

Тестовые задания (15.03.2025)
городского ресурсного центра
для подготовки к республиканской олимпиаде по трудовому обучению
(обслуживающему труду) учащихся 5-8 классов в 2024\2025 учебном году
«Основы приготовления пищи»

5 класс

1. Выберите все столовые приборы индивидуального пользования

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

2. Составьте алгоритм сервировки стола к завтраку

- а) размещают салфетки, приборы для специй, чашки
- б) раскладывают столовые приборы
- в) стол накрывают скатертью
- г) расставляют столовую посуду (тарелки)

1____, 2____, 3____, 4_____

3. _____ – процесс поступления в организм человека и усвоения организмом питательных веществ.

4. В верху пирамиды питания лежат:

- а) хлеб, крупы, бобовые и макаронные изделия;
- б) сахар, кондитерские изделия и растительное масло;
- в) орехи, фрукты, овощи, картофель;
- г) молоко и кисломолочные продукты, сыр, сливочное масло;

5. Какими свойствами обладает белок, при использовании его в разных блюдах? Впиши недостающие.

Свойства	Использование
	Блинчики, запеканка, котлеты, оладьи
пенообразующее	
	Бульон, заливное, желе

6. Закусочные бутерброды в виде небольшой булочки, обычно из слоёного теста:

- а) тартинки; б) тарталетки; в) канапе; г) волованы; д) крекеры.

7. Найдите соответствие. Температура нагрева воды для заваривания чая:

1. Чёрный чай	а) выдержать одну минуту после закипания воды;
2. Белый чай	б) выдержать 30 сек. после закипания воды
3. Зелёный чай	в) кипение воды при 100°C

1 _____ в; 2 _____ б; 3 _____ а.

8. Какие виды продуктов придавали уникальность белорусской кулинарии?

Ответ запишите:

9. Заколоты. Их роль играли мука, крахмал, картофель. Что добавляли?

а) только к жидким блюдам- супам- _____,

б) а что ко вторым, более плотным, особенно жирным- _____.

10. Для приготовления мучных блюд использовали различные виды чёрной муки. Часто смешивали муку двух видов:

а. ржаную и ячменную,

б. овсяную и гречневую,

в. пшеничную и гречневую,

г. пшеничную и ячменную.

11. Какое блюдо готовится подобным образом? Сушёные фрукты перебрать, тщательно промыть, положить в эмалированную посуду и залить 2 литрами крутого кипятка. Оставить на 3 часа. Затем воду слить, залить 1 литром свежей воды, довести сухофрукты до кипения при закрытой крышке, заправить мёдом, поставить в холодное место для настаивания. _____

6 класс

1. Первый завтрак должен составлять от суточной калорийности пищевого рациона:

а) 15-20%;

б) 20-25%;

в) 45-50%;

г) 25-30%;

2. Основным строительным материалом в организме являются белки, но для оболочки клеток мозга строительным материалом являются _____

3. Определите стиль сервировки стола.

Скатерть чаще в клетку, посуда с цветочным орнаментом, подставки под горячее, плетёные салфетки, крупные свечи, букеты из простых цветов.

4. Количество приборов при сервировке стола зависит от предлагаемых блюд (обычно 2—3 прибора на каждой стороне от тарелки). Приборы во время приема пищи берут:

по выбору

а. начиная с тех, что ближе к тарелке

б. начиная с крайних

в. любые

5.Тканевой салфеткой принято:

- а. только промокнуть губы во время или после еды.
- б. вытирать губы салфеткой путём скользящих движений по губам
- в. использовать салфетку вместо носового платка
- г. использовать в качестве полотенца для сильно испачканных рук.

6.Что обозначает группа А, согласно стандартам в макаронных изделиях:

- а) макаронные изделия высшего, 1, 2 сорта из твердых сортов пшеницы;
- б) макаронные изделия высшего, 1 сорта из мягких сортов пшеницы;
- в) макаронные изделия высшего, 1хлебопекарной муки.

7. Фунчоза относится к:

- а) трубчатым; б) ленточным; в) фигурным; г) нитевидным.

8. Крупа гречневая (ядрица) содержит много. Выберите все правильные ответы

- а) витаминов; б)жиров; в) железо; г) растительные белки; д) углеводы; е) вода.

