

Промежуточная аттестация по технологии

для учащихся 6 классов 2020-2021 гг.

Пояснительная записка

Контрольно - измерительные материалы по технологии предназначены для проверки уровня усвоения обучающимися 6 класса видов деятельности предусмотренных Федеральным государственным образовательным стандартом.

Цель КИМ – оценка уровня общеобразовательной подготовки по «Технологии» учащихся 6 классов общеобразовательных организаций. КИМ представлен в виде реализации индивидуального проекта «Приготовление семейного обеда».

Кодификатор

Кодификатор элементов содержания и требований к уровню подготовки обучающихся 6 класса, является одним из документов, определяющих структуру и содержание итоговой работы по технологии. Кодификатор подготовлен в соответствии с документами: Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования и программой по технологии.

Критерии оценивания:

№ п/п	Содержание критерия	Баллы
1.	Наличие наименования изделия	1
2.	Полный перечень используемого сырья	1
3.	Грамотный расчет нормы закладки сырья	2
4.	Расписанный технологический процесс изготовления блюда	1
5.	Правильность оформления технологической карты в соответствии с требованиями	1
6.	Правильность оформления технологической схемы в соответствии с требованиями	2
7.	Грамотно схематично изображенный технологический процесс приготовления блюда	2
8.	Правильность оформления сервировки стола в соответствии с заданной темой	2

Перевод баллов в оценку

Баллы	Оценка
10-12	«5»
7-9	«4»
5-6	«3»
4 и менее	«2»

Инструкция по выполнению работы для ученика

На выполнение работы отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Вам необходимо составить технологическую документацию на, представленное в здании, блюдо. Начинайте составление технологической карты и схемы только после того, как Вы поняли задание и проанализировали ход действий. После того, как Вы составите технологическую документацию, Вам необходимо схематично изобразить сервировку стола, советующую заданной теме.

Планируемые результаты обучения:

1. При проектировании: определять потребности, формулировать задачу, проводить простейшие исследования, планировать работу, оценивать и корректировать свою деятельность
2. Способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации
3. Осуществлять поиск необходимой информации в области художественных ремесел, кулинарии и обработки тканей
4. При проектировании: определять потребности, формулировать задачу, проводить простейшие исследования, планировать работу, оценивать и корректировать свою деятельность.
5. Работа выполнена в соответствии с технологией.
6. Правильность подбора технологических операций при проектировании.
7. Эстетичность выполнения. Аккуратность и профессионализм выполненного изделия
8. Наличие и качество наглядных. Материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.).
9. Докладчик выдержал временные рамки выступления и успел раскрыть основную суть работы
10. Докладчик изъясняется ясно, понятно, умеет заинтересовать аудиторию, обращает внимание на главные моменты в работе. Четкие представления о целях работы, о направлениях ее развития, критическая оценка работы и полученных результатов
11. Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа.
12. Отделка выполнена в соответствии с требованиями, предусмотренными в проекте.

Материал для проведения промежуточной аттестации

Вариант 1

«Свекольный салат»

Ингредиенты:

Свекла 60гр.

Чернослив 8 гр.

Орехи грецкие 10 гр.

Майонез 20 гр.

Чеснок 2 гр.

Выход на 1 порцию – 100гр.

Вареную очищенную свеклу нарезают соломкой. Подготовленный чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания, затем удаляют косточку и нарезают. Ядра орехов и чеснок измельчают. Свеклу соединяют с черносливом, орехами, чесноком и заправляют майонезом.

1. Составить технологическую карту и технологическую схему на 5 порции.

2. Показать (схематично) сервировку стола к ужину.

Вариант 2

«Салат овощной»

Ингредиенты:

Яблоки 20 гр.

Помидоры 25 гр.

Огурцы соленые 25 гр.

Лук репчатый 15 гр.

Перец сладкий 20 гр.

Чеснок 2 гр.

Майонез 16 гр.

Петрушка 2 гр.

Выход на 1 порцию – 125гр.

Очищенные от кожицы яблоки и огурцы нарезают ломтиками, сладкий перец — соломкой, лук репчатый — полукольцами, помидоры — ломтиками, чеснок измельчают. Подготовленные компоненты соединяют, заправляют майонезом. Оформляет зеленью.

1. Составить технологическую карту и технологическую схему на 4 порции.

2. Показать (схематично) сервировку стола к обеду.

Вариант 3

«Салат-коктейль овощной»

Ингредиенты:

Огурцы свежие 20 гр.

Помидоры свежие 20 гр.

Горошек зеленый консервированный 20 гр.

Капуста цветная 15 гр.

Перец сладкий консервированный 5 гр.

Заправка для салатов 18 гр.

Петрушка 2 гр.

Выход на 1 порцию – 100гр.

Очищенные от кожицы огурцы нарезают соломкой, подготовленные помидоры — ломтиками, цветную капусту отваривают в подсоленной воде и разбирают на мелкие соцветия.

