На изучение темы «Кулинария» в 5 классе отводится всего 14 часов. На тему «Блюда из овощей» - 4 часа. При изучении темы большое внимание уделяется рациональному питанию, определению доброкачественности овощей, кулинарной и механической обработке, приготовлению блюд по технологическим картам. В конце изучения темы желательно провести проверку знаний. При этом можно воспользоваться предложенным тестом.

**Тест для проверки знаний по теме**

«Овощи. Технология приготовления блюд из овощей»

5 класс

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.Признаки определения доброкачественности овощей | 1. Цвет |  |
| 1. Запах |  |
| 1. Размер |  |
| 1. Консистенция |  |
| 1. Внешний вид |  |
| *Выбери все правильные ответы* | | |
| 2.Овощи группы корнеплодов | 1.Свекла |  |
| 2. Морковь |  |
| 3.Репа |  |
| 4.Редис |  |
| 5.Картофель |  |
| 6.Лук |  |
| *Выбери все правильные ответы* | | |
| 3.Способы нарезки овощей | 1.Соломкой |  |
| 2. Брусочками |  |
| 3.Кубиками |  |
| 4.Ломтиками |  |
| 5.Квадратиками |  |
| 6.Кружочками |  |
| *Выбери все правильные ответы* | | |
| 4. Варить овощи для салатов и винегретов следует | 1.Очищенными |  |
| 2.Неочищенными |  |
| 3.Нарезанными |  |
| 4.По желанию |  |
| 5.По рецепту |  |
| *Выбери один правильный ответ* | | |
| 5.Виды тепловой обработки овощей | 1.Варка |  |
| 2.Жарение |  |
| 3.Тушение |  |
| 4.Запекание |  |
| 5.Соление |  |
| 6.Бланширование |  |
| *Выбери все правильные ответы* | | |
| 6.Способ варки овощей в небольшом количестве жидкости и плотно закрытой посуде называется | 1.Припускание |  |
| 2.Бланширование |  |
| 3.Пассерование |  |
| 4.Варка на пару |  |
| 5.Варка на водяной бане |  |
| *Выбери все правильные ответы* | | |