Тесты по технологии

**Контрольный тест по теме «Кулинария», 6 класс**

***1 вариант***

В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека?

а) морские рыбы, водоросли;

б) крупы,

в) овощи, фрукты.

2. Выберите правильный ответ: сервировка стола –

 а) подготовка стола к ужину,

 б) подготовка стола к принятию пищи;

 в) подача блюд к столу.

3. Какие продукты относятся к группе кисломолочных?

 а) молоко,

 б) сметана;

 в) творог.

4. Способы определения свежести рыбы –

 а) по запаху;

 б) по вкусу,

 в) по характеру слизи на поверхности рыбы.

5. Соотнесите виды зерновых культур с видами круп из них:

 а) пшеница, 1) перловая крупа,

 б) ячмень, 2) пшено,

 в) просо, 3) пшеничная крупа.

***2 вариант***

В каких пищевых продуктах содержатся элементы кальций и фосфор в количествах, достаточных для организма человека?

а) молочные продукты;

б) крупы,

в) овощи, фрукты.

2. Выберите правильный ответ: физиология питания –

 а) наука о функциях организма,

 б) наука о жизненно важных функциях пищеварительной системы;

 в) наука о работе дыхательной системы.

3. Какие виды крахмала используются в кулинарии?

 а) молочный крахмал,

 б) картофельный крахмал;

 в) кукурузный крахмал.

4. Способы тепловой обработки рыбы –

 а) варка основным способом;

 б) варка на водяной бане,

 в) жаренье основным способом.

5. Соотнесите виды зерновых культур с видами круп из них:

 а) пшеница, 1) ячневая крупа,

 б) ячмень, 2) овсяная крупа,

 в) овес, 3) манная крупа.

**Контрольный тест по теме «Кулинария», 7 класс**

***1 вариант***

Каковы меры профилактики кишечных инфекций?

а) мыть руки перед едой;

б) употреблять в пищу сырые овощи и фрукты,

в) пить кипяченую воду.

2. Выберите правильный ответ: сервировка стола –

 а) подготовка стола к ужину,

 б) подготовка стола к принятию пищи;

 в) подача блюд к столу.

3. Выберите правильный ответ: виды кисломолочных продуктов -

 а) сметана;

 б) сливочное масло,

 в) творог.

4. Выберите правильный ответ: пищевая ценность мяса –

 а) содержит витамин С,

 б) содержит животный белок;

 в) белок мяса является строительным материалом тела.

5. Выберите правильный ответ: основные виды мясного сырья -

 а) крольчатина,

 б) баранина;

 в) свинина.

***2 вариант***

Каковы меры профилактики кишечных инфекций?

а) пить кипяченую воду;

б) употреблять в пищу кисломолочные продукты,

в) мыть руки перед едой.

2. Выберите правильный ответ: физиология питания –

 а) наука о функциях организма,

 б) наука о жизненно важных функциях пищеварительной системы;

 в) наука о работе дыхательной системы.

3. Выберите правильный ответ: роль кисломолочных продуктов в питании человека-

 а) содержат кальций, необходимый для образования зубной ткани;

 б) повышают иммунитет,

 в) нормализуют работу кишечника.

4. Выберите правильный ответ: способы определения качества мяса –

 а) по вкусу,

 б) по запаху;

 в) по консистенции.

5. Выберите правильный ответ: условия первичной обработки мяса -

 а) оттаивание в холодной воде,

 б) обвалка, зачистка и жиловка;

 в) изготовление полуфабрикатов.