



*Л. И. Антонович,
учитель трудового обучения
СШ № 6 г. Лиды*

Основы приготовления пищи. Тестовые задания в 5 классе

Результативность процесса обучения во многом зависит от тщательности разработки методики контроля знаний. Контроль знаний необходим при всякой системе обучения и любой организации учебного процесса. Ни один из методов нельзя назвать универсальным, каждый имеет преимущества и недостатки одновременно.

Одна из форм контроля – тесты, которые успешно практикую на уроках трудового обучения, так как это позволяет экономить время, повышает плотность опроса, оживляет процесс обучения.

Разработанные тесты по разделу «Основы приготовления пищи» в 5 классе могут быть использованы как на уроках, так и при подготовке учащихся к предметной олимпиаде.

Пищевая ценность и значение яиц. Блюда из яиц

Внимательно прочитай вопрос, обведи кружком правильный ответ.

1. Наиболее ценная часть яйца – это:

- а) белок; б) желток; в) скорлупа.

2. Каким свойством не обладает яичный белок?

- а) связующим; б) пенообразующим; в) закисляющим.

3. Диетическими называются яйца, срок хранения и реализации которых:

- а) 7–30 суток; б) 1–7 суток; в) до 120 суток.

4. Пуга – это:

- а) воздушная камера;
б) белковая пленка;
в) прибор для определения доброкачественности яиц.

5. Для определения доброкачественности яиц в домашних условиях их опускают в соленую воду. Самым свежим будет яйцо, которое:

- а) лежит на дне емкости;
б) находится посередине;
в) плавает на поверхности воды.

6. Прибор для определения доброкачественности яиц называется:

- а) микроскоп; б) овоскоп; в) фонендоскоп.

7. Пашотница – это:

- а) подставка для вареного яйца;
- б) посуда для приготовления яичницы;
- в) подставка для салфеток.

8. Яйца, сваренные вкрутую, готовят:

- а) 8–10 минут;
- б) 2–3 минуты;
- в) 4–5 минут.

9. Омлет, который готовят из яиц с добавлением жидкости, называют:

- а) смешанным;
- б) фаршированным;
- в) натуральным.

10. Приготовление блюда из яйца без скорлупы в желе называется:

- а) пашот;
- б) моллет;
- в) брюи.

Ответы: 1. б; 2. в; 3. б; 4. а; 5. а; 6. б; 7. а; 8. а; 9. в; 10. б.

Пищевая ценность и значение хлеба. Виды бутербродов

В предложенных вопросах правильным является лишь один ответ. В вопросе 8 запиши ответ.

1. По назначению хлеб бывает:

- а) обыкновенный и диетический;
- б) лечебный и диетический;
- в) черный и белый.

2. Срок хранения хлеба из ржаной муки и смеси пшеничной и ржаной составляет:

- а) 36 часов;
- б) 24 часа;
- в) 48 часов.

3. Для открытых бутербродов хлеб нарезают ломтиками толщиной:

- а) 0,5 см;
- б) 1–1,5 см;
- в) 2 см.

4. К закрытым бутербродам относят:

- а) канапе;
- б) сэндвичи;
- в) тарталетки.

5. По виду продуктов бутерброды бывают:

- а) рыбные, мясные, овощные, гастрономические;
- б) сладкие, сложные, простые;
- в) гренки, тосты, тартинки.

6. Бутерброды с колбасой, ветчиной хранятся:

- а) 12 часов;
- б) 3 часа в холодильнике;
- в) 24 часа в холодильнике.

7. Продукты для бутербродов нарезают:

- а) с вечера;
- б) не ранее чем за 3 часа;
- в) не ранее чем за 30–40 минут.

8. Перед подачей скрепляют вилочками-шпательками бутерброды:

9. К бутербродам не относятся:

- а) пирожные;
- б) сэндвичи;
- в) канапе.

10. Бутерброды раскладывают на тарелку:

- а) в один слой;
- б) в два слоя;
- в) не имеет значения.

Ответы: 1. а; 2. б; 3. б; 4. б; 5. а; 6. б; 7. б; 8. канапе; 9. а; 10. а.

Итоговый тест по разделу «Основы приготовления пищи»

В предложенных вопросах правильным является лишь один ответ. В вопросах 4, 8, 10, 12, 23 запиши ответ.

1. Режим питания – это ...

- а) прием необходимого количества пищи;
- б) прием пищи в определенное время;
- в) навыки сервировки, подачи блюд и приема пищи;
- г) прием пищи, богатой витаминами;
- д) прием необходимого количества пищи в определенное время.

2. Какие продукты являются источником белка?

- а) мясо, рыба, горох, крупы;
- б) ягоды, фрукты, овощи, рыба;
- в) яблоки, груши, картофель, морковь;
- г) сметана, мясо, подсолнечное масло, сало;
- д) все пищевые продукты.

3. Каково действие углеводов на организм человека?

