

Задания для проведения промежуточной аттестации по технологии в 7 классе для учащихся заочной формы обучения

Инструкция

Выполните задания и пришлите по электронной почте (в теме письма указываем предмет, класс) в зачетный день для проверки.

Учебник: Технология. 7 класс. Обслуживающий труд. Под ред. Симоненко В.Д.

<https://drive.google.com/file/d/0BzLfxDQ9-E AUXd1ZndCeGVsNDg/view>

УЧИТЕЛЬ: Колычева Эльвира Ивановна (кабинет 02)
ekolycheva04@gmail.com

1 четверть (до 16.10.2023)

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 _____.

2 четверть (до 18.12.2023)

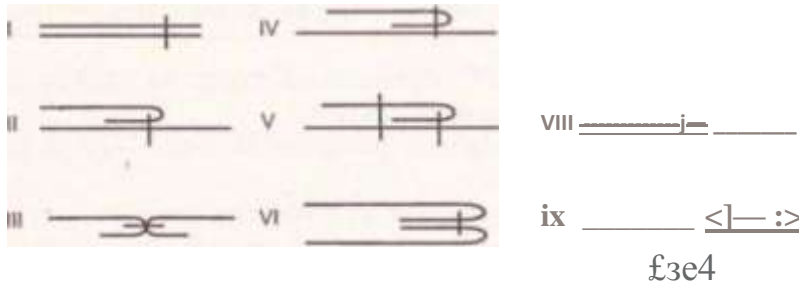
Контрольная работа по теме: «Конструирование и моделирование плечевого изделия»

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.



Слова для справок: 1) шов вподгибку с закрытым срезом; 2) расстрочной; 3) стачной вразутюжку; 4) накладной с открытым срезом; 5) стачной; 6) накладной с закрытым срезом; 7) обтачной; 8) стачной взаутюжку; 9) настрочной с открытым срезом.

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 -

3 четверть (до 11.03.2024)

1. Отметьте способы предупреждения кишечных инфекций? (Отметьте несколько вариантов)

- а) перед едой мыть руки;
- б) кушать сырые овощи и фрукты,
- в) пить некипяченую воду,
- г) соблюдать правила этикета во время еды,
- д) при выполнении кулинарных работ соблюдать чистоту в помещении,
- е) соблюдать правила и сроки хранения продуктов

2. Укажите правильную последовательность оказания пострадавшему первой медицинской помощи при пищевых отравлениях.

- а) Если пострадавший в сознании, ему промывают желудок: сделать бледно-розовый раствор марганцовки и дать выпить 3-4 стакана, далее надавить на корень языка пальцем или ложкой и вызвать рвоту.
- б) Спустя 2-3 часа повторно промыть желудок. Промывание повторяют 2-3 раза.
- в) По окончании промывания желудка пострадавшему дают уголь активированный: в стакан кипяченой холодной воды опускают 20-30 таблеток угля, расталкивают его до кашеобразного вида и дают выпить.
- г) Нужно определить какой продукт вызвал отравление, и забрать его.

3. К названиям теста в таблице слева подберите соответствующие им основные виды продуктов справа.

<i>Тесто</i>	<i>Продукты</i>
1. Дрожжевое	А. Мука, разрыхлитель, молоко
2. Пресное	Б. Мука, молоко, дрожжи
3. Бисквитное	В. Мука/картофельный крахмал, яйца, сахар
4. Слоеное	Г. Мука, масло, сахар, яйца, ванилин
5. Песочное	Д. Мука, вода, масло, яйца, соль, кислота

4. К названиям основных компонентов приготовления теста подберите в таблице соответствующие им характеристики, влияющие на качество готовых изделий: 1. Мука. 2. Сахар. 3. Яйца. 4. Кисломолочные продукты. 5. Ванилин. 6. Поваренная соль. 7. Разрыхлитель теста.

