

Итоговый тест *по кулинарии*

7 класс



Учитель технологии
Данилова Ольга
Николаевна

МОУ Большекустовская
СОШ



Тренировочный
тест



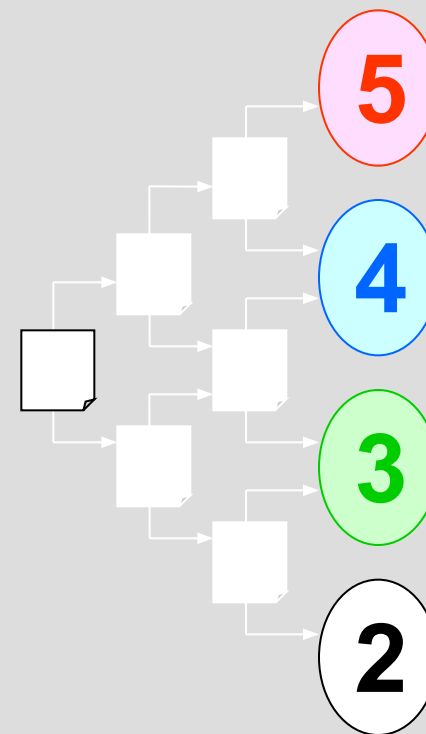
Первичная обработка мяса

Зачищение

Припускание

Жарение

Варка





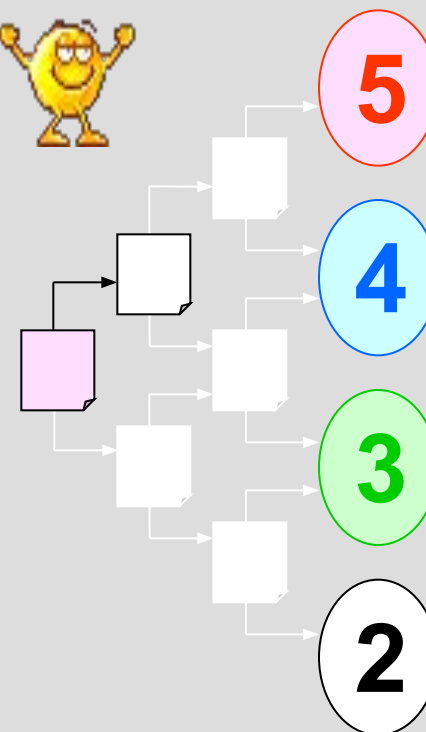
Интенсивность окраски сырой говядины зависит от ...

сезона

питания

породы

возраста





	2	3
--	---	---

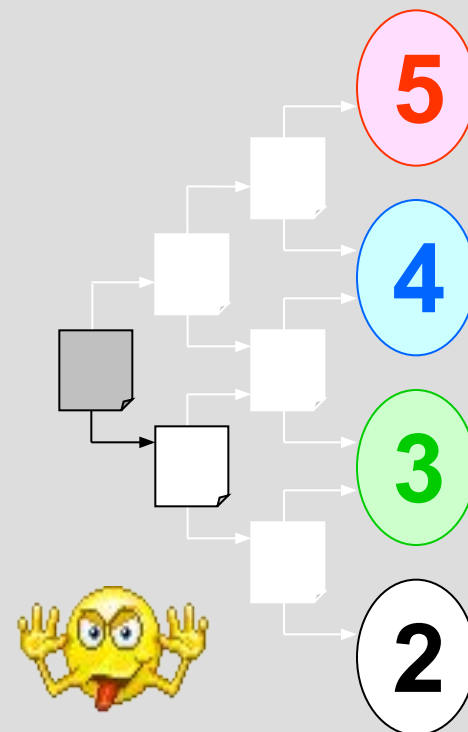
Немикробное пищевое отравление вызывается ...

