Ф.И.О. ученика \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_класс\_\_\_\_\_\_\_

Дата рождения (число, месяц, год)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Количество баллов\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ оценка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Тестовые задания школьной олимпиады**

**для учащихся 5 классов по технологии**

**(«Культура дома и художественно-декоративное творчество»)**

**1. Бутерброды по способу приготовления бывают:**

1. холодные
2. сырые
3. горячие

**2. Установи последовательность первичной обработки овощей:**

|  |  |
| --- | --- |
| сортируют | очищают |
| нарезают | промывают |
| моют |  |

**3. Если вы закончили еду, то следует положить**

1. нож слева, а вилку справа от тарелки
2. нож справа, а вилку слева от тарелки
3. нож и вилку на тарелку, скрестив между собой
4. нож и вилку на тарелку рядом, параллельно друг другу ручками вправо
5. нож и вилку слева от тарелки, параллельно друг другу ручками к себе

***4.* Блюдами для завтрака являются:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. суп | 4)яичница |
| 1. каша | 5)мясо заливное |
| 1. студень | 6) пирожное |

**5. Бутерброды бывают:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. открытые | 3) канапе |
| 1. рубленые | 4) крупные |

**6. Салатными заправками являются:**

1. майонез;
2. сметана;
3. уксус;
4. растительное масло.

**7. Является ли бутербродом хлеб с маслом?**

а) нет;

б) да.

**8. К столовым приборам не относится:**

1. ложка;
2. дуршлаг;
3. вилка;
4. нож.

**9. В каких продуктах содержится наибольшее количество витаминов?**

1) животного происхождения;

2) растительного происхождения.

**10. Установите соответствие между способом приготовления и временем приготовления яиц после закипания воды.**

Соедини правильный ответ.

а) «всмятку» 1) 7-10 мин.

б) «в мешочек» 2) 2-3 мин.

в) «вкрутую» 3) 4-5 мин.

**11. Перечислите способы механической обработки продуктов** а) нарезание;   
 б) варка;  
 в) просеивание;   
 г) бланширование;  
 д) жарка.

**12. Для роста костей и зубов организму необходим микроэлемент:**

а) йод;  
б) калий;  
в) кальций;  
г) магний.

**13. К корнеплодам относят:**

а) брюква; г) репа;

б) кабачки; д) чеснок;

в) картофель; е) морковь.

**14. Планировки кухни различают:**

1. простая; 4) линейная;
2. угловая; 5) п-образная;
3. столовая; 6) рабочая.