**Проверка знаний по кулинарии (5-й класс)**

Для проведения контроля знаний и умений уча­щихся я подготовила специальные вопросы и зада­ния, которые не только позволяют оценить уровень усвоения, но и носят обучающий и развивающий ха­рактер. Количество их для каждого класса разное и зависит, прежде всего, от объема изученного матери­ала. В 5-м классе вопросов и заданий больше, в 6-м и 7-м меньше, поскольку сокращается потребность в деталировке. В качестве дополнительного задания игрового характера по каждой теме я предлагаю школьникам решить кроссворд или головоломку, от­гадать загадку, дописать пословицу или поговорку. При этом на выполнение заданий отводится опреде­ленное время, о чем я заранее предупреждаю учениц.

Ниже приводятся вопросы и задания по разделу "Кулинария" (5-й класс).

**КУЛИНАРИЯ**

1. Закончите фразу.

Искусство приготовления пищи называется ...

2. Обведите кружком правильные ответы. При нарезке лука можно использовать следую­щие формы:

1. кольца;
2. кубики;
3. крошка;
4. полукольца.
5. Обведите кружком правильный ответ. Процесс легкого обжаривания овощей в неболь­шом количестве жира называется:
6. тушение;
7. пассирование.
8. Обведите кружком правильный ответ. Наибольшая потеря витамина С происходит во время варки картофеля при изначальном погруже­нии:
9. в горячую воду;
10. в холодную воду.
11. Обведите кружком правильный ответ. Наибольшее количество витамина А содержится

в овощах:

1. свекла;
2. морковь;
3. помидоры.
4. Обведите кружком правильные ответы. Овощи, используемые для приготовления винегрета:
5. картофель;
6. капуста;
7. огурцы;
8. морковь;
9. свекла;
10. лук;
11. чеснок.
12. Обведите кружком правильный ответ. Винегрет заправляют:
13. сливочным маслом;
14. растительным маслом.
15. Закончите фразу.

Основной продукт для приготовления бутербро­дов...

1. Обведите кружком правильные ответы. К горячим напиткам относятся:
2. чай;
3. кисель;
4. кофе;
5. какао.
6. Обведите кружком правильный ответ. Омлет, приготовленный только из яично-молочной смеси, называется:
7. смешанный;
8. натуральный.

11. Обведите кружком правильный ответ. Лучше усваивается организмом яйцо:

1. вареное;
2. жареное.
3. Обведите кружком правильный ответ.

При полной сервировке стола к обеду вилку кладут:

1. слева;
2. справа.
3. Обведите кружком правильный ответ. Витамина С больше:
4. в капусте;
5. в шиповнике;
6. в огурце.
7. Обведите кружком правильные ответы.

К традиционным русским напиткам относятся:

1. сбитень;
2. мед;
3. квас;
4. компот; Д) морс.
5. Обведите кружком правильный ответ. Сандвич — это бутерброд:
6. открытый;
7. закрытый.
8. Обведите кружком правильный ответ. Канапе — это бутерброд:
9. закрытый;
10. закусочный.
11. Закончите фразу. Родиной чая является ...
12. Обведите кружком правильный ответ. Признаки окончания брожения при квашении ка­пусты:
13. помутнение рассола;
14. прекращение выделения газа;
15. просветление рассола.
16. Обведите кружком правильный ответ. Раньше появилась в обиходе:
17. ложка;
18. вилка.
19. Закончите фразу.

Самый древний русский напиток ...

1. Установите последовательность и обозначьте цифрами в скобках.

К первичной обработке овощей относятся: () промывание; () нарезка;

() переборка и сортировка; () мойка; () очистка.

1. Установите соответствие.

Вид посуды: Название посуды: А. Кухонная а) кастрюля; Б. Столовая б) тарелка;

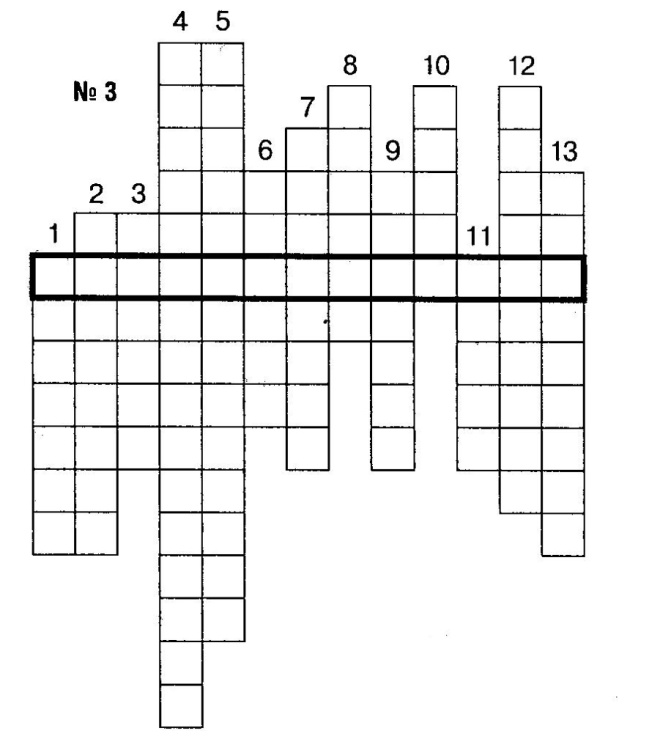
1. блюдце;
2. терка;
3. сахарница;
4. набор для специй.
5. Установите соответствие. Готовность яйца Время варки:
6. 4-5 мин Б. 2 мин
7. 7-10 мин
8. Установите соответствие.

