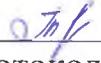
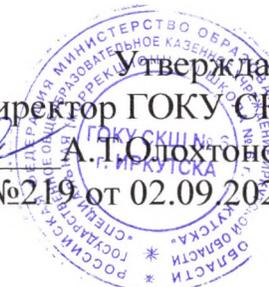


Государственное общеобразовательное казённое учреждение Иркутской области
«Специальная (коррекционная) школа №6 г. Иркутска»

Рассмотрено:
на МО учителей
 Н.А.Пьянникова
протокол № 1 от 26.08.2024г.

Согласовано на МС:
зам. директора по УР
 И. В. Тюменцева
протокол №1 от 27.08.2024г.

Утверждаю:
 директор ГОКУ СКШ
А.Т.Олохтонова
приказ №219 от 02.09.2024г.



Контрольно-измерительные материалы
по предмету «Труд (технология). Профиль «Поварское дело»
5 – 9 класс

Составитель: учитель Т.И.Ляхова

г. Иркутск
2024 г.

Входная тестовая работа. 5 класс Сентябрь

1 Как называется совокупность гигиенических правил, выполнение которых способствует сохранению и укреплению здоровья:

- личная гигиена;
- специальная гигиена;
- общественная гигиена.

2. Что относится к личной гигиене:

- чистка ковров;
- подметание полов;
- чистка зубов.

3. Для кого нужна личная гигиена:

- учителей;
- родителей;
- для себя.

4. Режим дня это:

- определённый ритм жизни, когда чередуются виды нашей деятельности (учёба, отдых, питание, сон);
- беговые упражнения; вовремя ложиться спать.

5. Одно из главных качеств здорового образа жизни:

- не отказываться от вредных привычек;
- отказ на время;
- отказ от вредных привычек.

6. Школьник должен спать:

- 24 часа;
- 16 часов;
- 10 часов.

7. При серьёзных проблемах с кожей:

- просим помощи у подруги (друга);
- идём в аптеку;
- идём к врачу.

8. Можно носить чужое бельё:

- да;
- нет.

Промежуточная тестовая работа 5классдекабрь

Продолжите предложение:

1. На предприятия общественного питания грибы поступают свежие,

_____ → _____ → _____.

2. Грибы богаты _____, поэтому обладают хорошим _____ и _____, их широко используют для приготовления _____.

3. Ответьте «да» или «нет» на следующие высказывания:

А) Почти все виды сыроежек съедобны и используются в солениях.

Б) Мякоть сыроежек очень легко крошится. Чтобы уменьшить расквашивание грибов, их надо предварительно ошпарить кипятком.

В). Несъедобные грибы отличаются, как правило, неприятным запахом или вкусом или имеют очень жесткую мякоть.

Г). Некоторые условно съедобные грибы (например, сморчки, рядовка фиолетовая, волнушки) отличаются очень высокими вкусовыми качествами.

4. Грибы перед сушкой моют, так как без этого они теряют товарный вид и качество

а). того чтобы сохранить хорошие качества соленых и маринованных грибов, нужно следить за тем, чтобы до обработки грибы полностью были покрыты рассолом или маринадом

5. Можно хранить сушеные грибы совместно с солеными и маринованными, с пахучими и влажными продуктами.

6. Лучшими сыроежками считаются те, у которых меньше красного цвета, больше зеленого, синего и желтого.

7. Съедобные грибы можно использовать в пищу без предварительной обработки, то есть после чистки сразу жарить, тушить и т. д.

8. Нормы отходов при механической кулинарной обработке (в % к массе брутто) у сушеных грибов составляет 5%.

9. Условно съедобные грибы в сыром виде ядовиты или обладают горечью, после варки ядовитые или горькие вещества растворяются в воде и грибы становятся пригодными к употреблению в пищу.

