

УДК 373.167.1:62
ББК 3я72
Т38

Авторы:

О. А. Кожина (с. 31—97, 101—112),
Е. Н. Кудаква (с. 3—28, 98—100), С. Э. Маркуцкая (с. 29—31)

Условные знаки:



— личностные качества;



— метапредметные результаты.

Технология : Обслуживающий труд. 7 кл. : рабочая тетрадь
Т38 к учебнику О. А. Кожинной, Е. Н. Кудаквой, С. Э. Маркуцкой /
О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая. — 5-е изд., стерео-
тип. — М. : Дрофа, 2019. — 112 с., 4 л. цв. вкл. — (Российский учеб-
ник).

ISBN 978-5-358-21097-4

Пособие является частью переработанного учебно-методического комплекса и рекомендуется к использованию при работе с учебником О. А. Кожинной, Е. Н. Кудаквой, С. Э. Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд. 7 класс». Также оно может быть использовано при работе с другими учебниками. Рабочая тетрадь содержит большое количество заданий, карт контроля качества, которые направлены на отработку умений и навыков, закрепление основных понятий, содержащихся в учебнике.

Специальными знаками отмечены задания, направленные на формирование метапредметных умений (планировать деятельность, выделять различные признаки, сравнивать, классифицировать, устанавливать причинно-следственные связи, преобразовывать информацию и др.) и личностных качеств учеников.

УДК 373.167.1:62
ББК 3я72

РОССИЙСКИЙ УЧЕБНИК

Учебное издание

Кожина Ольга Алексеевна, Кудаква Елена Николаевна, Маркуцкая Софья Эдуардовна

ТЕХНОЛОГИЯ. Обслуживающий труд

7 класс

Рабочая тетрадь

к учебнику О. А. Кожинной, Е. Н. Кудаквой, С. Э. Маркуцкой

Зав. редакцией *О. А. Остахова*. Ответственный редактор *О. Е. Шишкова*
Художественный редактор *А. А. Шувалова*. Художественное оформление *А. А. Шувалова*
Технический редактор *Е. В. Баева*. Компьютерная верстка *С. Л. Мамедова*. Корректор *И. В. Андрианова*

Подписано к печати 14.12.18. Формат 60 × 90 1/8.

Гарнитура «Прагматика». Печать офсетная.

Усл. печ. л. 14,0 + 1,0 цв. вкл. Тираж 1000 экз. Заказ №

ООО «ДРОФА». 123112, г. Москва, Пресненская набережная,
дом 6, строение 2, помещение № 1, этаж 14.



rosuchebnik.rf/метод

Предложения и замечания по содержанию и оформлению книги
можно отправлять по электронному адресу: expert@rosuchebnik.ru
По вопросам приобретения продукции издательства обращайтесь:
тел.: 8-800-700-64-83; e-mail: sales@rosuchebnik.ru

Электронные формы учебников, другие электронные материалы и сервисы:
lecta.rosuchebnik.ru, тел.: 8-800-555-46-68

В помощь учителю и ученику: регулярно пополняемая библиотека дополнительных
материалов к урокам, конкурсы и акции с поощрением победителей, рабочие программы,
вебинары и видеозаписи открытых уроков rosuchebnik.rf/метод

12+

ISBN 978-5-358-21097-4

© ООО «ДРОФА», 2014



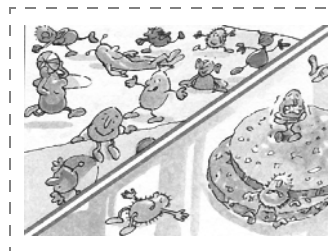
Здоровое питание — питание, обеспечивающее рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее укреплению его здоровья и профилактике заболеваний.

Соблюдайте правила здорового образа жизни!

Бактерии. Безопасность питания

Бактерии — микроскопические существа. На булавочной головке их может поместиться несколько тысяч. Одни живут на коже или в организме человека, не причиняя ему вреда, другие опасны, так как выделяют токсины (ядовитые вещества), приводящие к пищевым отравлениям.

