Администрация городского округа Среднеуральск

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение –**

**средняя общеобразовательная школа № 6**

**с углубленным изучением отдельных предметов**

624071, г. Среднеуральск, ул. Лермонтова, 6

(34368) 7-54-17, 7-46-04

**Примерные контрольно – измерительные материалы**

**для проведения промежуточной аттестации**

**по технологии за курс 5 класса**

*Выберите правильный вариант ответа.*

1.Что означает слово «Кулинария»?

а) искусство оформления готовых блюд

б) искусство приготовления пищи

в) искусство сервировки стола

г) искусство составление букета для праздничного стола

2. К продуктам растительного происхождения относятся:

а) мясо

б) яйцо

в) масло подсолнечное

г) рыба

3. К продуктам животного происхождения относятся:  
а) масло сливочное

б) геркулес

в) картофель

г) морковь

4. Научно доказано: фрукты лучше использовать в свежем виде, потому что:

а) меньше тратиться времени на приготовление пищи

б) удобнее подавать к столу

в) сохраняется больше витаминов

г) можно взять с собой в школу

5. Какие продукты не используются для приготовления винегрета:

а) картофель отварной

б) морковь отварная

в) свекла отварная

г) банан

6. Салат – это:

а) горячее блюдо

б) кондитерское изделие

в) первое блюдо

г) холодная закуска

7. Салатными заправками являются:

а) сметана

б) кипяченая вода

в) перец

г) масло сливочное

**Кулинария**

***Отметьте знаком* «+» *все правильные ответы (один или несколько).***

**1. Является ли бутербродом хлеб с маслом?**

а) нет;

б) да.

**2. К столовым приборам не относится:**

а) ложка;

б) дуршлаг;

в) вилка;

г) нож.

**3. Определить, является куриное яйцо вареным или сырым, можно:**

а) опустив яйцо в сосуд с водой;

б) по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании;

в) кручением яйца на поверхности стола; г) по внешнему виду.

**Материаловедение**

*Отметьте знаком* «+>> *все правильные ответы (один или несколько).*

**4. Волокна растительного происхождения получать из:**

а) крапивы;

б) льна;

в) шерсти;

г) хлопка.

**5. Долевая нить при растяжении:**

а) изменяет свою длину;

б) не изменяет своей длины.

**6. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:**

а) прядением;

б) ткачеством;

в) отделкой.

**7. К гигиеническим свойствам тканей относятся:**

а) прочность;

б) намокаемость;

в) драпируемость;

г) воздухопроницаемость;

д) пылеемкость.

**«Машиноведение»**

*Отметьте знаком* «+» *все правильные ответы (один или несколько)*.

**8. В машинной игле ушко находится:**

а) в середине иглы;

б) рядом с острием;

в) там же, где у иглы для ручного шитья.

**9.Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность заправки нижней нити швейной машины***.*

А. Провести нить через косую прорезь шпульного колпачка

Б. Вставить шпульный колпачок в челночное устройство

В. Вытянуть нижнюю нить наверх через отверстие в игольной пластине

Г. Намотать нить на шпульку

Д. Заправить нить под прижимную пружину шпульного колпачка

Е. Вставить шпульку в шпульный колпачок

**10. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:**

а) длины стежка;

б) ширины стежка;

в) ширины зигзага;

г) натяжения верхней нити.

**11. Обрыв верхней нити может произойти по причине:**

а) неправильного положения прижимной лапки;

б) слишком большого натяжения верхней нити;

в) неправильной заправки верхней нити; Г) неправильной установки иглы;

д) вставленного не до упора челночного устройства Шпульного колпачка.

**Конструирование и моделирование**

*Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько).*

**12. При снятии мерок записывают полностью (не делят пополам) величины:**

а) Ди;

б) *Cm;*

*в)Сб;*

г) *Ог;*

д) *Сш.*

**13. Мерки снимают с.........стороны фигуры.**

а) правой;

б) левой.

**14. Снятие мерки «полуобхват талии» выполняется:**

а) горизонтально сзади на уровне талии, между наиболее вдавленными точками на боковой поверхности туловища;

б) горизонтально вокруг туловища на уровне талии;

в) горизонтально вокруг туловища на уровне талии

на полном выдохе.

