1. По способу приготовления бутерброды могут быть:

1. простые, сложные, закрытые;
2. комбинированные, слоистые;
3. всякие.

2. Пищевая ценность продуктов измеряется в:

1. граммах, килограммах;
2. килокалориях;
3. миллилитрах.

3. Пищевые отравления - это заболевания:

1. вызванные потреблением недоброкачественной пищи;
2. химическими токсическими веществами;
3. нет правильного ответа.

4. К чему относится нож:

1. к столовым приборам;
2. к столовой посуде;
3. к столовому инвентарю.

5. Из какао бобов готовят напиток:

1. кофе;
2. чай;
3. какао.

6. К кофейной посуде относятся:

1. кофейник, молочник;
2. чайник, вазы для фруктов;
3. тарелка и ложка.

7. В состав пищи человека входят продукты:

1. животного происхождения;
2. растительного и животного происхождения;
3. растительного происхождения.

8. Как нужно передавать ножи и вилки друг другу:

1. ручкой к себе;
2. ручкой вперед;
3. каким то другим способом.

9.При сервировке стола ложку кладут:

1. перед тарелкой;
2. слева от тарелки;
3. справа от тарелки.

10. В чем заключается первичная обработка овощей:

1. сортировка и измельчение;
2. мойка, чистка, измельчение;
3. сортировка, мойка, чистка, измельчение.

11. Какие волокна относятся к волокнам растительного происхождения?

1. а) шелк;
2. б) хлопок;
3. в) шерсть;
4. г) лен.

12. Нить основы в ткани можно определить?

1. а) по степени растяжения;
2. б) по степени скручивания;

***Технология 5 класс девочки***

1. в) по цвету;
2. г) по кромке.

13. Пассерование – это:

1. обжаривание продукта в большом количестве жира;
2. обжаривание продукта в малом количестве жира;
3. варка продукта;
4. варка продукта на водяной бане.

14. Способы варки яиц.

1. вкрутую;
2. в жидкую;
3. в «мешочек»;
4. всмятку.

15. Срок хранения не заправленного салата в холодильнике.

1. 6 часов;
2. 12 часов;
3. 18 часов;
4. 24 часа;

16. Что такое гигроскопичность?

1. способность волокон сохранять тепло;
2. способность волокон удерживать пыль;
3. способность волокон сжиматься;
4. способность волокон впитывать влагу.

17. Лицевую сторону ткани можно определить:

1. по яркости рисунка;
2. по толщине ткани;
3. по размерам нитей;
4. по блеску.

18. При выполнении ручных работ нельзя:

1. передавать ножницы кольцами вперед;
2. класть иглы и булавки на стол;
3. пользоваться наперстком;
4. шить на мягкой мебели.

19. Бланширование – это:

1. варка продукта;
2. варка продукта на пару;
3. обжаривание продукта;
4. быстрое обваривание или ошпаривание продукта.

20. Чтобы проверить качество яйца, его опускают в стакан водой, если яйцо свежее, то оно:

1. остается наверху, не тронет;
2. опустилось на дно стакана;
3. плавает чуть выше дна.