

Контрольные задания по технологии 5 класс (девочки) за 1 полугодие.

Задания составлены по темам:

- Кулинария
- Создание изделий из текстильных и поделочных материалов
- Рукоделие Художественные ремесла

1. Тестовые задания.

Выбрать один или несколько вариантов для каждого вопроса

1. По способу приготовления бутерброды могут быть:
 - а) простые, сложные, закрытые;
 - б) комбинированные, слоистые;
 - в) всякие.
2. Пищевая ценность продуктов измеряется в:
 - а) граммах, килограммах;
 - б) килокалориях;
 - в) миллилитрах.
3. Пищевые отравления - это заболевания:
 - а) вызванные потреблением недоброкачественной пищи;
 - б) химическими токсическими веществами;
 - в) нет правильного ответа.
4. К чему относится нож:
 - а) к столовым приборам;
 - б) к столовой посуде;
 - в) к столовому инвентарю.
5. Из какао бобов готовят напиток:
 - а) кофе;
 - б) чай;
 - в) какао.
6. К кофейной посуде относятся:
 - а) кофейник, молочник;
 - б) чайник, вазы для фруктов;
 - в) тарелка и ложка.
7. В состав пищи человека входят продукты:
 - а) животного происхождения;
 - б) растительного и животного происхождения;
 - в) растительного происхождения.
8. Как нужно передавать ножи и вилки друг другу:
 - а) ручкой к себе;
 - б) ручкой вперед;
 - в) каким то другим способом.
9. При сервировке стола ложку кладут:
 - а) перед тарелкой;
 - б) слева от тарелки;
 - в) справа от тарелки.
10. В чем заключается первичная обработка овощей:
 - а) сортировка и измельчение;
 - б) мойка, чистка, измельчение;
 - в) сортировка, мойка, чистка, измельчение.
11. Какие волокна относятся к волокнам растительного происхождения?

- a) а) шелк;
 - b) б) хлопок;
 - c) в) шерсть;
 - d) г) лен.
12. Нить основы в ткани можно определить?
- a) а) по степени растяжения;
 - b) б) по степени скручивания
 - в) по цвету;
 - c) г) по кромке.
13. Пассерование – это:
- a) обжаривание продукта в большом количестве жира;
 - b) обжаривание продукта в малом количестве жира;
 - c) варка продукта;
 - d) варка продукта на водяной бане.
14. Способы варки яиц.
- a) вкрутую;
 - b) в жидкую;
 - c) в «мешочек»;
 - d) всмятку.
15. Срок хранения не заправленного салата в холодильнике.
- a) 6 часов;
 - b) 12 часов;
 - c) 18 часов;
 - d) 24 часа;
16. Что такое гигроскопичность?
- a) способность волокон сохранять тепло;
 - b) способность волокон удерживать пыль;
 - c) способность волокон сжиматься;
 - d) способность волокон впитывать влагу.
17. Лицевую сторону ткани можно определить:
- a) по яркости рисунка;
 - b) по толщине ткани;
 - c) по размерам нитей;
 - d) по блеску.
18. При выполнении ручных работ нельзя:
- a) передавать ножницы кольцами вперед;
 - b) класть иглы и булавки на стол;
 - c) пользоваться наперстком;
 - d) шить на мягкой мебели.
19. Бланширование – это:
- a) варка продукта;
 - b) варка продукта на пару;
 - c) обжаривание продукта;
 - d) быстрое обваривание или ошпаривание продукта.
20. Чтобы проверить качество яйца, его опускают в стакан водой, если яйцо свежее, то оно:
- a) остается наверху, не тронет;
 - b) опустилось на дно стакана;
 - c) плавает чуть выше дна.

2. Практическое задание.

Составить меню школьных обедов. Заполнить таблицу. Меню должно содержать не менее 3 блюд (включая напитки)
Меню школьных обедов

Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница

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