От больного к здоровому

Грибами

Нитратами

Испортившимся блюдом





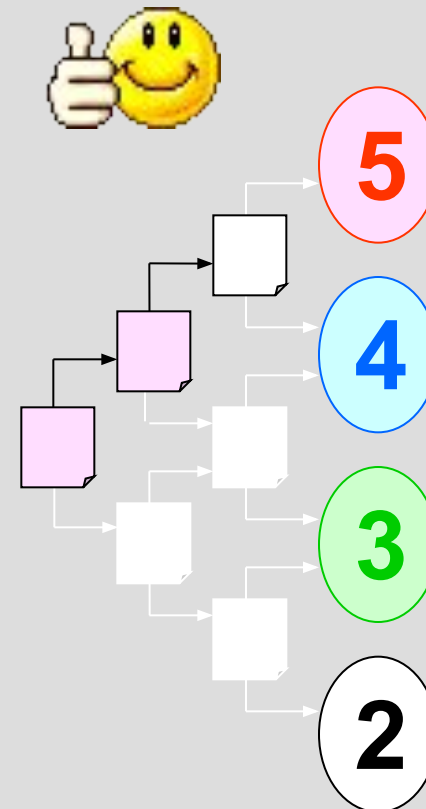
Молоко длительного хранения

Пастеризованное

Охлаждённое

Кипячёное

Стерилизованное





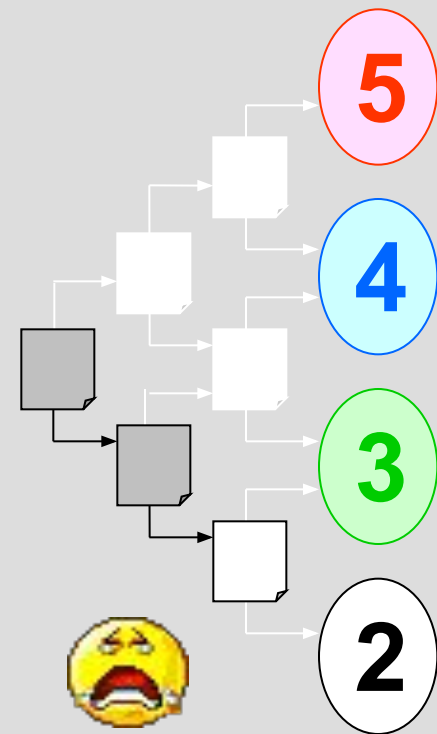
Первичная обработка муки

Просушивание

Просеивание

Переборка

Нет варианта





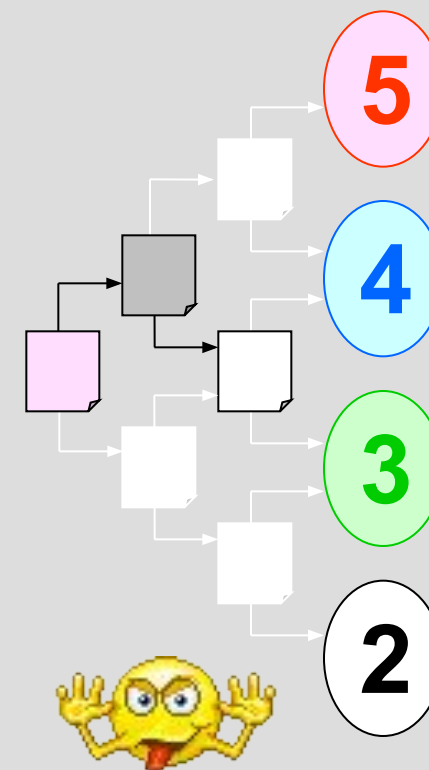