Промежуточная тестовая работа 5 класс май

Первичная обработка овощей, фруктов, зелени включает

- 1) сортировку, термическую обработку
- 2) сортировку, калибровку, мытье, очистку и нарезку (+)
- 3) замачивание, очистку
- 4) калибровку, мытье

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений пищеблока используют

- 1) инвентарь, который имеет сигнальную окраску и хранится отдельно
- 2) отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки (+)
- 3) уборочный инвентарь
- 4) одноразовые салфетки и ветошь

Составление семидневного меню входит в обязанности

- 1) шеф повара
- 2) заведующего производством
- 3) врача-диетолога (+)
- 4) заместителя главного врача по лечебной работе

Разделочные доски и ножи для вареной рыбы маркируются

- 1) ВО
- 2) СМ
- 3) ВР (+)
- 4) МГ

Какой овощ не входит в группу корнеплодов:

- а) петрушка
- б) *картофель*
- в) свекла
- г) редис

1 Какие из перечисленных операций входят в обработку моркови?

- а) сортировка
- б) удаление кочерыжки
- в) дочистка
- г) мойка
- д) срезание донца е) очистка

2 Какая операция лишняя в обработке капусты:

- а) удаление донца
- б) очистка
- в) нарезка
- г) мойка

3 Какая операция лишняя в обработке лука?

- а) удаление донца
- б) очистка
- в) дочистка
- г) мойка.

4. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

- а) горячим
- б) теплым в) остывшим г) холодным

5 Вставить пропущенные операции первичной обработки картофеля:

1. сортировка 2. ... 3. мытье
4. очистка 5. ... 6. Хранение

Входная тестовая работа 6 класс Сентябрь

1. Выбери продукты, из которых можно приготовить картофельное пюре *Отметьте знаком + несколько правильных ответов*

Рис зелень мука

Молоко масло яйцо

Картофель фарш крахмал

2. Напиши название блюда по составу продуктов: молоко, сливочное масло, соль, сахар, рис - _____.

3. Как называется основное блюдо, которое готовят из крупы?

Пудинг каша пюре

4. Каши можно варить: *Отметьте знаком + несколько правильных ответов*

А) На воде

Б) На молоке

В) На сиропе

Г) На бульоне

5. Какой картофель полезнее? *Отметьте знаком + один правильный ответ*

Картофель, сваренный в кожуре

Картофель очищенный и сваренный целыми клубнями

Картофель, нарезанный на кусочки

6. Что такое омлет? *Отметьте знаком + один правильный ответ*

Поджарка

Яичница, приготовленная с молоком

Запеканка

7. Этот злак считается самым древним. Какой злак имеется ввиду? *Отметьте знаком + один правильный ответ*

Ячмень

Рожь

Пшеница

8. Эту громаду-ягоду называют «матушкой» и добавляют её в кашу. А ещё из неё делают посуду. О какой ягоде идёт речь? *Отметьте знаком + один правильный ответ*

Арбуз

Тыква

Дыня

8. Если согласны с утверждением, то обведите цифру, если не согласны, то зачеркните.

1. Витамин А улучшает зрение.

2. Жиры и углеводы дают организму энергию.

3. Для здоровья вредно соблюдать режим питания.

4. Для здоровья полезно есть отварную пищу.

5. Правильное питание необходимо для роста и развития организма.

9. Как называется краткая запись состава и способа приготовления блюда?

10. Для чего используется за столом полотняная салфетка: *Отметьте знаком + один правильный ответ*

А) Вытирать руки

Б) Стелить на колени

В) Вытирать губы

11. Из какого растения делают манную крупу? *Отметьте знаком + один правильный ответ*

А) Из проса

Б) Из гречихи

В) Из овса Г) Из пшеницы

Тестовая работа 6 класс. Декабрь

Тепловая обработка продукта вызывает:

- 1. А) изменение физико-химических свойств продукта
- Б) изменение органолептических свойств продукта
- В) не вызывает структурно-механических изменений продукта

2. Определите значение тепловой обработки продуктов:

- А) разрушаются вредные вещества, погибают возбудители инфекционных заболеваний, микробы
- Б) образуются новые вкусовые и ароматические вещества
- В) в продукте изменения не происходят

3. Варка, как процесс тепловой обработки является:

- А) основным способом тепловой обработки
- Б) комбинированным способом т/о
- В) вспомогательным способом т/о

4. Варка продукта в небольшом количестве жидкости:

