***Контрольные задания по технологии***

***Раздел: Кулинария. 5 класс***

 *I Определите правильные ответы ( один или несколько ).*

1. Салатными заправками являются:

 а) майонез;

 б) сметана;

 в) уксус;

 г) растительное масло.

1. К столовым приборам не относится:

 а) ложка;

 б) дуршлаг;

 в) вилка;

 г) нож.

1. Почему при приготовлении салатов нельзя соединять теплые и холодные продукты?

 а) продукты могут слипнуться;

 б) продукты могут окраситься ;

 в) салаты быстро испортятся.

1. Человеку нужно питаться для того , чтобы:

 а) поддержать жизнь, здоровье, работоспособность;

 б) утолить голод или поправиться;

 в) так считают взрослые.

1. Салаты бывают:

 а) мясные;

 б) летние;

 в) зимние;

 г) рыбные;

 д) из сырых овощей.

 *II Вставьте пропущенные слова.*

1. Винегрет - разновидность салата, в состав которого обязательно

 входит \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

1. Основное назначение \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подготовить организм к

 приему пищи, возбудить аппетит.

1. В салаты из сырых овощей помидоры нарезают ломтиками и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, лук репчатый \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ,

огурцы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, морковь \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

***Контрольные вопросы***

- Какова питательная ценность овощей?

 - В каком виде их используют в кулинарии?

 - В чем заключается первичная обработка овощей?

 - Какие вы знаете виды тепловой обработки овощей?

 - Почему салаты подают перед началом принятия пищи?

 - Какие формы нарезки вы узнали?

 **Контрольное задание**

По предложенным схемам приготовить на выбор следующие салаты:

 - салат из моркови или свеклы;

 - салат «Оливье».