**6 класс Кулинария 2 вариант**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | У доброкачественной рыбы жабры | А серыеБ белые | В красныеГ черные |
| 2 | Рыбное филе не размораживают | А на воздухеБ холодильнике | В в водеГ в микроволновой печи |
| 3 | Креветки варят | А 2-3 минБ 3-4 мин | В 10-15 минГ 30-40 мин |
| 4 | Чтобы удалить наружную плёнку, кальмары выдерживают в | А молокеБ воде горячей | В уксусеГ воде холодной |
| 5 | При приготовлении отварного мяса его заливают водой | А холоднойБ горячей | В кипящейГ всё равно какой |
| 6 | В котлетную массу не входит | А мякиш хлебаБ яйцо | В крахмалГ лук |
| 7 | Блюда из птицы являются источником | А белков Б жиров | В углеводовГ витаминов |
| 8 | Суп, бульон и гарнир которого варят отдельно друг от друга | АзаправочныйБ прозрачный | В суп-пюреГхолодный |
| 9 | Сырьё для производства искусственных волокон | А шерстьБ нефть, газ, уголь | В остатки древесины, хлопкаГлён |
| 10 | Синтетические волокна | А ацетат, вискозаБ хлопок, лён | В нейлон, лайкраГ шерсть, шёлк |

11. Обозначьте цифрами правильную последовательность разделки рыбы

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Надрезать брюшко |  | Очистить от чешуи |
|  | Пластовать |  | Удалить плавники |
|  | Удалить внутренности |  | Нарезать порционными кусками |
|  | Прорезать плёнку на позвоночнике |  | Промыть |

Запишите ряд цифр

12. Установите соответствие

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Дст | А | Обхват плеча |
| 2 | Сш | Б | Длина спины до талии |
| 3 | Сг | В | Полуобхват шеи |
| 4 | Оп | Г | Полуобхват груди |

**6 класс Кулинария 1 вариант**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Рыба является источником | А белков Б жиров | В углеводовГ витаминов |
| 2 | Одна дата на крышке консервов означает | А дату выловаБ дату изготовления | В дату потребленияГ дату разморозки |
| 3 | В состав кляра не входит | А мукаБ яйца | В молокоГ дрожжи |
| 4 | Чтобы удалить наружную плёнку, кальмары выдерживают в | А уксусаБ воде холодной | В горячей водеГ молоке |
| 5 | При приготовлении бульона мясо заливают водой | А холоднойБ горячей | В кипящейГ всё равно какой |
| 6 | У котлет должна быть корочка | А мягкаяБ хрустящая | В твёрдаяГ жёсткая |
| 7 | У доброкачественного мяса мякоть | А упругаяБ твердая | В желеобразнаяГ мягкая |
| 8 | Суп из овощей, макаронных изделий или бобовых на бульоне или отваре | АзаправочныйБ прозрачный | В суп-пюреГхолодный |
| 9 | Сырьё для производства синтетических волокон | А шерстьБ нефть, газ, уголь | В остатки древесины, хлопкаГлён |
| 10 | Искусственные волокна | А ацетат, вискозаБ хлопок, лён | В нейлон, лайкраГ шерсть, шёлк |

11. Обозначьте цифрами правильную последовательность разделки курицы:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Разрезать спинку на две части |  | Разрезать грудку вдоль на две половинки  |
|  | Отрезать ножки  |  | Отрезать крылья |
|  | Разрезать ножки по суставу на голень и бедро |  | Отделить спинку и грудку  |

Запишите ряд цифр

12. Установите соответствие

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Оп | А | Обхват плеча |
| 2 | Сш | Б | Длина спины до талии |
| 3 | Дст | В | Полуобхват шеи |
| 4 | Сг | Г | Полуобхват груди |

Рубежный контроль

ФИ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_класс\_\_\_\_\_\_\_\_вариант \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 1 | №2 | №3 | №4 | №5 | №6 | №7 | №8 | №9 | №10 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| №11 |  |
| №12 | 1- | 2- | 3- | 4- |

Рубежный контроль

ФИ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_класс\_\_\_\_\_\_\_\_вариант \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 1 | №2 | №3 | №4 | №5 | №6 | №7 | №8 | №9 | №10 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| №11 |  |
| №12 | 1- | 2- | 3- | 4- |

Рубежный контроль

ФИ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_класс\_\_\_\_\_\_\_\_вариант \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 1 | №2 | №3 | №4 | №5 | №6 | №7 | №8 | №9 | №10 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| №11 |  |
| №12 | 1- | 2- | 3- | 4- |

Рубежный контроль

ФИ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_класс\_\_\_\_\_\_\_\_вариант \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 1 | №2 | №3 | №4 | №5 | №6 | №7 | №8 | №9 | №10 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| №11 |  |
| №12 | 1- | 2- | 3- | 4- |

Рубежный контроль

ФИ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_класс\_\_\_\_\_\_\_\_вариант \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 1 | №2 | №3 | №4 | №5 | №6 | №7 | №8 | №9 | №10 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| №11 |  |
| №12 | 1- | 2- | 3- | 4- |

Рубежный контроль

ФИ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_класс\_\_\_\_\_\_\_\_вариант \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 1 | №2 | №3 | №4 | №5 | №6 | №7 | №8 | №9 | №10 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| №11 |  |
| №12 | 1- | 2- | 3- | 4- |

Рубежный контроль

ФИ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_класс\_\_\_\_\_\_\_\_вариант \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 1 | №2 | №3 | №4 | №5 | №6 | №7 | №8 | №9 | №10 | №11 | №12 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |