное приспособление для приготовления пюре из картофеля.

Изготавливают из нержавеющей стали или дерева. _____.



16. Для приготовления заливных, фаршированных блюд из рыбы, ухи используют рыб этого семейства:

- а) карповые; б) окуневые; в) сомовые; г) щуковые.

17. *Заполните таблицу.* Характеристика нерыбных продуктов моря

Нерыбные продукты моря	Характеристика
	Моллюск массой до 400г
	Моллюск массой 30-500г, мясо имеет тонкий запах свежего огурца
	Морские рачки размером 6-10, до 30 см
	Самые крупные ракообразные массой 4-11кг
	Морские раки массой 3-5кг
	Торпедообразное тело массой 200-300г

18. Рыба, освобожденная от несъедобных частей, соответствующим образом разделанная и подготовленная к тепловой обработке _____.

19. Составьте последовательность первичной обработки рыбы:

- а) промывание; б) удаление чешуи; в) промывание; г) потрошение;
- д) подготовка полуфабрикатов; е) удаление жабр и глаз.

1. 2. 3. 4. 5. 6

20. Срок хранения мороженой рыбы и полуфабрикатов при температуре -5 -6°C

- а) 1-2 суток; б) 18 часов; в) 14 суток; г) до 8 месяцев.

21. Перечислите холодные блюда и закуски из рыбы (не менее 7)

22. Температура подачи горячих первых блюд _____, холодных первых блюд из рыбы _____

23. Перечислите первые блюда из рыбы (не менее 8)


24. Блюдо из рыбной котлетной массы, в виде полумесяца с начинкой:

- а) кнели; б) фрикадельки; в) тельное; г) тефтели.

25. Дайте название первому блюду из рыбы при подаче, к которому в тарелку кладут кусочек лимона, маслины, укроп, сметану

26. Пищевые продукты в герметической таре не подвергавшиеся стерилизации или пастеризации _____

27. Определите способы консервирования продуктов:

Продукты	Способ консервирования
	
	
	
	
	

28. Установить соответствие между индексом и названием промышленности:

Индекс системы	Название промышленности
1. А	а) рыбная промышленность
2. Р	б) плодово-овощное хозяйство

3. М	в) мясная промышленность
4. КП	г) пищевая промышленность
5. К	д) молочная промышленность

1. _____; 2. _____; 3. _____; 4. _____; 5. _____.

29. Почему консервы в герметической таре не рекомендуется хранить при минусовой температуре:

30. Расшифруйте маркировку консервы:



31. На праздничном столе справа и слева от тарелки лежат три ножа и три вилки. Какими приборами вы воспользуетесь вначале:

- а) ближайшими от тарелки;
- б) теми, что лежат посередине;
- в) крайними от тарелки;
- г) зависит от подаваемых блюд;
- е) теми, которые больше по размеру;
- ж) не имеет значения.

32. *Исключите лишнее.* Какие правила этикета недопустимы при использовании салфетки:

- а) закладывать салфетку за воротник;
- б) промакивать губы во время или после еды;
- в) вытирать губы салфеткой скользящими движениями;
- г) использовать салфетку в качестве носового платка;
- д) протирать салфеткой столовые приборы;
- е) по окончании еды складывать салфетку, придавая ей прежний вид.

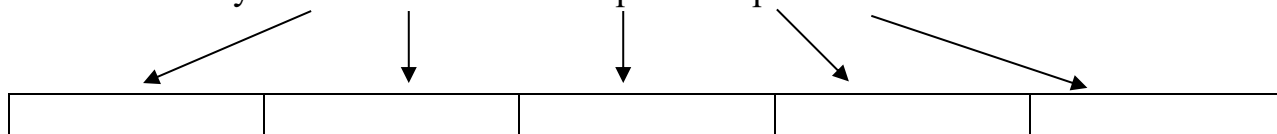
33. Подпишите названия столовой посуды и приборов для предварительной сервировки стола к обеду:



34. Что не указывается на конвертной карте:
- а) должность, отчество, название организации;
 - б) страна, должность, название организации;
 - в) должность, страна, титул;
 - г) титул, имя, отчество, фамилия.

35. Какое блюдо из рыбы готовят с добавлением взбитых яичных белков. Запишите последовательность приготовления этого блюда. Для блюда можно взять щуку.

36. Заполните схему. Способы тепловой обработки рыбы:



37. Представьте, что вы работаете в школьной столовой. Ваша задача – найти рецепт и составить технологическую карту на приготовление блюда «Рыба отварная в укропном соусе» Для составления технологической карты воспользуйтесь учебным пособием 8 кл, ст 212.

Рецепт укропного (белого соуса) найдите в интернет – ресурсах.

Предложите вариант подачи и оформления данного блюда.

