

Вопросы для итоговой проверочной работы по технологии (девочки) 6 класс

1. У доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к коже
 - А) Да
 - Б) Нет
2. Мидии относятся к рыбам
 - А) Да
 - Б) Нет
3. Рыба готова если в нее трудно входит нож
 - А) Да
 - Б) Нет
4. Больше всего жира содержится в тощих рыбах
 - А) Да
 - Б) Нет
5. В морской капусте больше всего содержится
 - А) Кальция
 - Б) Калия
 - В) Йода
 - Г) Железа
6. Кальмары будут вкуснее если их варить
 - А) 15 мин
 - Б) 30 мин
 - В) 1 час
7. Когда кладут в суп рыбные консервы
 - А) В самом начале
 - Б) За 15 мин до готовности
 - В) В конце, перед отключением
8. Расставьте правильную последовательность механической обработки рыбы
 - А) Нарезание порционными кусками
 - Б) Очистка от чешуи
 - В) Удаление внутренностей
 - Г) Промывание
 - Д) Разрезание брюшка
 - Е) Удаление головы
 - Ж) Пластование
9. Нагревание молока до температуры около 75 градусов называют
 - А) Кипячение
 - Б) Стерилизация
 - В) Пастеризация
10. Дичью считается мясо птицы
 - А) Кур
 - Б) Куропаток
 - В) Глухарей
 - Г) Индеек
 - Д) Уток
 - Е) Перепелок
11. Суп состоит из 2-х частей
 - А) Жидкой и твердой
 - Б) Мокрой и сухой
 - В) Жидкой и плотной
12. Для вязания крючком необходимы
 - А) Пяльцы
 - Б) Нитки
 - В) Пряжа
 - Г) Крючок
 - Д) Спицы
 - Е) Игла
13. Вышивку счетными швами выполняют на ткани
 - А) Ситец
 - Б) Канва
 - В) Шелк
 - Г) Шерсть
14. К счетным швам относятся швы
 - А) Гобеленовый
 - Б) Вперед иголку
 - В) Болгарский крест
 - Г) Алжирский глазок
 - Д) Назад иголку
15. К тканям животного происхождения относятся
 - А) Хлопок
 - Б) Шелк
 - В) Лен
 - Г) Шерсть