

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ (07.02.2026)
городского ресурсного центра
для подготовки к олимпиаде по учебному предмету
«Трудовое обучение» (обслуживающий труд) в 2025-2026 учебном году

КУЛИНАРИЯ (5-6) КЛАСС

1. По способу приготовления бутерброды классифицируются на:
 - а) простые, сложные, однослойные;
 - б) холодные, горячие, запеченные;
 - в) открытые, закрытые, закусочные;
 - г) гастрономические, десертные, фуршетные.
2. Хлеб для закрытых бутербродов нарезают толщиной:
 - а) 1 – 2 см; б) 1,5 – 2,5 см; в) 0,5 – 1,5 см; г) 1 – 1,5 см.
3. Ломтик хлеба, намазанный маслом, щедро посыпанный сыром и запеченный в духовке или микроволновой печи – это:
 - а) сэндвич; б) канапе; в) тартинка.
4. Поджаренные ломтики хлеба с разными продуктами, подаваемые в горячем виде, называются:
 - а) тартинки; в) гренки; д) гамбургеры.
 - б) сэндвичи; г) валованы;
5. Маленькие фигурные красиво оформленные бутерброды протыкают шпажкой – это:
 - а) канапе; б) волованы; в) тартинки; г) таралетки.
6. Бутерброды подают:
 - а) на мелкой тарелке или блюде;
 - б) на закусочной тарелке или блюде, подстелив бумажную салфетку;
 - в) только на мелкой тарелке.
7. Диетические яйца имеют срок хранения:
 - а) не более 7-ми суток; в) не более 3-х суток.
 - б) более 7-ми суток;
8. При погружении яйца в воду всплывает на поверхность:
 - а) свежее яйцо; в) недостаточно свежее яйцо.
 - б) несвежее яйцо;
9. Определите свежесть яйца, помещенного в стакан с водой

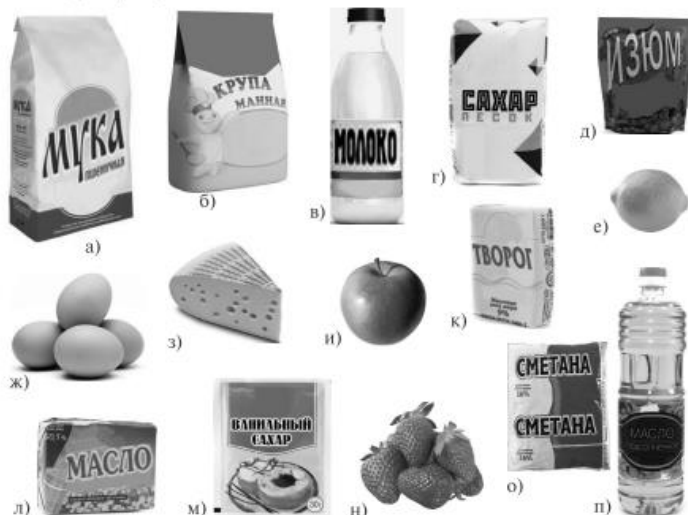
—



- а) перловую и ячневую крупы;
б) овсяную крупу, хлопья «Геркулес», «Толокно»;
в) пшеничную, манную.
19. Какая крупа содержит большое количество жира?
а) Пшено; в) гречка;
б) рис; г) «толокно».
20. По густоте (консистенции) каши бывают:
а) жидкие; г) водянистые;
б) густые;
в) вязкие; д) рассыпчатые.
21. Рожки и перья относятся:
а) к видам вермишели; в) трубчатым макаронным изделиям.
б) макаронным засыпкам;
22. К фигурным макаронным изделиям не относят:
а) ушки; б) ракушки; в) рожки; г) «Алфавит».
23. Напишите название животных (не менее четырех), молоко которых человек употребляет в пищу
-
24. Свежесть молока невозможно определить:
а) по вкусу; г) запаху;
б) консистенции; д) дате изготовления.
в) цвету;
25. К питьевому молоку не относят:
а) витаминизированное; г) нормализованное и топленое;
б) сгущенное и сухое; д) восстановленное и
в) цельное и обезжиренное; пастеризованное.
26. Пастеризованным называется молоко, подвергнутое термической обработке при температуре:
а) 40-50 С; в) 120-140 С;
б) 72 -99 С; г) доведенное до кипения.
27. В результате скисания молока получают:
а) кефир; в) творог; д) сливки.
б) простоквашу; г) йогурт;
28. *Отметьте все правильные ответы.* Кисломолочные продукты – это:
а) мороженое, сливки, йогурт; г) простокваша, йогурт, пахта;
б) кефир, ряженка, ацидофилин; д) простокваша, йогурт, сыр.
в) ряженка, сыворотка, сметана;
29. Кисломолочным продуктом не является:
а) простокваша; б) сливки; в) сметана; г) кефир.
30. К вторичным молочным продуктам относятся:
а) сыворотка, пахта; в) ряженка, сыворотка,
б) кефир, простокваша; простокваша.

