1. РАЗдел «оформление интерьера»
	* 1. **выполнять эскизы интерьера и планировки кухни-столовой.**

*1. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Требования к интерьеру:***

**санитарно-гигиенические**

экономические

географические

биологические

*2. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Созданием интерьеров занимаются:***

**дизайнеры**

модельеры

закройщики

ткачи

*3. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Кухня, подходящая для узкого помещения?***

**линейная**

угловая

параллельная

П-образная

*4. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Стиль, в котором присутствует много металлических и стеклянных поверхностей***

**в модерне**

в деревенском

в классическом

в минимализме

*5. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильные ответы

***Главными элементами зоны приготовления пищи являются:***

**мойка**

**холодильник**

навесные шкафы

телефон

*1. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Отметьте правильные ответы

***Зоны, которые могут быть на кухне***

**рабочая**

**обеденная**

туалетная

для отдыха

*2. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Дополните

***Оформление помещения в определённом художественном стиле, а так же, внутренний вид помещения, называется …..***

Правильные варианты ответа*:* интерьер (интерьером)

*3. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Дополните

***На кухне должно быть особенно чисто. Поэтому все поверхности на кухне должны иметь легко … поверхности.***

Правильные варианты ответа: моющиеся

*4. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***На схеме изображено размещение мебели и оборудования кухни***

**Параллельное**

Линейное

Г-образное

П-образное

 

*5.Задание повышенного уровня*

*Задание:* Отметьте правильные ответы

***Рабочие кухни различают в зависимости от:***

**назначения**

**оборудования**

освещения

оформления

* + 1. **Изучать принципы действия и правила эксплуатации бытовых электроприборов на кухне.**

*1. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***К бытовым электроприборам кухни относятся:***

**микроволновая печь**

компьютер

принтер

пылесос

*2. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Прибор для превращения в порошок какого-либо продукта:***

**кофемолка**

электромясорубка

электромиксер

электрогриль

*3. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Достоинства посудомоечной машины***

**моет посуду чище**

большая затрата времени

цена

занимает много места на кухне

*4. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Прибор, который используются для приготовления кофе:***

**кофеварка**

турка

френчпресс

чайник

*5. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильные ответы

***Для приготовления пищи в микроволновой печи можно использовать посуду:***

**из стекла**

**из керамики**

из алюминия

из нержавеющей стали

*1. Задание повышенного уровня*

*Задание:* ***последовательность работы с микроволновой печью (СВЧ)***

**1:** Ознакомиться с инструкцией «Правила эксплуатации электроприбора».

**2:** Включить в сеть бытовой электроприбор.

**3:** Установить при помощи условных обозначений на панели управления прибора выбранную позицию.

**4:** Включить кнопку «Пуск».

**5:** После автоотключения функции вынуть блюдо.

*2. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Перед закипанием жидкости в кастрюле на газовой плите нагрев следует:***

**уменьшить**

увеличить

Прекратить

оставить без изменений

*3. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Вынимать вилку холодильника из розетки можно:***

**сухими руками, держась за корпус вилки**

в диэлектрических перчатках, держась за сетевой шнур

сухими руками, держась за сетевой шнур

всеми перечисленными способами

*4. Задание повышенного уровня*

*Задание: С****оответствие между электроприбором и его характеристикой***

|  |  |
| --- | --- |
| Микроволновая печь | Предназначена для приготовления, разогрева и размораживания продуктов |
| Электромясорубка | Предназначена для приготовления фаршей, паштетов, размельчения овощей, фруктов. |
| Гриль | Жарочный шкаф для приготовления мясных и рыбных блюд, насаженных на вертел. |
| Тостер | Предназначен для приготовления тостов или гренков (поджаренных ломтиков хлеба)  |

*5. Задание повышенного уровня*

*Задание:* ***Последовательность работы с бытовым холодильником***

**1:** ознакомиться с инструкцией «Правила эксплуатации электроприбора».

**2:** включить в сеть бытовой электроприбор.

**3:** установить при помощи условных обозначений на панели управления холодильника, выбранные позиции.

**4:** загрузить продукты в холодильник.

1. **РАЗдел «КУЛИНАРИЯ»**
	* 1. **Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи.**