Дрожжевое тесто

Заварное

Песочное

Пресное

Кислое





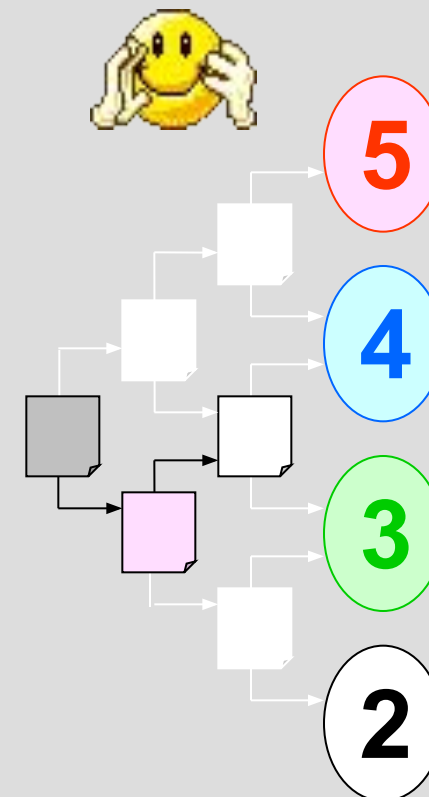
Подготовка стола к приёму пищи

Протирание

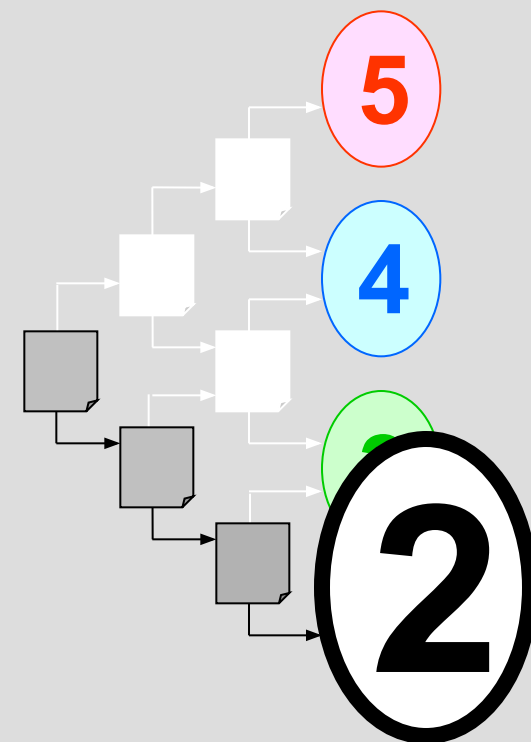
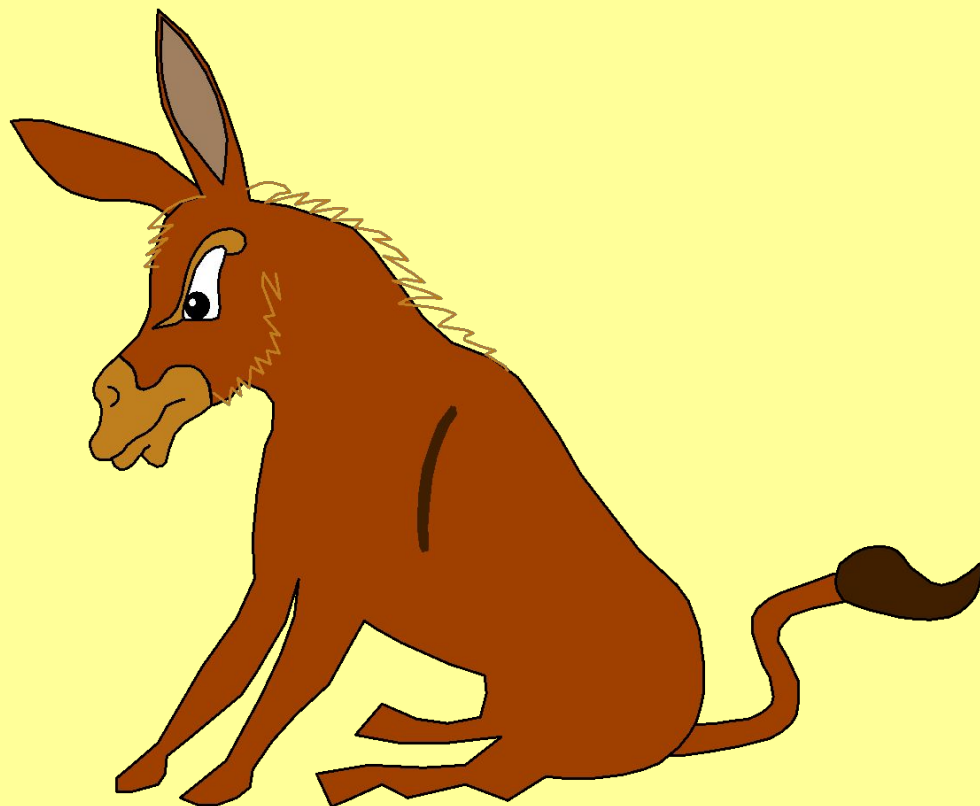
Сервировка

Дезинфицирование

Нет варианта

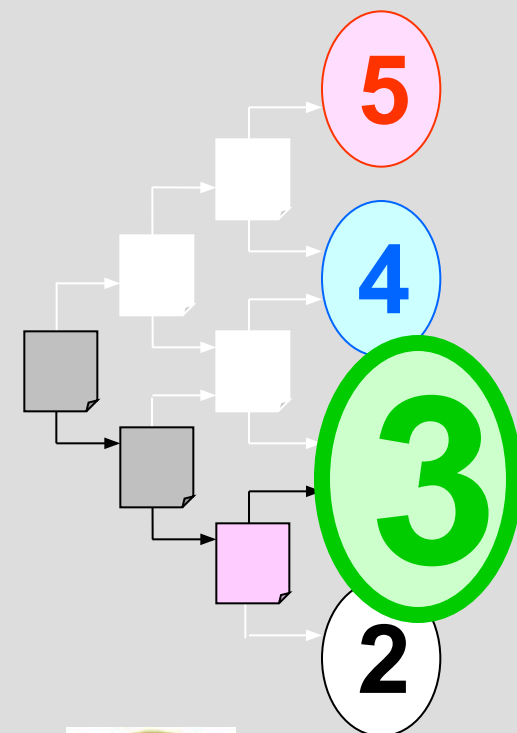
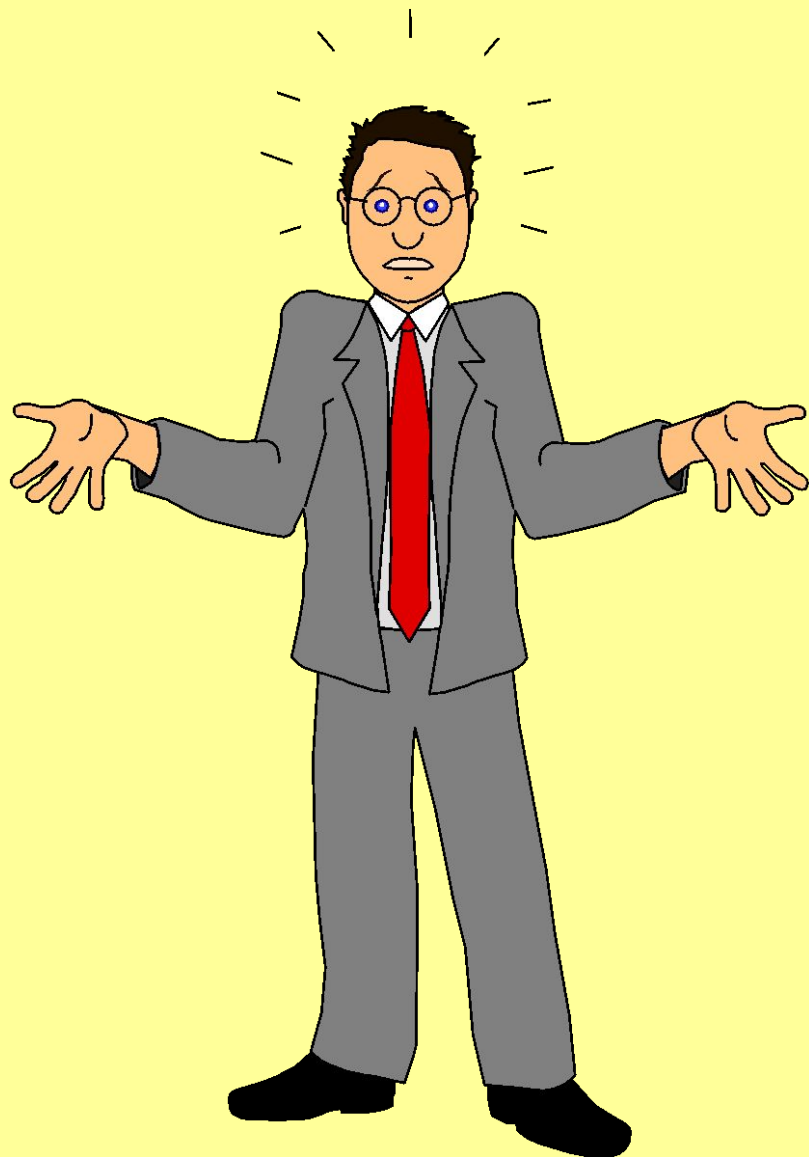


