

МБОУ “Малосуньская СОШ” с. Малая Сунь Мамадышского района РТ

Тестовые задания по технологии

**Раздел:
“Кулинария”
5 класс**

**Разработала: Билалова Эндже Ильсуровна, учитель
технологии**



1.

Помещение, предназначенное для
кулинарных работ оснащенное специальным
оборудованием

Кухня

столовая

СВЕРНОВ

закусочная

кафе

дальше

2.

Для чего кастрюля с решеткой на дне и с крышкой?

Для варки макарон

Для варки грилей

СВЕРНУЮТ

Для варки компот

Для приготовления массы
для бисквита

дальше

3.

Вещества, необходимые нам для роста, жизнеспособности

углеводы

жиры

ВЕРНО!

витамины

белки

дальше

4.

Недостаток какого витамина ведет к развитию рахита?

А

В

ВЕРНО!

С

Д

дальше

5.

Какой витамин улучшает зрение и ускоряет
рост?

В

А

ВЕРНО!

С

Д

дальше

6.

В каих продуктах наибольшее количество
железа?

Яблоко

макарон

ВЕРНО!

рыба

крупa

дальше

7.

Слово “бутерброд” произошло от двух
немецких слов:

Ветчина и хлеб

Хлеб и колбаса

ВЕРНО!

Масло и хлеб

Хлеб и сыр

дальше

8.

Когда нарезают продукты для бутербродов?

За 40-50 минут до подачи

За 30-40 минут до подачи

СВЕРНУТЬ

За 45-55 минут до подачи

За час до подачи

дальше

9.

Закрытый бутерброд называецца

грэнкой

тарцінкой

ВЕРНІСЬ!

канапе

сэндвічам

дальше

10. Тарталетки – это

Бутерброды из
слоеного теста

Маленькие фигурные
бутерброды

ВЕРНУТЬСЯ

Корзиночки, выпеченные из
сдобного пресного теста

Бутерброды из
дрожжевого теста

дальше

11.

Хлеб и сыр - это

Коктейльный бутерброд

Сложный бутерброд

ВЕРНО!

Слоистой бутерброд

Простой бутерброд

дальше

12.

Хлеб для бутербродов нарезаем

5 мм

1 см

СВЕРНУТЬ

1,5 мм

1.7 мм

дальше

13.

Какой бутерброд на рисунке закрытый?



СВЕРНУТЬ



дальше

14.

К горячим напиткам относится

морс

чай

ВЕРНО!

сок

кисель

дальше

15.

К столовым приборам не относится

НОЖ

вилка

ВЕРНО!

дуршлаг

ложка

дальше

16.

Приготовление блюда в большом количестве
воды называется

варка

жарка

ВЕРНО!

тушение

припускание

дальше

17.

Салат из свежих овощей украшают

сметаной

майонезом

ВЕРНО!

Искусственными цветами

Фигурной нарезкой

дальше

18.

Что относится к корнеплодам?

свекла

томат

СВЕРНОВ

картофель

капуста

дальше

19.

Что относится к бабовым?

баклажан

хрен

ВЕРНО!

фасоль

кабачки

дальше

20.

Целый картофель варится в жидкости

20 минут

5 минут

ВЕРНО!

10 минут

15 минут

дальше

21.

Предметом общего пользования в сервировке
стола является:

ложка

хлебница

ВЕРНО!

вилка

тарелки

дальше

22.

Как определить, куриное яйцо вареное или сырое

Кручением яйца
на поверхности стола

Опустив яйцо в сосуд с
водой

ВЕРНО!

По звуку, издаваемому
При его встряхивании

По внешнему виду

дальше

23.

Салатной заправкой не является

Растительное масло

майонез

ВЕРНО!

уксус

сметана

дальше

24.

Когда яйцо сварено “в мешочек” у него:

Крутые желток и белок

Жидкие желток и белок

СВЕРНУЛИ

Крутой желток,
жидкий белок

Жидкий желток,
крутой белок

дальше

25.

Яйца в “мешочек” варятся

4-5 минут

2,5 минуты

СВЕРНУТЬ

8-10 минут

10-12 минут

дальше

Молодец!