

Тестовые задания (13.12.2025)
ресурсного центра для подготовки к республиканской олимпиаде по
учебному предмету «Трудовое обучение . Обслуживающий труд» в
2025\2026 учебном году

«Кулинария»

5 класс

1. Количество потребляемой пищи должно соответствовать энергетическому расходу организма в течение суток. В дневной рацион подростка необходимо включать белки, жиры и углеводы. При этом количество углеводов должно быть больше, чем белков и жиров, при физических нагрузках

- а. в 6 раз
- б. в 4 раза
- в. в 5 раз
- г. в равных количествах.

2. Чайную ложку кладут на блюдце перед чашкой ручкой вправо. После размешивания напитка ложечку кладут:

- а. на блюдце перед чашкой
- б. на блюдце за чашкой
- в. оставляют в чашке

3. В процессе определения доброкачественности яйца погружением в воду, яйцо всплывает закруглённым концом вверх, так как размер воздушной камеры расширяется и придаёт яйцу плавучесть, яйцо :

- а. свежее
- б. 7 дней после снесения
- в. 2-3 недели после снесения
- г. несвежее

3. Меланж:

- а) замороженная смесь яичных белков и желтков;
- б) высушенная смесь яичных белков и желтков;
- в) замороженная смесь желтков

5. Классификация бутербродов по способу приготовления:

- а) открытые и закрытые;
- б) открытые, закрытые, закусочные;
- в) закрытые и закусочные

6. _____ - инфекционное заболевание у человека, вызванное, микроорганизмами, которые могут находиться на скорлупе яйца,.

7. Исключи лишние. Из чайного листа получают чай:

- а. белый
- б. желтый
- в. красный
- г. черный
- д. улун
- е. ройбуш
- ж. пуэр
- з. мате
- и. гречишный

8. В Республике Беларусь производят кофейные напитки, которые не содержат кофеин. Сырьём для их приготовления являются:

9. На картинке изображена сервировка стола к завтраку при подаче:

- а. при подаче чая с кондитерскими изделиями;
- б. при подаче латте;
- в. при подаче кофе с кондитерскими изделиями;
- г. при подаче какао;
- д. при подаче горячего шоколада



10. Комбинация из жареного мясного фарша или сосисок, вложенных в разрезанные на две части круглые булочки с кунжутом или продолговатые булочки:

- а) тартинки; б) тарталетки; в) гренки; г) гамбургеры; д) крекеры.

11. Заполните таблицу, вставляя необходимые данные.

Название группы продуктов	Назначение продуктов	Виды продуктов
	основа блюда	овощи (свекла капуста, брюква, морковь), крупа (пшеничная, перловая, гречневая).
	загустить блюдо	
закрасы		
	улучшения качества блюд, калорийности и внешнего вида	сметана, топленое сливочное масло и нутряное сало, подсолнечное или льняное масло, реже — молоко (свежее и кислое)
	использовали как дополнения для улучшения вкусовых качеств блюда.	укроп чеснок, тмин, перец, лавровый лист, кориандр

6 класс

1. По калорийности молоко, обезжиренные кисломолочные продукты, корнеплоды, фрукты относят к продуктам:

- а. калорийным
- б. среднекалорийным
- в. низкокалорийным
- г. супернизкокалорийным

2. В примерное меню учащегося включаются: творожное или яичное блюдо; мясо или птица; гарнир; напиток при приеме:

- | | |
|---------------------|-------------|
| а. первого завтрака | г. полдника |
| б. второго завтрака | д. ужина |
| в. обеда | |

3. Сервировка стола зависит от вкусовых предпочтений хозяина и выбранного стиля. Для направления этого стиля нужно создать как можно больше свободного пространства на столе. Новые глянцевые элементы можно совмещать со старыми потёртыми поверхностями. Например, на старинный деревянный стол можно поставить тяжёлые металлические подставки под горячее и блестящую стеклянную посуду. Столовые приборы должны быть отполированы до блеска. О каком стиле идет речь?

