**Тест по теме «Кулинария»**

**Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько).**

1. Кисломолочными продуктами являются:

а)  молоко;

б)  кефир;

в)  творог;

г)  мороженое;

д)  сметана.

Ответ: б); в); д).

2. К мясным продуктам относятся:

а)  печень;

б)  сердце;

в)  язык;

г)  свинина;

д)  *говядина.* Ответ; а); б); в).

3. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность закладки овощей в кипящий бульон при варке супа.

A. Зелень, лавровый лист

Б. Капуста и картофель

B.  Пассерованные морковь и лук

Ответ: 1 - Б, 2-В, 3- А.

4. Доброкачественное мясо:

а)  упругое;

б)  имеет мягкий жир;

в)  имеет твердый жир;

г)  не упругое.

Ответ: а); в).

5. Молоко хранят в холодильнике:

а)  в стеклянной посуде;

б)  в алюминиевой посуде;

в)  в эмалированной посуде.

Ответ: а); в).

6. Снимаем горячую посуду с плиты при помощи:

а)  прихватки;

б)  полотенца;

в)  бумаги. Ответ: а).

7. Для жаренья картофель нарезают:

а)  соломкой;

б)  кубиками;

в)  бочонками. Ответ: а).

8.Свежее яйцо, помещенное в стакан с соленой водой:

а)  остановится на середине;

б)  будет плавать на поверхности;

в)  опустится на дно. Ответ:  в).

9. Элемент, необходимый для роста костей и зубов.

а) натрий;

б) йод;

в) калий;

г)кальций;

д) магний. Ответ:  г).

10. Обозначьте цифрами последовательность первичной обработки рыбы:

а) обмывание,

б) чистка,

в) удаление внутренностей,

г) пластование,

д) размораживание. Ответ:  б), в),а), д), г).

11. Пастеризованным называется молоко, подвергнутое термической обработке при температуре

а) 40- 50°С

б) 80- 85°С

в) 120- 140°С

г) доведенное до кипения Ответ: б).

12. Если вы на время прервали еду, то следует положить

а) нож слева, а вилку справа от тарелки

б) нож справа, а вилку слева от тарелки

в) нож и вилку на тарелку, скрестив между собой, вилку ручкой влево, нож ручкой вправо

г) ножи вилку на тарелку рядом, параллельно друг другу ручками вправо

д) нож и вилку справа от тарелки, параллельно друг другу ручками к себе

Ответ: г).

13. Элементы, которыми богат изображенный фрукт.

****а) железо

б) цинк

в) магний

г) калий

д) кальций

Ответ: а), г).

14. Выберите признаки доброкачественности рыбы:

а) глаза мутные,

б) глаза прозрачные,

в) чешуя поврежденная

г) брюшко невздутое,

д) специфический рыбный запах,

е) упругая консистенция.

ж) жабры светло-розовые.

Ответ: б), г), д), е), ж

15. Вставьте пропущенное слово:

Мясо нарезают....... волокон.

Ответ: поперек

16. Основным резервом энергии в организме человека являются

а) углеводы

б) белки

в) жиры

г) минеральные соли

д) витамины Ответ: а)

17. Наибольшее количество кальция содержит

а)сметана

б) творог

в)кефир

г)молоко

д)простокваша Ответ: б),

18. Выберите виды тепловой обработки мяса:

а) жарка, б) варка, в) вымачивание, г) замораживание, д) копчение, е) тушение**.**

Ответ: а), б), д), е)

19. В продажу поступает рыба:

а) живая,

б) сушеная,

в)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

д)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

е)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

дополните варианты ответов.

Ответ: соленая, копчёная, мороженая

20. Дайте определение понятию «пастеризация».

Ответ: Нагревание молока до температуры до 90 °С

21. К молочным продуктам относятся следующие:

а) масло,

б)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

д) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

е) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

дополните варианты ответов.

Ответ: творог, сметана, сыр, йогурт, ряженка

22. Выберите виды тепловой обработки рыбы:

а) запекание, б) варка, в) тушение, г) копчение, д) соление, е) замораживание.

Ответ: а), б), в), г)

23. Перечислите признаки доброкачественности мяса:

а)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ответ: упругая консистенция, запах свежего мяса,

цвет от светлого до темно-красного, сухая поверхность

24. Вставьте пропущенное слово

Чтобы усилить сопротивляемость организма инфекционным заболеваниям следует употреблять пищу, богатую витамином ………………. **.**

Ответ: витамином С

25. Из мяса можно приготовить блюда:

а) котлеты,

б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

д)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ответ: зразы, бифштекс, студень, отбивная, шашлык

**Критерии оценивания работы:**

3-10 баллов – оценка «3»

10-19 баллов – оценка «4»

19-25 баллов – оценка «5»