**Контрольная работа по технологии 6 класс**

**по разделу «Кулинария»**

  (тестовое задание)

**1.С пищей организм получает:**

а) белки; б) углероды; в) легкие металлы; г) углеводы; д) минеральные соли.

**2.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.

3. **Макроэлементы – это:**

а) кальций; б) марганец; в) магний; г) фосфор; д) фтор.

**4.В русской кухне под словом гарнир подразумевают:**

а) любое дополнение к основному блюду; б) легкое, освежающее блюдо;

в) овощной отвар; г) грибной отвар.

**5.Микроэлементы – это:**

а) калий б) железо в) хром г) натрий д) фтор.

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

а) очищенными; б) неочищенными; в) нарезанными крупными кусками;

г) нарезанными мелкими кусками.

**7.Кальций содержится в продуктах:**

а) грибы; б) молоко; в) курага; г) сыр; д) кефир.

**8.Перед замешиванием теста муку:**

а) сушат; б) проверяют на наличие вредителей; в) просеивают; г) перебирают;

 д) обжаривают.

**9. Железо содержится в продуктах:**

а) фрукты; б) сливочное масло; в) мясо; г) растительное масло; д) яйца.

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

а) вязкая; б) рассыпчатая; в) жидкая.

**11.** **Из молока можно приготовить:**

а) простоквашу; б) сырники; в) мусс; г) масло.

**12.Разрыхлителем пресного теста служит:**

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

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

а) В. О.; б) С. Р.; в) С. О.

**14. Качество молочных продуктов можно определить по:**

а) консистенции; б) прозрачности; в) вкусу; г) внешнему виду; д) плотности.

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

а) зелень петрушки; б) зелень укропа; в) сливочное масло; г) картофель;

д) рыба; е) смородина; ж) капуста; з) хлеб.

**16.Признаками недоброкачественности рыбы являются:**

а) жабры красного цвета; б) жабры серого цвета; в) глаза впалые и светлые;

г) неприятный запах; д) отделение мяса от костей.

**17.Способы тепловой обработки рыбы:**

а) припускание; б) пассерование; в) запекание; г) бланширование; д) тушение.

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

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

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

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

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

а) с холодной водой; б) с теплой водой; в) с горячей водой; г) с кипящей водой.

**21.Кисломолочными продуктами являются:**

а) молоко; б) кефир; в) творог; г) сметана; д) мороженое.

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

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

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

Тест включает 22 задания 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), не более 1 урока (45 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 в том случае, если ответ полностью верный  (например, если правильных ответов - 4, а обведены лишь 3 из них, то ответ не засчитывается - 0 баллов).

-за правильный ответ на одно задание присуждается 1 балл;

-возможное максимальное количество баллов за тест – 22 балла.

Общее число баллов за работу составляет 22 балла.

19-22 балла - оценка «5».

15-18 баллов - оценка «4».

11-14 баллов - оценка «3».

10 и менее баллов - оценка «2».

 **Ключи к тестам.**

**1 – а, г, д 2 – г**

**3 - а, в, г 4 – а**

**5 – б, в, д 6 – б**

**7 - б, в, г, д 8 – б, в**

**9 - а, б, в, г 10 –б**

**11 – а, б, г 12 – а**

**13 - а 14 – а, в, г**

**15 – а, б, г, е, ж 16 – б, в, г, д**

**17 – а, в, д 18 –а, б, г, д, е**

**19 - а, в, г 20 –г**

**21 – б, в 22 - в**