9. Какие крупы перед приготовлением многократно промывают с начала в тёплой, а затем горячей воде:

- а) овсяную, гречневую, пшеничную; в) перловую, пшённую, овсяную;
- б) рисовую, гречневую, перловую; г) перловую, рисовую, пшённую

10. Кисломолочный напиток, который получается в результате сквашивания пастеризованного молока с добавлением особых бактерий:

- а) простокваша; б) сметана; в) ацидофилин; г) ряженка; д) варенец.

11. Назовите продукт переработки молока, который получают путем выпаривания определённого количества воды с добавлением сахара

12.Соотнесите название блюд с их описанием

1	крупеня	а	сытный густой суп, в основу которого входит перловая или овсяная крупа, есть картофель
2	жур	б	жидкая каша, похлёбка, в традиционном виде, как правило, состоящая из пшённой крупы (проса) и сала.
3	крупник	в	белорусское блюдо в виде супа на основе овсяной крупы с добавлением поджаренных на сковороде салом и луком, подают с отварным картофелем
4	кулеш	г	поливка, которая готовится на мясном бульоне с добавлением перловой крупы

1____, 2____,3____, 4_____

13. Рассыпчатая каша из перловой крупы, которая готовится в горшочке. Каша может быть с добавлением гороха. Готовое блюдо заправляют луком, обжаренным на сале

- | | |
|------------|------------|
| а. локшины | г. гуща |
| б. крупник | д. затирка |
| в. крупеня | е. кулеш |

14. Узнайте по картинке блюда: а) затирка, б) локшины, в) лапшевник



1 _____,

2 _____,
7 класс

3 _____

1. Длительное отсутствие в пище какого-либо витамина приводит к болезненному состоянию:

- | | |
|-------------------|--------------------|
| а) авитаминоз; | в) гипervитаминоз; |
| б) гиповитаминоз; | г) гиповитаминоз; |

2. Витамин Е присутствует в:

- | | |
|--------------------------|---------------|
| а) капусте белокочанной; | г) картофеле; |
| б) свёкле; | д) огурцах |
| в) яйцах; | |

3. Вещества, которые убивают микроорганизмы или подавляют их рост.

- а. клетчатка
- б. фитонциды
- в. вкусовые и ароматические вещества
- г. эфирные масла

4. Для предотвращения потемнения овощей, фруктов и сохранения витамина С, для облегчения последующей обработки используют этот способ тепловой обработки

- | | |
|------------------|------------------|
| а. бланширование | г. варка на пару |
| б. пассерование | д. тушение |
| в. припускание | |

5. Термическое состояние мяса, имеющее температуру не выше -6°C , называется:

- | | |
|----------------|-----------------|
| а. оттаявшее | в. замороженное |
| б. охлажденное | г. парное |

6. Определите, какой обработке подвергают мясо в целях повышения его жирности...

- а) отбиванию;
- б) панированию;
- в) шпигованию;
- г) маринованию.

7. Антрекот – это....

- а) два куса овальной формы толщиной 10-12 мм;
- б) куски овально-продолговатой формы толщиной 15-20 мм;
- в) пластины свинины овально-плоской формы толщиной 10-15 мм с небольшим количеством жира;
- г) куски овальной формы толщиной 20-30 мм.

8. Температура подачи горячих и холодных супов соответственно:

- а) не менее 75°C, не выше 14°C;
- б) не менее 80°C, не выше 50°C;
- б) не более 75°C, не ниже 14°C;
- г) не более 70°C, не ниже 20°C.

9. К холодным супам относятся:

- а) щи, свекольник, холодник;
- б) холодник, окрошка, солянка, харчо;
- в) окрошка, ботвинья, свекольник, холодник.

10. Для улучшения вкуса блюд только в сухом виде используется:

- а) кардамон;
- б) базилик;
- в) укроп;
- г) майоран;
- д) кориандр.

11. Назовите какие блюда из картофеля готовили на территории Беларуси.
Не менее 7

12. Узнайте блюдо по особенностям приготовления. Очищенные картофель и морковь варили в воде на слабом огне 10–15 минут. Воду сливали, картофель заливали кипячёным молоком и доводили до кипения. Морковь растирали до однородной массы, добавляли немного молока, вливали в блюдо и доводили до готовности. Подавали с маслом

13. Для приготовления моркови, запечённой со сметаной, морковь нарезают:

- а. ломтиками,
- б. шашечками,
- в. соломкой,
- г. шашечками,
- д. долькам

14. Узнайте по описанию.

