

Контрольные задания по технологии 8 класс (девочки) за 1 полугодие

Задания составлены по темам:

- Культура питания
- Технологии домашнего хозяйства

1.Тестовые задания.

1.Отметь цифрами последовательность операций по уходу за посудой:

- 1)вымыть;
- 2)ополоснуть горячей водой;
- 3)очистить от остатков пищи;
- 4)высушить.

2.Вставь нужные слова:

Основными источниками энергии в организме человека являются.....

3.Отметь правильные ответы.

Перед приготовлением каши пшённую крупу:

- 1)промывают;
- 2)просеивают
- 3)обжаривают;
- 4)сушат;
- 5)перебирают.

4.Отметь все правильные ответы:

К видам первичной обработки относятся:

- 1)сушка;
- 2)нарезка;
- 3)переборка;
- 4)промывание;
- 5)чистка.

5.Отметь правильный ответ.

Чтобы картофель не потемнел после очистки, его следует:

- 1)положить в холодильник;
- 2)положить в холодную воду;
- 3)положить в горячую воду;
- 4)накрыть полотенцем.

6.Отметь все правильные ответы.

Мороженую рыбу следует оттаивать:

- 1)в тёплой воде;
- 2)в холодной воде;
- 3)в микроволновой печи;
- 4)в духовом шкафу.

7.Отметь все правильные ответы.

В качестверыхлителей теста применяются:

- 1)сахар;
- 2)желатин;
- 3)дрожжи;
- 4)маргарин;
- 5)пищевая сода.

8.Впиши пропущенные слова:

При сервировке стола к обеду вилку кладут.....от тарелки зубцами

9. Отметь все правильные ответы.

Чтобы не выбрасывать засохший хлеб, из него можно приготовить:

- 1)сухарики;

- 2)пудинг;
- 3)вафли;
- 4)панировку;
- 5)хлебную муку.

10. Отметь неправильный ответ.

На выбор светильников в интерьере оказывают влияние:

- 1)их функциональное назначение;
- 2)настроение;
- 3)направление моды;
- 4)расход электроэнергии;
- 5)площадь окон;
- 6)ориентация окон по сторонам света.

2.Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям.

2.1.Дать определение.

Органолептическая оценка продукции – это.....

2.2.Определить органолептические показатели кулинарных изделий :

(выбор изделия самостоятельно) по приведенной ниже таблице.

Органолептические показатели оценки качества дрожжей.			
Номенклатура показателей	Вид дрожжей		
	Волшебное дерево	Быстродействующие (Dr.Oetker)	Быстродействующие (Саф-момент)
Цвет	Сероватый с желтоватым оттенком без темных пятен	Сероватый с желтоватым оттенком без темных пятен	Сероватый с желтоватым оттенком без темных пятен
Запах	Свойственный сухим дрожжам, не имеет запаха плесени и других посторонних запахов	Свойственный сухим дрожжам, не имеет запаха плесени и других посторонних запахов	Свойственный сухим дрожжам, не имеет запаха плесени и других посторонних запахов
Консистенция	Порошкообразная	Порошкообразная	Порошкообразная
Внешний вид	Сухие дрожжи	Сухие дрожжи	Сухие дрожжи
Вкус	Свойственный сухим дрожжам	Свойственный сухим дрожжам	Свойственный сухим дрожжам

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