Способ заготовки Концентрация соли: овощей:

1. квашение; А. 1,5-2%
2. мочение; Б. 20-30%
3. соление. В. 2,5-3%
4. Обведите кружком правильные ответы.

В кулинарии овощи делятся на вегетативные и плодовые. К вегетативным овощам относятся:

1. тыква;
2. картофель;
3. капуста;
4. чеснок;
5. помидоры;
6. салат;
7. укроп.



**По горизонтали**: 5. Маленький, горький, луку брат. 6. Сверху зелено, внизу красно, в землю вросло. 7. Скинули с Егорушки золотые перышки. Заставил Егорушка плакать и без горюшка. 8. Крас­ный нос в землю врос. 9. В землю крошки, из зем­ли лепешки.

**По вертикали**: 1. Щеки розовы, нос белый, в темноте сижу день целый, а рубашка зелена, вся на солнышке она. 2. Неказиста, шишковата, а придет на стол она, скажут весело ребята: "Ну, рассыпчата, вкусна!" 3. Золотая голова велика, тяжела. Золотая голова отдохнуть прилегла. Голова велика, только шея тонка. 4. Лежит меж грядок, зелен и сладок.

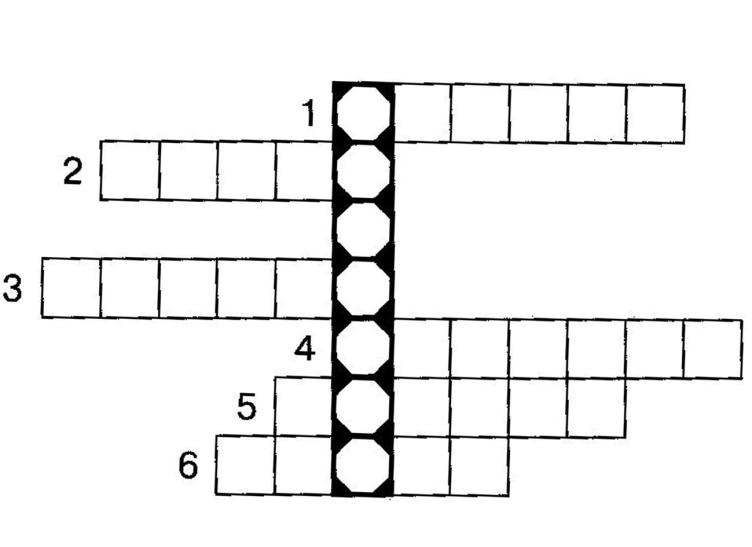
Ответы. По горизонтали. 5. Чеснок. 6. Свекла. 7. Лук. 8. Морковь. 9. Репа. По вертика­ли: 1. Редиска. 2. Картошка. 3. Тыква. 4. Огурец.

ГОЛОВОЛОМКА

(тема "Оборудование кухни")

Отгадайте загадки и впишите ответы в клеточки головоломки. В выделенном вертикальном ряду полу­чите название главного атрибута русского чаепития. 1. В деревянном домике Проживают гномики. Уж такие добряки — Раздают всем огоньки.

1. Сама не ест, а всех кормит.
2. Новая посудина, а вся в дырах.
3. Сделана для жидкости, а жидкость в ней не держится.
4. Из горячего колодца через нос водица льется.
5. Бежит свинья из Саратова — вся исцарапана.



**По горизонтали**: Вспомогательная ткань для утюжки изделия.

**По вертикали**: 1. Одна из групп легкой одежды. 2. Что дается на свободное облегание одежды? 3. Как называется сплошная основная ли­ния для обведения чертежа юбки? 4. Требования, предъявляемые к одежде для продления сроков носки. 5. Вид узора на ткани, включающий квадрат, треугольник и т.д. 6. Фурнитура для застежки. 7. Уменьшение объема юбки по линии низа. 8. Тесьма, используемая в застежке юбки. 9. Они могут быть односторонними и двухсторонними. 10. Характерный вид одежды. 11. Что подбирается в соот­ветствии с толщиной ткани и машинной иглы? 12. Соединение переднего и заднего полотнищ юб­ки машинной строчкой. 13. Деталь швейного изде­лия, настрачиваемая на другую.

Ответы

**По горизонтали**: 1. Проутюжильник.

**По вертикали**: 1. Поясная. 2. Прибавка. 3. Контур. 4. Эксплуатационные. 5. Геометрический. 6. Крючок. 7. Заужение. 8. Молния. 9. Складки. 10. Стиль. 11. Нитки. 12. Стачивание. 13. Накладная.