**Контрольные работы по технологии для 7 класса**

Были изучены следующие темы:

1) Технология обработки пищевых продуктов;

2) Конструирование и моделирование плечевого изделия;

**Система оценивания выполнения отдельных заданий и работы в целом**

**Все задания части А оцениваются в 1 балл.**

**Все задания части В оцениваются в 2 балла.**

**Все задания части С оцениваются от 0 до 2 баллов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценок:** | |
| 86% - 100% | 5 |
| 70% - 85% | 4 |
| 50% - 69% | 3 |
| 0% - 49% | 2 |

**Контрольная работа по теме "Технология обработки пищевых продуктов "**

**Часть А.**

**Выберите правильные ответы (один или несколько):**

1.Кисломолочными продуктами являются:

а) молоко;

б) кефир;

в) творог;

г) мороженое;

д) сметана.

2. К мясным продуктам относятся:

а) печень;

б) сердце;

в) язык;

г) свинина;

д) говядина.

3. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность закладки овощей в кипящий бульон при варке супа.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Зелень, лавровый лист. |
|  | Капуста и картофель. |
|  | Пассерованные морковь и лук. |

4. Доброкачественное мясо:

а) упругое;

б) имеет мягкий жир;

в) имеет твердый жир;

г) не упругое.

5. Молоко хранят в холодильнике:

а) в стеклянной посуде;

б) в алюминиевой посуде;

г) в эмалированной посуде.

6. В качестве разрыхлителей теста применяются:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| (....)  сахар | (....)  желатин | (....)  дрожжи | (....)  маргарин | (....)  пищевая сода |

7. Для приготовления желе применяются желирующие вещества:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| (....)  крахмал | (....)  ваниль | (....)  агар | (....)  желатин | (....)  сахар |

8. Определите вид теста.

1. «Тесто пышной консистенции, светлого кремового оттенка.

Хорошо выпеченное изделие из этого теста имеет тонкую гладкую (местами

бугорчатую) верхнюю корочку золотисто-желтого цвета. Структура: мякина

пышная, пористая, эластичная. Это тесто самое легкое и пышное. Из этого

теста изготавливают торты, пирожные».

2.«Это тесто однородное, без комков, пластичное. Выпеченный полуфабрикат мягкий, пористый, пышный, рассыпчатый, должен иметь поверхность светло-

коричневого цвета с золотистым оттенком. Из этого теста выпекают печенье, торты, пирожные».

3. «По консистенции это густое тесто, одно из самых жирных видов теста.

Изделия из него получаются рыхлыми, слоистыми, рассыпчатыми, при выпечке хорошо поднимаются. Из этого теста готовят пирожные, торты, пирожки».

**Часть Б. Дополните ответы.**

1.Показателями свежести мяса являются\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, консистенция, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2.Если надавить на мясо пальцем и образуется ямка, которая быстро выравнивается, то значит мясо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3.Мясо можно подвергать следующим видам тепловой обработки: варка,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, тушение,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, припускание.

4.Жарить и варить мясо нужно сначала на\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_огне, а затем дожарить на\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Правильные ответы**

**Часть А**

1. а, б, в, д

2. г, д

3. 3, 1, 2

4. а, б

5. а

6. пищевая сода, маргарин

7. желатин

8. 1. Бисквитное тесто;

2. Песочное тесто;

3. Слоеное тесто

**Часть Б.**

1. цвет, запах

2. свежее

3. жарение, запекание

**Контрольная работа по теме "Конструирование и моделирование плечевого изделия"**

**Часть А.**

**Выберите правильные ответы (один или несколько):**

1. Установите соответствие

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Декотировать | А) Окончательная утюжка готового изделия с целью придания ему законченного вида |
| 2. Приутюжить | Б) Удалить замины на отдельных участках |
| 3. Заутюжить | В) Отогнуть запас шва, складки на одну сторону и закрепить утюгом |
| 4. Проутюжить | Г) Уменьшить толщину шва, края детали, сгиба |
| 5. Отутюжить | Д) Равномерно обработать ткань паром или водой для уменьшения усадки |

2. Дайте названия графическим изображениям швов, используя слова для справок.

|  |
| --- |
|  |

3. К горизонтальным линиям относятся

а) линия талии

б) линия бокового среза

в) линия плечевого среза

4. Прибавка дается на

а) обтачку

б) швы

в) свободное облегание

5. Ширину изделия (ночной сорочки) определяет

а) полуобхват талии

б) полуобхват груди

в) ширина рукава

6. Для фигуры с короткой шеей лучше всего подойдет одежда с

а) высоким воротником

б) маленьким круглым вырезом

в) V-образной горловиной

7. Лацкан - это

а) деталь предназначенная для обработки борта

б) половина передней части лифа изделия

в) отогнутая верхняя часть борта

8. Обтачка - это

а) деталь для обработки выреза, разреза

б) полоска ткани, настрачиваемая на изделие для продергивания пояса

в) полоса ткани, присборенная с одной стороны.

**Часть Б. Дополните ответы.**

1. Охарактеризуйте ряд требований, предъявляемых к одежде

а) Эстетические -

б) Гигиенические -

в) Эксплуатационные -

г) Экономические -

2. Дайте название каждой мерке

а) Сш -

б) Ди -

в) Сг -

г) Оп -

д) Дст -

е) Ст -

**Правильные ответы**

**Часть А**

1. д; 2. г; 3. в; 4. б; 5. а.

2. 1 -IX; 2 -VII; 3 -III; 4 -VIII; 5 -I; 6 -V; 7 -VI; 8 -II; 9 -IV.

3. а, в

4. б, в

5. б

6. в

7. в

8. а

**Часть Б**

1. а) одежда должна быть красивой, соответствовать моде

б) одежда должна быть чистой

в) одежда должна быть удобной и качественной.

г) одежда должна соответствовать ценовой категории.

2. а) полуобхват шеи

б) длина изделия

в) полуобхват груди

г) обхват плеча

д) длина спины до талии

е) полуобхват талии