**15. Мерку Сб снимают:**

а) для определения длины пояса;

б) для определения длины изделия;

в) для определения ширины изделия

**16. Моделирование - это:**

а) выполнение расчета и построение чертежей деталей швейных изделий;

б) создание различных фасонов (форм) швейного изделия на основе базовой выкройки;

в) различные фасоны (формы) какого либо изделия;

г) построение чертежей деталей швейных изделий;

д) нанесение на базовую выкройку направления

долевой нити.

**Машинные швы**

17.**Установите соответствие между термином и его определением. Напишите возле цифры из левого столбца соответствующую ей букву из правого столбца**.

Термин

Значение термина

1. Шов

а) последовательный ряд стежков

2. Стежок

б) расстояние между двумя проколами иглы

3. Строчка

в) последовательность стежков, выполненных для соединения деталей изделия друг с другом

**18. Стачивание - это:**

а) соединение нескольких приблизительно равных по величине деталей по совмещенным срезам машинной строчкой;

б) соединение нескольких различных по величине

деталей машинной строчкой;

в) прокладывание строчки для закрепления подогнутого края детали.

**19. Для обработки нижнего среза изделия используют машинные швы:**

а) стачной;

б) настрочной;

в) накладной;

г) вподгибку с закрытым срезом;

д) вподгибку с открытым срезом.

**20. Раскрой - это:**

а) вырезание бумажных деталей швейного изделия, полученных в соответствии с чертежом;

б) процесс получения тканевых деталей путем их вырезания из куска ткани;

в) процесс получения тканевых деталей путем их вырезания из куска ткани в соответствии с деталями

выкройки и с учетом припуска на швы.

**КЛЮЧ ОТВЕТОВ**

на тестовые задания, контрольные вопросы по предмету

«Технология» обслуживающий труд

(5 класс)

Максимальное количество баллов **20**

Кулинария

**1.** Ответ: б).

**2.** Ответ: б).

**3**Ответ: в).

Материаловедение

**4.** Ответ: а); б); г).

**5.** Ответ: б).

**6.** Ответ: б).

**7**Ответ: б); г); д).

«Машиноведение»

**8.** Ответ: б).

**9.** Ответ: 1 - Г, 2 - Е, 3 - Д, 4 -А , 5 - Б, 6 –В

**10.** Ответ: а); в); г).

**11.** Ответ: б); в); г); д).

Конструирование и моделирование

**12.** Ответ: а); г).

**13.** Ответ: а).

**14**Ответ: б).

**15.** Ответ: в).

**16.** Ответ: б).

Машинные швы

17. Ответ: 1 - в;2-б,3-а.

**18.** Ответ: а).

**19.** Ответ: г); д).

**20.** Ответ: в).

**Контрольный итоговый тест по технологии 5 класс**

**Часть А.**Выбери правильный ответ:

1.Укажите предмет**, не** относящийся к кухонной посуде.

А) кастрюля

Б) мясорубка

В) сковорода

Г) сотейник

2. Укажите последовательность этапов первичной обработки овощей:

А) промывание;

Б) сортировка;

В) нарезка;

Г) очистка;

Д) мойка.

3. Установить соответствие Виды тепловых обработок овощей:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 - Варка | А - комбинированный способ тепловой обработки овощей, сначала овощи обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности; |
| 2- Припускание | Б - тепловая обработка овощей в разных количествах жира; |
| 3 - Жарение | В - варка овощей в небольшом количестве жидкости; |
| 4- Пассерование | Г - варка овощей в большом количестве жидкости; |
| 5 - Тушение | Д - легкое обжаривание продукта. |

*Выбери правильный ответ:*

4. Техника безопасности работы с утюгом:

А – включать мокрыми руками;

Б – не дёргать за шнур при выключении;

В – оставлять утюг на ткани;

Г – следить за тем, чтобы утюг касался шнура;

5. Укажите правильное размещение мебели и бытовой техники.

А) мойка - стол-тумба - газовая плита

Б) холодильник - газовая плита - стол-тумба

В) мойка - холодильник - газовая плита

6 Из каких волокон изготавливают х./б. и льняные ткани.