1. Как вы думаете, в каких условиях размножаются бактерии? _____



2. Заполните пропуски.
По отношению к пище бактерии бывают:

_____, которые используют для приготовления сыра и кисломолочных продуктов;

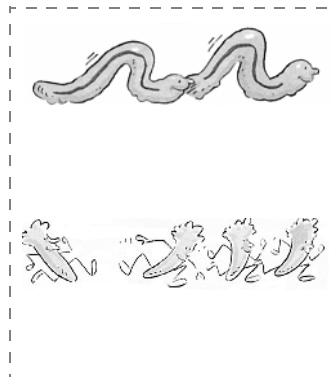
_____, которые вызывают порчу продуктов и пищевые отравления.

3. Какова роль кисломолочных продуктов в питании человека? _____

4. Выберите правильный ответ.
Какую кисломолочную бактерию используют для приготовления йогуртов?
а) Кефирный грибок;
б) болгарскую палочку;
в) дрожжевые грибки.

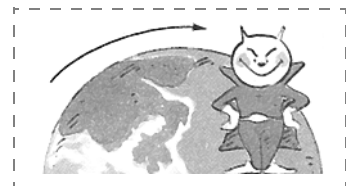
Ответ: _____

5. Ответьте на вопросы.
а) Какие пищевые продукты могут вызвать сальмонеллёз? _____



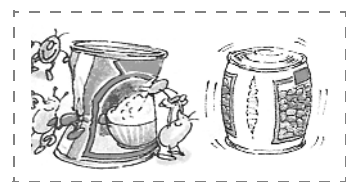
- б) Какой вред наносят стафилококки организму человека? _____

в) Какие пищевые продукты могут вызвать ботулизм?



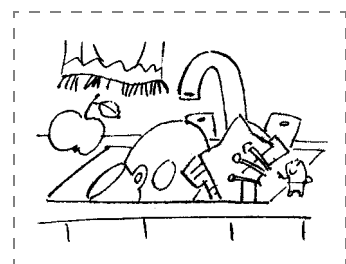
Помните! Всего 225 г токсина, выделяемого этими бактериями, хватит, чтобы убить всё население земного шара!

г) Чем опасны вздутые и помятые консервные банки?



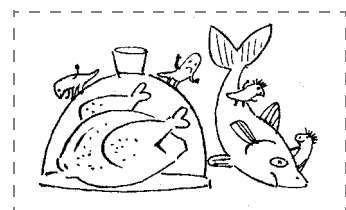
6. Ответьте на вопросы.

а) Почему кухонные полотенца следует часто стирать?



Помните! Кухонная мойка должна быть чистой. Используйте её только для мытья пищевых продуктов в процессе приготовления пищи и мытья посуды!

б) Почему пищевые продукты необходимо защищать от мух, других насекомых, мышей? _____



Помните! Предохраняйте пищу от мух, других насекомых и мышей. Мясо, птицу и рыбу храните в холодильнике накрытыми.

в) Фруктовый сок, компот начинают пениться и шипеть, если в них из воздуха попадают споры дрожжевых грибков.

Как называется этот процесс? _____

Можно ли употреблять в пищу такой сок?

ДА _____ НЕТ _____



г) Как называются грибки, развивающиеся на хлебе? _____



Можно ли употреблять в пищу такой хлеб?

ДА _____ НЕТ _____

д) Для чего на упаковке продуктов указывается дата изготовления?

Указываются ли условия хранения продуктов?

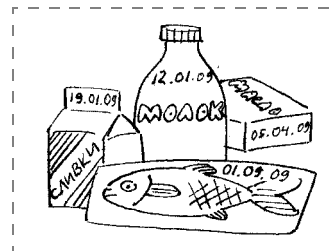
ДА _____ НЕТ _____

Указывается ли предприятие-изготовитель?

ДА _____ НЕТ _____

Указывается ли состав продукта?

ДА _____ НЕТ _____



7. Какие признаки пищевых отравлений вы знаете? _____

л 8. Оцените свою работу над заданием по теме «Бактерии. Безопасность питания».

САМООЦЕНКА УЧЕНИКА



ОТМЕТКА УЧИТЕЛЯ



Помните! Плохо вымытая посуда может послужить средой для развития опасных микроорганизмов, что приведёт к пищевому отравлению. Проведите опыт на определение загрязнений жирового происхождения на столовой посуде.

л Лабораторный опыт
«ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ЖИРОВОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
НА СТОЛОВОЙ ПОСУДЕ»

Цель работы

Научиться выявлять на поверхности столовой посуды загрязнения жирового происхождения экспресс-методом химического анализа.