	название блюда	описание блюда
а.		Готовили на квасе из листьев свёклы, лука, моркови, хрена, репы. Добавляли и дикорастущие травы: крапиву, сныть, щавель.
б.		Все входящие в неё продукты измельчали, мелко резали. Основой мог быть квас, огуречный рассол, кислое молоко и др. Обычно использовали лук, огурцы, отварной картофель, укроп, петрушку. Добавляли мясные продукты, заправляли сметаной, растительным маслом.
в.		Картофель, репчатый лук нарезали ломтиками, отваривали и протирали. Добавляли молочную сыворотку, доводили до кипения. В конце добавляли соль, перец, тмин и поджаренную кубиками свинину.

15. Долгое время она была основным овощем, который использовали в пищу. Из неё готовили первые блюда: первое блюдо с квасом, тюрю, борщ. Её отваривали, запекали, употребляли в сыром виде, готовили из неё квас.

- а. капуста
- б. редька
- в. тыква
- г. морковь
- д. репа

8 класс

1. Специальная камера, в которой сжигают продукт и измеряют количество выделенной теплоты - _____

2. Пища усваивается до 82-84% при:

- а) двухразовом питании;
- б) трехразовом питании;
- в) четырехразовом питании;
- г) пятиразовом питании

3. Вид приёма гостей удобный для деловых встреч, конференций, совещаний, симпозиумов – это:

- а) фуршет;
- б) шведский стол;
- в) коктейль;
- г) чайный или кофейный стол;
- д) барбекю.

4. При организации данного приёма стол накрывают скатертью, которую опускают почти до пола. Столовую посуду располагают горкой на краю стола, рядом выставляют стеклянную посуду и столовые приборы, салфетки. Блюда размещают группами Вид приёма при котором гость накладывает себе на тарелку выбранные блюда, а принимает пищу сидя за сервированным столиком:

- а) шведский стол; в) ланч;
- б) фуршет; г) коктейль.

5. Отличительная особенность приема «шведский стол»:

- а) наличие мармитной стойки;
- б) гости принимают пищу стоя;
- в) использование одноразовой посуды;
- г) не предусмотрены тарелки и приборы.

6. Назовите приспособления для жарения на углях:



а)



б)



в)

7. Исключите лишнее. Рыбу размораживают:

- а) в холодной воде;
- б) теплой воде без соли;
- в) холодной воде с добавлением соли;
- г) при комнатной температуре, предварительно завернув в бумагу.

8. Плоды вьющегося растения в виде стручков длиной 20-25 см. В молотом виде – порошок белого цвета:

- а) гвоздика; б) корица;
- в) ваниль; г) перец красный острый.

9. а) _____ - обработанные соответствующим образом части растений, которые используются только в сухом виде.

Б) _____ - свежие, высушенные или как-либо иначе обработанные части растений с характерным вкусом и ароматом.

10. Исключите лишнее. Рыбу размораживают:

- а. в холодной воде;
- б. горячей воде без соли;
- в. теплой воде с добавлением соли;
- г. холодной воде с добавлением соли;
- д. при комнатной температуре, предварительно завернув в бумагу.

11. Рыба освобождённая от несъедобных частей, разделанная и подготовленная к тепловой обработке. _____

12. Установите соответствие. Изделия из рыбной котлетной массы.

1. котлеты	а) в котлетную массу добавляют взбитые белки, при формировании изделия используют две ложки.
2. биточки	б) рыбная котлеты в форме полумесяца с начинкой
3. тельное (зразы)	в) котлеты округло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см. Панируют в сухарях
4. тефтели	г) в котлетную массу добавляют лук, яйца, формуют шарики массой 15-18 г.
5. фрикадельки	д) в котлетную массу добавляют репчатый лук, шарики панируют в муке, тушат в соусе.
6. кнели	е) котлеты овально-приплюснутой формы с заострённым концом. Панируют в сухарях

1 2 ; 3 ; 4 ; 5 ; 6 .

13. Дополните предложения:

Самый главный христианский праздник календарного цикла, несущий надежду и веру в лучшее. Пасха. Кулич - украшен изображениями

а. изображениями орнаментов, храмов, пейзажей, жанровых сценок;

б. креста, тернового венка или образа Воскресения;

в. на боковых сторонах сделаны изображения в виде углублений, символизирующий смысл праздника ХВ, крест.

