***Тест по технологии для учащихся 8 классов***

***по теме «*Кулинария.*»***

**1. Какие питательные вещества растительного и животного происхождения входят в состав пищи?**

а) белки

б) жиры

в) углеводы

г) масла

**2.** **Какие вещества активно участвуют в обмене веществ и необходимы для построения новых клеток и тканей?**

а) белки

б) жиры

в) углеводы

**3. Основными источниками энергии для организма человека являются**

а) белки и витамины

б) минеральные вещества

в) жиры и углеводы

**4. Как называется энергетическая ценность пищевых продуктов?**

а) энергетик

б) калорийность

в) ценность

**5. Энергетическая ценность продукта измеряется:**

а) граммами;

б) миллиграммами;

в) калориями;

г) процентами.

**6. Обязательным ингредиентом для приготовления первого блюда русской кухни – рассольника являются**

А) маринованные помидоры

Б) соленые огурцы

В) квашеная капуста

**7. Национальное блюдо русской кухни**

А) полтавский борщ

Б) холодник по-мински

В) щи постные

**8. Какие этапы механической обработки птицы вы знаете?**

а) оттаивание

б) ощипывание

в) жарка

г) тушение

**9. Что позволяет сохранить вкусовые и питательные качества плодов и ягод на длительный срок?**

а) тушение

б) консервирование

в) резервация

**10. Как называется способ уничтожения микроорганизмов путем нагревания продуктов?**

а) бланширование

б) кипячение

в) стерилизация

**11. При какой температуре происходит стерилизация продуктов?**

а) выше 60 градусов

б) выше 100 градусов

в) выше 90 градусов

**12. Что улучшает вкус пресных продуктов?**

а) стабилизаторы

б) вкусовые добавки

в) ароматизаторы

**13. Что добавляют в продукты для предотвращения размножения микроорганизмов?**

а) стабилизаторы

б) загустители

в) консерванты

**14. Назовите понятие**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_--** это словофранцузского происхождения.

В широком смысле – совокупность правил, касающихся внешнего проявления отношения к окружающим людям, нормы поведения в общественных местах, манеры, одежда. В более узком смысле – это норма поведения, принятая в конкретном обществе.

**15. Консервирование с использованием уксусной кислоты – это:**

А) квашение

Б) маринование

В) мочение