Оборудование

Поднос пластиковый, перчатки, пипетка-капельница, посуда для проведения исследования¹.

¹ Опыты проводятся над мойкой, где можно стряхнуть избыток наносимого раствора и промыть водой из-под крана место его нанесения.

Реактивы и материалы

Раствор йода.

Порядок проведения опыта

Проведите опыт, результаты зафиксируйте в таблице.



Рис. 1. Определение загрязнений жирового происхождения на столовой посуде

1. На поверхность высушенной столовой посуды из пипетки-капельницы нанесите 3—5 капель 1%-го раствора йода, поверните посуду на ребро (рис. 1, а).
2. Через 5—10 секунд смойте йод с посуды струёй воды из-под крана (рис. 1, б).
3. Если на посуде отсутствуют синие и жёлто-коричневые пятна, то это указывает на отсутствие загрязнения жирового происхождения (рис. 1, в).
4. Результаты лабораторного исследования оформите в виде таблицы (табл. 1).

Результаты лабораторного исследования

Таблица 1

| № образца | Название столовой посуды | Результаты исследования |
|-----------|--------------------------|-------------------------|
| | | |
| | | |
| | | |

Вывод: _____

Изделия из теста.

Инструменты, приспособления, пищевые продукты

В народе высоко почиталось зерно, продукты его переработки и блюда из них. Это нашло отражение в мифах, сказках, легендах и верованиях.

Профессия кондитера считается одной из самых старинных. Ещё в Древнем Риме создатели сладких шедевров демонстрировали своё искусство.

К мучным изделиям относятся:

- мучные блюда (вареники, блины, лапша, пельмени и др.);
- мучные кулинарные изделия (пирожки, пироги, пончики, ватрушки и др.);
- сдобные хлебобулочные изделия (хлеб, кулебяки и др.);
- мучные кондитерские изделия (пирожные, торты, печенье, пряники и др.).



1. Часто ли в вашей семье готовят изделия из теста? Напишите названия этих блюд. _____

2. Из каких зерновых культур можно изготовить муку? _____

3. Выберите правильный ответ. Изделия из теста богаты:

- а) белками;
- б) жирами;
- в) углеводами.

Ответ: _____

4. Закончите фразы.

1. По способу разрыхления тесто подразделяют на дрожжевое и _____
_____.

2. Дрожжевое тесто приготавливают опарным и _____
способом.

5. Установите соответствие.

Бездрожжевое тесто разрыхляют следующими способами.

Разрыхлитель

- 1. Заваривание
- 2. Взбивание
- 3. Слоеобразование
- 4. Химический разрыхлитель (сода, гашённая уксусом, или пекарский порошок)

Тесто

- а) Заварное
- б) Слоёное дрожжевое и бездрожжевое
- в) Песочное, вафельное
- г) Бисквитное

Ответ: 1 — _____, 2 — _____, 3 — _____, 4 — _____.

6. Для чего просеивают муку перед замешиванием теста?

1. _____

2. _____

7. Какие молочные продукты используются для приготовления изделий из теста? _____

8. Выберите правильные ответы.
Какие ароматические вещества и пряности можно использовать при выпечке кондитерских изделий?
- а) Мускатных орех;
 - б) имбирь;
 - в) лавровый лист;
 - г) гвоздику;
 - д) корицу;
 - е) ваниль.

Ответ: _____



На заметку!

Как проверить качество дрожжей? Опустите небольшой кусочек дрожжей в тёплую воду. Если он всплывёт, значит, дрожжи не утратили свою газообразующую способность и годны к использованию.

9. Почему современный человек в пищевом рационе должен ограничивать потребление кондитерских изделий, выпечки, десертов?

10. Ответьте на вопросы.
а) Каково назначение кухонных приспособлений, изображённых на рисунке 2, а? _____

б) Для чего используются приспособления, изображённые на рисунке 2, б?



а



б

Рис. 2. Кухонные приспособления

в) Каково назначение данного кухонного оборудования при приготовлении кондитерских изделий, выпечки (рис. 3)?



Рис. 3. Кухонное оборудование

11. Подпишите названия предметов кухонной утвари (рис. 4).

