

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
основная общеобразовательная школа № 10**

Приложение № 2 к АООПО ООО

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по текущей аттестации  
по учебному предмету «Технология»**

**6 класс**

г. Чебаркуль

## Практические работы.

1. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.
2. Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.
3. Определение содержания нитратов. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Приготовление блюда из варёных овощей.
5. Определение свежести рыбы.
6. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд.
7. Приготовление блюда из морепродуктов.

### Промежуточное тестирование «Технология обработки пищевых продуктов»

**Задание 1.** Выберите несколько правильных ответов.

Название овощей, входящих в группу корнеплодов:

- 1) капуста 2) редис 3) картофель 4) свекла 5) морковь 6) помидоры

**Задание 2.** Установить правильную последовательность

Первичная обработка овощей:

- а) промывают;
- б) моют;
- в) нарезают;
- г) очищают;
- д) сортируют.

Ответ \_\_\_\_\_

**Задание 3.** Имя французского повара, работавшего в Москве во второй половине 19 века прославившегося фирменным салатом.

- а) Оливье; б) Ален Бюро; в) Эрик Брифар; г) Кристоф Леруа.

**Задание 4.** Мороженую рыбу следует оттаивать:

- а) в теплой воде;
- б) в холодной воде;
- в) в микроволновой печи;
- г) в духовом шкафу;
- д) на столе при комнатной температуре?

**Задание 5.** Минеральное вещество, которое участвует в образовании костей и зубов. Его дефицит вызывает кариес, повышенную ломкость костей:

- а) магний б) фосфор в) кальций

**Задание 6.**

2. Какое молоко поступает в продажу?

- а) сырое б) пастеризованное в) стерилизованное

**Задание 7.**

Предварительного замачивания требует:

- а) фасоль б) макароны в) перловая крупа

**Задание 8.**

Способы тепловой обработки, используемые при приготовлении рыбных блюд:

- а) варка б) замораживание в) жарение

**Задание 9.** При заготовке рыбы на длительное хранение, ее:

- а) солят; б) варят; в) жарят; г) коптят

**Задание 10.** *Продукты для приготовления жидкого теста:*

а) мука, б) мясо, в) сливочное масло, г) сахар, д) яйца.

### **Практические работы.**

1. Исследование режимов работы швейной машины (подготовка машины к работе).
2. Исследование режимов работы швейной машины (выполнение строчек).
3. Изготовление образца машинных работ: обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком.
4. Снятие мерок.
5. Изготовление выкроек.

### **Промежуточное тестирование «Технология обработки текстильных материалов»**

**Задание 1.** *Вставьте пропущенное слово:*

Способность волокон впитывать влагу из окружающей среды \_\_\_\_\_

**Задание 2.** *Моделирование - это:*

- а) выполнение расчета и построение чертежей деталей швейного изделия;
- б) построение чертежей деталей швейных изделий;
- в) различные фасоны (формы) какого-либо изделия;
- г) создание различных фасонов (форм) швейного изделия на основе базовой конструкции.

**Задание 3.** *Волокна растительного происхождения это:*

а) лен б) шерсть в) шелк г) хлопок

**Задание 4.** *Какие мерки при измерении фигуры записывают полностью*

- а) мерки длины
- б) мерки ширины

**Задание 5.** *К гигиеническим свойствам тканей относятся:*

- а) прочность;
- б) намокаемость;
- в) драпируемость;
- г) воздухопроницаемость

**Задание 6.** *Долевая нить при растяжении:*

а) растягивается б) не изменяет свою длину в) скручивается

**Задание 5.** *Однолетнее растение, дающее волокно в виде ваты:*

а) хлопок б) крапива в) одуванчик

**Задание 6.** *Конструирование - это:*

- а) выполнение расчета и построение чертежей деталей швейного изделия;
- б) построение чертежей деталей швейных изделий;
- в) различные фасоны (формы) какого-либо изделия;
- г) создание различных фасонов (форм) швейного изделия на основе базовой конструкции

**Задание 7.** *Отметьте все правильные ответы.*

Ткань, окрашенная в один цвет, называется:

а) окрашенная; б) однотонная; в) гладкокрашенная; г) цветная.

**Задание 8.** Назовите виды соединительных швов \_\_\_\_\_

**Задание 9.** Назовите виды краевых швов \_\_\_\_\_

**Задание 10.** Напишите правила безопасной работы при работе на швейной машине  
\_\_\_\_\_

МБОУ ООШ № 10  
г. Чебаркуль