- | | |
|------------|----------------|
| а. лофт | г. китайский |
| б. кантри | д. белорусский |
| в. прованс | |

4. К питьевому молоку не относят:

- а) витаминизированное;
- б) сгущенное и сухое;
- в) цельное и обезжиренное;
- г) нормализованное и топленое;
- д) восстановленное и пастеризованное.

5. В результате скисания молока получают:

- | | |
|-----------------|------------|
| а) кефир; | г) йогурт; |
| б) простоквашу; | д) сливки. |
| в) творог; | |

6. Исходя из признаков доброкачественности молока и молочных продуктов следующая характеристика «густая однородная консистенция, глянцевая на вид, белого или слабо-жёлтого цвета, с кисловатым вкусом и запахом» принадлежит:

- | | |
|------------------------|----------------|
| а. йогурту | д. простокваше |
| б. сырku глазированной | е. сливкам |
| в. твердом сыру | ж. творогу |
| г. сметане | з. молоку |

7. Какая крупа содержит клетчатку и аминокислоты. Даёт энергию организму на длительный промежуток времени. Способна нейтрализовать аллергические реакции.

- | | |
|------------|----------------------|
| а. рисовая | г. гречневая пшеница |
| б. манная | д. перловая |
| в. ячневая | е. овсяная |

8. Является одним из самых древних культурных растений, употребляемых в пищу. Белки, в отличие от животных, усваиваются человеческим организмом на 90 %. Эту культуру используют для приготовления паштета, котлет и салатов

- | | |
|-------------------|-------------|
| а. нут | г. горох |
| б. соя | д. чечевица |
| в. коричневый рис | е. кукуруза |

9. Дополни этапы производства макаронных изделий

- а. подготовка сырья к производству
- б. подготовка муки
- в. _____
- г. _____
- д. производство фигурной формы
- е. _____
- ж. фасовка

10. Дополни предложение. Важно помнить, что макаронные изделия опускают только _____ воду или бульон и сразу _____, чтобы они заварились и не слиплись между собой.

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

- | | | |
|------------|-----------|------------|
| а. локшины | в. крупня | д. затирка |
| б. крупник | г. гуца | е. кулеш |

12. Соотнесите название блюд с их описанием

1	крупня	а	сытный густой суп, в основу которого входит перловая или овсяная крупа, есть картофель
2	жур	б	жидкая кашица, 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. Главное в традиционных национальных белорусских блюдах — не особый состав продуктов, а сам процесс их обработки. Выберите все характерные для белорусской кухни способы тепловой обработки .

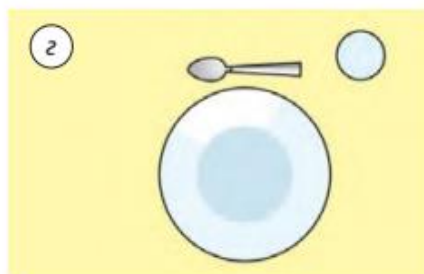
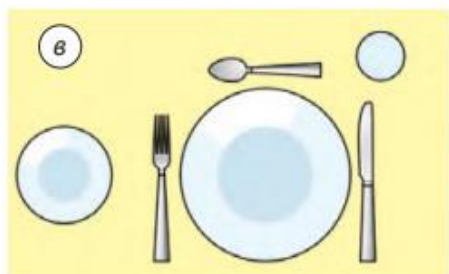
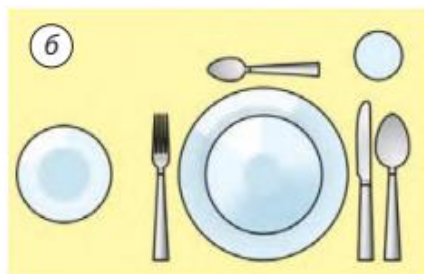
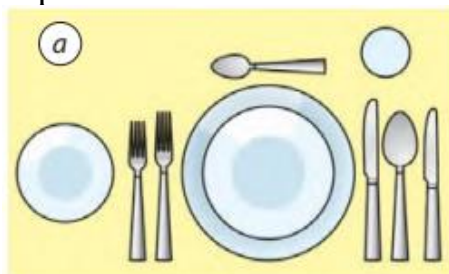
- | | |
|------------------|-----------------|
| а. распаривание | г. разваривание |
| б. бланширование | д. жарение |
| в. томление | е. тушение |

7 класс

1. Хрупкость костей, изменение состава крови, нарушение работы поджелудочной железы вызваны нехваткой

- | | |
|----------|-------------|
| а. калия | г. йода |
| б. цинка | д. железа |
| в. фтора | е. марганца |

2. Сервировке перед подачей первого блюда в процессе обеда соответствует картинка?



3. Определите способ тепловой обработки, при котором, При этом способе приготовление продукта происходит в закрытом пространстве за счёт нагревания воздуха до высокой температуры (до 270 °С). В результате продукт равномерно обжаривается со всех сторон до образования румяной корочки. Чтобы ускорить тепловую обработку и предохранить продукт от высыхания, его периодически поливают жиром или образующимся соком

- а. бланширование;
- б. жарка в жарочном шкафу
- в. жарка в инфракрасных лучах;
- г. жарка в небольшом количестве жира
- д. тушение;
- е. припускание.

4. При приготовлении первых блюд подготовленные продукты закладывают в определённой последовательности и варят. Характерная особенность этих супов — использование пассерованных моркови, корней (петрушка, сельдерей и др.), лука. Для повышения вязкости жидкой основы в некоторые виды супов добавляют пассерованную муку.

- | | |
|-----------------|-----------------|
| а. заправочные | г. национальные |
| б. прозрачные | д. молочные |
| в. пюреобразные | |

5. Эти супы подают в бульонных чашках. К ним отдельно на пирожковой тарелке подают гренки из пшеничного хлеба, нарезанного мелкими кубиками и подсушенного в жарочном шкафу, пирожки с различными начинками, профитроли, яйцо и др.

- | | |
|-----------------|-----------------|
| а. заправочные | г. национальные |
| б. прозрачные | д. молочные |
| в. пюреобразные | |

6. Исключить лишнее. Качество мяса определяют органолептически:

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| а. по внешнему виду, | г. вкусу, |
| б. запаху, | д. состоянию жира, |
| в. консистенции, | е. состоянию сухожилий, |

7. Часто мясо подвергают специальным видам обработки. Так панирование

- | |
|--|
| а. выполняют для придания мясу мягкости |
| б. для повышения жирности и сочности мяса |
| в. препятствует вытеканию сока и жира в процессе приготовления |
| выполняют |

8. Два куска овальной формы толщиной 10–12 мм слегка отбивают и жарят обычным способом. На приготовленное блюдо иногда кладут разрезанные пополам жареные томаты. Это:

- | | |
|-------------|-----------------|
| а. антрекот | г. лангет |
| б. филе | д. бефстроганов |
| в. эскалоп | е. рагу |

9. К каждому виду мяса подают определённый гарнир. Соотнесите вид мяса с видом гарнира

	Вид мяса		Вид гарнира
1.	Говядина	а.	Отварной, жареный картофель, пюре, сложные гарниры, отварные фасоль, горох, рассыпчатая гречневая каша, тушёная капуста
2.	Свинина	б.	Жареный картофель, картофель в молоке, зелёный горошек, сложный гарнир, макароны с маслом, стручки фасоли и гороха, овощи в молочном соусе

3.	Баранина	в.	Жареный, отварной картофель, сложный гарнир (3–4 вида овощей)
4.	Телятина	г.	Отварной и жареный картофель, фасоль в томатном соусе, гречневая каша

1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____

10. Выберите все правильные ответы. На круглом блюде вместе с гарниром подают блюда из жареного мяса без соуса.

- а. бифштекс,
- б. антрекот,
- в. филе
- г. филе,
- д. лангет

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

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

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. Какие блюда из картофеля готовили на территории Беларуси.

- а) верещака;
- б) кулага;
- в) клецки;
- г) комы;
- д) грыжанка;
- е) копытка;

8 класс

1. _____-врач, который занимается вопросами рационального и лечебного питания.

2. Минимальное количество энергии, необходимой организму для нормальной жизнедеятельности в состоянии полного покоя, принято называть:

- а. основным обменом
- б. объёмом энергетических затрат
- в. дополнительным расходом энергии.

3. Во время этого приема для подачи блюд предусмотрено стационарное оборудование: охлаждаемый прилавок для холодных закусок и мармитная стойка — для подогрева первых и вторых блюд

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

4. Исключить лишние. Специи — обработанные соответствующим образом части растений, которые используют только в сухом виде

- | | |
|-------------|-------------------|
| а. гвоздика | д. перец душистый |
| б. петрушка | е. перец чёрный |
| в. кардамон | ж. тмин |
| г. корица | |

5. У этих рыб мясо нежное, вкусное, содержит 15 % жира, высоко ценится чёрная икра

- а. треска, налим, навага, пикша, минтай, сайда, путасу, хек
- б. кета, горбуша, сёмга, форель
- в. сельдь, салака, килька, тюлька, сардина, сардинелла
- г. белуга, калуга, осётр, стерлядь, севрюга

6. Установи соответствие

	Название		Характеристика
1.	трепанг	а.	моллюск массой 30–500 г. мясо имеет приятный вкус, тонкий запах, напоминающий свежий огурец
2.	устрицы	б.	тело покрыто мелкими шипами. длина 30–40 см, масса 120–400 г. мясо обладает лечебными свойствами, называют морской женьшень
3.	омары и лангусты	в.	морские рачки размером 6–10, иногда до 30 см
4.	креветки	г.	самые крупные ракообразные длиной 40–65 см, массой 4–11 кг

1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____

7. Охлаждённая рыба и полуфабрикаты могут храниться при температуре 0...–2 °С

- | | |
|--------------------|-----------------|
| а. 1–2 суток | г. До 8 месяцев |
| б. 14 суток | д. До 1 года |
| в. <u>18 часов</u> | |

8. Узнай блюдо. Рыбу, лук, морковь, корень петрушки, лавровый лист, перец, соль заливают холодной водой, варят 1–1,5 часа. Бульон сливают, процеживают. Мякоть рыбы отделяют от костей, нарезают на небольшие кусочки. Так же нарезают морковь и корень петрушки. Перемешивают рыбу с овощами, выкладывают в форму для заливного, добавляют бульон, ставят в холодильник для застывания

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| а. заливная рыба | в. рыбный студень |
| б. фаршированная рыба | г. рыба под маринадом |

9. Пользуясь словами для справок впишите название блюд из рыбной котлетной массы

	название блюда		приготовление
1.		а.	в котлетную массу добавляют репчатый лук, сырые яйца и формируют шарики массой 15–18 г. припускают в рыбном бульоне.
2.		б.	котлетную массу разделяют в виде лепёшек толщиной до 1 см. на середину лепёшки кладут начинку, сворачивают изделие пополам, придавая ему форму полумесяца. панируют в молотых сухарях, обжаривают во фритюре и доводят до готовности в жарочном шкафу.
3.		в.	котлетную массу готовят с добавлением яичных белков. Она более жидкая и нежная, чем котлетная. В одну столовую ложку набирают массу, а другой ложкой, смоченной в воде, отделяют овально-круглой формы и кладут их в предварительно смазанный маслом сотейник. Заливают горячим рыбным бульоном и варят до готовности. Готовые изделия должны всплыть на поверхность.

Слова для справок: кнели, тельное, фрикадельки, тефтели.