А) – шерстяные волокна;

Б) – шёлковые волокна;

В) – натуральные волокна растительного происхождения;

7. Как подают ножницы:

А – держась за одно лезвие;

Б - держась за два кольца;

В – кольцами вперёд;

8. Для чего нужен напёрсток

А – для хранения бисера;

Б – для предохранения пальца от укола иглой;

В – для предохранения ногтей от поломки

**Часть В.***Выбери несколько правильных ответов:*

9. К бобовым относятся овощи:

А – капуста;

Б – фасоль;

В – картофель;

Г – редис;

Д – бобы;

10. К инструментам для ручных швейных работ относятся:

А – ластик;

Б – игла;

В – ножницы;

Г - манекен;

11. "К горячим напиткам относятся":

А) чай; Б) квас; В) морс; Г) кофе; Д) какао.

12. Ткань имеет.

А – лицо;

Б – изнаночную сторону;

В – боковую сторону;

Г – лицевую сторону;

Д – заднюю сторону;

**Часть С.***Вставьте пропущенное слово*

13. Вырезанный чертёж швейного изделия – это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

14. *Установить соответствие*

|  |  |
| --- | --- |
| Название мерки | Обозначение мерки |
| А. Обхват груди | 1. Об |
| Б. Длина изделия | 2. От |
| В. Обхват бёдер | 3. Ди |
| Г. Обхват талии | 4. Ог |

15. *Установите правильную последовательность* заправки верхней нити

|  |  |
| --- | --- |
|  | А - игла |
|  | Б - рычаг нитепритягивателя |
|  | В – нитенаправитель |
|  | Г – регулятор натяжения верхней нити |
|  | Д – катушечный стержень |
|  | Е - крючок |

Ключи к заданиям контрольный итоговый тест по технологии 5 класс

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Часть А** | **Часть В** | **Часть С** |
| 1-Б | 9- Б, Д | 13 - выкройка |
| 2- Б, Д, Г, А, В | 10- Б, В | 14 – А-4, Б-3, В-1, Г-2 |
| 3- 1-Г,2-В, 3-Б, 4-Д, 5-А | 11- А, Г, Д | 15- 1-Д, 2-В, 3- Г, 4-Б, 5-Е, 6-А |
| 4- Б | 12-Б, Г |  |
| 5- А |  |  |
| 6- В |  |  |
| 7- В |  |  |
| 8- Б |  |  |

**Итоговый тест  для проверки теоретических знаний**

**по теме «Кулинария». 5 класс**

                     Блок А (уровень информированности)

1.В бланке ответов напишите букву правильного ответа

Кулинария – это….

 а) наука или искусство;

 б) помещение;

 в) кафетерий.

2. В бланке ответов напишите букву правильного ответа

Какой витамин, содержащийся в ягодах, фруктах и овощах  повышает иммунитет?

а) В.

б) А.

в) С.

3. В бланке ответов напишите букву правильного ответа

Какой овощ  изображённый на рисунке содержит меньше всего витамина С?

а) Редис.

б) Болгарский перец.

в) Помидор.

4. В бланке ответов напишите букву правильного ответа

Какой витамин повышает сопротивление организма инфекционным заболеваниям?

а) А.

б) С.

в) Д.

5 . В бланке ответов напишите букву правильного ответа Какая группа овощей изображена на рисунке?

а)  Корнеплоды.

б)  Клубнеплоды.

в)  Тыквенные.

6. В бланке ответов напишите букву правильного ответа Картофель следует хранить?

а) На свету при t + 18ºC.

б) В темноте при t + 18ºС.

в) В темноте при t + 5ºС.

г) На свету при t + 5ºС.

7. В бланке ответов напишите букву правильного ответа Что относится к правилам  техники безопасности при выполнении кулинарных  работ.

а) Наденьте фартук, косынку.

б) Крышку с кастрюли снимать прихваткой, от себя в сторону.

в) Рукава одежды закатайте.

8. В бланке ответов напишите букву правильного ответа Чем отличаются разделочные доски для обработки разных продуктов:

а) толщиной;

б) маркировкой;

в) рисунком.

9. В бланке ответов напишите букву правильного ответа

С каким из этих овощей не проводят тепловую обработку?

а) Картофелем.

б) Луком.

в) Огурцом.

в) Свёклой.

г) Капустой.

10. В бланке ответов напишите букву правильного ответа Что нужно сделать, чтобы при нарезке лука эфирные масла не раздражали слизистую оболочку глаз?

а) Надеть очки.

б) Накалить под пламенем нож.

в) Ополаскивать нож в воде.

