**Проверочная работа, 5 класс, раздел «Кулинария»**

**Фамилия и Имя: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1. *Повара должны строго следить за:*

А) за своим внешним видом;

Б) за своей личной гигиеной;

В) за своей прической.

*2. Хлеб для бутербродов нарезают толщиной:*

А) 1 см;

Б) 1.5 см;

В) 2 см.

*3. По способу приготовления бутерброды делятся на: (возможны несколько вариантов)*

А) холодные и горячие;

Б) простые и сложные;

В) открытые и закрытые.

*4. Напитки, которые падают к бутербродам: (возможны несколько вариантов)*

А) чай;

Б) кола;

В) какао.

*5. Организм человека растёт, развивается с помощью: (возможны несколько вариантов)*

А) Белков;

Б) Жиров;

В) Углеводов;

Г) Витаминов;

Д) Минеральных солей.

*6. Суточный приём пищи должен быть разделён на:*

А) несколько приёмов пищи;

Б) на 2-3 приёма пищи;

В) строго на 4 приёма пищи.

*7. Каким способом можно сохранять продукты? (возможны несколько вариантов)*

А) консервирование;

Б) заморозка;

В) сушение.

*8. Какие вещества главным образом определяют механическую прочность тканей плодов и овощей и их консистенцию?*

А) нерастворимые сухие вещества;

Б) растворимые минеральные вещества;

В) растворимые азотистые вещества;

Г) гликозиды.

*9. Укажите основной энергетический материал плодов и овощей:*

А) углеводы

Б) азотистые вещества

В) минеральные вещества

Г) витамины

*10. Какая из органических кислот преобладает в ягодах винограда?*

А) молочная кислота

Б) винная кислота

В) лимонная кислота

Г) уксусная кислота

Проверочная работа 5 класс (1 четверть), ответы;

1. б

2. а

3. а, б, в

4. а, Б, в

5. а, б, в, г, д

6. в

7. а, б, в

8. а

9. а

10. б