Итоговый тест по кулинарии 7 класс



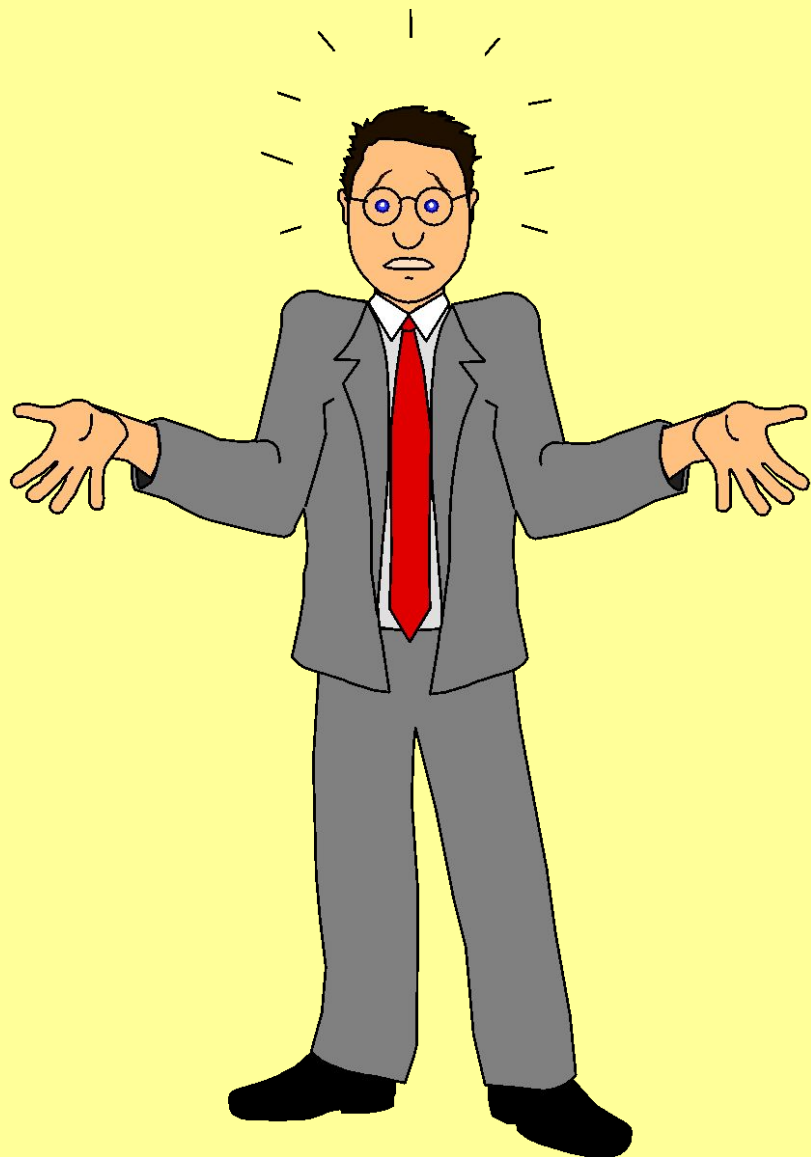
Тренировочный
тест

Итоговый тест по кулинарии 7 класс

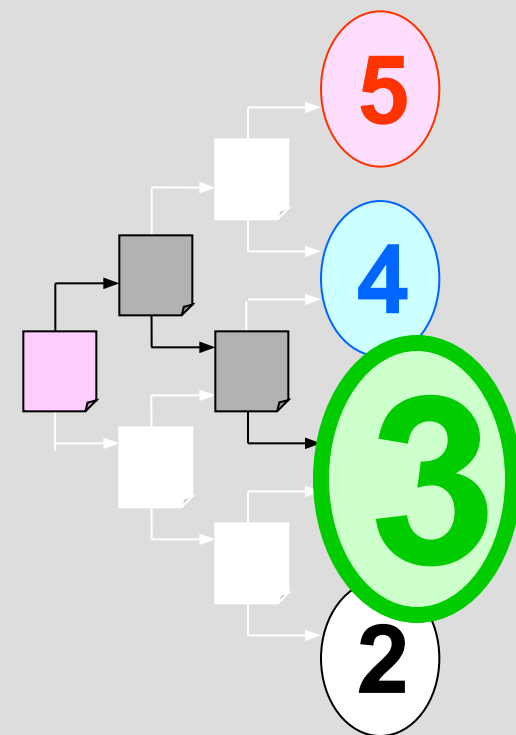