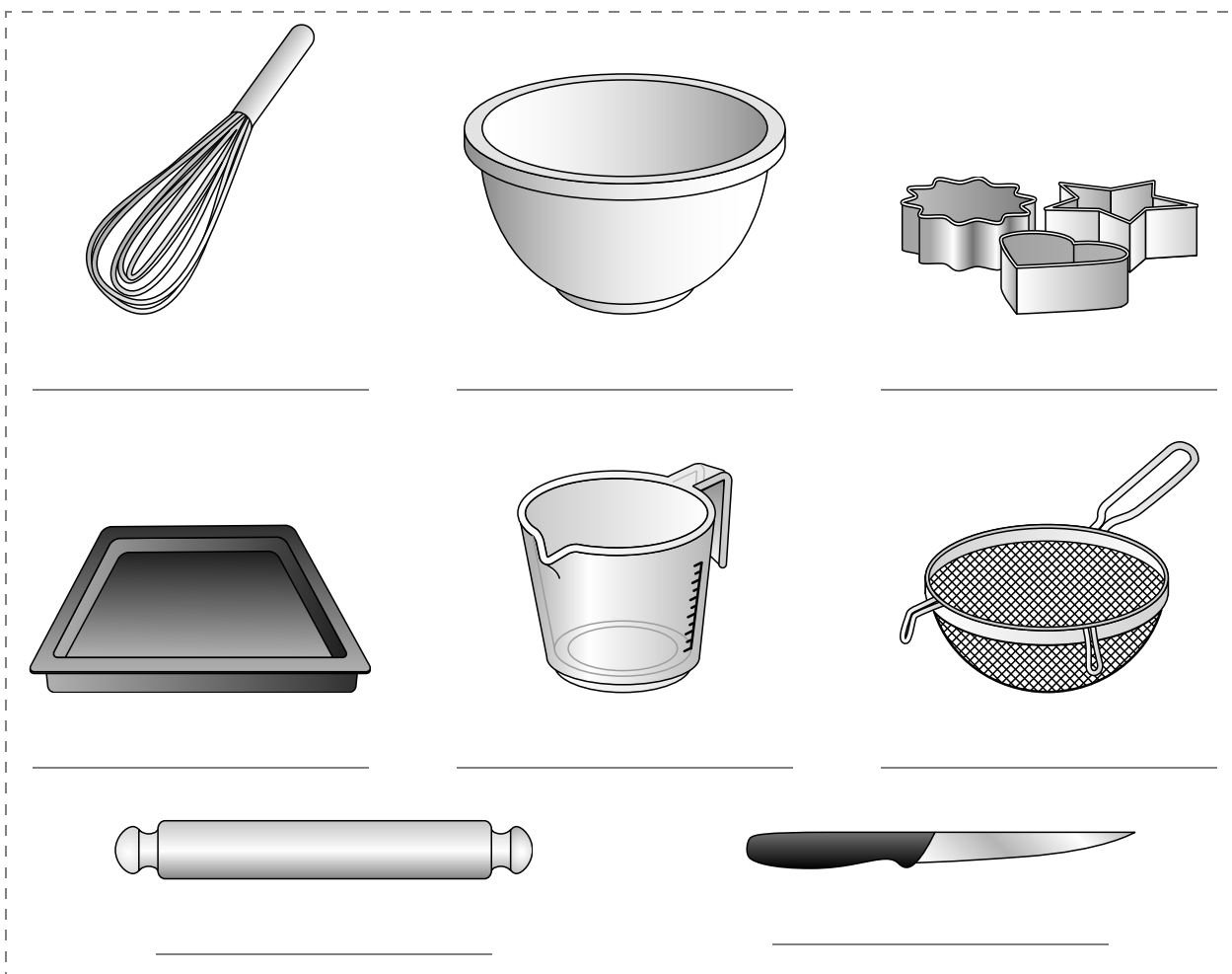


Рис. 4. Кухонная утварь

12. Оцените свою работу над заданием по теме: «Изделия из теста. Инструменты, приспособления, пищевые продукты».

САМООЦЕНКА УЧЕНИКА



ОТМЕТКА УЧИТЕЛЯ





На заметку!

Подложка для теста быстро и надёжно крепится на поверхности рабочего стола. Для удобства работы имеет круги разных диаметров для раскатывания теста круглой формы, а также разметку для прямоугольной и квадратной формы.

Скалка с резервуаром для воды может быть использована для приготовления слоёного теста (резервуар заполняется холодной водой) и дрожжевого (резервуар заполняется тёплой водой) (рис. 5).



