**Контрольная работа по технологии 7 класс**

**по разделу «Кулинария»**

  (тестовое задание)

**1.Выберите действия в аварийных ситуациях:**

а) работу прекратить и сообщить учителю;

б) при разливе жидкости или жира немедленно убирать их с пола;

в) стоять на резиновом коврике;

г) осколки разбитой посуды убирать веником и совком;

д) тщательно вымыть рабочие столы, посуду, кухонный инвентарь;

е) при получении травмы оказать помощь, доставить в лечебное учреждение.

**2. Очаг возгорания электропроводки можно затушить:**

а) водой б) песком в) огнетушителем (порошковым) г) плотной тканью.

**3. По способу приготовления тесто может быть:**   
а) дрожжевым;  б) скорым;  в) песочным;  г) суточным;  д) воздушным;  е) заварным.   
**4.Микроорганизмы** **используется в кулинарии для**:

а) улучшения пищеварения; б) повышения качества выпечки; в) для производства уксуса;

г) ускорения выделения сока из плодов и ягод; д) для производства кисломолочных продуктов.

**5.Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения**:

а) сметана; б) кефир; в) кумыс; г) творог; д) сыр.

**6.Переносчиками пищевых инфекций являются:**

а) мухи; б) комары; в) муравьи; г)тараканы; д) грызуны.

**7. Качество муки определяют по:**

а) цвету; б) консистенции; в) запаху; г) влажности; д) вкусу.

**8. Из какого вида теста готовят торт «Наполеон»:**

а) бисквитное; б) слоёное; в) заварное.

**9. Из песочного теста готовят:**

а) хлеб; б) вареники; в) пельмени; г) оладьи; д) печенье; е) вермишель.

**10. Пельмени и вареники готовят из теста:**

а) пресного; б) дрожжевого.

**11.  Разрыхлителем для пресного теста являются:**

а) сода; б) дрожжи.

12**. Из пресного теста готовят**:

а) галушки; б) пудинг; в) пирожные; г) кексы.

**13. Первичная обработка фруктов и ягод для приготовления сладких блюд производится в следующей последовательности:**

(   ) мойка; (   ) очистка; (   ) сортировка; (   ) взвешивание; (   ) измельчение.

**14. Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?**

а) суфле; б) желе; в) самбук; г) мусс; д) кисель.

**15. Консервирование с использованием уксусной кислоты – это:**

а) квашение; б) мочение; в) маринование; г) соление.

**16.  Какой продукт получается в результате сваренных с добавлением сахара целых или разрезанных на дольки плодов и ягод?**

а) варенье; б) джем; в)повидло; г) пюре; д) смоква.

**Цель:** контроль усвоения учащимися 7 класса содержания учебной программы по технологии, раздел «Кулинария».

**Система оценивания работы по теме «Кулинария» 7 класс.**

Тест включает 16 заданий по разделу «Кулинария» и относится к первой группе сложности (необходимо из предложенных вариантов ответов выбрать один или несколько верных ответов).

Время, отводимое на проведение контрольной работы (тестовое задание) 40мин.

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

- на вопрос №13 в скобки следует вписать порядковый номер действия

- задание засчитывается в том случае, если ответ полностью верный  (например, если правильных ответов - 3, а обведены лишь 2 из них, то ответ не засчитывается - 0 баллов).

-за правильный ответ на одно задание присуждается 1 балл;

-возможное максимальное количество баллов за тест – 16 баллов.

Общее число баллов за работу составляет 16 баллов.

15-16 баллов - оценка «5».

13-14 баллов - оценка «4».

11-12 баллов - оценка «3».

10 и менее баллов - оценка «2».

**Ключи к тесту.**

1 – а, б, г, е

2 – б, в

3 – а, в, е

4 – б, г, д

5 – а, г, д

6 – а, г, д

7 – а, в, д

8 - б

9 - д

10 - а

11 - а

12 – а, в, г

13 – 2, 4, 1, 3, 5

14 – б, в, г

15 - в

16 - а