

Тестовые задания (14.02.2026)  
городского ресурсного центра  
для подготовки к городской олимпиаде по трудовому обучению  
(обслуживающему труду) 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. крупеня | д. затирка |
| б. крупник | г. гуца    | е. кулеш   |

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 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 .

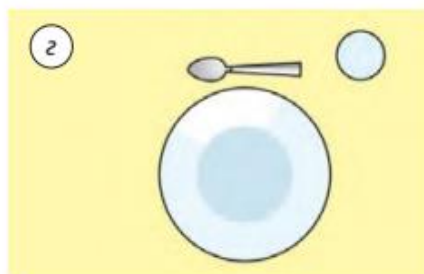
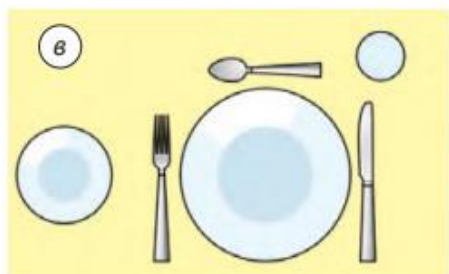
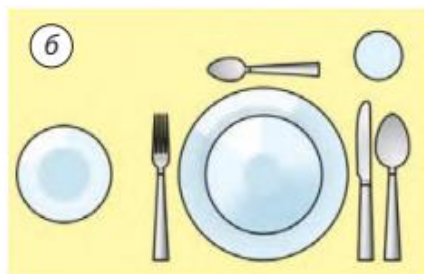
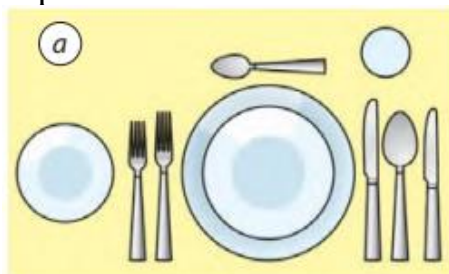
- |                  |                 |
|------------------|-----------------|
| а. распаривание  | г. разваривание |
| б. бланширование | д. жарение      |
| в. томление      | е. тушение      |

### 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
- б. прозрачные
- в. пюреобразные
- г. национальные
- д. молочные

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
- б. прозрачные
- в. пюреобразные
- г. национальные
- д. молочные

6. Исключить лишнее. Качество мяса определяют органолептически:

- а. по внешнему виду,
- б. запаху,
- в. консистенции,
- г. вкусу,
- д. состоянию жира,
- 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
- б. филе
- в. эскалоп
- г. лангет
- д. бефстроганов
- 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):

## Творческие задания

1. Помогите Алене составить меню завтрака для своей семьи.

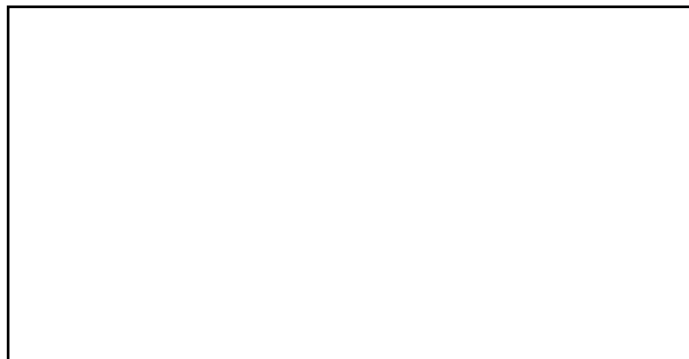
1. \_\_\_\_\_

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. Этот вид приёма гостей может быть организован как в помещении, так и на открытом воздухе, с приготовлением горячих блюд на углях.

О каком виде приема идет речь? \_\_\_\_\_

Какое оборудование и приспособления используют при приготовлении блюд на открытом воздухе:

Какие блюда могут входить в меню этого приема:

Опишите подготовку продуктов к приготовлению?

Дайте рекомендации по приготовлению блюд

Опишите предметы сервировки и подачу блюд