**Контрольные работы по технологии для 5 класса**

Были изучены следующие темы:

1) Творческая проектная деятельность;

2) Оформление интерьера;

3) Создание изделий из текстильных материалов;

4) Кулинария.

 **Система оценивания выполнения отдельных заданий и работы в целом**

 **Все задания части А оцениваются в 1 балл.**

 **Все задания части В оцениваются в 2 балла.**

 **Все задания части С оцениваются от 0 до 2 баллов**

|  |
| --- |
| **Критерии оценок:** |
| 86% - 100% | 5 |
| 70% - 85%  | 4 |
| 50% - 69%  | 3 |
| 0% - 49%  | 2 |

**Контрольная работа по темам:**

**"Творческая проектная деятельность", оформление интерьера".**

**Часть А.**

**Выберите правильные ответы (один или несколько):**

1. Перечислите этапы проекта:

а) технологический

б) поисковый

в) аналитический

г) основной

2. Интерьер это:

а) внутренний вид помещения

б) внешний вид помещения

в) классический вид помещения

3. Зона в кухне предназначенная, для приготовления пищи:

а) столовая

б) рабочая

в) зона прохода

4. Размещение мебели на кухне бывает:

а) однорядным

б) двухрядным

в) П - образным

**Часть Б. Дополните ответы:**

1. Проект - это...

2. Подготовка комплекта проектной документации называется...

3. Творческая проектная деятельность направлена на\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_или\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Часть С. Дайте развернутый ответ:**

Перечислите задачи проектной деятельности:

**Правильные ответы**

Часть А

1) а, б, в

2) а

3) а, б

4) а, б, в

**Часть Б**

1. Проект - это результат творческой деятельности, направленный на достижение определенной цели, решение какой - либо проблемы.

2. Проектированием.

3. Создание нового изделия или услуги.

**Часть С**

1. выдвигать идеи и выполнять эскизы

2. организовать своё рабочее место

3. подбирать инструменты и приспособления для различных инструментов

4. определять размеры, делать расчёты, строить чертежи

5. подбирать материалы

6. изготовлять вещи и готовить блюда своими руками

7. подсчитывать затраты на их изготовление

8. оценивать свою работу, исправлять ошибки.

**Контрольная работа по теме "Создание изделий из текстильных материалов"**

**Часть А.**

**Выберите правильные ответы (один или несколько):**

1. Волокна растительного происхождения делятся на:

а) льна

б) шерсти

в) хлопка

2. Ткань -

это переплетение нитей:

а) нитей основы

б) нитей утка

в) нитей для шитья

3. К технологическим свойствам ткани относятся:

а) осыпаемость

б) драпируемость

в) скольжение

4. По способу отделки ткань бывает:

а) суровая

б) отбеленная

в) гладкокрашеной

г) с рисунком

5. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:

а) прядением

б) ткачеством

в) отделкой

6. Долевая нить при растяжении:

а) изменяет свою длину

б) не изменяет своей длины

7. Мерки снимают с \_\_\_\_\_\_\_ стороны фигуры.

а) правой

б) левой

8. Расшифруйте условные обозначения мерок:

Ст -

Сб-

Ди-

9. В каком году была изобретена первая швейная машина?

а) 1776

б) 1755

в) 1855

10. Кто усовершенствовал швейную машину и довел еѐ до современного

вида?

а) И. Зингер

б) Э. Хоу

в) У. Хант

**Часть Б. Дополните ответы**

1. Швейные машины бывают с приводом ...

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Конструирование это -

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Часть С.Дайте развернутый ответ**

Назовите правила безопасной работы на швейной машине

**Правильные ответы**

**Часть А.**

1. А, В

2. А, Б

3. А,Б,В

4. А, Б, В, Г

5. Б

6. Б

7. А

8. Полуобхват талии, полуобхват бедер, длина изделия

9. Б

10. А

**Часть Б.**

1. Машины бывают с ручным, ножным, электрическим приводом.

2. Конструирование –построение чертежа выкройки изделия.

**Часть С.**

Правила безопасности при работе на швейной машине:

1. Перед началом работы волосы убрать под косынку, одежду застегнуть.

2. Убрать от машины посторонние предметы.

3. Перед тем как машину заправить нитками, она должна быть отключена от электросети.

4. Не держать пальцы возле движущейся иглы.

5. После работы выключить машину, отпустить иглу и лапку. Рабочее место привести в порядок.

**Контрольная работа по теме "Кулинария"**

**Часть А.**

**Выберите правильные ответы (один или несколько):**

1. Кулинария –это:

А) искусство

приготовления вкусной и питательной пищи;

Б) наука о вкусной и питательной пищи;

В) покупка вкусной и питательной пищи.

2.Витамин А:

А) улучшает пищеварение;

Б) укрепляет защитные силы организма;

В) способствует росту, развитию, улучшает зрение;

3.Вещества – поставщики энергии, содержащиеся в сливочном и растительном масле:

А) белки;

Б) жиры;

В) углеводы.

4.Строительный материал клеток и тканей организма:

А) белок;

Б) желток.

5.К бутербродам не относится:

а) канапе;

б) сандвичи;

в) пирожное.

6.Мыть и держать овощи в воде не более

А)10-15 минут

Б)20-25 минут

В)25-30 минут

7.Соотнесите способ приготовления яиц с временем их варки:

1) всмятку

2) в «мешочек»

3) вкрутую

а) 7-10мин

б) 4-5 мин

в) 2 мин

 1) 2) 3)

**Часть Б. Дополните ответы.**

1. Сорта чая бывают: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Часть С. Дайте развернутый ответ**.

Назовите санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим

пищу.

**Правильные ответы**

Часть А.

1. А;

2. В;

3. Б;

4. А;

5. В;

6. А;

7. В, Б, А.

**Часть Б.**

1. Сорта чая: черный, зеленый, травяной, белый.

**Часть С.**

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу:

1. Надеть форму: косынку и фартук.

2. Руки вымыть с мылом.

3. Ногти должны быть коротко острижены.

4. Если на руках имеется рана или порез, нужно обработать рану и надеть напальчник.