Тренировочный
тест

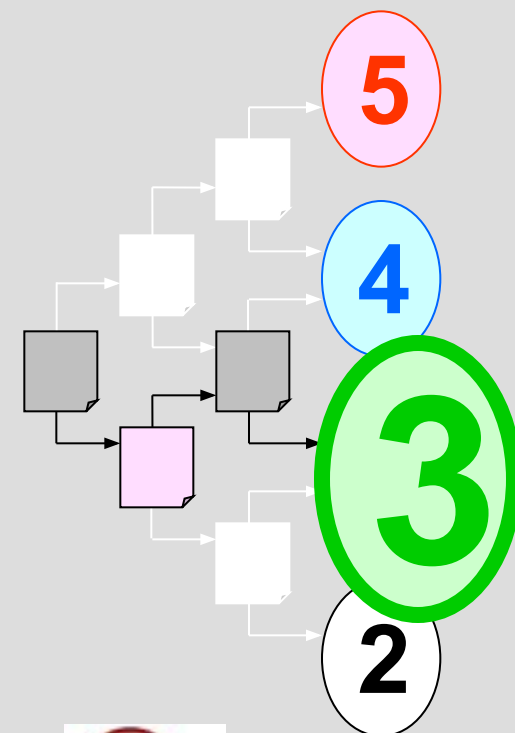
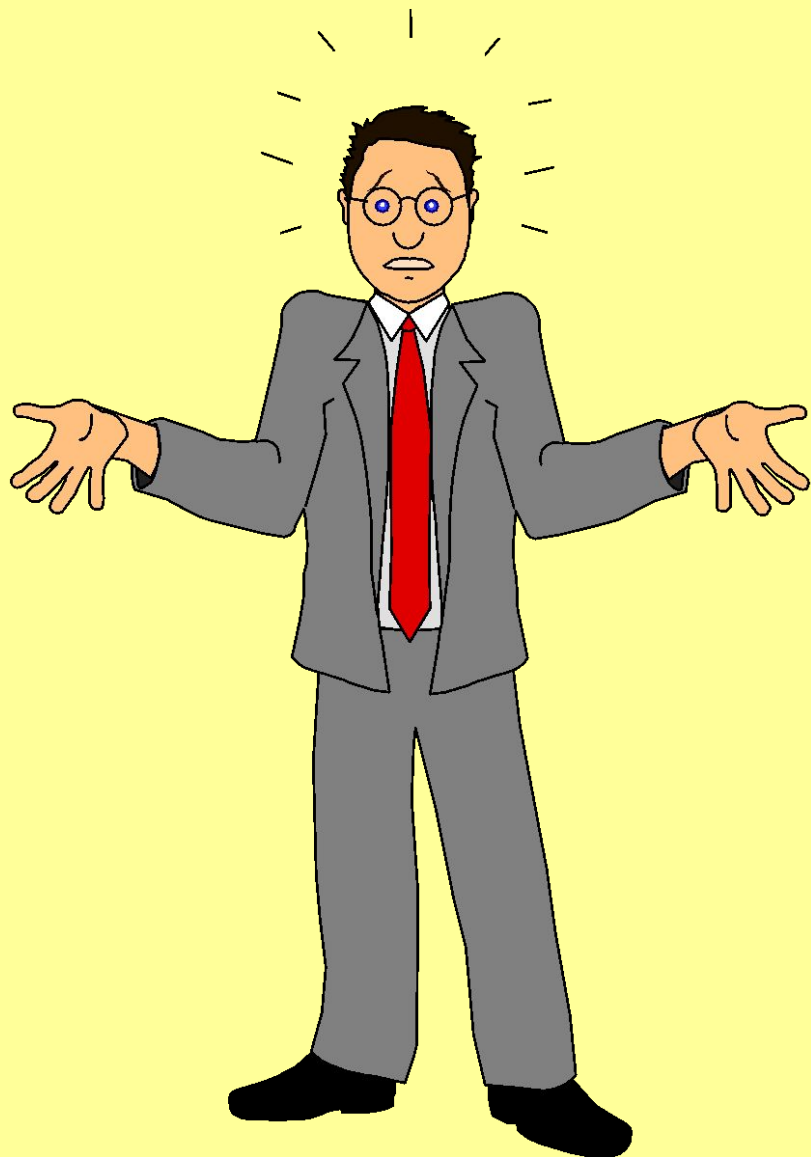
Итоговый тест по кулинарии 7 класс



