

Тестовая контрольная работа по технологии №3Обобщение по теме «Кулинария»

Дата _____ Ф.И. _____

(Тестирование (проверка теоретических знаний) – 96 баллов.

Предлагается 18 вопросов с разными вариантами ответов. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.)

Санитария и гигиена.*1. Поставь цифрами правильную последовательность мытья посуды. (6 баллов)*

- ___ - Промыть посуду в проточной воде.
- ___ - Замочит посуду с пригоревшей пищей в горячей воде.
- ___ - Удалить остатки пищи с посуды губкой.
- ___ - Поставить чистую посуду на сушку.
- ___ - Вымыть посуду в горячей воде.
- ___ - Сортировать посуду: отдельно поставить стаканы, тарелки и т.д.

*2. В какой последовательности нужно оказывать первую помощь? (6 баллов)**При ожоге*

- ___ - Приложить на место ожога холодную влажную марлю или бинт.
- ___ - Нанести на поврежденную кожу противоожоговую мазь или повязку.
- ___ - Погрузить обожжённый участок тела в холодную воду или под струю холодной воды.

При порезах

- ___ - Наложить стерильную повязку.
- ___ - Смазать кожу вокруг рану настойкой йода.
- ___ - Промыть рану под струёй кипячёной воды, затем раствором перекиси водорода или марганцовокислого калия.

3. Верны ли следующие утверждения? (отметьте +) (5 баллов)

Утверждения	Да	Нет
1. Приготовленные блюда хранят в холодильнике остывшими и в стеклянной посуде.		
2. Кухонную посуду следует мыть после окончания приёма пищи.		
3. До зажигания газа в горелке нужно проверить исправность шнура.		
4. Наполнять кастрюлю жидкостью нужно до краев.		
5. Если при порезе рана глубокая и сильно загрязнённая, необходимо обратиться в поликлинику.		

Здоровое питание

4. Впиши в клеточки слова-ответы. (5 баллов)

4.1. Вещества, которые содержатся в продуктах растительного и животного происхождения, и необходимы человеку для жизни..

--	--	--	--	--	--	--	--

4.2. Строительный материал клеток и тканей организма.

--	--	--	--	--

4.3. Один из источников энергии для организма, содержащийся в крупах, муке, картофеле.

--	--	--	--	--	--	--	--

4.4. Вещества – поставщики энергии, содержащиеся в сливочном и растительном масле.

--	--	--	--

4.5. Приём необходимого количества пищи в определённое время.

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--

Технология приготовления пищи

5. Найди соотношения: (6 баллов)

	<i>Вид бутерброда</i>		<i>Описание бутерброда</i>
1)	Холодный закрытый	А)	Запечённый ломтик хлеба с яйцом, грибами (подаю в горячем виде).
2)	Гренок	Б)	Ломтик хлеба с маслом, колбасой, сыром и т.п.
3)	Горячий открытый	В)	Закрытый бутерброд, запечённый в микроволновой печи или духовке.
4)	Канапе	Г)	Бутерброд на обжаренном ломтике хлеба.
5)	Холодный открытый	Д)	Маленький закусочный бутерброд.
6)	Горячий закрытый	Е)	Два ломтика хлеба с начинкой между ними.

Ответ:

1)	2)	3)	4)	5)	6)

Технология приготовления бутербродов

6. Верны ли следующие утверждения? (отметьте +) (5 баллов)

<i>Утверждения</i>	<i>Да</i>	<i>Нет</i>
--------------------	-----------	------------

1. Бутерброды готовят непосредственно перед подачей на стол.		
2. Бутерброды бывают только открытые и закрытые.		
3. Ломтик хлеба для бутерброда должен быть толщиной 2 см.		
4. Срок хранения бутербродов в холодильнике 3 часа при температуре +2...+6 °С.		
5. Горячие и большие бутерброды едят вилкой и ножом.		

