

Тестовые задания (14.02.2026) Ответы
 городского ресурсного центра
 для подготовки к городской олимпиаде по трудовому обучению
 (обслуживающему труду) в 2025\2026 учебном году
 «Кулинария»
 5 класс

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
а	б	б	а	б	<i>Сальмонеллёз</i>	<i>ези</i>	<i>рожь, ячмень, овёс</i>	<i>в</i>	<i>г</i>	

11

Название группы продуктов	Назначение продуктов	Виды продуктов
<i>приварки</i>	основа блюда	овоци (свекла капуста, брюква, морковь), крупа (пшеничная, перловая, гречневая).
<i>закалоты</i>	загустить блюдо	<i>мука, крахмал, картофель</i>
закрасы	<i>основной</i> вкус, <i>питательность</i>	<i>мясо, сало, грибы</i>
<i>волога</i>	улучшения качества блюд, калорийности и внешнего вида	сметана, топленое сливочное масло и нутряное сало, подсолнечное или льняное масло, реже — молоко (свежее и кислое)
<i>присмаки</i>	использовали как дополнения для улучшения вкусовых качеств блюда.	укроп чеснок, тмин, перец, лавровый лист, кориандр

6 класс

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<i>в</i>	<i>б</i>	<i>а</i>	<i>б</i>	<i>б</i>	<i>г</i>	<i>д</i>	<i>б</i>			<i>г</i>		<i>авге</i>

9) в-замес теста, г-раскатка теста, е-сушка

10) Важно помнить, что макаронные изделия опускают только в кипящую подсоленную воду или бульон и сразу перемешивают, чтобы они заварились и не слиплись между собой.

12) 1 г, 2 в, 3 а, 4 б,

7 класс

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	13
е	б	б	а	бв	бг	в	г	1в,2а,3г,4б	б	а	е

12) *Поливка из молодого картофеля и моркови на молоке*

8 класс

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Диетолог	а	б	бж	г	1б,2а,3г,4в	в	в	1фрикадельки, 2 тельное, 3 кнели	д	д

12) а) колядные гуляния б) сжигание чучела, в) пускание венков на Купалле (колядовщици), на масленицу

13) ветчина, колбаса, рыбное филе, сваренные вкрутую яйца, зелень петрушки, укроп, лук

Творческие задания

1. учебник 5 класс, стр 22-28

2. Пшено не промыто несколько раз горячей водой

Подача готовых блюд

1. Каши подают к столу горячими (температура подачи не менее 65 °С).

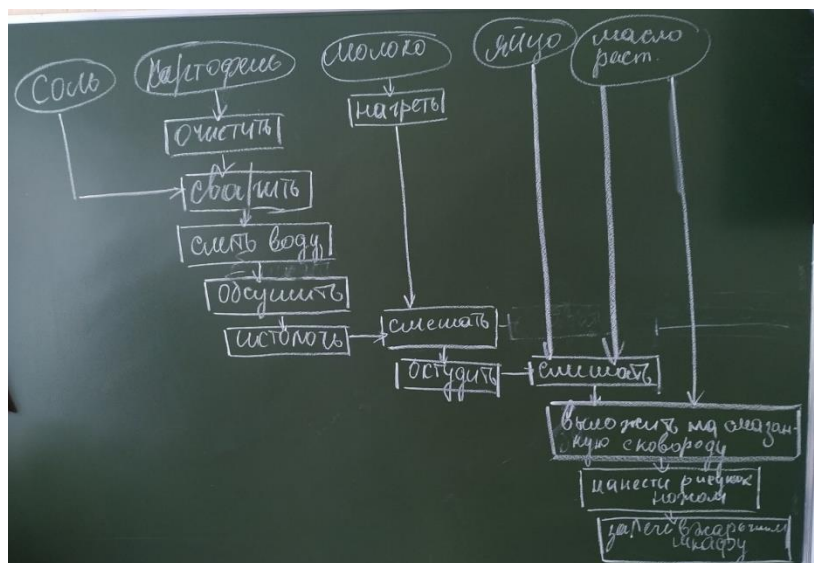
2. Рассыпчатые и вязкие каши подают в мелких тарелках.

Такие каши едят вилкой или ложкой

3. В тарелку можно положить кусочек сливочного масла.

3. Учебник 7 класс, стр 55

4. Учебник 8 класс, стр. 213



Драчена картофельная

5. Барбекю, учебник 8 класс, стр. 17