- А) варка основным способом
- Б) припускание
- В) варка на пару

5. Продукт полностью погружаем в воду, доводим до кипения, уменьшаем нагрев и варим до готовности –это

- А) варка на пару
- Б) варка основным способом
- В) припускание

6. Продукт помещают в специальную посуду или оборудование, нагрев происходит от пара –это

- А) варка основным способом
- Б) припускание
- В) варка на пару

7. При варке продуктов с высоким содержанием влаги в основном применяют:

- А) варку на пару
- Б) варку основным способом
- В) припускание

8. При припускании продуктов жидкости в посуду наливаем:

- А) полный объем
- Б) половину объема
- В) на 1/3 объема

9. Из какой злаковой культуры вырабатывают манную крупу?

- А.) Овес Б.) Ячмень В.) Пшеница г.) Просо

10. Какую крупу перед приготовлением следует замочить?

Кукурузную. Манную. Перловую. Овсяную. Гречневую

11. Какие виды макаронных изделий вы знаете? _____

12. Рассыпчатые каши варят: А. на воде. Б. на цельном молоке.

В. на смеси молока с водой Г. на бульоне

13. В крупах и макаронных изделиях больше всего содержится:

- а) воды в) углеводов б) жиров г) витаминов

14. Какую крупу перед приготовлением не моют, а просеивают?

Пшеничную. Пшенную. Манную. Овсяную. Рисовую

15. Назовите злаковую культуру, из которой получают "Геркулес"?

Ячмень. Овес. Рис. Просо

16. Из какого злака получают пшено? Пшеница. Овес. Просо. Гречиха

Тестовая работа 6 класс.Май

1. В чем заключается подготовка крупы к варке?-----
2. Для чего гречневую крупу предварительно поджаривают при температуре 110-120 °С?

3. Каши классифицируют по густоте: на, и ?
4. От чего зависит консистенция каши?-----
5. Что такое привар каши?-----
6. Почему молочные каши предварительно варят в воде?-----
--
7. Перечислите, какие блюда из каш вы знаете?-----
8. Какие требования к качеству предъявляются к биточкам рисовым?
- а) Внешний вид –
б) Консистенция –
в) Цвет –
г) Вкус –
д) Запах –
9. Для чего сушеный горох, фасоль и бобы замачивают в холодной воде на 1-2 часа?
10. При замачивании бобовые увеличивают массу?
- а) в 3 раза
б) в 5 раз
в) в 2 раза
г) в 4 раза
11. Какие способы варки макаронных изделий вы знаете?
а) б)
12. Требования к качеству отварных макаронных изделий?
- а) Внешний вид –
б) Цвет –
в) Вкус –
г) Запах –
13. Срок хранения блюд из макаронных изделий?
- | | |
|-------------|----------------------|
| а) 4 часа | г) не более 36 часов |
| б) 2 часа | д) более суток |
| в) 12 часов | |
14. Значение овощных блюд в питании?-----
15. В зависимости от вида тепловой обработки различают:,,,,
овощные блюда.
16. Как сохранить витамин С в овощах?
17. При варке вода должна покрывать овощи? а) на 5 - 1 см б) на 3 - 4 см в) на 1-2 см г)
на 5 см

Тестовая работа 7 класс.Входная

1.В переводе с немецкого языка слово «бутерброд» означает:

а) хлеб с сыром б) хлеб с икрой в) хлеб с маслом г) хлеб с колбасой

2.Основой для приготовления бутерброда является: а) хлеб б) огурец в) печенье

г) все ответы верны

3. Хлеб для закрытых бутербродов нарезают толщиной: а) 2,5 см б) 1 см в) 1,5 см г) 2 см

4.По способу приготовления бутерброды бывают: а) холодные б) теплые в) горячие

г) все ответы верны

5.При подаче к столу бутерброды следует укладывать на блюде: а) в 3 слоя б) в 4 слоя

в) в 1 слой г) в 2 слоя

6.Для открытых бутербродов ломтики хлеба нужно нарезать толщиной: а) 0,5-1 см б) 1-2 см

в) 2-3 см г) 1-1,5 см

7.По внешнему виду бутерброды могут быть: а) закрытые б) закусочные в) открытые

г) все ответы верны

8.Готовые бутерброды храниться в холодильнике можно не более: а) 5 ч. б) 1ч. в) 3ч. г) 2ч.

