**Индивидуальный план по технологии**

**на 2 четверть** **6 класс**

|  | Задание | Форма аттестации | Дата и время сдачи | Отметка |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Ответить на вопросы теста по теме: “Кулинария ”. | Предоставить письменно ответы на тест в тетради. | В часы консультаций | Выставляется на любую дату во 2 четверти |
|  | Собеседование по вопросам. | Устное собеседование по указанным вопросам | Выставляется на любую дату во 2 четверти |

Отметка за аттестационный период корректируется при выполнении индивидуального плана

План считается выполненным, если выполнены **все** пункты плана (п.п.1-3) на отметку «3» и выше.

**Тест по теме "Кулинария"**

1. К минеральным веществам относятся:

а) магний;

б) железо;

в) углеводы;

г) натрий;

д) жиры;

е) витамины.

2. К кисломолочным продуктам относятся:

а) квас;

б) простокваша;

в) морс;

г) сметана;

д) сыр;

е) творог;

ж) ацидофилин.

3. Определи, какую крупу получают из данной зерновой культуры:

| Зерновая культура | Крупа, полученная из зерна |
| --- | --- |
| 1 - гречиха | А - пшено |
| 2 - просо | Б - манная |
| 3 - пшеница | В - перловая |
| 4 - ячмень | Г - ядрица |
| 5 - овес | Д - хлопья "Геркулес" |

4. По концентрации густоты каши делят на:

а) твердые;

б) рассыпчатые;

в) мягкие;

г) жидкие;

д) зернистые;

е) вязкие.

5. Определить какому виду соответствуют данные макаронные изделия:

| Вид макаронных изделий | Макаронные изделия |
| --- | --- |
| 1 - трубчатые | А - узкая, широкая, гофрированная |
| 2 - фигурные | Б - обыкновенная, паутинка, яичная |
| 3 - вермишель | В - звездочки, ракушки, алфавит |
| 4 - лапша | Г - макароны, рожки, перья |

6. Макаронные изделия при варке засыпают в кастрюлю:

а) с холодной водой;

б) с теплой водой;

в) с горячей водой;

г) с кипящей водой.

7. Определите правильную последовательность первичной обработки рыбы:

а) промывание;

б) разрезание брюшка;

в) оттаивание;

г) удаление внутренностей;

д) очистка рыбы от чешуи;

е) нарезание на порционные куски;

ж) удаление головы, плавников, хвоста.

8. По каким характеристикам определяется доброкачественность рыбы:

а) консистенция плотная

б) жабры серого цвета;

в) чешую отстает от кожи;

г) консистенция рыхлая;

д) глаза мутные;

е) жабры ярко-красного цвета;

ж) чешуя просто прилегает к коже;

з) глаза прозрачные.

9. К холодным сладким блюдам относятся:

а) фрукты и ягоды;

б) пудинги;

в) суфле;

г) кисели;

д) мороженое;

е) каши;

ж) компоты.

10. Желирующим веществом для киселей является:

а) пищевой желатин;

б) картофельный крахмал;

в) пшеничная мука;

г) манная крупа.

**Вопросы:**

1. Как можно определить доброкачественность овощей?
2. Укажите последовательность этапов первичной обработки овощей.
3. Какие блюда можно приготовить из рубленного мяса?