Технология приготовления горячих напитков

7. Впиши в клеточки слова-ответы. (5 баллов)

7.1. Полезный напиток, бывает чёрным, зелёным, белым, жёлтым и красным, травянистым, с фруктовыми добавками.

--	--	--

7.2. Тонизирующий напиток, который в продаже бывает в зёрнах, молотый и растворимый.

--	--	--	--

7.3. Напиток из зёрен тропического шоколадного дерева.

--	--	--	--	--

7.4. Электрический прибор для приготовления кофе.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

7.5. Устройство для приготовления кофе, чая и трав в виде стеклянной ёмкости с поршнем.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронный изделий

8. Найди соотношения: (6 баллов)

	<i>Вид крупы</i>		<i>Зерновые культуры</i>
1)	Гречневая крупа	А)	Ячмень
2)	Рисовая крупа	Б)	Овёс
3)	Овсяные хлопья	В)	Гречиха
4)	Пшённая крупа	Г)	Пшеница
5)	Манная крупа	Д)	Просо
6)	Перловая крупа	Е)	Рис

Ответ:

1)	2)	3)	4)	5)	6)

9. Верны ли следующие утверждения? (отметьте +) (5 баллов)

<i>Утверждения</i>	<i>Да</i>	<i>Нет</i>
1. Крупы засыпают в кипящую подсоленную воду.		
2. Для ускорение варки манную крупу замачивают на 3-4 часа.		
3. Для приготовления запеканок макароны варят в большом количестве воды.		
4. Каши хранят в прохладном затемнённом месте.		
5. Для приготовления рассыпчатой каши подходят лишь недробленые крупы.		

Технология приготовления блюд из овощей и фруктов

10. Обозначь цифрами правильную последовательность механической обработки овощей и фруктов. (5 баллов)

___ - Промыть в проточной воде.

___ - Сортировать по размеру.

___ - Нарезать.

___ - Очистить от кожуры.

___ - Вымыть с помощью щётки, удаляя остатки земли.

11. Верны ли следующие утверждения? (отметьте +) (5 баллов)

<i>Утверждения</i>	<i>Да</i>	<i>Нет</i>
1. Овощи усиливают процесс пищеварения.		
2. Овощи хранят без доступа света при температуре -1...-3 °С.		
3. Для сохранения в овощах витамина С их предварительно измельчают.		
4. В овощах нитраты накапливаются под кожурой, в стеблях и кочерыжках.		
5. Картофель, морковь можно нарезать кольцами.		

Технология кулинарной обработке овощей

12. Обозначь цифрами правильную последовательность приготовления салата из варёных овощей.

(8 баллов)

___ - Отварить.

___ - Нарезать.

___ - Перемешать.

___ - Промыть.

___ - Очистить.

___ - Украсить.

___ - Заправить.

___ - Охладить.

13. Впиши в клеточки слова-ответы. (5 баллов)

13.1. Процесс тепловой обработки овощей без добавления жидкости.

--	--	--	--	--	--	--	--

13.2. Приготовление овощей в небольшом количестве воды, бульона или соуса.

--	--	--	--	--	--	--	--

13.3. Приготовление овощей в большом количестве жидкости.

--	--	--	--	--	--

13.4. Приготовление овощей в духовом шкафу.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

13.5. Салат, состоящий из отваренных овощей и солёного огурца.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Технология приготовления блюд из яиц

14. Найди соотношения: (3 балла)

	<i>Способы варки яиц</i>		<i>Время приготовления</i>
1)	В мешочек	А)	7-10 мин
2)	Вкрутую	Б)	4-5 мин
3)	Всмятку	В)	2-3 мин

Ответ:

1)	2)	3)

15. Обозначь цифрами правильную последовательность варки яйца. (8 баллов)

___ - Довести воду до кипения.

___ - Опустить яйцо в холодную воду.

___ - Выбрать посуду.

___ - Положить яйцо.

___ - Включить плиту.

___ - Налить воду.

___ - Убавить нагрев и засесть время.

___ - Варить до готовности.

16. Верны ли следующие утверждения? (отметьте +) (5 баллов)

Утверждения	Да	Нет
1. Яйца могут быть заражены сальмонеллёзом.		
2. Прежде чем разбить сырое яйцо, его нужно вымыть в тёплой воде.		
3. Отделить желток от белка можно при помощи бумажной воронки.		
4. Для омлета яйца взбивают в добавлении молока.		
5. Если в вареном яйце желток свернулся, а белок нет, значит, яйцо сварено в мешочек.		

