

**Ключи к тестам (номинация «Культура дома и ДПТ»)
8-9 КЛАСС**

**За каждый правильный ответ 1 балл.
Максимальная оценка за 26 вопрос (творческое задание) – 10 баллов.**

№ Вопроса	Ответ																														
1	информации																														
2	а), б), в), д)																														
3	г)																														
4	а)																														
5	<table border="1"> <thead> <tr> <th align="center">Овощи</th> <th align="center">Сортировка</th> <th align="center">Мойка</th> <th align="center">Очистка</th> <th align="center">Промывка</th> <th align="center">Нарезка</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Картофель</td> <td align="center">+</td> <td align="center">+</td> <td align="center">+</td> <td align="center">+</td> <td align="center">+</td> </tr> <tr> <td>Помидоры</td> <td align="center">+</td> <td align="center">+</td> <td align="center">-</td> <td align="center">-</td> <td align="center">+</td> </tr> <tr> <td>Лук</td> <td align="center">+</td> <td align="center">-</td> <td align="center">+</td> <td align="center">+</td> <td align="center">+</td> </tr> <tr> <td>Салат</td> <td align="center">+</td> <td align="center">+</td> <td align="center">-</td> <td align="center">-</td> <td align="center">+</td> </tr> </tbody> </table>	Овощи	Сортировка	Мойка	Очистка	Промывка	Нарезка	Картофель	+	+	+	+	+	Помидоры	+	+	-	-	+	Лук	+	-	+	+	+	Салат	+	+	-	-	+
Овощи	Сортировка	Мойка	Очистка	Промывка	Нарезка																										
Картофель	+	+	+	+	+																										
Помидоры	+	+	-	-	+																										
Лук	+	-	+	+	+																										
Салат	+	+	-	-	+																										
6	г)																														
7	г)																														
8	г)																														
9	а)																														
10	а), д)																														
11	электризуемость																														
12	1 – в, 2 – а, 3 – б.																														
13	швом вподгибку с открытым срезом.																														
14	а), б), в), д)																														
15	в)																														
16	в)																														
17	а)																														
18	б)																														
19	1 - только ручная стирка 2 - можно отбеливать 3 - сушить в подвешенном состоянии 4 - утюжить при температуре до 150°С																														
20	а-5, б-2, в-1, г-3, д-4																														
21	г)																														
22	а)																														
23	в), г)																														
24	в)																														
25	в)																														
26	Творческое задание. Всего 10 баллов Потребность: Накормить ужином семью из 4 человек (двое взрослых и двое детей). 26.1 (2 балла) Составьте меню ужина на семью из 4 человек. Например: 1) салат из свежих овощей; 2) жареное рыбное филе с отварным картофелем и зелёным горошком;																														

3) клюквенный морс;

4) шарлотка.

Проверить соответствие принципам здорового питания.

26.2 (2 балла) Перечислите продукты, которые Вам потребуются для приготовления ужина.

Например:

- | | | |
|--------------------|---------------------|------------------|
| 1) помидоры | 8) соль | 15) сахар |
| 2) огурцы | 9) перец | 16) яблоки |
| 3) сладкий перец: | 10) хлеб | 17) мука |
| 4) лук репчатый | 11) рыбное филе | 18) яйца |
| 5) чеснок | 12) картофель | 19) маргарин |
| 6) зелень | 13) зелёный горошек | 20) растительное |
| 7) оливковое масло | 14) клюква | масло |

Проверить соответствие перечня продуктов заявленному меню.

26.3 (2 балла) Перечислите инструменты и оборудование, которые Вам потребуются для приготовления ужина.

Например:

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1) ножи; | 5) миксер; |
| 2) доска разделочная; | 6) форма для выпечки; |
| 3) кастрюли; | 7) газовая плита; |
| 4) сковороды; | 8) лопаточки. |

Засчитывать, если предложенные инструменты и оборудование обеспечивают возможность приготовления заявленного меню.

26.4 (2 балла) Опишите технологию приготовления основного блюда.

Например:

- 1) разрезать на порционные куски;
- 2) обвалить в муке с добавлением соли и специй;
- 3) выложить на раскалённую сковороду, смазанную растительным маслом;
- 4) обжарить до золотистой корочки на сильном огне;
- 5) перевернуть, накрыть крышкой, довести до готовности на маленьком огне.

Засчитывать, если перечислены основные технологические операции.

26.5 (2 балла) Предложите вариант сервировки стола к этому ужину.

Проверить знание основных правил этикета.