

Промежуточная аттестация по технологии в 7 классе СМКОУ « СОШ № 4».

Тест

ФИО _____ Дата _____

1. Какой из технологических процессов применяют при консервировании:

а) запекание; б) стерилизация; в) пастеризация.

2.Имя французского повара, работавшего в Москве во второй половине 19 века, прославившегося фирменным салатом.

- а) Эрик Брифар;
- б) Джейми Оливер;
- в) Люсьен Оливье;
- г) Ален Дюкасс.

3. Свежесть рыбы определяют по:

- а) консистенции мяса;
- б) запаху;
- в) по глазам;
- г) по цвету жабр.

4. Манную крупу изготавливают из:

а) пшеницы; б) ячменя; в) гречихи; г) овса; д) риса.

5. Все текстильные волокна делятся на натуральные и:

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

6. При пищевом отравлении нужно:

- а) вызвать «скорую помощь» и ждать её;
- б) вызвать «скорую помощь», выпить активированный уголь;
- в) вызвать «скорую помощь», выпить активированный уголь, промыть желудок слабым раствором марганцовки.

7. Приём размещения комнатных растений в квартире:

- а) палисадник;
- б) одиночные растения;
- в) клумба;
- г) композиция из горшечных растений.

8.Чтобы избежать пищевых отравлений, нужно:

- а) не употреблять сомнительную пищу;
- б) покупать продукты только в магазине;
- в) принимать пищу строго по часам;

г) соблюдать правила гигиены.

9.Для молочных продуктов характерно высокое содержание солей:

а) калия; б) кальция; в) фтора.

10.Для подъёма теста в него добавляют:

а) яйца; б) дрожжи; в) молоко; г) ванилин.

11.Хлеб пекут из теста:

а) пресного; б) дрожжевого; в) бисквитного; г) песочного.

12.Какие свойства древесины относятся к физическим:

а) влажность; б) цвет; в) плотность; г) упругость; д) запах.

13.Какие свойства древесины относятся к механическим:

а) прочность; б) цвет; в) запах; г) твёрдость; д) упругость.

14. Последовательность изготовления изделия содержится в:

а) технологической карте; б) чертеже; в) эскизе; г) техническом рисунке.

Количество баллов _____

Оценка _____

Учитель _____ Н.В.Кузнецова

Экзаменационные тесты по технологии составлены на основе программы основного общего образования для 7 классов под редакцией Н.В. Сеницы, П.С. Самородского. Изд.: «Вентана-Граф» 2016 г.

Назначение работы – проведение итоговой аттестации учащихся 7 класса, с целью определения уровня освоения программы основного общего образования по технологии.

Общее число заданий в работе – **14**.

Система оценивания отдельных заданий и работы в целом.

На выполнение теста по технологии даётся 40 минут.

Правильный ответ на каждое задание оценивается 1 баллом.

Максимальное количество баллов за тест – 14.

Рекомендуемая шкала выставления оценок

0-5 баллов – « 2 »

6-8 баллов – « 3 »

9-11 баллов – « 4 »

12-14 баллов – « 5 »

Количество баллов _____

Оценка _____

Учитель _____ Н.В.Кузнецова