**Проверочная работа, 7 класс, раздел «Кулинария»: «Общие сведения о питании. Блюда из молока»**

**Ф.И.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1. Минеральные вещества, содержащиеся в продуктах питания в количестве десятков и сотен миллиграммов на 100г продукта принято называть *Макроэлементы.* К ним относится:                                                                                            А) железо       Б) хром      В) кальций    Г)  фтор
2. Минеральное вещество играет роль в формировании костной ткани, усиливает защитные  реакции организма

   А) йод    Б) кальций  В) железо  Г) натрий

1. В состав натурального  коровьего молока входят ……… , ………… , ………… , …………… ………… , ………..
2. При температуре +4…8 °С молоко может храниться до:                                                         А) 36 часов     Б) 20 часов    В) 72 часов  г) 240 часов
3. Минеральное вещество играет роль в  кроветворении,  работе сердечно-сосудистой системы :

        А) йод    Б) кальций    В) железо     Г) натрий

1. Молочные продукты 1. ……………. , 2 ………………… , 3 ………………….. , 4 ……………………
2. При температуре +4…8 °С  сметана  может храниться до ……… часов.                             А) 36 часов     Б) 20 часов    В) 72 часов  г) 240 часов
3. Минеральное вещество  необходимо для нормальной работы щитовидной железы

   А) йод    Б) кальций    В) железо     Г) натрий

1. Молоко, имеющее длительный срок хранения  до 6 месяцев:                                                А) стерилизованное  Б) пастеризованное

1. При температуре +4…8 °С  сливочное масло  может храниться до ……… часов.

  А) 36 часов     Б) 20 часов    В) 240 часов  Г) 72 часа

1. Минеральное вещество   участвует в водном обмене, воду в тканях                                    А) йод    Б) кальций    В) железо     Г) натрий
2. Молоко, имеющее срок хранения до нескольких дней:                                                         А) стерилизованное  Б) пастеризованное

Проверочная работа по кулинарии. Общие сведения о питании. Блюда **из** молока, ответы:

1. В
2. Б
3. Белки,  жиры, вода, минеральные вещества, витамины
4. Б
5. В
6. Творог, сметана, сыр,  масло
7. В
8. А
9. Б
10. В
11. Г
12. А