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.