

**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»**

7 класс

г. Чебаркуль

Практические работы

1. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.
2. Приготовление блюда из птицы.
3. Приготовление заправочного супа.
4. Приготовление сладких блюд и напитков.

Промежуточное тестирование «Технология обработки пищевых продуктов»

Задание 1. *Мясопродукты являются основным источником:*

- а) углеводов; б) жиров; в) белка; г) витаминов.

Задание 2. *Обведите буквы правильных ответов*

Доброкачественное мясо:

- а) упругое; б) имеет мягкий жир; в) имеет твердый жир; г) не упругое.

Задание 3. *Укажите правильную последовательность первичной обработки мяса:*

- а) промывание; б) оттаивание; в) зачистка; г) обмывание; д) нарезание.

Задание 4. *Установите соответствие между понятием и его определением.*

| | |
|------------------|---|
| 1 - Варка | А - комбинированный способ тепловой обработки мяса, сначала мясо обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности; |
| 2 -Припускание | Б - тепловая обработка мяса в разных количествах жира; |
| 3 - Жарение | В - варка мяса в небольшом количестве жидкости; |
| 4 - Пассерование | Г - варка мяса в большом количестве жидкости; |
| 5 - Тушение | Д - легкое обжаривание продукта. |

Задание 5. *Почему мясо птицы применяют для приготовления диетических блюд?*

- А) мясо птицы очень полезно для детского организма
Б) в мясе птице много полноценного белка и легкоплавкий жир
В) в мясе птицы очень мало жира и много минеральных веществ

Задание 6. *Обведите цифры правильных ответов*

по способу приготовления супы делятся на:

1. рассольники.
2. Пюреобразные.
3. Сладкие.
4. Щи.
5. Окрошки.
6. Прозрачные.
7. Заправочные.
8. Борщи.
9. Солянки.
10. Молочные.
11. Бульоны.
12. Холодные.

Задание 7. *Обведите цифры правильных ответов.*

При работе с горячей жидкостью необходимо соблюдать следующие правила безопасной работы:

1. В кипящую жидкость продукты закладывать осторожно.
2. Следить за тем, чтобы нагревательные приборы не заливала жидкость.
3. При закипании жидкости уменьшить нагрев.
4. По окончании работы выключить плиту.
5. Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливать до краев.
6. Наливать воду в кастрюлю непосредственно на плите.
7. Снимать крышку с горячей посуды приподнимая ее от себя.
8. Снимая горячую посуду с плиты, пользоваться прихватками.

Задание 8. Вставьте пропущенные слова.

Правила приготовления заправочного супа:

1. Овощи надо резать _____

Закладывать их необходимо в жидкость и в такой последовательности, чтобы они были готовы к концу варки по форме.

2. Супы, в состав которых входят кислые продукты (соленые огурцы, капуста) в первую очередь закладывают _____

Варить супы следует на огне под _____

Во время варки нельзя добавлять _____ воду-

4. Морковь, репчатый лук, томат - пюре перед закладкой в суп _____

Зелень кладут в суп за _____ минут до конца варки.

5. Овощные супы рекомендуется готовить непосредственно перед _____

Задание 9. Вставьте пропущенные слова.

Супами называют разнообразные по составу блюда приготовленные на основе _____ бульонов и отваров с помощи варки.

Щи, борщи, рассольники, супы с крупами относят к _____ супам, потому, что в конце варки их заправляют овощами.

Молоко кипятят и хранят в _____ или _____

К мясным и рыбным полуфабрикатам относят антрекоты, _____ и др.

При приготовлении рыбных и мясных блюд применяют следующие виды тепловой обработки: жарение, запекание, _____ и _____ .

Зелень кладут в суп за _____ минут до конца варки.

Задание 10. Обведите буквы правильных ответов.

В рационе питания человека первые блюда имеют большое значение. Они:

- а) Частично насыщают и усиливают выделение желудочного сока
- б) Завершают обед
- в) Подготавливают организм к приему пищи
- г) Способствуют усвоению следующего блюда
- д) Возбуждают аппетит
- е) Пополняют организм жидкостью

Практические работы

1. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.
2. Уход за швейной машиной. Устранение дефектов строчки.
3. Применение приспособлений к швейной машине.
4. Изготовление образца ручных и машинных работ.

Промежуточное тестирование
«Технология обработки текстильных материалов»

Задание 1. Волокна растительного и животного происхождения относятся к волокнам:

а) искусственным; б) синтетическим; в) натуральным.

Задание 2. Природный цвет волокон шерсти бывает:

а) белый; б) черный; в) оранжевый; г) коричневый; д) серый.

Задание 3. Перечислите дефекты машинной строчки и способы их устранения

Задание 4. Напишите устройство машинной иглы

Задание 5. Напишите, что относится к фурнитуре

Задание 6. Перечислите приспособления к швейной машине

Задание 7. Раскройте понятие «дублирование»

Задание 8. На какую деталь нужно ориентироваться, устанавливая машинную иглу:

- а. нитепритягиватель
- б. иглодержатель
- в. нитенаправитель иглодержателя

Задание 9. В какую сторону крутится маховое колесо в бытовых машинах:

- а. от себя
- б. на себя
- в. по желанию работающей

Задание 10. От какой мерки зависит ширина сетки чертежа плечевого изделия:

- а. Сб
- б. Ст
- в. Сг

МБОУ ООШ № 10
г. Чебаркуль