11. В бланке ответов напишите букву правильного ответа

 В состав винегрета не входят:

а) морковь;

б) свёкла;

в) картофель;

г) помидор.

12. В бланке ответов напишите букву и соответствующую цифру правильного ответа

В схеме «Строение яйца»  установите соответствие цифр

 с названиями

а)  Желток      -    \_\_\_\_\_                                 в) Белок       -   \_\_\_\_\_

б)  Скорлупа  -    \_\_\_\_\_                                 г) Пленка     -   \_\_\_\_\_

**Схема «Строение яйца»**

13. В бланке ответов напишите букву правильного ответа Яйца, опущенные в кипяток, варятся в “мешочек”

а)   2,5 мин.

б)  4 – 5 мин.

в)  8 – 10 мин.

г)  10 – 12 мн

14. В бланке ответов напишите букву и соответствующую цифру правильного ответа

Виды бутербродов

№ рисунка

а)  Закрытые  (сандвичи)

б)  Открытые сложные

в)  Открытые простые

г)  Закусочные (канапе)

15. В бланке ответов напишите букву правильного ответа

Каких сортов чая  не бывает (выделите правильные ответы)

а) Черный.

б) Коричневый.

в) Зелёный.

г) Желтый.

д) Красный.

16. В бланке ответов напишите букву правильного ответа

К столовым приборам не относится:

а)  ложка;

б)  дуршлаг;

в)  вилка;

г)  нож.

Блок В (уровень функциональной грамотности)

17.     В бланке ответов напишите буквы, соответствующие цифрам

Установите соответствие

1 – кухонная;

2 – столовая.

а) кастрюля

 б) тарелка

 в) блюдце

г) сахарница

д) набор для специй

е) тёрка

18. В бланк ответов впишите правильный ответ.    Продолжи фразу

Основной овощ – «второй хлеб» называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

19. В бланк ответов впишите правильный ответ.    Продолжи фразу

Лёгкое обжаривание овощей называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

20. В бланк ответов впишите правильный ответ

Во Франции этот овощ называли «яблоко любви», в Италии «золотое яблоко», попал в Европу из Южной Америки. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

21. В бланк ответов впишите правильные ответы, через запятую

Вставьте пропущенные слова в схеме приготовления чая:

а) вскипятить воду и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_для заваривания чая;

б) всыпать в заварочный чайник чай и залить его кипятком на\_\_\_\_\_\_\_ объема чайника;

в) дать чаю настояться 5 мин. и долить чайник \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

г) налить заваренный чай в чашку или стакан;

д) подать на стол налитый чай и сахар. к чаю можно подать\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

***Перечисленные вопросы распределите на три столбика: открытые, закрытые, полузакрытые.***

1. Какой напиток вы предпочитаете выпить в жаркий летний день?
2. Какой напиток вы предпочитаете выпить в жаркий летний день: а) квас; б) горячий чай; в) газированный напиток; г) айран?
3. Какой напиток вы предпочитаете выпить в жаркий летний день: а) квас; б) горячи чай; в) газированный напиток; г) другое (впишите)?
4. Какие бутерброды вы предпочитаете съесть на завтрак: а) горячие; б) холодные; в) не имеет значения?
5. Что вы предпочитаете съесть на завтрак?
6. На завтрак вы предпочитаете: а) бутерброды; б) молочную кашу; в) блюда из яиц; г) другое (впишите)?
7. Нравится ли вам в жаркую погоду пить горячий чай?
8. Нравится ли вам в холодную погоду пить газированные напитки?
9. Хотели бы вы, чтобы в вашем меню были фруктовые салаты?
10. Какой салат вы выберите на завтрак: а) фруктовый; б) овощной; в) мясной; г) рыбный?
11. Какой салат вы выберите на завтрак: а) фруктовый; б) овощной; в) никакой; г) другое (впишите)?
12. Нравится ли вам пить утром кофе?
13. Что обычно вы едите на завтрак?
14. Где вы обычно завтракаете: а) дома; б) на работе; в) в кафе по дороге на работу; г) другое (впишите)
15. Какой напиток лучше всего утоляет вашу жажду?

