

**Контрольные задания по технологии 6 класс (девочки) за 1 полугодие.**

Задания составлены по темам:

- Кулинария
- Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

**1.Тестовые задания.**

Вписать правильный ответ, указанный многоточием;

Отметить правильный ответ +

1. Подготовка стола к приему гостей, расстановка тарелок, с раскладыванием приборов и другие действия, называется....

2. При какой температуре после длительной обработки из пастеризованного молока получают топленое молоко?

- +100...110°C
- +85...88°C
- +95...98° C

3. Тонкие нити, которые получают из коконов гусеницы тутового шелкопряда называют...

4. Подготовка стола к приему гостей, расстановка тарелок, с раскладыванием приборов и другие действия, называется....

5. При какой температуре после длительной обработки из пастеризованного молока получают топленое молоко?

- +100...110°C
- +85...88°C
- +95...98° C

6. Тонкие нити, которые получают из коконов гусеницы тутового шелкопряда называют...

7. Верно ли утверждение: "Механические свойства тканей определяют отношение материала к воздействию на него различных внешних сил".

- Верно
- Неверно

8. Размер женской одежды определяет мерка:

- полуобхват бедер
- полуобхват талии
- длина спины до талии
- ширины груди
- полуобхват груди

- 9. Верно ли высказывание: "Лен - волокно, которое получают из однолетнего травянистого растения"

▪

- Верно
- Неверно

10. Этот витамин необходим для поддержания здорового состояния кожи, слизистых оболочек глаз, хорошего зрения, также повышает сопротивляемость организма инфекциям:

- витамин С
- витамин А
- витамин D
- витамин Е

11. Одежду шьют из самых разнообразных тканей. От чего зависит выбор ткани.

- А) От сезона.
- В) От назначения.
- С) От фасона.
- Д) Все ответы верны.

## 2. Практическое задание.

Выбрать (самостоятельно) рецепт кулинарного изделия. Составить технологическую карту

Пример:

| Технологическая карта.<br>Приготовление бутербродов<br>с шпротами. |                                      |                |                                         |                             |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------|-----------------------------------------|-----------------------------|
| №                                                                  | Наименование<br>продукта             | Количество     | Последовательность<br>приготовления     | Посуда и<br>инвентарь       |
| 1.                                                                 | Серый круглый или «уравновешен» хлеб | 5 – 6 кусочков | Нарезать толщиной 4 см.                 | Нож, разделочная доска      |
| 2.                                                                 | Масло сливочное                      | 50 гр.         | Выложить тонким слоем на хлеб           | Нож                         |
| 3.                                                                 | Шпроты                               | 1 банка        | Уложить по 2 шт. на кусочек хлеба       | Вилка, салфетка             |
| 4.                                                                 | Яйцо (сваренное вкрутую)             | 1 шт.          | Нарезать с помощью шинковки на кружочки | Разделочная доска, шинковка |
| 5.                                                                 | Зелень петрушки и укрова             | По 1 веточке   | Украсить бутерброды                     | Нож                         |

## 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