9. К закусочным бутербродам относятся: а) сэндвич б) тартинки

в) канапе г) все ответы верны

10.Сэндвич - это ... бутерброд. а) закрытый б) горячий в) простой г) открытый

11. Для бутербродов канапе хлеб нарезают: а) кубиками б) треугольниками

в) ромбиками г) все ответы верны

12. По виду используемых продуктов бутерброды делятся на: а) рыбные б) конфетные

в) мясные г) все ответы верны

13. Какой напиток не относится к холодным?

а) коктейль

б) морс

в) кофе

14. О каком напитке идет речь: родина напитка - Китай, изготавливают из молодых побегов вечнозеленого куста?

а) чай

б) кофе

в) морс

15. О каком напитке идет речь: родина - Эфиопия, бывает в зернах, молотый, растворимый?

а) чай

б) кофе

в) какао

16.Кисловатый напиток, приготовляемый на воде из ржаного хлеба или из ржаной муки с солодом

а) морс

б) квас

в) кисель

17.На эти две основные группы делятся сладкие блюда

холодные и горячие;

- сладкие и кислые;

- мучные и желейные;

- красивые и полезные.

18.Компоты, кисели, муссы, желе, самбуки, кремы, мороженое – это ряд из:

- сладких горячих блюд;

- сладких фруктовых блюд;

+ сладких холодных блюд;

- сладких мучных блюд.

19. Откуда берется напиток - горячий десерт «кофе»?

А) делается из какао-бобов; Б) выращивается в огороде в теплицах;

В) из кофейных зерен кофейного дерева; Г) из кофейных ягод кофейной розы.

Тестовая работа 7 класс Декабрь

1. Какие бульоны и отвары используют для приготовления супов?
2. Почему продукты для бульонов заливают холодной водой?
3. Как подготовить кости для бульона?
4. При варке бульон стал мутным, появился неприятный запах, что необходимо предпринять, чтобы бульон стал прозрачным, имел приятный вкус и аромат?
5. Чем отличается концентрированный бульон от обыкновенного?
6. От чего зависят вкусовые качества бульона?
7. Из рыб какого семейства получают вкусные бульоны?
8. Температурный режим варки бульонов
 - а) костный -
 - б) мясной -
 - в) из птицы -
 - г) рыбный -
 - д) грибной -
9. Бульон – это...
10. При приготовлении бульонов добавляют соль -**А)** вообще не солят; **Б)** в начале варки;
В) в конце варки.
11. Температура подачи горячих супов -**А)** 50-60°C ; **Б)** 60-65°C; **В)** не ниже 75°C.
12. Мясные продукты кладут в тарелку при отпуске супа -
А) охлажденные; **Б)** комнатной температуры; **В)** прогретые в подсоленном бульоне.
13. Пассерованные овощи закладывают в суп -
А) за 5-7 мин. до готовности; **Б)** за 10-15 мин.; **В)** за 15-25 мин.
14. Как подготавливают соленые огурцы в рассольник -
А) тушат; **Б)** припускают; **В)** пассеруют; **Г)** используют сырыми.
15. В какой вид рассольника не кладут сметану при отпуске:
А) в рассольник с рыбой; **Б)** в рассольник с птицей; **В)** в рассольник вегетарианский.
16. Какой борщ не заправляют чесноком -
А) сибирский; **Б)** украинский; **В)** московский.
17. Какой борщ подается с мясным набором?
А) сибирский; **Б)** московский; **В)** флотский.
18. В солянку мясную сборную при отпуске в тарелку кладут -
А) кружок очищенного лимона, сметану, рубленую зелень, оливки; **Б)** кружок лимона, зелень, сметану; **В)** оливки, зелень, сметану.
19. В какую солянку входит картофель -
А) мясную сборную; **Б)** из птицы; **В)** домашнюю.
20. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?
А) протирают; **Б)** сильно разваривают; **В)** припускают мелко нарезанными.
21. Как правильно варить крупы и макаронные изделия для молочных супов:
А) сразу в молоке;
Б) сваренные крупы и макаронные изделия до полной готовности закладывать в кипяченое молоко;
В) крупы и макаронные изделия варят в воде до полуготовности, а затем добавляют кипяченое молоко.
22. Какие из перечисленных супов не относятся к холодным супам:
А) окрошка мясная, борщ холодный, щи зелёные с яйцом;
Б) солянка сборная мясная, щи суточные, борщ сибирский;
В) свекольник холодный, окрошка сборная мясная, окрошка овощная.

Тестовая работа 7класс Май

1. В чем заключается подготовка крупы к варке?
2. Для чего гречневую крупу предварительно поджаривают при температуре 110-120 °С?
3. Каши классифицируют по густоте: на,, и, ?
4. От чего зависит консистенция каши?
5. Что такое привар каши?
6. Почему молочные каши предварительно варят в воде?
7. Перечислите, какие блюда из каш вы знаете?
8. Какие требования к качеству предъявляются к биточкам рисовым?
 - а) Внешний вид –
 - б) Консистенция –
 - в) Цвет –
 - г) Вкус –
 - д) Запах –
9. Для чего сушеный горох, фасоль и бобы замачивают в холодной воде на 1-2 часа?
10. При замачивании бобовые увеличивают массу?
 - а) в 3 раза
 - б) в ½ раза
 - в) в 2 раза
 - г) в 4 раза
11. Какие способы варки макаронных изделий вы знаете?
 - а)
 - б)
12. Требования к качеству отварных макаронных изделий?
 - а) Внешний вид –
 - б) Цвет –
 - в) Вкус –
 - г) Запах –
13. Срок хранения блюд из макаронных изделий?
 - а) 4 часа
 - б) 2 часа
 - в) 12 часов
 - г) не более 36 часов
 - д) более суток
14. Выберите правильный вариант ответа:
В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?
 - а) в свекле, моркови; б) в чесноке, луке, редьке; в) в картофеле, хрене; г) в тыкве, капусте
15. В каких овощах содержатся ароматические вещества и эфирные масла?
 - а) в картофеле, тыкве; б) в сельдерее, петрушке; в) в свекле, капусте; г) в спарже, шпинате
16. В каких овощах содержатся гликозиды-вещества, придающие им специфический вкус и аромат?
 - а) в картофеле, свекле; б) в капусте, моркови; в) в репе, редьке, хрене; г) в кабачках,
17. В каких овощах содержится наибольшее количество углеводов?
 - а) в свекле, моркови, в репчатом луке; б) в тыкве, кабачках; в) в редьке, картофеле; г) в укропе,
17. Выберите правильный вариант ответа:
 1. Какой корнеплод является самым ранним?
 - а) редька; б) морковь;
 - в) редис; г) хрен

Входная тестовая работа 8 класс

1. К простым формы нарезки картофеля

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____
- д) _____

2. Для приготовления блюда «Щи из свежей капусты» капусту нарезают

- а) рубка
- б) соломка
- в) дольки

3. Для приготовления блюда «Лук жареный во фритюре» лук нарезают

- а) соломка
- б) дольки
- в) кольца

4. При обработке картофеля:

- а) мытье
- б) сортировка
- в) калибровка
- г) доочистка (когда бывает нужна)
- Д) очистка

5. При обработке свежих грибов:

- А) нарезка
- Б) сортировка
- В) очистка
- Г) промывание

6. Чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу размораживают _____.

7. При приготовлении рыбной котлетной массы для блюда «Тефтели рыбные» часть хлеба заменяют _____ луком.

8. Бульон это _____

9. При приготовлении мясного бульона нормальной концентрации на 1 кг продукта воды берут:

- А) 2 литра
- Б) 3 литра
- В) 5 литров

10. По температуре подачи супы классифицируются

На _____ t подачи _____
На _____ t подачи _____

11. Для приготовления блюда «Котлеты рисовые» кашу варят

- А) жидкой консистенции
- Б) рассыпчатой консистенции
- В) вязкой консистенции

12. Как нарезают продукты для приготовления салатов?

- а) брусочками;
- б) кубиками;
- в) дольками,
- г) ломтиками.

Тестовая работа в 8 классе Декабрь

1. Если Вы столкнулись с признаками пищевого отравления, какие меры необходимо принять?

- а) выпить 2 - 3 стакана крепкого чая;
- б) вызвать врача;
- в) положить грелку на область живота;
- г) оказать первую медицинскую помощь.

2. Подчеркнуть изделия из морепродуктов, из рыбы

- а) морской гребешок б) морская капуста в) хек г) креветка д) устрица е) щука л) минтай. ф) горбуша

3. Укажите признаки недоброкачественной рыбы:

- а) чешуя гладкая и чистая 2) у рыбы неприятный запах
- б) нет повреждений на поверхности рыбы 4) глаза впалые и мутные
- в) мясо рыбы плохо отделяется от костей 6) глаза прозрачные, выпуклые
- г) чешуя покрыта липкой слизью 8) жабры имеют ярко-красный цвет
- д) жабры бледного или грязно-серого цвета
- е) присутствует специфический запах

4. Укажите дату изготовления рыбной консервы

- а) 12.12.16 б) 12.12. 24.

5. Рыбий жир:

- а) жидкий б) твердый

6. Какая рыба более полезна подчеркни

- а) озёрная б) речная в) морская

7. Укажите признаки доброкачественной рыбы:

- а) чешуя гладкая и чистая б) глаза прозрачные, выпуклые
- в) жабры имеют ярко-красный цвет д) нет повреждений на поверхности рыбы
- г) мясо рыбы плохо отделяется от костей е) у рыбы неприятный запах
- з) чешуя покрыта липкой слизью ж) глаза впалые и мутные
- з) присутствует специфический запах
- к) жабры бледного или грязно-серого цвета

8. Укажите дату, до которой надо скушать эти консервы

- а) 12.12.23 б) 12.12.15

9. Составьте верное соответствие между видом рыбы и температурой тушки:

- а) $-8^{\circ}\text{C} \dots -6^{\circ}\text{C}$ б) $-1^{\circ}\text{C} \dots +5^{\circ}\text{C}$

___ Мороженая ___ Охлажденная

10. Каким способом рыба размораживается быстрее?

- а) на воздухе б) в воде

11. При разделке рыбы на филе, обязательно ли снимать кожу?

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- а) Нет б) Да

12. При пластовании рыбы обязательно ли снимать кожу?

- а) Нет б) Да

13. Если, при удалении внутренностей повредить желчный пузырь, то рыба будет, а) иметь неприятный запах б) горчить

14. Составьте верную последовательность действий при механической обработке рыбы:

- ___ очистка от чешуи
- ___ нарезание порционными кусками
- ___ удаление плавников
- ___ оттаивание
- ___ промывание и пластование
- ___ разрезание брюшка

15. Укажите какой из предметов кухонной утвари не понадобится нам для механической обработки рыбы

- а) разделочная доска б) рыб очистка в) терка г) нож

16. В каком направлении следует очищать рыбу от чешуи:

