**Демоверсия промежуточной аттестации по технологии 6 класс**

1.Отнесите макаронные изделия к соответствующей группе:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Нитеобразные 2. Трубчатые 3. Фигурные 4. Лентообразные | а)макароны  б) вермишель-паутинка  в) перья  г)рожки | д)ракушки  е) лапша  ж)алфавит  з)звездочки |

2. Из чело делают макароны?

3. Что относиться к дополнительному сырью?

4. Какие витамины и минеральные вещества содержаться в макаронных изделиях?

|  |  |
| --- | --- |
| В1, В2, В3  В10, С, РР,  Е, А, К | Fe, Na, Al,  Xe, Bh, Mg,  P, Zr, Ca |

5. В формовании макаронных изделий в основном применяются два способа:

а) штампование и резка; б) прессование и штампование; в) прессование

и формование.

6. После процесса сушки влажность макаронных изделий составляет:

а) от 2,5 до 5%; б) от 5,5 до 10%; в) от 13, до 14%.

7. Российский производитель макаронных изделий?

8. Качество макаронных изделий определяют по….?

9. Процесс изготовления макаронных изделий?

10.Что такое фильеры?

11. Как варят макаронные изделия?

12. Макароны вырабатывают из:

а). Мелких сортов пшеницы

б). Средних сортов пшеницы

в). Твердых сортов пшеницы