- а) регулируют температуру тела;
- б) являются главным источником энергии;
- в) регулируют процесс обмена веществ;
- г) повышают сопротивляемость организма различным заболеваниям;
- д) обеспечивают рост организма, формирование всех органов и систем.

4. Какие питательные вещества (белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода, витамины) содержатся в следующих продуктах?

Яблоко _____

Соль _____

Яйцо _____

Грибы _____

Свекла _____

5. Что такое сервировка?

- а) накрывание стола скатертью;
- б) расстановка посуды и приборов;
- в) подготовка и оформление стола для приема пищи с учетом расстановки необходимых приборов и посуды;
- г) оформление стола салфетками;
- д) расстановка приборов для специй, ваз с цветами.

6. Каково расстояние от края стола до ручек приборов при сервировке стола?

- а) 1 см.
- б) 2 см.
- в) 3 см.
- г) 0,5 см.
- д) нет правильного варианта ответа.

7. Отметьте блюдо, не подаваемое на завтрак:

- а) супы;
- б) каши;
- в) блюда из яиц;
- г) бутерброды;
- д) сыр.

8. Закончите предложение:

Диетические яйца хранятся не более _____ суток.

9. Что такое меланж?

- а) яйца, обогащенные минеральными веществами;
- б) мелкие яйца, менее 45 г.;
- в) высушенная смесь яичных белков и желтков;
- г) замороженная смесь яичных белков и желтков;
- д) вещества, входящие в состав яйца, необходимые для роста организма, питания нервной и мозговой ткани.

10. Аппарат для определения качества яиц при просвечивании –

11. Как готовят яйца-пашот?

- а) 8–10 мин., белок и желток сворачиваются полностью;
- б) 3–4 мин., варят в воде без скорлупы;
- в) 4–5 мин., белок – свернувшийся, желток – полужидкий;
- г) 2–3 мин., белок – полужидкий, желток – жидкий;
- д) жарят на сковороде с жиром при t 150–160 °С.

12. **Драчена – это:** _____.

13. Каким бывает хлеб по способу выпечки?

- а) формовой и подовой;
- б) ржаной, пшеничный хлеб или их смеси;
- в) простой, улучшенный;
- г) обыкновенный, диетический;
- д) батоны, булки, плетенки.

14. По способу приготовления бутерброды бывают:

- а) открытые, закрытые, закусочные;
- б) простые, сложные;
- в) холодные, горячие, поджаренные;
- г) рыбные, мясные, сладкие;
- д) тосты, сэндвичи, запеченные.

15. Отметьте, какие бутерброды берут в дорогу.

- а) закусочные;
- б) тартинки;
- в) канапе;
- г) сэндвичи;
- д) открытые.

16. Каков срок хранения бутербродов в холодильнике?

- а) 48 часов;
- б) 24 часа;
- в) 5 часов;

г) 3 часа;

д) 1 час.

17. К каким бутербродам подают вилку и нож?

а) к открытым;

б) к сложным;

в) к канапе;

г) к горячим и большим по размеру;

д) ко всем.

18. Какой из перечисленных напитков не относится к горячим?

а) чай;

б) кофе;

в) компот;

г) какао.

19. Отметьте, сколько раз должна кипеть вода для заваривания чая:

а) 1 раз

б) 2 раза;

в) 3 раза

г) 4 раза;

д) не имеет значения.

20. Какая страна является родиной кофе?

а) Индия;

б) Китай;

в) Германия;

г) Эфиопия;

д) Грузия.

21. Кофе глясе – это:

а) кофе с молоком;

б) кофе с мороженым;

в) растворимый кофе;

г) кофе с добавлением цикория;

д) кофейный напиток.

22. К заколотам в белорусской народной кулинарии относятся:

а) капуста, гречневая крупа;

б) сметана, молоко;

в) мука, картофель;

г) мясо. Грибы;

д) лук, укроп.

23. Что такое *волога*? _____

24. Какая мука в белорусской кухне называлась «белой»?

а) гороховая;

б) ржаная;

в) овсяная;

г) пшеничная;

д) гречневая.

25. Какое из правил не относится к правилам санитарии и гигиены?

- а) готовить пищу надо в специальной одежде;
- б) руки мыть с мылом;
- в) включать и выключать электроприборы сухими руками;
- г) различные виды продуктов обрабатывать на разделочных досках с соответствующей маркировкой;
- д) убирать волосы под косынку.

ОТВЕТЫ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	а	б		в	б	а		г	
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
б		а	а	г	г	г	в	а	г
21	22	23	24	25					
б	в		г	в					

4. Яблоко – витамины, соль – минеральные вещества, яйцо – белки, грибы – белки, свекла – углеводы.

8. 7 суток.

10. Овоскоп.

12. Драчена – это горячее блюдо, приготовленное в духовом шкафу из омлетной смеси, муки и сметаны.

23. Волога – это продукты, используемые для улучшения качества приготавливаемых блюд, их калорийности и внешнего вида.