В фужер кладут нарезанные огурцы, затем слой помидоров, сверху цветную капусту Салат поливают заправкой.

При отпуске оформляют перцем консервированным и зеленью петрушки.

1. Составить технологическую карту и технологическую схему на 3 порции.
2. Показать (схематично) сервировку стола к завтраку.

Вариант 4

«Фаршированные помидоры»

Ингредиенты:

Помидоры свежие 100 гр.

Грибы соленые 25 гр.

Лук зеленый 20 гр.

Заправка для салатов 10 гр.

Выход на 1 порцию – 130гр.

Верхнюю часть помидора частично подрезают так, чтобы она образовала крышечку. В нижней части помидора делают углубление для фарша, вынимая часть мякоти. Помидоры посыпают солью и перцем.

Для фарша мелко нарезанные грибы соединяют с измельченной мякотью помидоров и нашинкованным луком. Фаршем заполняют помидоры. При отпуске поливают майонезом или заправкой.

1. Составить технологическую карту и технологическую схему на 3 порции.
2. Показать (схематично) сервировку стола к завтраку.

Вариант 5

«Жареная рыба под маринадом»

Ингредиенты:

Окунь морской 60 гр.

Мука пшеничная 3 гр.

Масло растительное 4 гр.

Маринад 50 гр.

Лук зеленый 5 гр.

Выход на 1 порцию – 105 гр.

Рыбу разделяют на филе с кожей без реберных костей, порционируют.

Подготовленные куски рыбы обваливают в муке и жарят.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыпают нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпускать и без лука

1. Составить технологическую карту и технологическую схему на 4 порции.
2. Показать (схематично) сервировку стола к ужину.

Вариант 6

«Паштет рыбный»

Ингредиенты:

Хек тихоокеанский 60 гр.

Масло сливочное 20 гр.

Яйца 20 гр.

Выход на 1 порцию – 100 гр.

Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, припускают, охлаждают.

Припущенную рыбу пропускают через мясорубку, добавляют соль, перед, масло сливочное (1/3 часть масла сливочного можно оставить для оформления) и перемешивают. Формуют в виде батона и охлаждают.

При отпуске оформляют маслом и рубленным яйцом

1. Составить технологическую карту и технологическую схему на 5 порции.

2. Показать (схематично) сервировку стола к ужину.

Вариант 7

«Борщ с капустой и картофелем»

Ингредиенты:

Свекла 160 гр.

Капуста свежая 80 гр.

Картофель 80 гр.

Морковь 40 гр.

Петрушка (корень) 10 гр.

Лук репчатый 40 гр.

Томатное пюре 30 гр.

Кулинарный жир 20 гр.

Сахар 10 гр.

Уксус 3%-ный 10 гр.

Бульон 800 гр.

Выход на 4 порцию – 1000 гр.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10—15 мин, кладут пассерованные овощи, т вареную свеклу и варят борщ до готовности.

За 5—10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой.

1. Составить технологическую карту и технологическую схему на 1 порцию (250гр.).

2. Показать (схематично) сервировку стола к ужину.

Вариант 8

«Фрикадельки мясные»

Ингредиенты:

Говядина (котлетное мясо) 110 гр.

Лук репчатый 10 гр.

Вода 10 гр.

Яйца 8 гр.

Выход на 1 порцию – 100 гр.

Мясо пропускают через мясорубку 2—3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, черным молотым перцем, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8—10 г. Отварить в бульоне.

1. Составить технологическую карту и технологическую схему на 5 порции.
2. Показать (схематично) сервировку стола к ужину.

Вариант 9

«Картофельные лепешки»

Ингредиенты:

Картофель 80 гр.

Яйца 4 гр.

Мука пшеничная 26 гр.

Сметана 5 гр.

Маргарин 7 гр.

Выход на 1 порцию – 105 гр.

Очищенный картофель отваривают, протирают, охлаждают до 50—60° С добавляют яйца, просеянную и п муку, сметану, соль и перемешивают Приготовленную картофельную массу разделяют на лепешки (по 2 шт, на порцию) толщиной 1 см, укладывают на смазанный маргарином лист, посыпают поверхность мукой и выпекают при температуре 220° С в течение 15-20 мин. Готовые лепешки смазывают маргарином и отпускают в горячем виде.

1. Составить технологическую карту и технологическую схему на 5 порции.
2. Показать (схематично) сервировку стола к обеду.

Вариант 10

«Крокеты картофельные»

Ингредиенты:

Картофель 150 гр.

Яйца 13 гр.

Шампиньоны свежие 36 гр.

Лук репчатый 18 гр.

Маргарин столовый 10 гр.

Мука пшеничная 10 гр.

Сухари 10 гр.

Масло растительное 20 гр.

Соус 75 гр.

Выход на 1 порцию – 255 гр.

В протертый картофель, охлажденный до температуры 50° С, добавляют 1/3 пшеничной муки и желтки яиц и перемешивают, добавляют шампиньоны. Из полученной картофельной массы формируют шарики, груши (по 3—4 шт на порцию), панируют их в оставшейся муке, затем опускают в белки, панируют в сухарях и жарят в большом количестве жира.

