

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

**СВЕРНУЛИ**

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

крупа

**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?



**СВЕРНУЛИ**



**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!**