Рис. 5. Приспособления для замеса теста

Приготовление теста. Изделия из теста

Этапы приготовления кондитерских изделий из теста.

1. Замес теста.
2. Формование изделий.
3. Выпечка.
4. Отделка (декорирование) мучных кондитерских изделий.



Помните! Основными показателями качества теста являются пористость и рыхлость.

Таблица перевода мер различных продуктов в граммы

Таблица 2

| Наименование продуктов | Содержание в граммах | | |
|------------------------|----------------------|-------------------|-----------------|
| | стакан (250 мл) | столовая ложка | чайная ложка |
| Мука пшеничная | 160 | 25 | 10 |
| Мука картофельная | 200 | 30 | 10 |
| Крупа манная | 200 | 25 | 8 |
| Рис | 230 | 25 | 9 |
| Саго | 180 | 20 | 7 |
| Мак | 155 | 15 | 5 |

| Наименование продуктов | Содержание в граммах | | |
|-----------------------------|----------------------|-------------------|-----------------|
| | стакан (250 мл) | столовая ложка | чайная ложка |
| Сухари молотые | 125 | 15 | 5 |
| Сахар-песок | 200 | 30 | 12 |
| Соль | 325 | 30 | 10 |
| Желатин в порошке | — | 15 | 5 |
| Масло животное растопленное | 245 | 20 | 5 |
| Сметана | 250 | 25 | 10 |
| Молоко цельное | 250 | 20 | 5 |
| Молоко сгущённое | — | 30 | 12 |

1. Ответьте на вопросы.

а) Какие способы отделения желтка от белка вы знаете? _____

б) Почему следует перед приготовлением кулинарных блюд тщательно мыть яйца? _____

2. Какие санитарно-гигиенические требования необходимо соблюдать при замесе теста? _____



Секреты успеха от Василисы

- Все продукты должны иметь одинаковую температуру, поэтому перед приготовлением их выдерживают в помещении, чтобы выровнять температуру.
- Перед приготовлением муку следует просеивать независимо от того, когда муку просеивали. В этом случае изделие будет однородным и рыхлым.
- Окончанием замеса считается тот момент, когда тесто перестаёт липнуть к рукам.

- Сахар следует добавлять строго по норме: если добавить меньше, изделия будут несладкими, если больше — тяжёлыми и не поднимутся.
- Мелкие изделия выпекают при повышенной температуре, но быстро, а крупные — медленно и при умеренной температуре.
- Качество выпечки изделия можно определить по его весу: чем легче, тем лучше выпечено.
- Пирог легко вынуть из формы, если сразу же, вынув из духового шкафа, поставить её на полотенце, смоченное водой.
- Посуду, в которой было тесто, моют сначала холодной, а затем уже горячей водой.

Песочное тесто

3. Какие кулинарные блюда можно приготовить из песочного теста? _____

4. Выберите правильные ответы.

Для приготовления песочного теста используются следующие продукты:

- | | |
|----------------------------|----------------------------------|
| а) мука; | е) маргарин или сливочное масло; |
| б) дрожжи; | ж) растительное масло; |
| в) яйца; | з) кефир; |
| г) сахар; | и) молоко. |
| д) сода, гашённая уксусом; | |

Ответ: _____



Секреты приготовления песочного теста

- Перед формованием изделий из песочного теста равномерно раскатывают пласт.
- Разделанное и сформированное тесто сразу же выпекают при температуре 200—225 °С.
- Чтобы при выпечке на поверхности изделий не образовывались воздушные пузыри, пласт в нескольких местах накалывают ножом.
- Используйте муку с небольшим содержанием клейковины.

л По карте контроля вы можете самостоятельно оценить качество изделий из песочного теста.

Карта контроля качества изделия из песочного теста

Таблица 3

| Контролируемые параметры | Кол-во баллов | + или – |
|--|---------------|---------|
| Поверхность светло-коричневая, с золотистым оттенком, без трещин | 1 | |
| На срезе масса однородная, хорошо промешанная | 1 | |
| Структура теста рассыпчатая | 1 | |
| Толщина изделия равномерная | 1 | |
| Отсутствие привкуса соды | 1 | |
| Итого | 5 | |

САМООЦЕНКА УЧЕНИКА



ОТМЕТКА УЧИТЕЛЯ