При отпуске поливают соусом с луком.

1. Составить технологическую карту и технологическую схему на 3 порции.

2.Показать (схематично) сервировку стола к обеду.

Вариант 11

«Картофельные оладьи со свежей капустой»

Ингредиенты:

Картофель 60 гр.

Морковь 25 гр.

Соль 5 гр.

Капуста белокочанная свежая 30 гр.

Яйца 8 гр.

Мука пшеничная 5 гр.

Сливочное масло 10 гр.

Сметана 20 гр.

Выход на 1 порцию – 120 гр.

Сырые счищенные картофель и морковь протирают, капусту мелко рубят, добавляют яйца, просеянную муку, соль и тщательно перемешивают.

Оладьи выпекают с обеих сторон на нагретых сковородах, смазанных маслом.

Толщина готовых изделий должна быть не менее 5—6 мм.

Отпускают оладьи по 2 шт на порцию со сметаной.

1.Составить технологическую карту и технологическую схему на 4 порции.

2.Показать (схематично) сервировку стола к завтраку.

Вариант 12

«Перец фаршированный»

Ингредиенты:

Перец сладкий 80 гр.

Брынза 95 гр.

Яйца 30 гр.

Масло растительное 15 гр.

Выход на 1 порцию – 250 гр.

Подготовленный перец сладкий надрезают вокруг плодоножки, отгибают ее в виде «крышечки» (но не отрезают), удаляют семена.

Для фарша брынзу разминают, добавляют взбитые яйца, тщательно перемешивают.

Перец наполняют фаршем, накрывают «крышечкой», обжаривают и доводят до готовности в жарочном шкафу.

1.Составить технологическую карту и технологическую схему на 3 порции.

2.Показать (схематично) сервировку стола к завтраку.

Вариант 13

«Салат-коктейль рыбный»

Ингредиенты:

Судак (филе) 40 гр.

Грибы белые свежие 20 гр.

Огурцы маринованные 25 гр.

Майонез 30 гр.
Перец сладкий 5 гр.
Лимон 7 гр.
Петрушка 2 гр.

Выход на 1 порцию – 125 гр.

Филе судака припускают, охлаждают, нарезают ломтиками, грибы отваривают. Грибы и огурцы нарезают соломкой. Подготовленные продукты слоями кладут в фужер, поливают майонезом.

При отпуске оформляют перцем, лимоном, зеленью петрушки.

1. Составить технологическую карту и технологическую схему на 3 порции.
2. Показать (схематично) сервировку стола к завтраку.

Вариант 14

«Сельдь по-московски»

Ингредиенты:

Сельдь 40 гр.
Лук репчатый 20 гр.
Яблоки 20 гр.
Лук зеленый 3 гр.
Сметана 20 гр.

Выход на 1 порцию – 100 гр.

Сельдь разделяют на филе без кожи и костей, нарезают тонкими кусочками, кладут в селедочницу. Лук репчатый нарезают кольцами, яблоки очищают от кожицы и семенного гнезда, нарезают ломтиками. Сверху на сельдь кладут лук репчатый, затем яблоки и поливают сметаной.

При отпуске посыпают зеленым луком.

1. Составить технологическую карту и технологическую схему на 4 порции.
2. Показать (схематично) сервировку стола к завтраку.

Вариант 15

«Рассольник»

Ингредиенты:

Картофель 240 гр.
Сельдерей 10 гр.
Лук репчатый 40 гр.
Лук-порей 40 гр.
Огурцы соленые 60 гр.
Щавель 40 гр.
Маргарин столовый 20 гр.
Бульон 750 гр.

Выход на 4 порцию – 1000 гр.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук, а через 5—10 мин вводят припущенные огурцы, в

конце варки кладут нарезанные на части листья щавеля или шпината, соль, специи.
При отпуске оформляют сельдереем.

1. Составить технологическую карту и технологическую схему на 1 порцию (250гр.).

2. Показать (схематично) сервировку стола к завтраку.

Вариант 16

«Суп-крем из тыквы»

Ингредиенты:

Тыква 400 гр.

Молоко 800 гр.

Хлеб пшеничный 150 гр.

Сливки 50 гр.

Масло сливочное 20 гр.

Выход на 4 порцию – 1000 гр.

Очищенную от кожицы и семян тыкву нарезают ломтиками, заливают частью молока и припускают в закрытой посуде на слабом огне с добавлением соли 5—7 мин до готовности добавляют подсушенные гренки из пшеничного хлеба.

Массу протирают, добавляют молоко, доводят до кипения и, сняв с огня, заправляют сливками и маслом сливочным, 1/3 часть гренков можно не протирать, а класть в суп при отпуске.

1. Составить технологическую карту и технологическую схему на 1 порцию (250гр.).

2. Показать (схематично) сервировку стола к завтраку.