Приготовление завтрака. Сервировка стола

17. Впиши в клеточки слова-ответы. (5 баллов)

17.1. Перечень блюд, которые будут предложены за столом.

--	--	--	--

17.2. Энергетическая ценность продукта.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

17.3. Подготовка и оформление стола для приёма пищи.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

17.4. Правила поведения за столом.

--	--	--	--	--	--

17.5. Посуда для подачи варёного яйца.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

18. Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько). (3 балла)

1. Является ли бутербродом хлеб с маслом?

- а) нет;
- б) да.

2. К столовым приборам не относится:

- а) ложка;
- б) дуршлаг;
- в) вилка;
- г) нож.

3. Определить, является куриное яйцо вареным или сырым, можно:

- а) опустив яйцо в сосуд с водой;
- б) по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании;

- в) кручением яйца на поверхности стола;
- г) по внешнему виду.

Критерии оценки:

За каждый правильный ответ 1 балл. Всего - 96 баллов.

Оценка «5» - 96-72 баллов

Оценка «4» - 73-51 баллов

Оценка «3» - 50-28 баллов

Оценка «2» - 27 баллов

Обобщение по теме «Кулинария»

Санитария и гигиена

1. Поставь цифрами правильную последовательность мытья посуды. (6 баллов)

5 - Промыть посуду в проточной воде.

3 - Замочит посуду с пригоревшей пищей в горячей воде.

1 - Удалить остатки пищи с посуды губкой.

6 - Поставить чистую посуду на сушку.

4 - Вымыть посуду в горячей воде.

2 - Сортировать посуду: отдельно поставить стаканы, тарелки и т.д.

2. В какой последовательности нужно оказывать первую помощь? (6 баллов)

При ожоге

2 - Приложить на место ожога холодную влажную марлю или бинт.

3 - Нанести на поврежденную кожу противоожоговую мазь или повязку.

1 - Погрузить обожжённый участок тела в холодную воду или под струю холодной воды.

При порезах

3 - Наложить стерильную повязку.

2- Смазать кожу вокруг рану настойкой йода.

1 - Промыть рану под струёй кипячёной воды, затем раствором перекиси водорода или марганцовокислого калия.

3. Верны ли следующие утверждения? (отметьте +) (5 баллов)

Утверждения	Да	Нет
1. Приготовленные блюда хранят в холодильнике остывшими и в стеклянной посуде.	+	
2. Кухонную посуду следует мыть после окончания приёма пищи.	+	
3. До зажигания газа в горелке нужно проверить исправность шнура.		+
4. Наполнять кастрюлю жидкостью нужно до краев.		+
5. Если при порезе рана глубокая и сильно загрязнённая, необходимо обратиться в поликлинику.	+	

Здоровое питание

4. Впиши в клеточки слова-ответы. (5 баллов)

4.1. Вещества, которые содержатся в продуктах растительного и животного происхождения, и необходимы человеку для жизни.

п	и	щ	е	в	ы	е
---	---	---	---	---	---	---

4.2. Строительный материал клеток и тканей организма.

б	е	л	к	и
---	---	---	---	---

4.3. Один из источников энергии для организма, содержащийся в крупах, муке, картофеле.

у	г	л	е	в	о	д	ы
---	---	---	---	---	---	---	---

4.4. Вещества – поставщики энергии, содержащиеся в сливочном и растительном масле.

ж	и	р	ы
---	---	---	---

4.5. Приём необходимого количества пищи в определённое время.