- 1) от хвоста к голове 2) от головы к хвосту

Тестовая работа 8 класс Май

- 1 Сколько раз можно давать подниматься опарному тесту для блинов?
 - а) 1 раз
 - б) До 5 раз
 - в) До 3 раз
 - г) Чем больше, тем лучше
- 2 В качестве разрыхлителя теста используют
 - а) Яичные желтки
 - б) Соду
 - г) Дрожжи
 - д) белки
- 3 При замешивании теста
 - а) Муку всыпают в жидкость
 - б) Жидкость вливают в муку
 - в) Не важно, как соединять муку и жидкость
- 4 Тесто для блинчиков должно иметь консистенцию
 - а) Сливков
 - б) Густой сметаны
 - д) Жидкой сметаны
- 5 Чтобы «блин не получился комом», сковородка должна быть
 - а) Хорошо вымытой с моющим средством
 - б) Чистой
 - в) Хорошо раскалённой
 - г) Смазанной маслом или жиром
 - д) С антипригарным покрытием
- 6 Оладьи – это
 - а) Маленькие блинчики
 - б) Небольшие толстые лепёшки
 - в) Маленькие фаршированные блины
 - д) Изделия из теста с овощами или фруктами
- 7 Сколько жидкости на 1 кг муки нужно взять для приготовления теста для блинчиков?
 - а). 1 литр
 - б) 2,5 литра
 - в). 200 грамм
8. Какое тесто используют для приготовления блинчиков?
 - а). дрожжевое
 - б. заварное
 - в. без дрожжевое
9. На какую сторону блинчика укладывают фарш?
 - а. румяную
 - в. бледную
10. Как жарят блинчики для фарширования?
11. Сколько сначала жидкости вливают для приготовления теста для блинчиков?
 - а. 50 %
 - б. 30%
 - в. 70%
12. Зачем просеивают муку?
 - а. чтобы обогатить кислородом.
 - б. чтобы удалить примеси.
 - в. чтобы обогатить углекислым газом.
13. Сколько времени тесто находится на отлёжке?
 - а. 5мин
 - б. 50 мин
 - в. 20 мин
14. С какой целью делают отлежку теста?
 - а. чтобы улучшить цвет теста.
 - б. чтобы тесто легко раскатывалось.
15. Назовите диаметр сковороды для жарки блинчиков?
 - а. 15 см
 - б. 26 см
 - в. 40 см
16. Сколько блинчиков с фаршем отпускают на порцию?

Входная тестовая работа. 9 класс

1. Если Вы столкнулись с признаками пищевого отравления, какие меры необходимо принять?

- а) выпить 2 - 3 стакана крепкого чая;
- б) вызвать врача;
- в) положить грелку на область живота;
- г) оказать первую медицинскую помощь.

2. Укажите последовательность этапов первичной обработки фруктов и ягод:

- а) переборка; б) сортировка; в) промывание в проточной воде; г) удаление несъедобной части;
- д) мытье в проточной воде.

3. Мясопродукты являются основным источником:

- а) углеводов; б) жиров; в) белка; г) витаминов

4. Доброкачество мяса можно определить по а) запаху; б) вкусу;

- в) цвету; г) консистенции.

5. Укажите правильную последовательность первичной обработки мяса:

- а) промывание
- б) оттаивание;
- в) зачистка;
- г) обмывание;
- д) нарезание.

6. Субпродукты это:

- а) шкура животных;
- б) почки животных;
- в) рога животных;
- г) мозги животных.

7. Из каких источников лучше брать воду?

- а) из рек и прудов
- б) из колодцев и родников
- в) из озер.

8. Кисломолочными продуктами являются:

- а) молоко;
- б) кефир;
- в) творог;
- г) мороженое;
- д) сметана.

9. Какие продукты являются наиболее благоприятной средой для распространения микробов?

- а) замороженные
- б) свежеприготовленные
- в) полуфабрикаты без тепловой обработки.

10. Какое мясо наиболее пригодно для приготовления блюд для детского питания?

- а) баранина б) свинина д) телятина.

11. К мясным продуктам относятся: а) свинина; б) говядина. в) крабовое мясо

13. Каковы меры профилактики кишечных инфекций?

- а) мыть руки перед едой;
- б) употреблять в пищу сырые овощи и фрукты, в) пить кипяченую воду.

Тестовая работа 9 класс Декабрь

1. Отметьте буквой «а» правила санитарии и гигиены», «б» - безопасные приёмы труда:

- готовить пищу надо в специальной одежде;
- перед работой проверьте исправность соединительного шнура электроприбора;
- руки мойте с мылом;
- включайте и выключайте электроприборы сухими руками;
- различные виды продуктов обрабатывайте на разделочных досках с соответствующей маркировкой;
- включайте и выключайте электроприбор сухими руками, берясь за корпус вилки;

2. Со скольких сторон обжаривают блины

- а) с двух; б) с одной.

3. До какого цвета нужно жарить хворост?

- а) до бледно-желтого; б) до желтизны; в) до темно-желтого.