*1. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Несоблюдение правил личной гигиены может привести к заболеванию:***

**кишечные расстройства**

ангина

грипп

вывих

*2. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Какие моющие средства применяются для мытья кухонной посуды:***

**пищевая сода**

стиральный порошок

перец

горчица

*3. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильные ответы

***При приготовлении пищи необходимо соблюдать следующие правила***

**перед приготовлением пищи необходимо тщательно помыть руки**

**нельзя использовать просроченные продукты**

можно готовить в посуде с поврежденной эмалью

готовить пищу можно в любой одежде

*4. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Главнейшим из приемов пищи является***

**завтрак**

обед

ужин

полдник

*5. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Какая маркировка проставлена на разделочной доске для сырого мяса?***

**М.С**

О.В.

Р.С.

О.С.

*1. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Овощи и фрукты моют с добавлением чайной соды:***

**для удаления ядохимикатов с их поверхности**

для улучшения вкусовых качеств

для красоты

для запаха

*2. Задание повышенного уровня*

*Задание:* ***Последовательность мытья посуды:***

**1:** Удалить остатки пищи. Отсортировать посуду.

**2:** Отсортировать посуду.

**3:** Замочить посуду с пригоревшей пищей в горячей воде.

**4:** Вымыть посуду в горячей воде с использованием специальных приспособлений.

**5:** Промыть посуду в проточной воде.

 **6:** Поставить чистую посуду на сушку.

*3. Задание повышенного уровня*

*Задание:* ***соответствие между условным обозначением (буквой) и требованиями***

***(«С» - санитарно-гигиенические требования, буквой «Т» - правила безопасной работы):***

|  |  |
| --- | --- |
| С | Руки мойте с мылом |
| Т | Перед включением электроприбора проверьте исправность электрошнура |
| С | Наденьте фартук, косынку |
| Т | Включайте и выключайте электроприбор сухими руками |
| С | Нельзя готовить пищу в посуде с поврежденной эмалью |

*4. Задание повышенного уровня*

*Задание:* ***Последовательность операций по уходу за посудой***

**1:** Очистить посуду от остатков пищи

**2:** Чайную

**3:** Столовую

**4:** Кухонную

**5:** Ополоснуть посуду горячей водой

**6:** Сушить на сушилке

*5. Задание повышенного уровня*

*Задание:* ***Последовательность оказания первой помощи при пищевых отравлениях:***

**1:** Дать выпить 3-4 стакана теплой кипяченой воды.

**2:** Вызвать рвоту.

**3:** Растворить 20 таблеток активированного угля и дать выпить.

 **4:** Воздержаться от приема пищи.

* + 1. **Составлять меню, отвечающему здоровому образу жизни. Здоровое питание.**

*1. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Пищевая ценность продуктов и блюд измеряется в***

**килокалориях**

килограмма

граммах

центнерах

*2. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Для укрепления защитных сил организма необходим витамин:***

**С**;

А;

Д;

Е.

*3. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Фрукты и ягоды являются основными поставщиками:***

**витаминов**

белков

жиров

углеводов

*4. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Строительный материал клеток и тканей организма***

**белки**

жиры

углеводы

витамины

*5. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Вещества, которые усиливают сопротивляемость организма различным заболеваниям***

**витамины**

жиры

углеводы

белки

*1. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Дополните

***Перечень блюд, которые будут предложены за столом, называется …***

Правильные варианты ответа: меню

*2. Задание повышенного уровня*

*Задание:* ***Соответствие между питательными веществами и продуктами, их содержащими***

|  |  |
| --- | --- |
| Белки | мясо, яйца, бобы |
| Жиры | масло, орехи, сливки |
| Углеводы  | фрукты, мучные изделия, сахар |
| Витамины | фрукты, мучные изделия, сахар |

*3. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Согласно пищевой пирамиде рационального питания, какие продукты следует употреблять в пищу больше:***

**хлеб, крупы, макаронные изделия**

фрукты и овощи

мясо, молочные продукты, рыба, яйца

жиры, масла, сладости, газированные напитки

*4. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Нельзя употреблять в пищу позеленевший картофель, потому что в нем образовалось ядовитое вещество:***