р	е	ж	и	м
---	---	---	---	---

п	и	т	а	н	и	я
---	---	---	---	---	---	---

Технология приготовления пищи.

5. Найди соотношения: (6 баллов)

	<i>Вид бутерброда</i>		<i>Описание бутерброда</i>
1)	Холодный закрытый	А)	Запечённый ломтик хлеба с яйцом, грибами (подаю в горячем виде).
2)	Гренок	Б)	Ломтик хлеба с маслом, колбасой, сыром и т.п.
3)	Горячий открытый	В)	Закрытый бутерброд, запечённый в микроволновой печи или духовке.
4)	Канапе	Г)	Бутерброд на обжаренном ломтике хлеба.
5)	Холодный открытый	Д)	Маленький закусочный бутерброд.
6)	Горячий закрытый	Е)	Два ломтика хлеба с начинкой между ними.

Ответ:

1)	2)	3)	4)	5)	6)
Е	А	Г	Д	Б	В

Технология приготовления бутербродов.

6. Верны ли следующие утверждения? (отметьте +) (5 баллов)

<i>Утверждения</i>	<i>Да</i>	<i>Нет</i>
1. Бутерброды готовят непосредственно перед подачей на стол.	+	
2. Бутерброды бывают только открытые и закрытые.		+
3. Ломтик хлеба для бутерброда должен быть толщиной 2 см.		+
4. Срок хранения бутербродов в холодильнике 3 часа при температуре +2...+6 °С.		+
5. Горячие и большие бутерброды едят вилкой и ножом.	+	

Технология приготовления горячих напитков.

7. Впиши в клеточки слова-ответы. (5 баллов)

7.1. Полезный напиток, бывает чёрным, зелёным, белым, жёлтым и красным, травянистым, с фруктовыми добавками.

ч	а	й
---	---	---

7.2. Тонизирующий напиток, который в продаже бывает в зёрнах, молотый и растворимый.

к	о	ф	е
---	---	---	---

7.3. Напиток из зёрен тропического шоколадного дерева.

к	а	к	а	о
---	---	---	---	---

7.4. Электрический прибор для приготовления кофе.

к	о	ф	е	в	а	р	к	а
---	---	---	---	---	---	---	---	---

7.5. Устройство для приготовления кофе, чая и трав в виде стеклянной ёмкости с поршнем.

ф	р	е	н	ч	п	р	е	с	с
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

8. Найди соотношения: (6 баллов)

	<i>Вид крупы</i>		<i>Зерновые культуры</i>
1)	Гречневая крупа	А)	Ячмень
2)	Рисовая крупа	Б)	Овёс
3)	Овсяные хлопья	В)	Гречиха
4)	Пшённая крупа	Г)	Пшеница
5)	Манная крупа	Д)	Просо
6)	Перловая крупа	Е)	Рис

Ответ:

1)	2)	3)	4)	5)	6)
В	Е	Б	Д	Г	А

9. Верны ли следующие утверждения? (отметьте +) (5 баллов)

<i>Утверждения</i>	<i>Да</i>	<i>Нет</i>
1. Крупы засыпают в кипящую подсоленную воду.	+	
2. Для ускорения варки манную крупу замачивают на 3-4 часа.		+
3. Для приготовления запеканок макароны варят в большом количестве воды.	+	
4. Каши хранят в прохладном затемнённом месте.		+
5. Для приготовления рассыпчатой каши подходят лишь недробленые крупы.	+	

Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.

10. Обозначь цифрами правильную последовательность механической обработки овощей и фруктов.

(5 баллов)

4- Промыть в проточной воде.

1 - Сортировать по размеру.

5- Нарезать.

3 - Очистить от кожуры.

2 - Вымыть с помощью щётки, удаляя остатки земли.

