



Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №3
г. Кимовска

Контрольный материал к разделу «Кулинария»

5 класс
учитель технологии: Канева Ирина
Владимировна



Темы раздела «Кулинария»

Бутерброды

Блюда из яиц

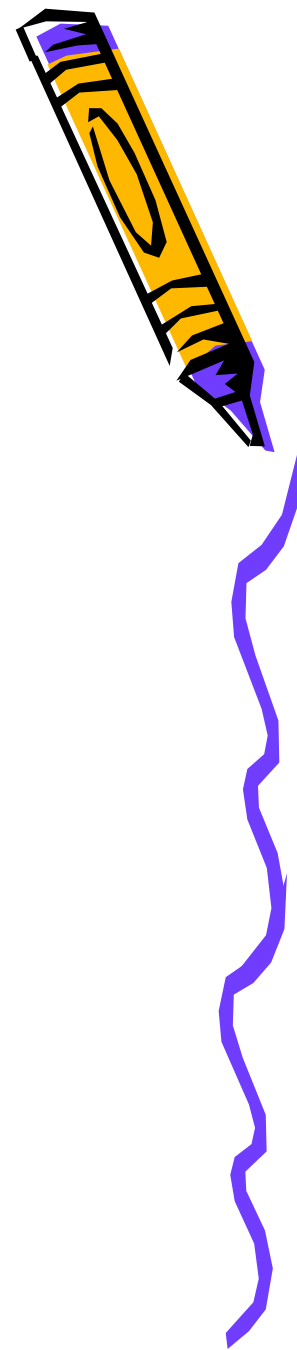
Блюда из овощей

Сервировка стола

Заготовка продуктов



Оцени себя сам



Бутерброды

1. Является ли бутербродом хлеб
с маслом?

а) нет

б) да

Бутерброды

2. Сандвич – это бутерброд

а) открытый

б) закрытый

Бутерброды

3. Канапе - это бутерброд

а) закрытый

б) закусочный

Бутерброды

Тартинка – это

а) корзинки пресного из теста с начинкой

б) пирожное

Бутерброды

Бутерброды могут быть

а) фигурными

б) прямоугольными

в) ромбовидными

д) шарообразными

Блюда из яиц

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

а) опусканием в воду

б) кручением яйца на поверхности стола

в) потряхиванием

Блюда из яиц

2. Яйца в «мешочек» - это:

а) крутой желток и белок

б) жидкий желток и белок

в) крутой белок, жидкий желток

Блюда из яиц

3. Яичница-глазунья – это:

а) фаршированное яйцо

б) яйцо, вареное вкрутую

в) жареное яйцо с целым желтком

Блюда из яиц

4. Покрасить яйца к Пасхе можно

а) луковой шелухой

б) пищевыми красителями

в) в отваре картофеля

Блюда из яиц

5. Перед использованием яйца

а) моют проточной водой

б) не моют

в) моют с пищевой содой

Блюда из овощей

1.Картофель относится к:

а) корнеплодам

б) клубнеплодам

в) луковичным

Блюда из овощей

2. В процессе первичной обработки корнеплоды:

а) нарезают

б) промывают

в) перебирают

Блюда из овощей

3. К тепловой обработке продуктов
относятся:

а) варка

б) сушка

в) жаренье

Блюда из овощей

4. Для жаренья картофель нарезают:

а) брусочками;

б) кубиками;

в) бочонками;

г) соломкой;

д) кружочками.

Блюда из овощей

5. Для максимального сохранения в картофеле минеральных солей его:

а) жарят;

б) варят в воде;

в) варят в кожуре;

г) запекают в духовом шкафу.

Сервировка стола

1. При сервировке стола к завтраку чайную ложку кладут:

- а) на стол рядом с блюдцем;
- б) перед тарелкой;
- в) слева от тарелки;
- г) на блюдце ручкой вправо;

Сервировка стола

2. При сервировке стола к завтраку вилку кладут:

- а) справа от тарелки зубцами вверх;
- б) слева от тарелки зубцами вверх;
- в) справа от тарелки зубцами вниз;
- г) слева от тарелки зубцами вниз;

Сервировка стола

3. Стол к завтраку накрывают:

- а) белой скатертью;
- б) белой скатертью с прозрачной клеенкой;
- в) цветной клеенкой;
- г) цветной скатертью;
- д) цветной скатертью с прозрачной клеенкой

Сервировка стола

4. Праздничный стол украшают:

а) невысокими букетами в низких вазах;

б) цветами с длинными стеблями в
высоких вазах;

в) цветами с резким запахом;

г) гирляндами из живых цветов.

Сервировка стола

5. Назовите способы складывания салфеток.



ВЕЕР



СВЕЧА



ДИАГОНАЛЬ



ТРЕУГОЛЬНИКИ

Проверь себя

Все верно? Жми на кнопку



Заготовка продуктов

1.К сушке не относится:

а) замораживание

б) варка

в) применение влагопоглатителей

Заготовка продуктов

2. Хранение плодов и ягод при низкой температуре (до -18°C) называется:

а) солением

б) сушкой

в) замораживанием

Заготовка продуктов

3. Назовите способы заготовки этих продуктов



Овощи: соление
квашение

Проверь себя



Фрукты: сушат
замораживают

Все верно? Да Все
верно? Да Нет

Заготовка продуктов

4. Какой овощ заготавливают квашением?



Проверь себя

Заготовка продуктов

5. Какие овощи солят?



Проверь себя



Все верно? Да Все
верно? Да Нет Все
верно? Да Нет



Плохо дружок!
Надо повторить тему.





Молодец! Хорошо!
Но можешь лучше!





Отлично!





Плохо дружок!
Надо повторить тему.





Молодец! Хорошо!
Но можешь лучше!





Молодец! Хорошо!
Но можешь лучше!





Отлично!





Плохо дружок!
Надо повторить тему.





Молодец! Хорошо!
Но можешь лучше!





Молодец! Хорошо!
Но можешь лучше!





Отлично!





Плохо дружок!
Надо повторить тему.





Молодец! Хорошо!
Но можешь лучше!





Молодец! Хорошо!
Но можешь лучше!





Отлично!





Отлично!





Плохо дружок!
Надо повторить тему.





Молодец! Хорошо!
Но можешь лучше!





Отлично!



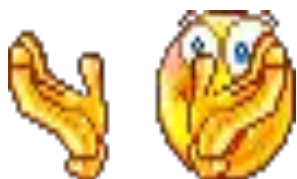
Оцени себя сам

3 правильных ответа



- извини, учить надо, а пока – 3 балла

4 правильных ответа



- молодец, но можешь лучше, а пока - 4 балла

5 правильных ответов



- отлично, 5 баллов