3. Чем сверху покрыто яйцо?

- а) скорлупа; б) белок.

4. Сколько хранится диетическое яйцо?

- а) 30 суток; б) 15 суток; в) 5 суток.

5. Какие бутерброды называются закусочными?

- а) сэндвичи; б) канапе; в) открытый простой.

6. Что такое стерилизация?

- а) нагревание выше 100 градусов; б) нагревание до 100 градусов; в) замораживание.

7. Сколько минут варят яйцо в «мешочек»?

- а) 4 минуты; б) 8 минут; в) 2 минуты.

8. Сколько дней можно хранить неразделанную рыбу?

- а) 2-3 дня; б) 5-6 дней.

9. Для какого теста требуется большое количество муки и малое количество яиц?

- а) бисквитное; б) слоеное; в) песочное.

10. Что получается, когда ягоды и фрукты размяты?

- а) джем; б) пюре; в) варенье.

11. Для приготовления, какого крема требуется сгущенное молоко?

- а) ванильный; б) сливочный; в) яичный.

12. Сколько раз в день человеку необходимо питаться?

- а) 3-4 раза; б) 2-3 раза; в) 5-6 раз.

13. При какой температуре нужно выпекать песочное тесто?

- а) 100-120; б) 180-200; в) 240-260.

14. Из какого теста готовят хворост?

- а) песочного; б) пресного.

15. Сколько надо варить яйцо всмятку?

- а) 8 минут; б) 2 минуты; в) 5 минут.

16. При приготовлении картофельного пюре, с чего начинается процесс?

- а) очистить; б) сполоснуть; в) картофель помыть.

17. Из чего получают крупы?

- а) из бобовых; б) из зерновых культур; в) из питательных веществ.

18. Время варки лапши?

- а) 10-12 минут; б) 20-25 минут; в) 25-30 минут.

1. Где можно хранить продукты? _____

Тестовая работа 9 класс Май

1. Основные ткани мяса

- А) костная, мышечная, жировая, мускульная
- Б) мышечная, соединительная, жировая, костная
- В) соединительная, мышечная, костная

2. От чего котлетная масса обогащается воздухом, становится более однородной и изделия получают пышными

- А) добавить соду
- Б) пропустить два раза через мясорубку
- В) выбивать котлетную массу
- В) в металлических и деревянных ящиках⁴

3. Обработка дичи складывается из следующих операций

- А) оттаивание, ощипывание, опаливание, потрошения, промывание
- Б) удаление внутренностей, головы, ощипывание, опаливание
- В) ощипывание, опаливание, промывание, просушивание

4. Бутерброды бывают

- А) открытые, закрытые
- Б) сэндвичи, канапе, тартинки
- В) открытые, закрытые, закусочные

5. Какой обязательный продукт входит в состав салатов, винегрет

- А) морковь
- Б) свекла
- В) соленья

6. В чизбургере используется

- А) сосиски Б) мясо

6. Зелёное масло — это смесь

- А) масла и красителя Б) масло и сок шпината В) масло с зеленью

7. По способу приготовления супы подразделяют

- А) заправочные, пюреобразные, разные
- Б) прозрачные, заправочные, пюреобразные, разные
- В) прозрачные, заправочные, холодные, горячие

8. Бульоны всегда в конце

- А) солят
- Б) процеживают
- В) осветляют

9. В каком из соусов используется яйцо

- А) льезон
- Б) белый соус
- В) красный соус

10. Лавровый лист в суп вводят

- А) в начале варки
- Б) в середине варки
- В) в конце варки

11. Борщ – национальное блюдо

- А) России Б) Украины В) Германии

12. Основным ингредиентом рассольников является

- А) картофель
- Б) перловая крупа
- В) солёные огурцы

13. В молочные супы сливочное масло кладут

- А) в конце варки Б) перед подачей В) значение не имеет

14. Основой супов-пюре является А) овощи Б) мясо В) белый соус

15. Можно ли подавать холодные супы с кусочками льда А) да Б) нет

16. Для получения необходимой консистенции сладких супов их заправляют

- А) мукой Б) крахмалом В) водой