*Правильные ответы*

Открытые вопросы – 1,5,13,15  
Закрытые вопросы – 2,4,7,8,9,10,12  
Полузакрытые вопросы – 3,6,11,14

**Задание 2**

***Перечисленные вопросы распределите на три столбика: открытые, закрытые, полузакрытые.***

1. Какого цвета фартук вы хотели бы иметь на своей кухне?
2. Какого цвета фартук вы хотели бы иметь на вашей кухне: а) гармонирующий с интерьером кухни; б) яркий, привлекающий внимание; в) темный, чтобы не были заметны загрязнения?
3. Какого цвета фартук вы хотели бы иметь на своей кухне: а) под цвет обоев; б) под цвет мебели; в) другое (впишите ваш вариант)?
4. Есть ли на вашей кухне фартук?
5. Пользуетесь ли вы прихватками при работе на кухне?
6. Пользуетесь ли вы фартуком при работе на кухне?
7. Как вы защищаете свою одежду при работе на кухне?
8. Вам нравятся фартуки из а) тонкой ткани; б) плотной ткани; в) непромокаемого материала; г) другое (впишите ваш вариант)?
9. Какую отделку вы предпочитаете для украшения фартука?
10. Сколько карманов, на ваш взгляд, должно быть у кухонного фартука?
11. Где еще, кроме кухни, вы используете фартук?
12. У вас есть фартуки а) для всех членов семьи; б) только один; в) впишите ваш вариант?
13. Могут ли, на ваш взгляд, быть “мужские” и “женские” фартуки?
14. Какой аппликацией вы бы украсили фартук для кухни а) овощи и фрукты; б) цветы; г) другое (напишите ваш вариант)?
15. Вам нравится, когда фартук отделан кружевами?

*Правильные ответы*

Открытые вопросы – 1,7,9,10,11,13  
Закрытые вопросы – 2,4,5,6,15  
Полузакрытые вопросы – 3,8,12,14

**Задания при изучении темы “Овощи в питании человека”**

**Цель заданий** – изучение исторических сведений о появлении овощей в жизни человека

**Задание 1.**

*Из предложенных отрывков составьте логически связанный рассказ, и вы узнаете историю появления картофеля в России.*

**А.** Что сначала еговыращивали ради цветов: пышные кусты с голубыми или розовыми цветами по-своему украшали клумбы.  
**Б**. В семнадцатом веке картофель завезли в Испанию, откуда он распространился по всей Европе. Любопытно   
**В.** Знакомство людей с картофелем началось очень давно и произошло это в Южной Америке.  
**Г**. Сената 1765 года, понуждавший завоз из-за границы семенного картофеля, который рассылали по всей стране.  
**Д.** В Россию картофель попал в конце семнадцатого века, но начало его широкому распространению положил указ …

*Ответ:* В, А, Б, Д, Г

**Задание 2**

*По представленным данным определите, о каком овоще идет речь?*

Родина этого овоща – берега Средиземного моря. Корни подают из земли воду растению, листья ее тратят. Листьев множество и они тесно прижаты друг к другу. За сутки из них улетучивается полведра воды.

На юге, где жарко и сухо, этому овощу не уродиться. Зато привольно ему на русской равнине, где летом и осенью частые дожди. Холода этот овощ не боится.

*Ответ:* белокочанная капуста

**Задание 3**

*Что это за растение?*

Не на лугу, не в саду, а в огороде на грядке выросли необычные, удивительные цветы. Полураспустившиеся бутоны этих цветов едят. Что это за растение?

*Ответ:* цветная капуста

**Задание 4**

*Какому овощу дало название латинское слово?*

По-латыни голова называется – “Капут”, это слово дало название одному овощу. Какому? Что у этого овоща общего со словом “голова”?

*Ответ*: капуста, кочан капусты похож на голову.

**Задание 5**

*Вставьте пропущенные слова:*

В старину осенью в деревенских домах слышались мерный стук и песни про матушку - \_\_\_\_\_\_\_\_. Это стучали по дну деревянных корыт сечки, которыми девушки рубили \_\_\_\_\_\_\_. На “\_\_\_\_\_\_\_ ” в избу, где собирались девушки, приходили и парни высматривать невест.

*Ответ*: капусту, кочаны, капустник

**Задание 6**

*Вставьте пропущенное предложение, объясняющее сложившуюся ситуацию:*

В книге писателя К.Г. Паустовского “Черное море”, есть рассказ о судьбе парохода, который вез в трюме груз, разорвавший его пополам. Это был горох. Не дойдя до порта, пароход получил пробоину и сел на мель. Пока ожидали вызванный на помощь буксир, вода просочилась в трюм. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И затрещали железные балки, пароход разорвало пополам.