Тренировочный
тест

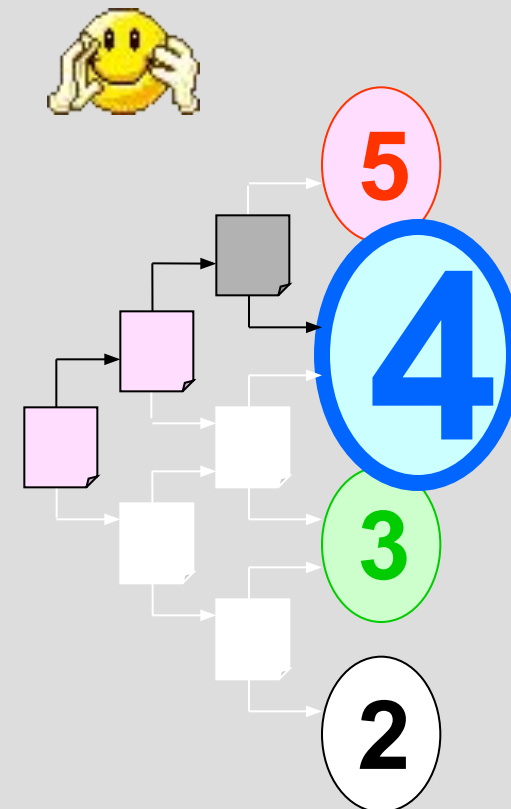
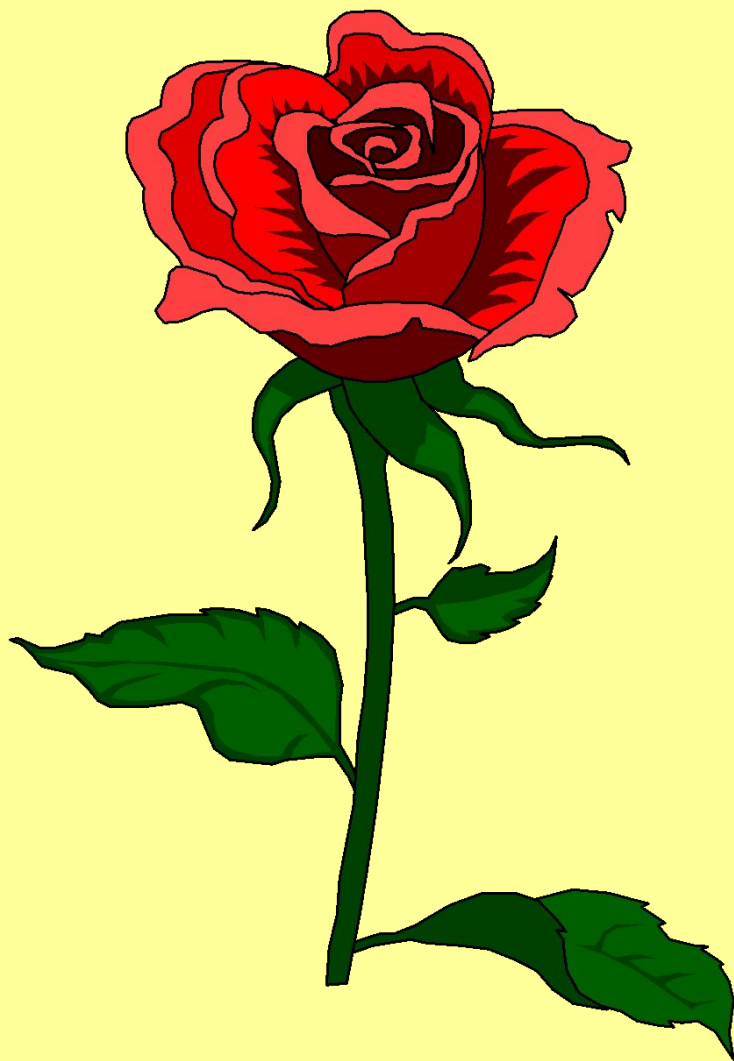
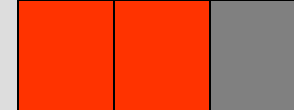


