

Контроль уровня знаний и умений учащихся по разделу

«Обработка пищевых продуктов»

5 класс

Тестовые задания

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

1. Салатными заправками являются:

- а) майонез;
- б) сметана;
- в) уксус;
- г) растительное масло.

Ответ: а); б); г).

2. Является ли бутербродом хлеб с маслом?

- а) нет;
- б) да.

Ответ: б).

3. К столовым приборам не относится:

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

Ответ: б).

4. Определить, является ли 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.

Ответ: в).

5. Когда яйцо сварено «в мешочек», у него:

- а) крутые желток и белок;
- б) жидкие желток и белок;
- в) жидкий желток, крутой белок.

Ответ: в).

**Задание для проверки умений и навыков:**

**практическая работа**

Задание: определите свежесть яиц с помощью емкости с водой. Сделайте письменный вывод о степени свежести яиц.

Для выполнения работы рекомендуется пользоваться учебником 5 класса, таблицей «Определение свежести куриного яйца».

Положение яйца в сосуде с водой	Качество (свежесть) яйца
Опускается на дно	
Располагается посередине	
Плавает на поверхности	

**6 класс**

**Тестовые задания**

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

1. Рожки и звездочки относятся:

- а) к трубчатым макаронным изделиям;
- б) к видам вермишели;
- в) к макаронным засыпкам;
- г) к крупам;
- д) к видам лапши.

Ответ: в).

2. В кулинарии рыба по месту обитания делится на:

- а) морскую;

- б) речную;
- в) озерную;
- г) океаническую;
- д) копченую.

Ответ: а); б).

3. К доброкачественным крупам относятся:

- а) крупа с посторонними примесями;
- б) крупа, имеющая запах;
- в) крупа без пятен;
- г) крупа без мусора;
- д) крупа, состоящая из крупинок одинакового размера.

Ответ: в); г); д).

4. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность действий при разделке рыбы.

	А. Промывают рыбу
	Б. Чистят рыбу от чешуи
	В. Удаляют плавники
	Г. Отрезают голову
	Д. Снимают кожу
	Е. Нарезают на порционные куски
	Ж. Потрошат брюшко

Ответ: 1 - Б, 2 - Ж, 3 - В, 4 - Г, 5 - А, 6 - Д,

7-Е.

5. Каши можно варить:

- а) на молоке;
- б) на воде;

в) на бульоне;

г) на киселе;

д) на компоте.

Ответ: а); б); в).

Задание для проверки умений и навыков:

практическая работа «Определение вида круп

(макаронных изделий)»

Задание:

Сравните образцы круп (макаронных изделий) и внесите полученные данные в отчет. Для этого зарисуйте и подпишите каждый из предложенных видов круп (макаронных изделий).

№ образца крупы	Название крупы	Внешний вид крупы (рисунок)
1		
2		
3		
4		

**7 класс**

**Тестовые задания**

*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).

2s 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.

- А. Зелень, лавровый лист
- Б. Капуста и картофель
- В. 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).

**Задание для проверки умений и навыков:**

**практическая работа «Определение доброкачественности мяса»**

Задание: Определите доброкачественность мяса по различным признакам. Сделайте вывод о доброкачественности мяса. Занесите данные в таблицу.

Признак доброкачественности мяса	Характеристика
----------------------------------	----------------

Цвет мяса	
Цвет жира	
Запах	
Упругость	
Твердость жира	
Вывод о доброкачественности мяса	