Проверочная работа по технологии на тему "Кулинария" для 5 класса учебник «Технология ведения дома» 5 класс;  Симоненко В.Д.;

 Тестовые задания по технологии составлены на основе программных требований для учащихся 5-го класса и позволяют организовать проверку знаний и умений учащихся. Материалы тестов можно использовать на уроках, во внеурочной деятельности и на этапах промежуточной аттестации учащихся. За каждый правильный ответ ученица получает 1 балл, максимальное количество баллов -15.

Тема: « **Приготовление блюд из яиц**

1.Яйца – это пищевой продукт, богатыми белками, витаминами и минеральными веществами.

а) да б) нет

2. Самой питательной частью яйца является .

а) желток б) белок

3. Можно ли долго хранить яйца?

а) да б) нет.

4. В чём нужно хранить яйца в домашних условиях ?

а) в морозильнике б) в холодильнике

5. В зависимости от срока, способа хранения и массы яйца подразделяют на:

а) диетические б) сырые в) столовые г) горячие

6.Каков срок хранения диетических яиц ?

а) до 7 суток б) с 7 суток до 30 суток

7.Специальный прибор для просвечивания яиц ---------------------- ?

8. Если яйцо хорошо просвечивает, то оно------------------.

9. Если при просвечивании желток и белок более тёмные, то это значит, что яйцо долго-------------.

10. Свежесть яйца можно определить с помощью солёной воды.

а) не тонет б) плавает чуть выше дна в) лежит на дне

11. Время варки яиц в кипящей воде. ( соедини стрелочками)

а) всмятку 7—10 минут

б) «в мешочек» 2 минуты

в) вкрутую 4--5 минут

12. Яйца являются переносчиками серьёзного заболевания-------------.

13. После варки яйцо опускают

а) горячую воду б) холодную воду

14. Определить яйцо вареное или сырое нужно:

а) по вешнему виду б) кручением на поверхности в) опусти яйцо в солёную воду

15. Что надо сделать чтобы яйцо не треснуло во время варки ? (Ваши советы)