10. При консервировании пресервы:

- | | |
|------------------|--------------------------------------|
| а) стерилизуют; | г) бланшируют; |
| б) пастеризуют; | д) не подвергают тепловой обработке. |
| в) замораживают; | |

11. Это блюдо считается символом бессмертия, вечности жизни. Его варили из цельных зерен злаковых культур, заправляют маслом или разведенным медом.

- | | |
|----------------|----------|
| а. пасха | г. КОМЫ |
| б. кулич | д. КУТЬЯ |
| в. бабина каша | |

12. Узнайте по картинкам какие праздники и действия во время празднеств.



А)



Б)



В)

13. В качестве добавок при выпечке блинов с припеком использовали (назовите не менее 5 ингредиентов):

9класс

1.Кулинарные изделия это:

- а. это блюда и изделия заданной формы из полуфабриката теста с различными начинками и без них;
- б. это высококалорийные сладкие изделия;
- в. изделия с повышенным содержанием сахара, жиров и других добавок;
- г. в их составе мука должна составлять не меньше половины всех ингредиентов.

2.Белки муки, набухая в воде, образуют эластичную массу —

3. Чтобы сделать выпечку вкусной и полезной для блинов хозяйка должна знать какую муку нужно выбирать:

- а. пшеничную крупчатку, кукурузную;
- б. кукурузную, пшеничную второй сорт;
- в. пшеничную второй сорт, пшеничную крупчатку ;
- г. ржаную сеяную, ржаную обдирную.

4.Содержание отрубей самое высокое в:

- а. пшеничной крупчатке;
- б. кукурузной;
- в. пшеничная второй сорт;
- г. пшеничной обойной;
- д. пшеничная второй сорт;
- е. ржаной сеяной,
- ж. ржаная обдирной.

5.Тепловую обработку изделий из теста выполняют разными способами.

Какие изделия можно приготовить соответствующим способом обработки?

- 1. Выпечка -
- 2. Варка-
- 3. Жарка-
- 4. Жарка во фритюре –

6. Чтобы бисквитное тесто не оседало, его сразу же после замеса разливают на противни или в формы и выпекают в течение 10–55 минут в зависимости от размера изделия. Поэтому противни и формы готовят заранее (приведите не менее 3 способов подготовки формы)

7.При выпечке слоёного теста вся масса расслаивается на отдельные пластинки, так как:

- а) при выпечке слои теста промазывают маслом;
- б) перед выпечкой слои теста промазали кремом;
- в) при замешивании теста его многократно переслаивали маслом и складывали в виде конверта.

8. При выпекании полуфабрикаты для эклеров из заварного теста недостаточно поднялись. Определите причину дефекта:

- а. недостаточное время выпечки, резкое охлаждение
- б. тесто слишком густое, температура выпечки занижена
- в. недостаточный нагрев жарочного шкафа;
- г. тесто слишком густое, температура выпечки завышена;
- д. длительный замес теста;
- е. мука со слабой клейковиной, жидкая консистенция теста

9. При приготовлении дрожжевого теста необходимо соблюдать определённый температурный режим на разных этапах. Укажите оптимальную температуру жизнедеятельности дрожжей в тесте?

- а. 26-30 градусов
- б. 30-35 градусов
- в. 40-45 градусов
- г. 50-55 градусов

10. Температура подачи сладких блюд:

- а. холодные сладкие блюда подают при температуре _____ °С
- б. мороженое — до _____ °С,
- в. горячие — _____ °С

11. Для белорусских родин и крестин НЕ были характерны обрядовые блюда и изделия из теста, такие как:

- а. яешня-колотуха; хрусты, квасы,
- б. сбитень, пряники в форме сказочных персонажей.
- в. бабина каша, оладки с маком; узвар, кленовый сок
- г. бабкины пироги, плюшки, бублики, крендельки,

12. Из какого теста данные на рисунке изделия? Дайте название изделиям.

 <p>а</p>	 <p>б</p>	

13. Узнай блюдо по последовательности приготовления. Сваренный картофель пропустить через мясорубку, смешать с мукой, яичными желтками и взбитыми белками. Полученную массу тонко раскатать и нарезать в виде ромбиков. В середине сделать надрез. Жарить во фритюре. Отдельно подать сметану. _____

Творческие задания

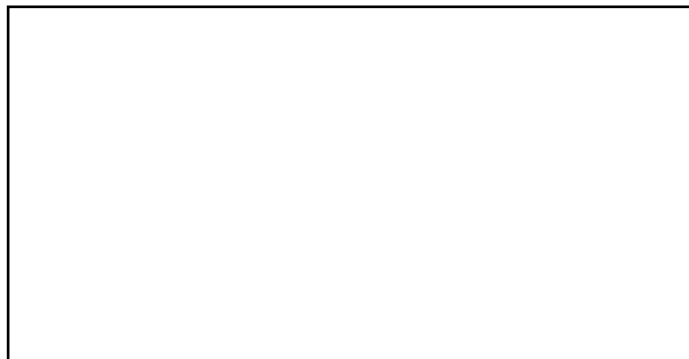
1. Помогите Алене составить меню завтрака для своей семьи.

1. _____

2. _____

3. _____

Предложите вариант сервировки стола к этому завтраку.



2. Варя решила приготовить на завтрак для мамы пшеничную вязкую кашу. Пшеничная каша при приготовлении получилась горькая. Укажите причину.

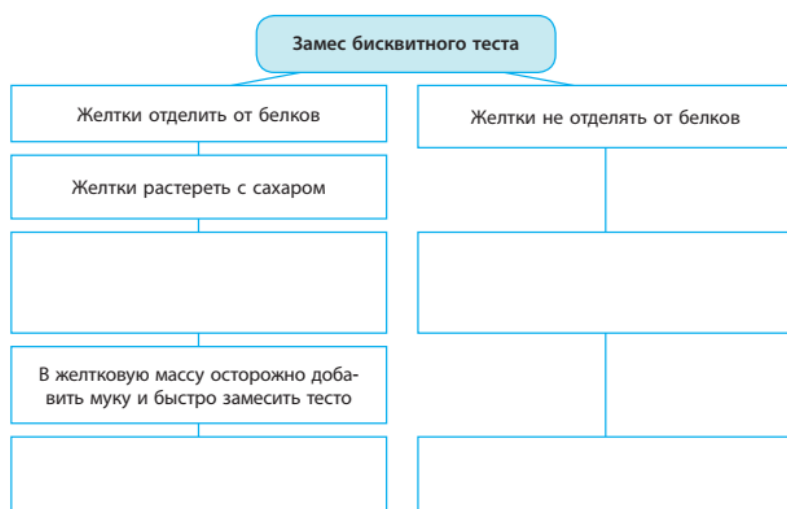
Подскажите при какой температуре подают это блюдо, какая посуда и приборы используют?

Подача готового блюда

3. У бабушки в деревни Анне очень понравился холодильник. Она решила приготовить для мамы это охлаждающее первое блюдо. Помогите Анне. Подберите продукты, оснащение и составьте последовательность приготовления блюда

4. Какое традиционное блюдо можно приготовить из ингредиентов: Картофель — 8 шт., молоко — 2 стакана, яйцо — 4 шт., масло растительное — 2–3 ст. л., соль. ____
Составьте блок-схему приготовления этого блюда.

5. Маша решила испечь бисквит. Памятка по приготовлению бисквита оказалась не полной. Дополните памятку способов замеса бисквита. Подскажите как подготовить форму для выпечки бисквита?



Форму готовят

6. Для проведения дня белорусской кухни вам предложили приготовить «Вишняк».

Для этого:

1. Подберите необходимые продукты.
2. Подберите приспособления и посуду
3. Составить последовательность приготовления блюда
4. Предложите способ подачи блюда

7. Этот вид приема гостей для деловых встреч, для участников конференций, совещаний, симпозиумов. Основная цель встречи – беседа. О каком виде приема идет речь? _____

Как происходит организация приема?

Меню?