14. Во время Пасхи готовят особые кушанья. Писанки это:

а. яйца полностью окрашенное в один или несколько цветов

б. яйца расписанное разными узорами, орнаментами, храмами, пейзажами, жанровыми сценками.

в. яйца, украшенные объёмными термоусадочными этикетками с пасхальными узорами, сюжетами детских сказок, декоративными растительными орнаментами

15. Они являются атрибутом пасхального стола. Полностью окрашенное в один цвет яйцо называют _____. Яйца можно окрасить в разные цвета. Назовите 4 способа окрашивания натуральными красителями для получения 4 цвета

1. красно-коричневыми -

2. зелёный цвет окрашивает -

3. в жёлтый -

4. в розовый -

Творческие задачи

1. **5 кл.** Во время празднования для гостей ребята решили приготовить запечённое белорусское блюдо. Для этого блюда им потребовались ингредиенты: яблоки, мука, молоко, яйца. Какое блюдо ребята решили приготовить. _____

Дополните последовательность приготовления этого блюда

Драчёна с яблоками

Последовательность приготовления

1. Первичную обработку подготовленных продуктов. Определить доброкачественность яиц
2. Очистить яблоки и удалить сердцевину.
3. Нарезать яблоки соломкой.
4. Просеять муку через сито.
6. Вылить небольшое количество молока в миску.
7. Добавить муку в молоко, тщательно перемешать.
8. Добавить яйца в молоко.
9. Взбить венчиком или миксером полученную смесь.
10. Влить оставшееся молоко и добавить сметану, посолить и перемешать.
11. Добавить в полученную смесь нарезанное яблоко.
12. Растопить на сковороде сливочное масло.
13. Вылить олетную массу в сковородку и поставить в духовой шкаф.
14. Запекать до появления подрумяненной корочки.
15. Нарезать готовую драчёну на порционные куски и подать на закусочной тарелке.

2.6 кл Маша решила приготовить блюдо из следующих ингредиентов: творог — 500 г, мука пшеничная — 200 г, масло растительное — 30 г, (2 ст. л.), яйцо — 1 шт., сахар — 50 г (2 ст. л.), мука пшеничная (для панировки) — 30 г (2 ст. л.), сметана или варенье — 150 г, соль (по вкусу).
Какое блюдо решила приготовить Маша? _____



Подберите инвентарь.

Составьте правильную последовательность приготовления:

- а. Добавить сахар, соль, яйцо, муку и всё хорошо перемешать.
 - б. Творог протереть через сито.
 - в. Сковороду разогреть, добавить масло и обжарить на слабом огне с обеих сторон до появления румяной корочки
 - г. Полученные заготовки обвалять в муке.
 - д. Подать со сметаной или с вареньем.
 - е. Полученную массу выложить на разделочную доску, раскатать колбаской (диаметр 6—7 см), нарезать на порции толщиной 1,5 см и придать им круглую форму.
-

3. **7 кл.** В празднование дня белорусской кухни Марьяна с удовольствием прочла историческую справку о картофеле, как о втором хлебе Белорусов. «Картофель начали культивировать около 5 тыс. лет назад в Южной Америке. В Беларуси картофель выращивают с середины XVIII в. Из него варили постную похлёбку, добавляли в хлеб, иногда запекали и ели как самостоятельное блюдо. С середины XIX в. картофель занял важное место в питании белорусов и вытеснил со стола редьку, брюкву. Он является важнейшим источником многих минеральных веществ. Ни один продукт питания, кроме сухофруктов, не содержит столько калия, как картофель.» Девочка решила приготовить картофельную бабку.

Подобрала ингредиенты по рецепту: Картофель — 300 г, мука пшеничная — 1 ст. ложка, шпик — 10 г, лук репчатый — 1 луковица, масло сливочное — 10 г, перец, соль — по вкусу.

По ее мнению надо:

1. картофель очистить, отварить
2. растолочь толкушкой
3. добавить яйца, муку, соль, перец,
4. пожарить шпик с луком,
5. перемешать
6. массу переложить в сотейник, смазанный маслом
7. тушить до готовности

Исправьте ошибки в процессе приготовления блюда.
приготовления блюда

4.8 кл В наше время выпускают объёмные термоусадочные этикетки для украшения пасхальных яиц. Что на них изображают???

Как украсить яйца с помощью такой этикетки?

Предложите 2 эскиза этикетки с пасхальной тематикой

