

## **Контрольные задания по технологии 7 класс (девочки) за 1 полугодие**

Задания составлены по темам:

- Культура питания.
- Технологии домашнего хозяйства.

### **1. Тестовые задания.**

Отметить правильные ответы +

1. В открытой упаковке молоко может храниться не более

- 1) Недели
- 2) 3-4 дней
- 3) 5-6 дней

2. Основной компонент, который содержится в молоке:

- 1) Клетчатка
- 2) Растительные волокна
- 3) Кальций
- 4) Магний

3. Перечислите основные питательные вещества, которые есть в молоке:

- 1) Глюкоза
- 2) Белки
- 3) Жиры

Йод

Углеводы

Минеральные соли

Витамины

4. Допишите определение:

Пастеризация-

это \_\_\_\_\_

5. Завершить предложение правильным ответом.

Обнаружить в молоке содержание воды, соды, механические примеси, а в сметане - примеси крахмала и творога можно \_\_\_\_\_

6. Узнать испортившийся продукт можно \_\_\_\_\_

методами ( по виду, запаху, вкусу).

7. Изделия из жидкого теста называются:

- А. пирожки;
- Б. оладьи;
- В. блинчики.

8. Что является разрыхлителем в дрожжевом тесте?

- А. сода;
- Б. дрожжи;
- В. маргарин.

9.Цукаты это:

- А. сладости;
- Б. десерты;
- В. напитки.

## 2. Практическая работа

- Разработать меню для праздничного стола.
- Закуски — 2-4 наименования;
- Салаты — мясной, рыбный, грибной, овощной — по одному;
- Основное блюдо — мясо, порционная рыба;
- Гарнир к основному блюду-2 наименования;
- Нарезка 2-3 наименования;
- Десерт;
- Фрукты;
- Напитки-3-4 наименован).

Разработать шаблон карты меню (*графический рисунок, компьютерная графика*)

Пример.



### **Критерии оценивания контрольных заданий**

- Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы
- Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы
- Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы
- Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы