



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. — 4-е изд., стерео-  
тип. — М. : Дрофа, 2017. — 112 с., 4 л. цв. вкл.

ISBN 978-5-358-17906-6

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

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 *Е. Н. Тихонова*. 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*



Сертификат соответствия № РОСС RU.ПЦ01.Н04166.

12+

Подписано к печати 01.08.16. Формат 60 × 90 1/8.  
Бумага офсетная. Гарнитура «Прагматика». Печать офсетная.  
Усл. печ. л. 14,0 + 1,0 цв. вкл. Тираж 3000 экз. Заказ №

ООО «ДРОФА». 127254, Москва, Огородный проезд, д. 5, стр. 2.

**Предложения и замечания по содержанию и оформлению книги  
можно оставить на сайте издательства «Дрофа» (<http://www.drofa.ru/expert/>)  
или на сайте Объединенной издательской группы «Дрофа» — «Вентана-Граф»  
([drofa-ventana.ru](http://drofa-ventana.ru)).**

**По вопросам приобретения продукции издательства обращайтесь:**  
тел.: 8-800-700-64-83; e-mail: [sales@drofa.ru](mailto:sales@drofa.ru); <https://www.drofa-ventana.ru/buy/>

**Сайт ООО «ДРОФА»: [www.drofa.ru](http://www.drofa.ru)**  
**Электронная почта: [sales@drofa.ru](mailto:sales@drofa.ru)**

ISBN 978-5-358-17906-6

Онлайн словари  
издательства «Дрофа»  
Комфортный перевод  
бесплатно и без рекламы  
[slovari.drofa.ru](http://slovari.drofa.ru)

  Мобильные  
словари  
издательства  
«Дрофа»

Доступно в  
AppStore и Google play

© ООО «ДРОФА», 2014



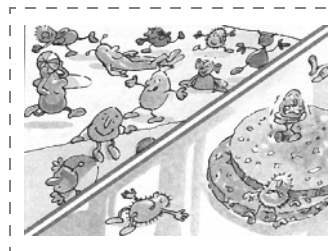
**Здоровое питание** — питание, обеспечивающее рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее укреплению его здоровья и профилактике заболеваний.

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;

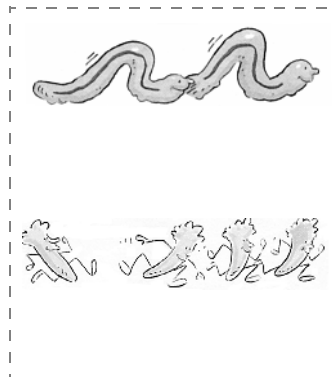
\_\_\_\_\_, которые вызывают порчу продуктов и пищевые отравления.

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? \_\_\_\_\_

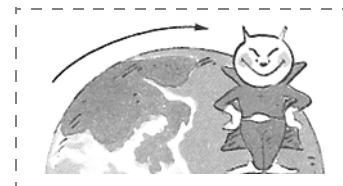


- б) Какой вред наносят стафилококки организму человека? \_\_\_\_\_

в) Какие пищевые продукты могут вызвать ботулизм?

---

---



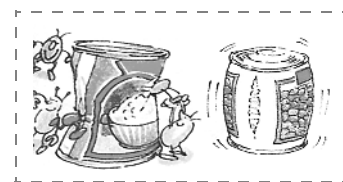
**Помните!** Всего 225 г токсина, выделяемого этими бактериями, хватит, чтобы убить всё население земного шара!

г) Чем опасны вздутые и помятые консервные банки?

---

---

---



6. Ответьте на вопросы.

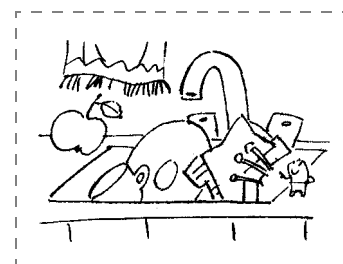
а) Почему кухонные полотенца следует часто стирать?

---

---

---

---



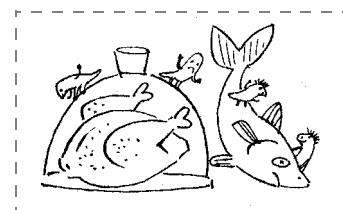
**Помните!** Кухонная мойка должна быть чистой. Используйте её только для мытья пищевых продуктов в процессе приготовления пищи и мытья посуды!