**соланин**

меланин

адреналин

ацетилхолин

*5. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Отметьте правильные ответы

***Меню завтрака зависит***

**От того, какие продукты есть в наличии.**

**От вкусовых предпочтений участников завтрака**

От оформления кухни

От времени года

* + 1. **Приготавливать и оформлять бутерброды.**

*1. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Для приготовления бутербродов используют ломтик хлеба толщиной:***

**1-1,5 см**

2 см

0,5 см

2,5 см

1. *Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре +2, +6***

**3 суток**

5 суток

1 сутки

месяц

*3. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильные ответы

***Для бутербродов используют продукты:***

**огурцы**

**хлеб**

плов

красный перец

*4. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Чем можно украсить все виды бутербродов:***

**веточками зелени**

изюмом

лимоном

кольцами лука

*5. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильные ответы

***По способу приготовления бутерброды бывают:***

**горячие и холодные**

**простые и сложные**

цветные и черно-белые

правильные и неправильные

*1. Задание повышенного уровня*

*Задание:* ***Последовательность приготовления канапе с помидорами и огурцами:***

**1:** Хлеб нарезать толщиной 0,5 см, вырезать кружочки и обжарить.

**2:** Нарезать помидоры полукружочками, уложить на хлеб.

**3:** Огурцы нарезать полукружочками, уложить на хлеб, чтобы с помидором они составляли полный круг.

**4:** Майонезом украсить середину кружка.

**5:** Украсить середину кружка зеленью.

*2. Задание повышенного уровня*

*Задание:* ***Соответствие между видом бутербродов и особенностями их приготовления***

|  |  |
| --- | --- |
| Открытые  | продукт кладут на хлеб |
| Закрытые (сандвичи) | продукт кладут между 2-мя ломтиками хлеба |
| Закусочные (канапе) |  маленькие открытые бутерброды со шпажкой |
| Тартинки  | продукт кладут на гренки |

*3. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Дополните

***Бутерброды подают на блюде или подносе, где их располагают в один ряд. Все бутерброды, кроме …, берут руками или лопаточкой. Канапе берут за вилочки -… . Горячие и большие бутерброды едят ножом и….***

Правильные варианты ответа**:** канапе, шпажки, вилкой

*4. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Соответствие между видом бутерброда и набором продуктов

|  |  |
| --- | --- |
| мясные  | масло, колбаса |
| рыбные | сардины, огурец, зелень |
| молочные  | масло, сыр |
| сладкие | масло, мед |

*5. Задание повышенного уровня*

*Задание****: Определите последовательность приготовления бутербродов***

1. Подберите продукты для бутербродов .

2. Оформите бутерброды.

3. Выполните холодную обработку продуктов.

4. Нарежьте продукты для бутерброда (колбасу,

сыр, яйца).

5. Подготовьте рабочее место, инвентарь, посуду.

6. Положите на тарелку и подайте на стол.

* + 1. **Проводить сравнительный анализ качеств различных видов чая и кофе.**

*1. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильные ответы

***В зависимости от обработки листьев чай бывает:***

**черный**

**зеленый**

**желтый**

**красный**

малиновый

коричневый

*2. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Аромат этого чая напоминает запах свежего сена:***

**зеленого**

черного

красного

желтого

*3. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Горячий напиток считается самым сытным:***

**какао**

черный чай

зеленый чай

кофе

*4. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Чай заваривается быстрее***

**мелкий**

крупный

прессованный

зеленый

*5. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Из плодов вечнозеленого шоколадного дерева изготавливают***

**какао**

компот

чай

кофе

*1. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Отметьте правильные ответы

***Необходимо соблюдать правила при приготовлении кофе***

**кофе рекомендуется обжарить и смолоть непосредственно перед приготовлением**

**кофе варят в турке**

кофе хранят в открытых банках

вода для приготовления подойдет любая

*2. Задание повышенного уровня*

*Задание****:*** Дополните

***Сначала надо вскипятить воду и сполоснуть … Всыпать в заварочный чайник чайную ложку заварки и залить кипятком. Дать чаю настояться … Долить заварочный чайник …***

Правильные варианты ответа: чайник, 5-10 минут, до верха.

