**Контрольные работы по технологии для 6 класса**

Были изучены следующие темы:

1) Интерьер жилого дома;

2) Создание швейных изделий;

3)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 теме "Интерьер жилого дома".**

**Часть А.**

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

1. Что относится к отделки потолка:

а) подвесные потолки

б) натяжные

в) подшивные

г) окрашенные

2. Для отделки стен используют:

а) штукатурка

б) керамическая плитка

в) пластиковые панели

г) обои

д) ламинат

3. Что относится к отделки пола:

а) паркет

б) массивная доска

в) обои

г) линолеум

д) плитка

4. Что относится к основным способам декорирования интерьера:

а) обивка мягкой мебели

б) шторы, тюль

в) ковры

г) картины

д) цветы

**Часть Б. Дополните ответы.**

1. Жилой дом - это...

2. Элемент убранства квартиры, поддающийся правилам Фитодизайна -это\_\_\_\_\_\_\_.

**Часть С. Дайте развернутый ответ**.

1. Перечислите отдельные зоны (зонирования) жилого дома:

2. Перечислите технологию выращивания комнатных растений:

**Правильные ответы**

**Часть А**

1) а, б, в, г

2) а, б, в, г

3) а, б, г, д

4) а, б, в, г, д

**Часть Б.**

1. Отдельное здание, состоящее из комнат и вспомогательных помещений и

предназначенное для проживания людей.

2. Цветы.

**Часть С. Дайте развернутый ответ.**

1. Приготовления пищи, приёма пищи, отдыха, общения членов семьи,

приёма гостей, сна, санитарно-гигиеническая зона.

2. Подбор растений по критериям, приобретение и транспортировка, подбор

и подготовка почвы для посадки, подбор и подготовка ёмкости, посадка,

полив и опрыскивание, очистка, подкормка.

**Контрольная работа по теме "Создание швейных изделий"**

**Часть А.**

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

1. Искусственное шелковое волокно – это волокно:

а) химическое

б) синтетическое

2. Ткани из волокон искусственного шелка имеют свойства

а) не мнутся

б) блестящие

в) жесткие

г) имеют хорошие теплозащитные свойства

д) не скользят при раскрое

3. Синтетические волокна получают

а) из древесины

б) нефти

в) растения

4. Какие мерки необходимы для построения чертежа основы плечевого изделия

а) Ош

б) Ог

в) Оп

г) Дтс

д) Ди

е)Дпр

5. Установите соответствие

1. Примётывание

2. Вымётывание

а. Это временное ниточное закрепление предварительно стачанных на машинке и вывернутых краёв деталей для сохранения приданной им формы.

б. Это временное ниточное соединение мелких деталей с крупными, например: подкройной обтачки с деталями спинки и переда.

1-\_\_\_\_;

 2-\_\_\_\_\_.

**Часть Б. Дополните ответы.**

1. Моделирование - это...

2. Сложным и ответственным этапом изготовления швейного изделия, называется\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Часть С**. **Дайте развернутый ответ.**

1. Какие правила нужно соблюдать при снятии мерок.

**Правильные ответы**

**Часть А.**

1. б

2. а, б

3. б

4. а, б, в, г, д, е

5. 1 -б;

 2 -а

**Часть Б.**

1. Изменение базовой конструкции чертежа в соответствии с фасоном модели

изделия.

2. Раскроем изделия.

**Часть С.**

1) Человек, с которого снимают мерки, должен быть в нижнем белье или

тонкой одежде, не искажающей мерки.

2) Талию необходимо плотно обвязать шнуром.

3) Нельзя искусственно изменять фигуру (втягивать живот,

прогибаться), так как это повлечёт за собой ошибки в определении размера.

4) Снимать мерки нужно с помощью сантиметровой ленты, не ослабляя и не

натягивая её.

**Контрольная работа по теме "Кулинария".**

**Часть А.**

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

1. Установите соответствие

1. рассыпчатая каша

2. вязкая каша

3. жидкая каша

а) держится на тарелке горочкой, не расплывается. Зёрна в ней должны быть хорошо разварены и слипаться между собой.

б) зёрна должны быть набухшими, полностью проваренными, легко отделяться друг от друга.

в) варят так же, как и рассыпчатые только увеличивают количество жидкости.

2. В кулинарии рыбу можно разделить по каким признакам

а) по размерам

б) по характеру покрова

в) по состоянию

г) по строению

д) по способу разделки

е) по содержанию жира

3. По каким признакам можно определить доброкачественность рыбы

а) неприятному запаху

б) блестящая чешуя

в) выпуклые прозрачные глаза

г) крепко вросшая чешуя

д) красные жабры

4. К нерыбным продуктам моря относятся

а) крабы

б) креветки

в) речные раки

г) карась

д) омары

е) морские водоросли

5. Что относиться к признакам доброкачественности мяса

а) запах

б) цвет

в) консистенция

**Часть Б.**

**Дополните ответы.**

1. Запанировать - это...

2. Один из древнейших продуктов питания человека это -\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Часть С.**

Дайте развернутый ответ.

1. Какую технологию нужно соблюдать при приготовлении каш.

**Правильные ответы**

**Часть А.**

1 -б;

2 -а;

3 -в.

2. а, б, в, г, д, е

3. б, в, г, д

4. а, б, в, д, е

5. а, б, в

**Часть Б.**

1. Обваливание изделия в муке или сухарях.

2. Мясо.

**Часть С.**

1. Крупу засыпают в кипящую подсоленную воду; варят каши на слабом огне, изредка помешивая до загустения; для упревания (распаривания) кастрюлю с кашей плотно закрывают крышкой и ставят на водяную баню или духовку; выкладывают на порционные тарелки и подают к столу