**Тест по технологии (обслуживающий труд). 8 класс**

**Раздел «Кулинария»**

**Выберите правильные ответы.**

**1. В какую воду необходимо опускать картофель при варке:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| а) | горячую | г) | кипящую |
| б) | холодную | д) | теплую |
| в) | соленую | е) | проточную |

**2. К столовым приборам относятся:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| а) | кружка | г) | вилка |
| б) | ножи | д) | чайник |
| в) | тарелка | е) | кипятильник |

**3. Какие пищевые продукты удовлетворяют потребность организма в кальции:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| а) | сахар | г) | молоко |
| б) | творог | д) | рыба |
| в) | яйца | е) |  |

**4. Подберите принципы рационального питания:**

а) частый прием пищи

б) правильный режим питания

 в) обильный прием пищи

 г) умеренность в употреблении пищи

д) разнообразное питание

**5. Выберите правила техники безопасности при пользовании электрической плитой:**

 а) не брать шнур и вилку мокрыми руками;

 б) работать в резиновых перчатках;

 в) ставить электрическую плитку на специальную подставку;

 г) включать и выключать электроприбор только сухими руками за корпус вилки;

д) не оставлять включенный электроприбор без присмотра.

**6. К посуде общего пользования относятся:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| а) | блюдца | г) | розетка для варенья |
| б) | супница | д) | соусник |
| в) | салатник | е) | салфетка |

**7. Определите правильную последовательность первичной обработки мяса и расставьте по номерам**

а) обмывают и просушивают

б) зачищают

в) разделывают

г) оттаивают

д) готовят полуфабрикаты

**8. Перечислите санитарно-гигиенические требования, необходимые при приготовления пищи:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**9. Укажите правильную последовательность первичной обработки овощей и расставьте номерам действий в окошечки:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| а) |  | нарезка | г) |  | мытье |
| б) |  | промывание | д) |  | сортировка |
| в) |  | очистка |  |  |  |

**10. Укажите срок хранения заправленного салата в холодильнике?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**11. Назовите элемент, необходимый для роста костей и зубов?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**12. Назовите пищевые продукты, содержащие большое количество кальция:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**13. Назовите разрыхлители различных видов теста.**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**14. Напишите название витамина, который повышает сопротивление организма инфекционным заболеваниям.**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Выберите правильные ответы :**

**15. Для приготовления пищи в микроволновой печи можно использовать посуду:**

а) из стекла

б) из алюминия

в) из нержавеющей стали

г) из керамики

д) из пластмассы

 **16. Что нужно сделать, чтобы яйцо при варке не лопнуло?**

**а) добавить в воду сахар**

**б) добавить в воду соль**

**в) добавить в воду соду**

**17. Что нужно сделать, чтобы свекла при варке не потеряла свой цвет?**

**а) в воду добавить немного молока**

**б) в воду добавить сливочного масла**

**в) в воду добавить немного уксуса**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**18. Выберите продукты из предложенных ниже для приготовления салата с наибольшим содержанием витамина С:**

 а) яблоко

 б) морковь

 в) перец болгарский

 г) капуста

 д) помидоры

е) зелень

**Ответы к тестовым заданиям**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ задания** | **Ответ** |
| 1 |  **в, г** |
| 2 |  **б *,* г** |
| 3 |  **б, г, д** |
| 4 |  **б, г, д** |
| 5 |  **а, в, г, д.** |
| 6 |  **б, в, д** |
| 7 | **1 - г,****2 - а,****3 - в ,****4 - б,****5 - д** |
| 8 | **1. надевать спец. одежду****2. мыть руки и продукты** **3. использовать маркированные разделочные доски**  |
| 9 | **1 - д,****2 - г,****3 - в,****4 - б,****5 - а**  |
| 10 | **не более шести часов** |
| 11 | **кальций** |
| 12 | **молоко, творог, рыба.** |
| 13 | **дрожжи, масло, сода, лимонная кислота.** |
| 14 | **витамин С.** |
| 15 |  **а, г, д.** |
| 16 | **б** |
| 17 | **в** |
| 18 | **в, д, е.** |