Итоговый тест по кулинарии 7 класс



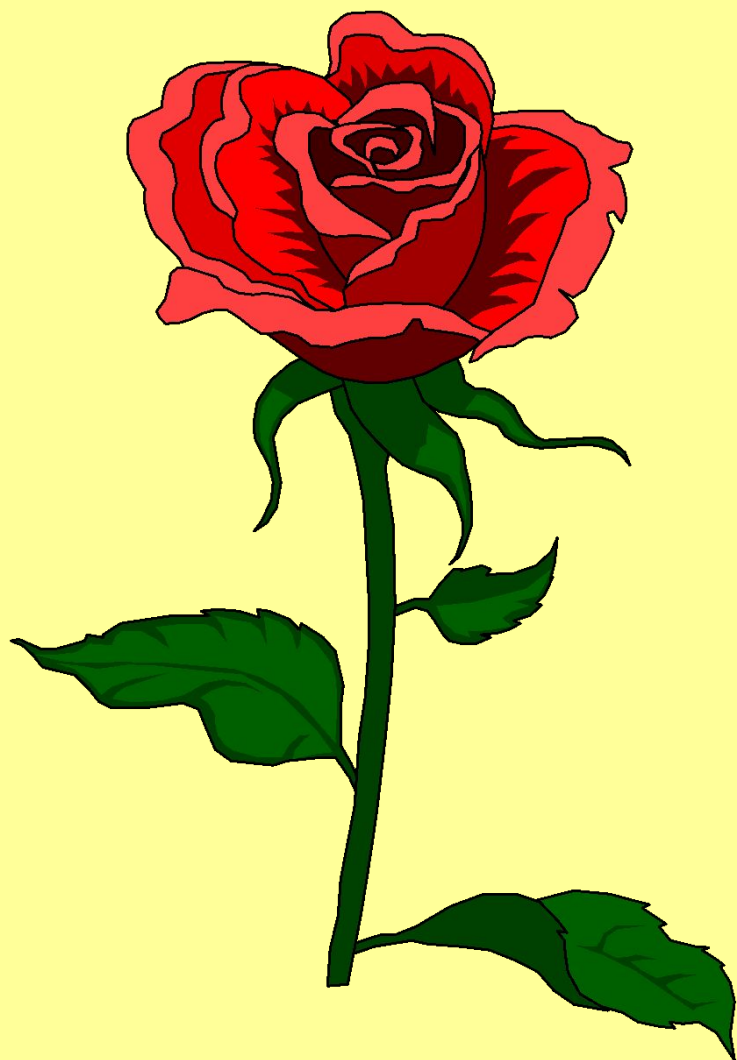
Тренировочный
тест

Итоговый тест по кулинарии 7 класс

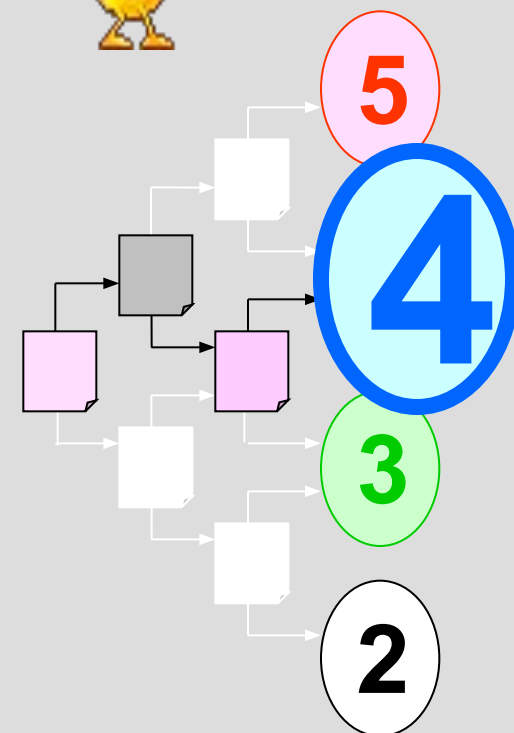


Тренировочный
тест

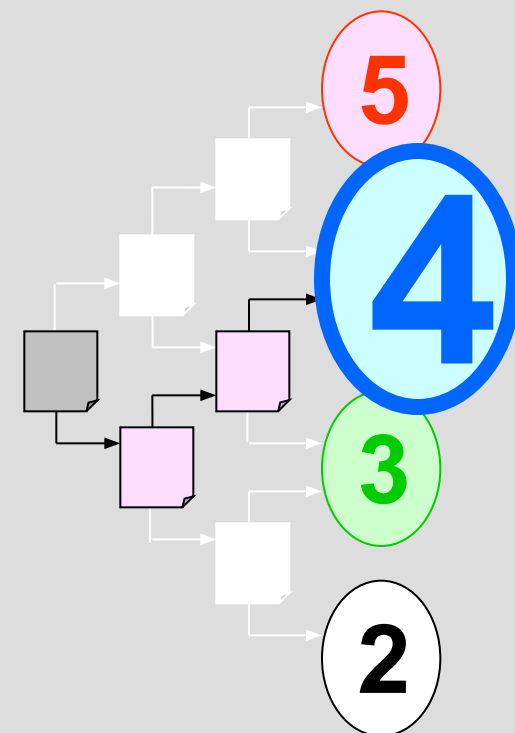
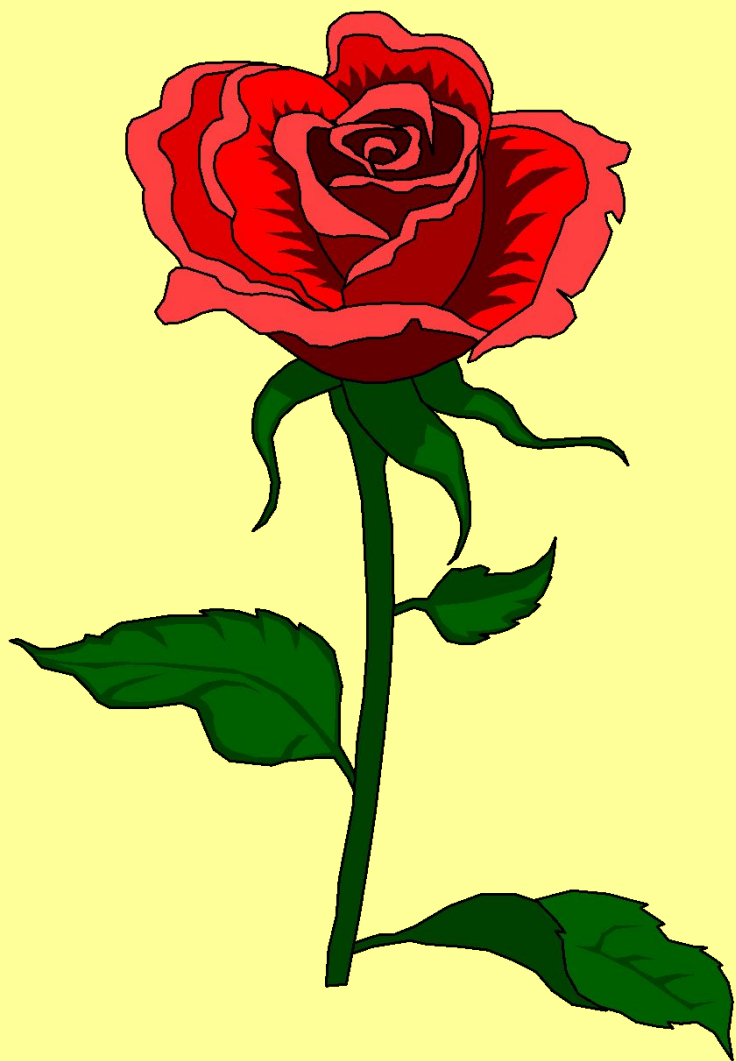