11. Верны ли следующие утверждения? (отметьте +) (5 баллов)

<i>Утверждения</i>	<i>Да</i>	<i>Нет</i>
1. Овощи усиливают процесс пищеварения.	+	
2. Овощи хранят без доступа света при температуре $-1...-3^{\circ}\text{C}$.		+

3. Для сохранения в овощах витамина С их предварительно измельчают.		+
4. В овощах нитраты накапливаются под кожурой, в стеблях и кочерыжках.	+	
5. Картофель, морковь можно нарезать кольцами.		+

Технология кулинарной обработке овощей.

12. Обозначь цифрами правильную последовательность приготовления салата из варёных овощей.

(8 баллов)

2- Отварить.

5 - Нарезать.

7 - Перемешать.

1 - Промыть.

4- Очистить.

8 - Украсить.

6 - Заправить.

3 - Охладить.

13. Впиши в клеточки слова-ответы. (5 баллов)

13.1. Процесс тепловой обработки овощей без добавления жидкости.

ж	а	р	е	н	и	е
---	---	---	---	---	---	---

13.2. Приготовление овощей в небольшом количестве воды, бульона или соуса.

т	у	ш	е	н	и	е
---	---	---	---	---	---	---

13.3. Приготовление овощей в большом количестве жидкости.

в	а	р	к	а
---	---	---	---	---

13.4. Приготовление овощей в духовом шкафу.

з	а	п	е	к	а	н	и	е
---	---	---	---	---	---	---	---	---

13.5. Салат, состоящий из отваренных овощей и солёного огурца.

в	и	н	е	г	р	е	т
---	---	---	---	---	---	---	---

Технология приготовления блюд из яиц.

14. Найди соотношения: (3 балла)

	Способы варки яиц		Время приготовления
1)	В мешочек	А)	7-10 мин
2)	Вкрутую	Б)	4-5 мин
3)	Всмятку	В)	2-3 мин

Ответ:

1)	2)	3)
Б	А	В

15. Обозначь цифрами правильную последовательность варки яйца. (8 баллов)

5 - Довести воду до кипения.

8- Опустить яйцо в холодную воду.

1 - Выбрать посуду.

3 - Положить яйцо.

4 - Включить плиту.

2 - Налить воду.

6 - Убавить нагрев и засечь время.

7 - Варить до готовности.

16. Верны ли следующие утверждения? (отметьте +) (5 баллов)

Утверждения	Да	Нет
1. Яйца могут быть заражены сальмонеллёзом.	+	
2. Прежде чем разбить сырое яйцо, его нужно вымыть в тёплой воде.	+	
3. Отделить желток от белка можно при помощи бумажной воронки.	+	
4. Для омлета яйца взбивают с добавлением молока.	+	
5. Если в вареном яйце желток свернулся, а белок нет, значит, яйцо сварено в мешочек.		+

Приготовление завтрака. Сервировка стола.

17. Впиши в клеточки слова-ответы. (5 баллов)

17.1. Перечень блюд, которые будут предложены за столом.

м	е	н	ю
---	---	---	---

17.2. Энергетическая ценность продукта.

к	а	л	о	р	и	й	н	о	с	т	ь
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

17.3. Подготовка и оформление стола для приёма пищи.

с	е	р	в	и	р	о	в	к	а
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

17.4. Правила поведения за столом.

э	т	и	к	е	т
---	---	---	---	---	---

17.5. Посуда для подачи варёного яйца.

п	а	ш	о	т	н	и	ц	а
---	---	---	---	---	---	---	---	---

18. Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько). (3 балла)

1. Является ли бутербродом хлеб с маслом?

а) нет;

б) да.

2. К столовым приборам не относится:

а) ложка;

б) дуршлаг;

в) вилка;

г) нож.

3. *Определить, является куриное яйцо вареным или сырым, можно:*

а) опустив яйцо в сосуд с водой;

б) по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании;

в) кручением яйца на поверхности стола;

г) по внешнему виду.

Критерии оценки:

За каждый правильный ответ 1 балл. Всего - 96 баллов.

Оценка «5» - 96-72 баллов

Оценка «4» - 73-51 баллов

Оценка «3» - 50-28 баллов

Оценка «2» - 27 баллов