

## Контрольная работа по технологии 6 класс

### по теме «Кулинария»

(тестовые задания)

#### Вариант I.

##### 1. Картофель следует хранить:

- а) на свету при температуре +18 С;
- б) в темноте при температуре +18 С;
- в) на свету при температуре +5 С;
- г) в темноте при температуре +5 С;
- д) в морозильнике при температуре -18 С.

*Ответ: г.*

##### 2. В русской кухне под словом гарнир подразумевают:

- а) любое дополнение к основному блюду;
- б) легкое, освежающее блюдо;
- в) овощной отвар;
- г) грибной отвар.

*Ответ: а.*

##### 3. Праздничный стол украшают:

- а) невысокими букетами в низких вазах;
- б) цветами с длинными стеблями в высоких вазах;
- в) цветами с резким запахом;
- г) гирляндами из живых цветов.

*Ответ: а, г.*

##### 4. Для заготовки продуктов применяются:

- а) сушка;
- б) соление;
- в) копчение;
- г) пряжение;
- д) маринование.

*Ответ: а, б, в, д.*

##### 5. Чтобы не выбрасывать засохший хлеб, из него можно приготовить:

а) сухарики;                                      в) вафли;                                      д) хлебную муку.

б) пудинг;                                      г) панировку;

*Ответ: а, б, г.*

**6. Варить овощи для салатов и винегретов следует:**

а) очищенными;                                      в) нарезанными крупными кусками;

б) неочищенными;                                      г) нарезанными мелкими кусками.

*Ответ: б.*

**7. Бананы - это плоды:**

а) травянистого                                      в) пальмы;

растения;

г) кустарника.

б) дерева;

*Ответ: а.*

**8. Для максимального сохранения в картофеле минеральных солей его:**

а) жарят;                                      в) варят на пару;                                      д) запекают в

духовом шкафу.

б) варят в воде;                                      г) варят в кожуре;

*Ответ: д.*

**9. Яйца «в мешочек», опущенные в кипяток, варятся:**

а) 2,5 мин;                                      в) 8...10 мин;                                      д) 15...20 мин.

б) 4...5 мин;                                      г) 10...12 мин;

*Ответ: б.*

**10. Перед замешиванием теста муку:**

а) сушат;                                      в) просеивают;

б) проверяют на наличие                                      г) перебирают;

вредителей;

д) обжаривают.

*Ответ: б, в.*

**11. Консистенция каши, при которой набухшие зерна полностью впитывают в себя жидкость:**

- а) вязкая;                                  б) рассыпчатая;                                  в) жидкая.

*Ответ: б.*

**12. Разрыхлителем пресного теста служит:**

- а) пищевая сода;                                  в) вода;  
б) сахар;    г) соль.

*Ответ: а.*

**13. Салфетку на колени кладут:**

- а) полностью                                  в) сложенной вдвое с                                  д) сложенной по  
развернутой;                                  верхней частью                                  диагонали.  
короче нижней;  
б) сложенной вдвое с                                  г) сложенной вдвое с  
уровненными краями;                                  верхней частью  
длиннее нижней;

*Ответ: а.*

**14. Какая маркировка проставлена на разделочной доске для вареных овощей:**

- а) В. О.;    б) С. Р.;    в) С. О.

*Ответ: а.*

**15. Укажите пищевые продукты, содержащие витамин С :**

- а) зелень петрушки;                                  г) картофель;    ж) капуста;  
б) зелень укропа;                                  д) рыба;    з) хлеб.  
в) сливочное масло;                                  е) смородина;

*Ответ : а, б, г, е, ж.*

**16. Перед приготовлением горох и чечевицу:**

- а) промывают;    в) замачивают;    д) обжаривают.  
б) сушат;    г) перебирают;

*Ответ: а, в, г.*

**17. При сервировке стола к ужину нож кладут:**

- |                              |                               |                          |
|------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| а) слева лезвием к тарелке;  | в) справа лезвием к тарелке;  | д) в специальную укладку |
| б) слева лезвием от тарелки; | г) справа лезвием от тарелки; |                          |

*Ответ: в*

**18. Признаками недоброкачества рыбы являются:**

- |                            |                              |
|----------------------------|------------------------------|
| а) жабры красного цвета;   | г) неприятный запах;         |
| б) жабры белого цвета;     | д) отделение мяса от костей. |
| в) глаза полные и светлые; |                              |

*Ответ: б, в, г, д.*

**19. Из рыбного фарша можно приготовить:**

- а) паштет;
- б) омлет;
- в) котлеты;
- г) пельмени;
- д) уху.

*Ответ: а, в, г.*

**20. При заготовке рыбы для длительного хранения ее:**

- а) солят;
- б) вялят;
- в) жарят;
- г) коптят;
- д) замораживают;
- е) маринуют.

*Ответ: а, б, г, д, е.*

**Вариант II.**

**1. По термическому состоянию мясо бывает:**

- а) охлажденное;
- б) отварное;
- в) тушеное;
- г) мраморное.

