**ГБОУ специальная (коррекционная) общеобразовательная**

**школа-интернат VIII вида №7**

**Разработка контрольно – измерительного материала для проведения итоговой аттестации обучающихся 9 класса со сложной структурой дефекта.**

Составитель: Ильина И.Г.

учитель профессионально-трудового обучения

первая квалификационная категория

Москва 2012

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы-интерната № 7

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Никитская Н.В.

«25\_»\_\_\_апреля\_\_2012\_\_г.

Экзаменационные билеты

Ремесло (кулинария)

Билет №1

1. Овощи их классификация. Питательные и лечебные свойства. Первичная обработка. Способы хранения. Блюда из овощей.
2. Практическая работа: приготовление салата «Весенний».

Билет №2.

1. Яйцо. Строение яйца. Питательная ценность. Первичная обработка. Время варки яиц. Определение доброкачественности. Блюда из яиц.
2. Практическая работа: приготовление омлета.

Билет №3.

1. Молоко и молочные продукты. Питательная ценность. Определение качества, срок годности. Виды кисломолочных продуктов и молочные консервы.
2. Практическая работа: приготовление пирога «Шарлотка».

Билет №4.

1. Макаронные изделия их классификация. Питательная ценность. Цветные макароны. Посуда для приготовления.
2. Практическая работа: приготовление макаронной запеканки.

Билет №5.

1. Бутерброды их виды. Применяемые продукты. Требования к качеству. Украшение бутербродов.
2. Практическая работа: приготовление сырной массы для бутербродов.

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы-интерната № 7

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Никитская Н.В.

«25\_»\_\_апреля\_\_2012\_\_г.

Билет №6.

1. Закуски, салаты, винегреты. Правила варки овощей. Первичная обработка овощей. Требования к приготовлению и хранению. Салатные заправки.
2. Практическая работа: приготовление винегрета овощного.

Билет №7.

1. Виды напитков. Виды чая. Правила заваривания чая. Лечебные свойства чая. С чем подают чай.

2. Практическая работа: заваривание чая; сервировка стола к чаю.

Билет №8.

1. Рыба её классификация. Общий вид. Питательная ценность. Определение качества. первичная обработка. Кулинарное применение.
2. Практическая работа: приготовление супа из рыбных консервов.

Билет №9.

1. Тесто его виды. Применяемые продукты. Правила приготовления теста. Кулинарное применение.
2. Практическая работа: приготовление блинов «Скородумки».

Билет №10.

1. Картофель. Первичная обработка. Питательные и лечебные свойства. Растение картофель. Кулинарное применение.
2. Практическая работа: приготовление картофеля с тушёнкой.