Итоговый тест по кулинарии 7 класс



Тренировочный
тест



Итоговый тест по кулинарии 7 класс

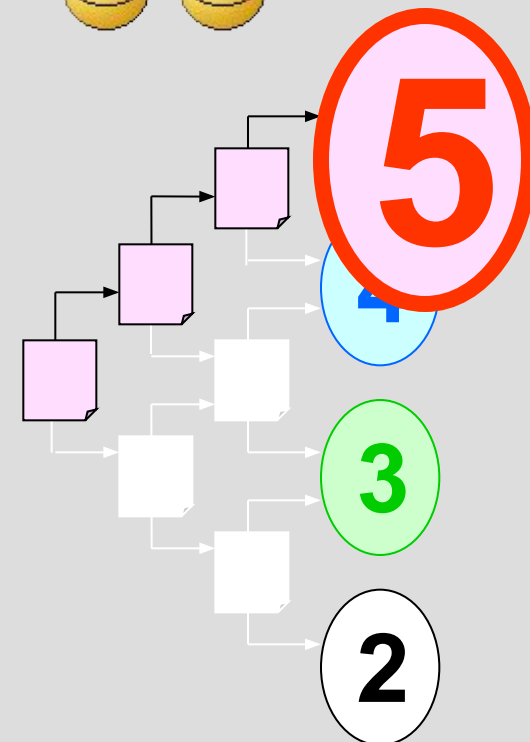


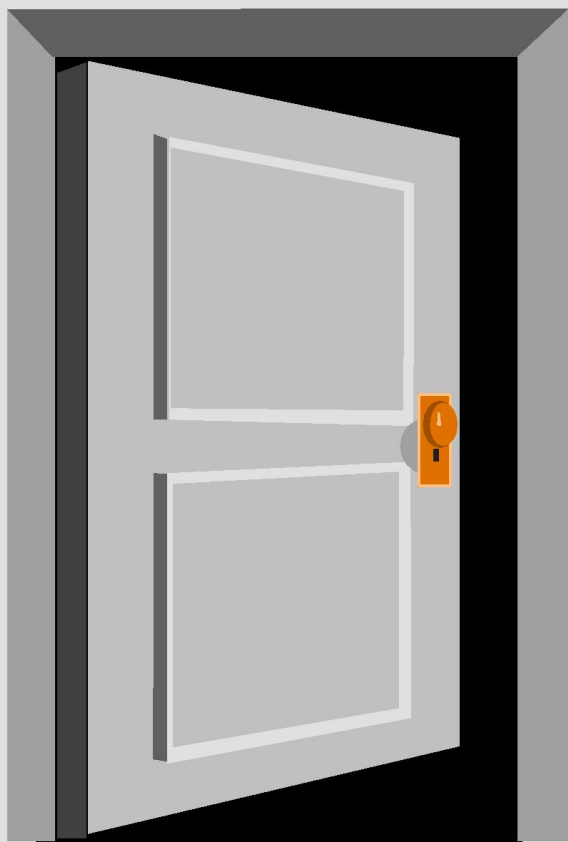
Тренировочный
тест

Итоговый тест по кулинарии 7 класс



Тренировочный
тест





Тренировочный
тест