	Характеристика
А	Очень сильный ароматизатор, в тесто или кремы его добавляют осторожно
Б	Данные продукты используются при замесе теста, улучшают его вязкопластичные свойства
В	Увеличивают пищевую ценность и вкус выпечки, делают ее нежнее и рассыпчатее
Г	Продукт добавляют в тесто при замесе, влияет на вкусовые характеристики
Д	Основной продукт, обуславливает хорошую эластичную клейковину теста
Е	Они придают тесту пористость, улучшают его качество
Ж	Важнейшая вкусовая добавка, даже в сладкое тесто

4 четверть (до 02.05.2024)

1. Комнатные растения по степени освещения разделяют на:

2. При посадке комнатных растений на дно горшка кладут:

- а) камни
- б) гальку
- в) керамзит
- г) песок

3. Перечислить инструменты для вязания крючком

4. Написать условные обозначения:

- а) воздушная петля
- б) полустолбик
- в) столбик без накида
- г) столбик с накидом

5. Поломка машинной иглы может произойти,если:

- а) игла имеет ржавый налет
- б) игла погнута
- в) игла вставлена в иглодержатель до упора
- г) игла вставлена в иглодержатель не до упора
- д) шпульный колпачок вставлен в челночное устройство не до упора

6. Текстильные волокна делятся на натуральные и:

- а) растительные
- б) минеральные
- в) химические
- г) синтетические
- д) искусственные

7. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность действий при начале работы на швейной машине с электрическим приводом.

	А. Опустить прижимную лапку
	Б. Вставить шпульку в шпульной колпачок
	В. Заправить верхнюю нить
	Г. Вытянуть нижнюю нить вверх через отверстие в игольной пластине
	Д. Придерживая верхнюю и нижнюю нити левой рукой, сделать 2- 3 стежка, поворачивая на себя правой рукой маховое колесо
	Е. Плавно нажать ногой на педаль для получения требуемой скорости шитья
	Ж. Вставить шпульной колпачок в челночное устройство

8. Юбки по конструкции бывают:

- а) прямые
- б) клиньевые
- в) диагональные
- г) конические

9. Размер женских юбок определяется:

- а) по обхвату шеи
- б) по обхвату груди
- в) по обхвату бедер
- г) по обхвату талии
- д) по росту

10. При расчете суммы вытачек на юбке учитываются мерки:

- а) Сг
- б) Ди
- в) Ст
- г) Сб
- д) Оп

11. Прибавка- это:

- а) величина, необходимая при обработке изделия машинными швами, выраженная в сантиметрах и учитываемая при раскрое;
- б) Величина, прибавляемая к размеру мерки на свободное облегание одежды.

12. Разутюжить- это:

- а) удалить замины на тканях и деталях изделия;
- б) отогнуть припуски шва на одну сторону и закрепить их в этом положении;
- в) уменьшить толщину шва, сгиба или края детали;
- г) разложить припуски шва на две стороны и закрепить их в этом положении.

13. Перевод выкройки на ткань осуществляется при помощи:

- а) сметочных стежков;
- б) копировальных стежков;
- в) портновского мела;
- г) косых стежков;

14. Ширина ткани- это:

- а) расстояние, равное длине уточной нити;
- б) расстояние от кромки до кромки;
- в) расстояние, равное длине основной нити.

15. Направление долевой нити учитывают:

- а) для наиболее экономного раскроя ткани;
- б) чтобы избежать вытягивания изделия в процессе носки;
- в) чтобы изделие меньше сминалось.

16. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность технологических операций при раскрое швейного изделия:

	А. Сколоть ткань булавками
	Б. Разметить припуски на обработку
	В. Определить лицевую сторону ткани
	Г. Нанести контрольные линии и точки
	Д. Обвести детали по контуру
	Е. Вырезать детали изделия из ткани
	Ж. Определить долевую нить
	З. Приколоть крупные и мелкие детали
	И. Разложить крупные и мелкие детали

17. Перечислите основные детали прямой юбки:

- а) пояс;
- б) карман;
- в) переднее полотнище;
- г) замок;
- д) заднее полотнище;

18. К какой группе одежды относится юбка?

- а) плечевая
- б) поясная;
- в) верхняя;

19. Какое устройство используется при влажно- тепловой обработке:

- а) стиральная доска;
- б) гладильная доска;

в) разделочная доска.