*Ответ:* семена гороха стали набухать не по дням, а по часам, им стало тесно в трюме

**Задание 7**

Ее ели сырой, вареной, печеной и пареной. В неурожайные годы, когда рожь вымерзала, она заменяла Великому Новгороду хлеб. Но получилось, что она, вскормившая наших предков, вдруг как бы исчезла из поля зрения. Исчезла так основательно, что не во всех учебниках и упоминается о ней. Виною тому картофель. Именно он вытеснил эту красавицу с полей и огородов. О каком овоще идет речь?

*Ответ:* репа

**Задание на использование метода “мозговой атаки” для нахождения решения**

**Цель задания** – подготавливать учащихся к самостоятельному использованию метода

**Задание 1**

*Использовать метод “мозговой атаки” для нахождения решения.*

Огурец - уроженец Индии, страны вечного лета: И не сытен огурец, и витаминами беден, но, когда нарезанный дольками он лежит на тарелке, свежий, прохладный, сочный, от одного его запаха повышается аппетит.

Римский император Тиберий требовал, чтобы ему всегда подавали к обеду свежие огурцы, а ведь полторы тысячи лет назад теплиц не было. Но и в ту пору нашлись в Риме изобретательные огуречных дел мастера. Они придумали укрепить ящики с огуречной рассадой на колеса. Как вы думаете для чего?

*Ответ*: колеса поворачивали за солнцем, чтобы на рассаду весь день лился солнечный свет.

**Задания на поиск нужной информации**

**Цель заданий** – способствовать развитию интереса по самостоятельному поиску информации

**Задание 1**

Выходец из Индии, у нас в России, огурец стал народным овощем. В селе Большое Акулово возле города Мурома и дальше по берегу реки Оки жили сплошь огуречники. Каждое лето они собирали по 70 тонн семян скороспелого муромского огурца. Знатоки хвалили муромский огурец, как могли. И упруг-то он, и ароматен. И кожица тонкая, как у помидора. И воды в меру. Да еще и плодовит необычайно. Ивановские огородники растили свой огурец – вязниковский, подмосковные - боровский и неросимый, тоже хорошие сорта. Но слишком короток был в России сезон свежих огурцов. И все-таки у нас есть возможность есть огурцы круглый год. Пользуясь дополнительной литературой, найдите и расскажите, как можно огурцы запасать впрок.

**Задание 2**

До сих пор многие люди считают огурец овощем, хотя и вкусным, но с точки зрения питания, в общем бесполезным. Что в нем толку? Калорий почти никаких. Витаминов на копейку. Одна вода. Но огуречная вода признана медициной и в косметике как не последняя вещь. Пользуясь дополнительной литературой, найдите информацию об использовании полезных свойств огурца в медицине и косметике.

*Информация для учителя*: огуречная вода освежает кожу, удаляет веснушки, делает более здоровым цвет лица…Правда, причины всех омолаживающих превращений еще не вполне ясны, но сам факт налицо.

Позднее выяснилось, что огурец освежает не только кожу, но и очищает весь организм. Во-первых, в нем нашли фермент, близкий к инсулину. Он повышает усвояемость животных продуктов. Не зря же кусочек огурца так просится к мясу и рыбе. Во-вторых, огурец богат щелочными элементами. Они служат противовесом кислым продуктам распада в кишечнике. А ведь мы так любим и хлеб, и мясо, и яйца. Без огурца кислые продукты их распада трудно нейтрализовать. К тому же огурец отлично выводит из организма мочевую кислоту и воду. Таким образом, он регулирует работу почек и сердца.

**Задание 3**

Какой овощ итальянцы называли “золотым яблоком”? Почему? Как сейчас мы называем этот овощ?

*Информация для учителя*: У томатов, привезенных из Южной Америки, плоды были желтые, мелкие, похожие на яблочки. “Поми д'оро!” - восхитились итальянцы. “Помо” – по-итальянски яблоко, “д'оро” – золотое. Так индейский томат стал называться “золотым яблоком” или помидором.

**Задание 4**

Какое отношение русская репа имеет к английскому турнепсу?

