

## Зачетная работа за 1 четверть 8 класс

### «Кулинария»

**1. Пищевая ценность продуктов и блюд измеряется в:**

а) граммах б) килокалориях; в) килограммах; г) килоджоулях; д) джоулях.

**2. Клетки живого организма строятся**

**из:** а) аминокислот; б) солей; в) витаминов; г) белков; д) жиров.

**3. Какие органические вещества являются источниками энергии для организма человека:** а) углеводы; б) соли; в) витамины; г) белки; д) жиры.

**4. Какие витамины способствуют росту человеческого организма:** а) витамин А; б) витамин D; в) витамин Е; г) витамин К; д) витамин В12.

**5. К макроэлементам относятся:**

а) йод; б) фтор; в) железо; г) калий; д) фосфор.

**6. К микроэлементам относятся:**

а) йод; б) фтор; в) вода; г) железо; д) фосфор.

**7. Дополните определение:** Полноценное, разумное, правильное, регулярное питание - это питание .?. ..

**8. Подберите принципы рационального питания:** а) частый прием пищи; б) правильный режим питания; в) обильный прием пищи; г) умеренность в употреблении пищи; д) раздельное питание; е) разнообразное питание.

**9. К посуде общего пользования относятся:** а) блюдца; б) супница; в) салатник; г) розетки для варенья; д) соусник; е) салфетки.

**10. К кофейной посуде относятся:** а) кофейник; б) чайник; в) молочник; г) розетки; д) вазы для фруктов.

**11. К столовым приборам относятся:**

а) кружка; б) нож; в) молочник; г) вилка; д) салатник; е) ложка.

**12. Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:**

а) нарезка; б) промывание; в) очищение; г) мытье; д) сортировка.

**13. При первичной обработке макаронные изделия:** а) перебирают; б) промывают; в) замачивают; г) удаляют примеси; д) нарезают.

**14. Определите правильную последовательность первичной переработки рыбы:**

а) обмывают или обсушивают; б) оттаивают; в) потрошат; г) очищают от чешуи; д) разделяют.

**15. При первичной обработке бобовых (горох, фасоль, бобы):**

а) просеивают; б) перебирают; в) промывают; г) нарезают; д) замачивают; е) очищают.

**16. Определить правильную последовательность первичной обработки мяса (говядина, свинина, баранина):**

а) обмывают и обсушивают; б) зачищают; в) разделывают; г) оттаивают; д) готовят полуфабрикаты;

**17. При первичной обработке домашнюю птицу:**

а) опаливают; б) промывают и обсушивают; в) оттаивают; г) потрошат (удаляют голову, шею, ножки, крылышки, внутренности); д) нарезают или формуют;

**18. По способу приготовления бутерброды могут быть:**

а) простые; б) сложные; в) комбинированные; г) слоистые; д) одинарные; е) закусочные; ж) закрытые

**19. По виду продукта бутерброды могут быть:**

а) рыбные; б) соленые; в) мясные; г) ажурные; д) гастрономические.