Творческое задание 1

1. Перечислите продукты, необходимые для приготовления запеканки.
2. Напишите последовательность приготовления выбранного блюда.
3. Напишите название оборудования, которое потребуется при приготовлении данного блюда.
4. С чем можно подавать это блюдо?
5. Какие дополнительные компоненты можно включить в состав рецептуры блюда? Почему?



Творческое задание 2

Предложите блюда из молока:

а) для завтрака _____,

б) обеда _____,

в) полдника _____,

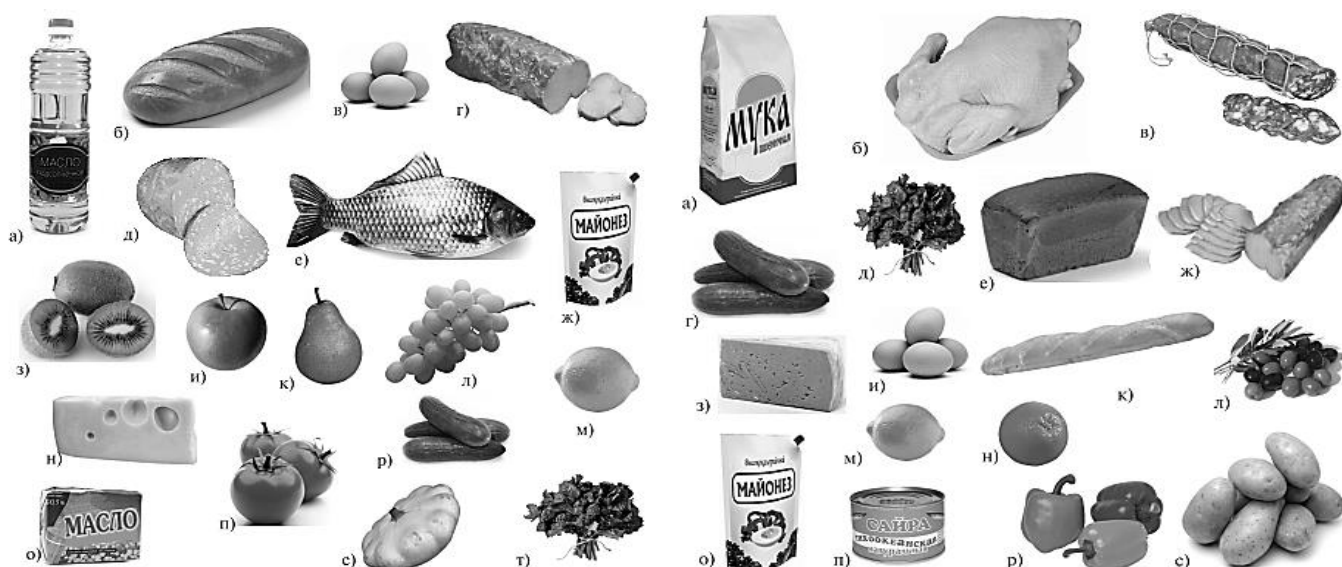
г) ужина _____

Творческое задание 3

Запишите правила первичной обработки яиц.

Творческое задание 4

1. Выберите продукты, которые можно использовать для приготовления и оформления бутербродов. Заполните таблицу.



Название бутербродов	Основные продукты	Продукты для украшения	Оборудование для приготовления
Открытые			
Закрытые			
Сандвичи			
Канопе			
Тартинки			