**Индивидуальный план по технологии**

**на 2 четверть** **7 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 технологии к разделу Кулинария - 7 класс**

**Вопрос № 1. Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?**

*Выберите правильный ответ*

1. в горячей воде;
2. в холодной воде
3. на воздухе.

**Вопрос № 2.** **Мясо какого животного имеет светло – розовый цвет?**

*Выберите правильный ответ*

1. свинина;
2. говядина;
3. баранина.

**Вопрос № 3. Первичная обработка мяса производится в следующей последовательности (пронумеруйте в нужной последовательности)?**

*Задание на выбор правильной последовательности операций.*

\_\_\_\_ обсушивание;

\_\_\_\_ обмывание;

\_\_\_\_ оттаивание;

\_\_\_\_ обвалка;

\_\_\_\_ разделка.

**Вопрос № 4. Что означает термин «обвалка мяса»?**

*Выберите правильный ответ*

1) обмывание мяса;

2) обсушивание мяса;

3) оттаивание мяса;

4) отделение мяса от костей.

**Вопрос № 5. Мясные котлеты с начинкой - это?**

*Выберите правильный ответ*

1) котлета отбивная;

2) зразы;

3) шницель;

4) рагу;

5) антрекот.

**Вопрос № 6. Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе - это?**

*Выберите правильный ответ*

1) поджарка;

2) бифштекс;

3) азу;

4) лангеты.

**Вопрос № 7. Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это?**

*Выберите правильный ответ*

1) бефстрогонов;

2) ромштекс;

3) бифштекс;

4) шницель

**Вопрос № 8. Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения - это?**

*Выберите правильный ответ*

1) сметана;

2) кефир;

3) кумыс;

4) творог;

5) сыр.

**Вопрос № 9. Из какого вида теста готовят торт «Наполеон»?**

*Выберите правильный ответ*

1) бисквитное;

2) слоёное;

3) заварное.

**Вопрос № 10. Из песочного теста готовят?**

*Выберите правильный ответ*

1) хлеб;

2) вареники;

3) пельмени;

4) оладьи;

5) печенье;

6) вермишель.

**Вопрос № 11. Из какого теста готовят вареники и пельмени?**

*Выберите правильный ответ*

1) пресного;

2) дрожжевого.

**Вопрос № 12. Разрыхлителем для пресного теста являются?**

*Выберите правильный ответ*

1) сода;

2) дрожжи.

**Вопрос № 13. Первичная обработка фруктов и ягод для приготовления сладких блюд производится в следующей последовательности:**

*Задание на выбор правильной последовательности операций*;

\_\_\_\_ мойка;

\_\_\_\_ очистка;

\_\_\_\_ сортировка, промывание;

\_\_\_\_ удаление косточек и нарезка.

**Вопрос № 14. Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?**

*Выберите правильный ответ*

1) суфле;

2) желе;

3) самбук;

4) мусс;

5) кисель.

**Вопрос № 15. Консервирование с использованием уксусной кислоты – это?**

*Выберите правильный ответ*

1) квашение;

2) мочение;

3) маринование;

4) соление.

**Вопрос № 16. Какой продукт получается в результате сваренных с добавлением сахара целых или разрезанных на дольки плодов и ягод?**

*Выберите правильный ответ*

1) варенье;

2) джем;

3) повидло;

4) пюре;

5) смоква.

**Вопрос № 17. Для какого продукта при консервировании с сахаром используют пюре?**

*Выберите правильный ответ*

1) джем;

2) варенье;

3) смоква;

4) повидло.

**Вопросы для устных ответов:**

1. Если Вы столкнулись с признаками пищевого отравления, какие меры необходимо принять?
2. Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?
3. Назовите правильную последовательность приготовления блинчиков