*Ответ: а.*

**2. Стол к праздничному обеду накрывают:**

- а) белой скатертью;
- б) белой скатертью с прозрачной клеенкой;
- в) цветной клеенкой;
- г) цветной скатертью;
- д) цветной скатертью с прозрачной клеенкой.

*Ответ: а.*

**3. Прибор для быстрого перемешивания продуктов. Взбивания, приготовления коктейлей называется:**

- а) мясорубка;
- б) тостер;
- в) миксер.

*Ответ: в.*

**4.Подмороженный в процессе хранения картофель можно использовать для:**

- а) приготовления картофельного пюре;
- б) изготовления этилового спирта;
- в) получения крахмала;
- г) кормления домашних животных;
- д) приготовления картофельного супа.

*Ответ: б, в, г.*

**5.Жесткие черенки листьев и мелкие корешки петрушки можно использовать для :**

- а) украшения салата;
- б) кормления домашних животных;
- в) приготовления гигиенического отвара для лица;
- г) вегетативного размножения.

*Ответ: б, в.*

**6. Салат из свежих овощей украшают:**

- а) зеленью;
- б) майонезом;
- в) папильотками;
- г) фигурной нарезкой;
- д) искусственными цветами.

*Ответ: а, б, г.*

**7.Укажите порядок первичной обработки овощей:**

- а) нарезать;
- б) помыть;
- в) перебрать;
- г) почистить;
- д) промыть.

*Ответ: в, б, г, а, д.*

**8.Из яиц можно приготовить:**

- а) яичницу;
- б) омлет;
- в) кулебяку;
- г) гоголь-моголь;
- д) форшмак.

*Ответ: а, в, г.*

**9.Макароны при варке засыпают в кастрюлю :**



**16. До приготовления каши манную крупу:**

- а) проверяют на наличие вредителей;                      б) промывают;  
в) просеивают;                                      г) сушат;  
д) перебирают.

*Ответ: а.*

**17. Чтобы смягчить стук приборов и тарелок по столу, под скатерть кладут:**

- а) тонкий поролон;                                      г) картон;  
б) тяжелую мягкую ткань;                              д) шелковую ткань.  
в) клеенку;

*Ответ: б.*

**18. Время жаренья на плите мелкой или порезанной на куски крупной рыбы составляет:**

- а) 5 мин;                                      в) 15 мин;                                      д) 45 мин.  
б) 10 мин;                                      г) 30 мин;

*Ответ: в.*

**19. Крахмал получают из:**

- а) риса;                                      в) капусты;                                      д) картофеля.  
б) яблок;                                      г) пшеницы;

*Ответ: а, г, д.*

**20. Для приготовления желе применяются желирующие вещества:**

- а) крахмал;                                      в) агар-агар;                                      д) сахар.  
б) ваниль;                                      г) желатин;

*Ответ: в, г.*

**Система оценивания работы по теме «Кулинария» 6 класс.**

Задание засчитывается только в том случае, если ответ полностью верный (например, если правильных ответов -4, а обведены лишь 3 из них, ответ не засчитывается; ученик за данное задание получает 0 баллов).



Общее число баллов за работу составляет 20 баллов

Если учащийся выполняет работу на 17-20 баллов, то оценка «5».

Если учащийся выполняет работу на 13-16 баллов, то оценка «4».

Если учащийся выполняет работу на 9-12 баллов, то оценка «3».

Если учащийся выполняет работу на 8 и менее баллов, то оценка «2».

### **Методические рекомендации**

#### **по проведению контрольной административной работы**

#### **по технологии по теме: «Кулинария».**

Тестовые задания для контрольной административной работы составлены на основании государственного стандарта технологического образования по материалам журнала «Школа и производство» ( №6 2008г., №6 2009г., №6 2010г., №6 2011г.) и тестовых заданий для окружного тура окружного этапа всероссийской олимпиады школьников по технологии (олимпиада школьников Самарской области по технологии 2007-2011 учебный годы Окружной тур окружной этап).

Тесты включают 20 заданий по разделу «Кулинария» и относятся к первой группе сложности (необходимо из предложенных вариантов ответов выбрать один или несколько верных ответов).

Время, отводимое на проведение контрольной административной работы (тестовые задания), не более 1 урока (40 минут).

Перед началом работы необходимо обратить внимание учащихся на следующее:

-как поставлен вопрос;

-правильных ответов может быть один или несколько;

-буквы, обозначающие правильные ответы, нужно обводить кружком;

- задание засчитывается только в том случае, если ответ полностью верный (например, если правильных ответов - 4, а обведены лишь 3 из них, ответ не засчитывается; ученик за данное задание получает 0 баллов);

-за правильный ответ на одно задание присуждается 1 балл;

-возможное максимальное количество баллов за тест – 20 баллов.

### Ключи к тестам

№ задания	Правильные ответы	
	I вариант	II вариант
1	г	а
2	а	а
3	а г	в
4	а б в д	б в г
5	а б г	б в
6	б	а б г
7	а	в б г а д
8	д	а б г
9	б	г
10	б в	б в
11	б	в
12	а	г
13	а	в
14	а	в
15	а б г е ж	в
16	а в г	а
17	в	б
18	б в г д	в
19	а в г	а г д
20	а б г д е	в г