*3. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Отметьте правильные ответы

***Основные требования, которые учитываются при приготовлении горячих напитков***

**Напитки приготовляют непосредственно перед употреблением.**

**Готовый кофе подают горячим или холодным, но не теплым.**

Напиток должен быть мутным.

Чайную заварку можно использовать и на следующие сутки после заваривания.

*4. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Дополните

В продаже кофе может быть молотый, в зернах и растворимый. Для размола зерен кофе используют .... Перед размалыванием зерна кофе ... Кофе варят в кофейнике, электрической кофеварке, или в специальном сосуде, который называется …

Правильные варианты ответа: кофемолку, обжаривают, турка

*5. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Родиной кофе является:***

**Эфиопия**

Турция

Китай

Япония

**2.1.5 Готовить и оформлять блюда из круп и макаронных изделий**

*1. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***При переработке пшеницы получают крупу:***

**манную**

пшено

перловую

рис

*2. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильные ответы

***К бобовым относятся:***

**фасоль**

**горох**

гречиха

рис

*3. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Рожки и звездочки это***

**макаронные засыпки**

трубчатые макаронные изделия

крупы

бобовые

*4. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Для производства крупы «Геркулес» используют***

**овес**

пшеницу

рис

гречиху

*5. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильные ответы

***Каши можно варить:***

**на молоке**

**на воде**

на киселе

на кефире

*1. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Отметьте правильные ответы

***К качеству каши предъявляют следующие требования:***

**каша должна иметь заданную консистенцию**

**форма крупинок должна быть сохранена**

вкус соленый, характерный для данного вида каши.

каши варят только на молоке

*2. Задание повышенного уровня*

*Задание:* ***соответствие между зерновой культурой и крупой, полученной из нее***

|  |  |
| --- | --- |
| Пшеница | манная  |
| Ячмень | перловая |
| Просо | пшено |
| гречиха | ядрица |

*3. Задание повышенного уровня*

*Задание***: *Последовательность выполнения технологических операций при варке каши***

**1:** Свари крупу на воде до полуготовности.

**2:** Слей оставшуюся воду.

**3:** Добавь горячее молоко и вари до готовности, постоянно помешивая, чтобы каша не пригорела.

**4:** В конце варки добавь соль и сахар по вкусу

*4. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Дополните

***Для того чтобы получились вкусные и красивые крупяные котлеты понадобится … каша.***

Правильные варианты ответа: густая

*5. Задание повышенного уровня*

*Задание:* ***Последовательность приготовления манных биточков***

**1:** Приготовление вязкой каши

**2:** Приготовление массы для биточков

**3:** Формование

**4:** Жаренье

**5:** Оформление готового блюда

* + 1. **Готовить и оформлять блюда из сырых и вареных овощей, фруктов**.

*1. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Салат можно заправить***

**майонезом**

**сметаной**

уксусом

вареньем

*2. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Варить овощи для салатов и винегретов следует:***

**неочищенными**

очищенными

нарезанными крупными кусками

нарезанными мелкими кусками

*3. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

 ***Блюдо, которое повышает выработку пищеварительных соков и тем самым улучшает аппетит***

**салат**

сладкий десерт

горячее блюдо

второе блюдо

*4. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Чтобы с помидора легче было снять кожицу его:***

**бланшируют**

жарят

запекают

пассируют

*5. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Картофель фри готовят***

**во фритюре**

на открытом огне

варят

запекают

*1. Задание повышенного уровня*

*Задание:* ***Последовательность приготовления салата из сырых овощей***

 **1:** промыть

**2:** нарезать

**3:** заправить

**4:** перемешать

**5:** украсить

*2. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Отметьте правильные ответы

***Для того, чтобы удалить лишние нитраты в моркови, ее необходимо***

**очистить от кожуры**

**вымачивать в проточной воде**

отварить овощи

пожарить овощи

*3. Задание повышенного уровня*

*Задание:* ***последовательность выполнения технологических операций по первичной обработке картофеля***

**1:** сортировка

**2:** мойка

**3:** очистка

**4:** промывание

**5:** нарезка

*4. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Дополните

***Из вареной моркови, соленых огурцов, квашеной капусты, лука репчатого, с добавлением растительного масла и зелени можно приготовить…***