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? \_\_\_\_\_

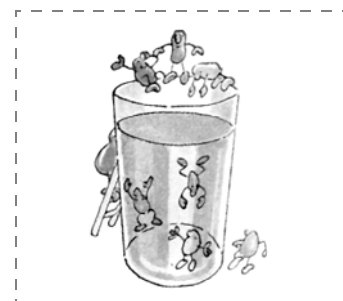
---

---

---

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?

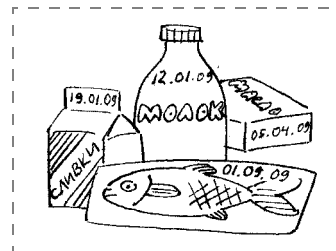
ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_

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 исследования<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> 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).

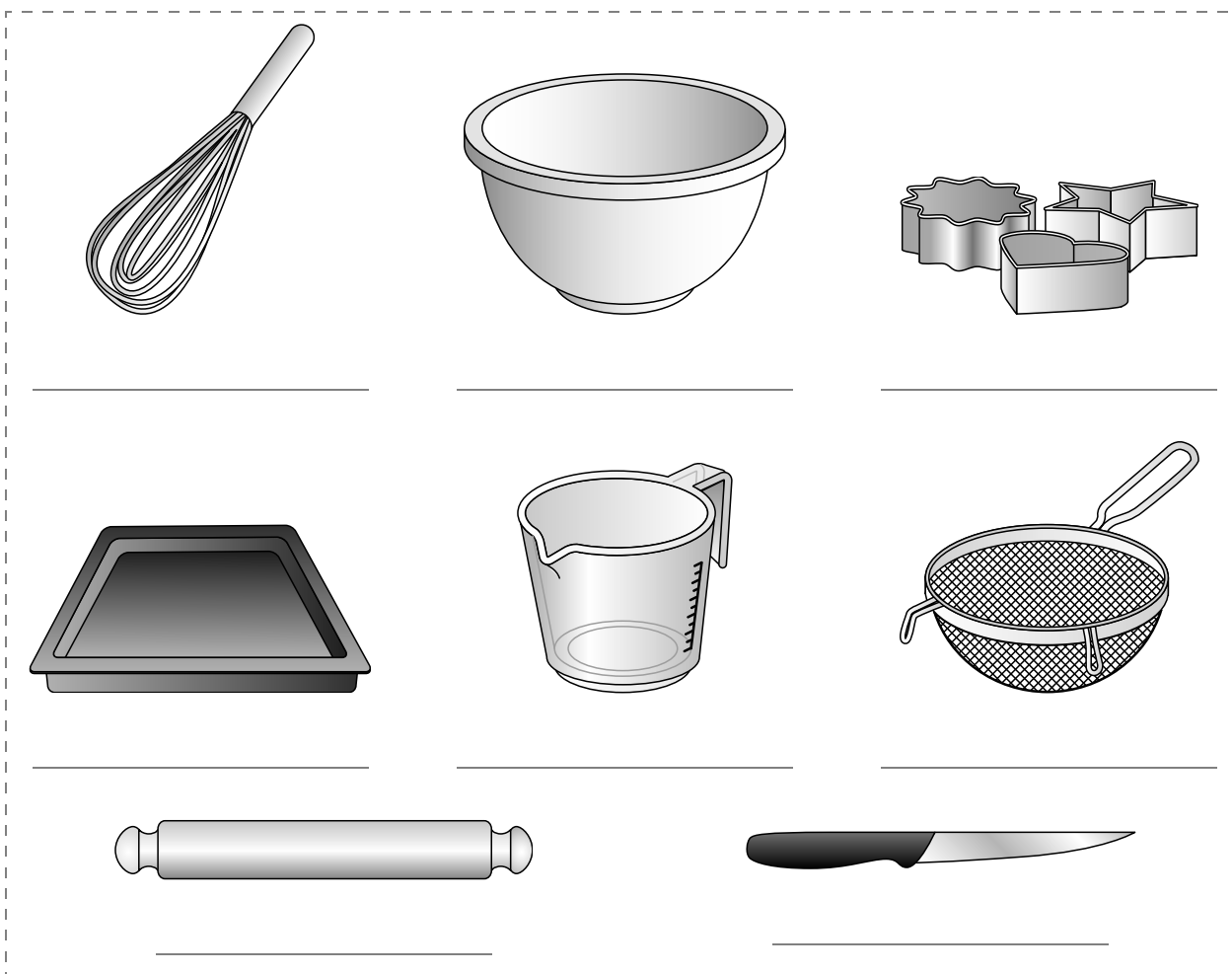


Рис. 4. Кухонная утварь

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	
<b>Итого</b>	<b>5</b>	

САМООЦЕНКА УЧЕНИКА



ОТМЕТКА УЧИТЕЛЯ

