

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 топленное 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 топленное 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.

- A) От сезона.
- B) От назначения.
- C) От фасона.
- D) Все ответы верны.

2. Практическое задание.

Выбрать (самостоятельно) рецепт кулинарного изделия. Составить технологическую карту

Пример:

Технологическая карта. Приготовление бутербродов с шпротами.				
№	Наименование продукта	Количество	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
1.	Серый круглый или «ураганский» 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 Линейка
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