Правильные варианты ответа: **винегрет**

*5. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Отметьте правильные ответы

***При нарезке лука можно используют следующие формы нарезки:***

**кольца**

**полукольца**

**шашки**

кружочки

кубики

соломка

брусочки

**2.1.7 Определять свежесть яиц и готовить блюда из них.**

*1. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Яйца вкрутую варятся:***

**7-10 минут**

4-5 минут

2-3 минуты

1 минута

*2. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Когда яйцо сварено «в мешочек», у него:***

**жидкий желток, крутой белок**

крутые желток и белок

жидкие желток и белок

смешались белок и желток

*3. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Прибор для определения качества яиц называется:***

**овоскоп**

фонендоскоп

термометр

микроскоп

*4. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильные ответы

***В зависимости от срока хранения яйца подразделяются на:***

**диетические**

**столовые**

куриные

гусиные

*5. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***В яйце в большем количестве содержатся***

**белки**

жиры

углеводы

минеральные соли

*1. Задание повышенного уровня*

*Задание:* ***соответствие между положением яйца в воде и его качеством:***

|  |  |
| --- | --- |
| Опустилось на дно стакана | Свежее  |
| Плавает чуть выше дна | Недостаточно свежее  |
| Находится на поверхности жидкости | Недоброкачественное  |

*2. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Дополните

***Из яиц можно приготовить жареные блюда, например яичницу-глазунью или …***

Правильные варианты ответа: омлет

*3. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Для приготовления десерта гоголь-моголь необходимо отделить желток от белка. Для этого можно воспользоваться***

**бумажной воронкой**

выдуванием

миксером

блендером

*4. Задание повышенного уровня*

*Задание:* ***последовательность приготовления блюда яйца «Сюрприз»***

**1:** Яйца сварить, разрезать пополам

**2:** вынуть желток и смешать с паштетом

**3:** Добавить в паштет соль, перец по вкусу.

**4:** Яйца заполнить фаршем и сверху залить майонезом

*5. Задание повышенного уровня*

*Задание:* ***последовательность приготовления вареного яйца:***

**1:** налей в небольшую посуду воды

 **2:** положи в него яйцо

**3:** включи плиту

**4:** доведи воду до кипения

**5:** убавь нагрев и засеки время

**6:** вари до готовности

**7:** после варки подержи яйца в холодной воде

2.1.8**. Сервировать стол к завтраку**

*1. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Стол вначале покрывают скатертью, которая должна быть:***

**безупречно чистой и отглаженной**

новой

белой

льняной

*2. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильные ответы

***На столе стоит столовая посуда***

**закусочная тарелка**

**столовая глубокая тарелка**

вилка

ложка

*3. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***При сервировке стола ложку кладут***:

**справа от тарелки**

 перед тарелкой

в тарелку

слева от тарелки

*4. Задание базового уровня*

*Задание:* ***соответствие между изображением предмета и его названием***

|  |  |
| --- | --- |
|  | Чайная пара |
|  | Разделочная доска |
|  | терка |
|  | Набор для специй |

*5. Задание базового уровня*

*Задание:* Отметьте правильные ответы

***К столовым приборам относится:***

**ложка**

**вилка**

тарелка

салатница

*1. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Дополните

***Не ешьте ложкой то, что можно есть вилкой. Если вы едите молочный суп, то оставшуюся жидкость доедают, наклонив тарелку …***

Правильные варианты ответа: от себя

*2. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Для подачи вареных яиц используют:***

**пашотницы**

какотницы

салатницы

минажницы

3. Задание повышенного уровня

Задание: Отметьте правильный ответ

***При сервировке стола столовую ложку кладут***

**справа от тарелки**

слева от тарелки

перед тарелкой

рядом с ложкой

*4. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Отметьте правильный ответ

***Чтобы смягчить стук столовых приборов и тарелок по столу под скатерть кладут:***

**клеенку**

тонкий целлофан

шелковую ткань

тонкую бумагу

*5. Задание повышенного уровня*

*Задание:* Дополните

***Салфетки из ткани красиво складывают и кладут каждому на …***

 Правильные варианты ответа: тарелку