***Информация для учителя****:* турнепс - выведенная англичанами кормовая репа больших размеров.

**Задание 5**

Теперешние свеклы - это и оранжевая кормовая для скота, и красно-фиолетовая столовая, из которой варят борщи, и прозванная “сахарной” – белая корнеплодная свекла. А кто были их “родителями”?

***Информация для учителя*:** свекла – древний овощ. Она росла в саду вавилонского царя Мардук-аппал –Иддина две тысячи лет назад. Это была лиственная свекла – мангольд, которая годилась лишь на салаты, а вот на борщ, винегреты эта свекла не подходила.

Лишь тысячу лет спустя вавилонские, арабские и персидские умельцы доказали, что “корешки” у свеклы могут быть сытней и вкусней, чем “вершки”. Восток за полторы тысячи лет опередил Запад: Европа все еще продолжала готовить свекольные салаты.

Восточная, мелкая и малосладкая, корнеплодная свекла появилась в Европе только после крестовых походов. Ей отвели место сначала в садах, а затем на огородах, рядом с лиственной свеклой – мангольдом.

От этих двух свекол-родоначальниц и произошли наши теперешние свеклы

**Задания на развитие логического мышления**

**Цель заданий** – развивать логическое мышление учащихся

**Задание 1**

Надя, Света, Ира и Вера, – талантливые девочки. Каждая из них занимается одним из видов рукоделия: шьет мягкие игрушки, вяжет крючком, вышивает крестиком, плетет из бисера. Еще они любят готовить. У каждой из них свое любимое блюдо – пицца, блинчики, салаты и картофель. Надя вяжет крючком. Девочка, которая готовит салаты, плетет из бисера. Света вышивает крестиком, а Ира не занимается изготовлением мягких игрушек. Надя не умеет готовить пиццу, а Света не любит готовить картофель. Вера никогда не готовила блинчики, а девочка, которая вышивает крестиком, никогда не готовила пиццу. Скажите, кто каким видом рукоделия занимается и что любит готовить?

*Ответ:* Надя вяжет крючком и любит готовить картофель. Света вышивает крестиком и хорошо готовит блинчики. Ира занимается бисероплетением и очень любит салаты. У Веры любимое блюдо – пицца и она шьет красивые мягкие игрушки.

**Задание 2**

На столе поставлены в ряд бутылка, кружка, чашка, стакан, кувшин, причём точно в таком порядке, в каком они перечислены. В них находятся различные напитки: кофе, чай, молоко, квас и минеральная вода, но неизвестно, какой напиток, в каком сосуде, кроме минеральной воды – она находится в бутылке. Если стакан поставить между сосудами с чаем и молоком (в данный момент он не стоит между ними), то по соседству с молоком будет квас, а кофе будет точно в середине. Определите, в какую посуду что налито?

***Ответ:***в стакане находится кофе, в кружке – чай, в чашке – молоко, в кувшине – квас.

**Задание 3**

Четыре подруги – Женя, Катя, Даша и Валя – шили мягкие игрушки. Кто-то делал зайца из белого меха , кто-то розового слона, кто-то зайца из серого меха, а кто-то котенка из белого меха. Катя и Даша работали с мехом одного цвета, Женя и Катя делали одинаковые игрушки. Кто, какие игрушки делал?

*Ответ:* Катя делала белого зайца, Женя – серого зайца, Даша – белого котенка из меха, Валя – розового слона

**Задание 4**

Маша, Саша, Даша, Валя и Катя вышивали цветы. Они вышили синий колокольчик, красный тюльпан, жёлтый тюльпан, красную гвоздику и жёлтый нарцисс. Маша и Сашавышивали одинаковые цветы**,** а Саша и Катя вышивали свои цветы ниткой одного цвета. Жёлтыми были цветы Маши и Вали. Что вышила каждая из девочек?

*Ответ:* Саша вышила красный тюльпан, Маша - жёлтый тюльпан, Катя – красную гвоздику, Валя - жёлтый нарцисс, Даша вышила синий колокольчик.

**Задания на определение потребностей людей**

**Цель заданий** – подготавливать учащихся к видению и анализу потребностей людей.

**Задание 1**

***Перед вами список разнообразных потребностей людей:***

1. Выпить в жару стакан кваса.
2. Решить задачу по физике.
3. Завести дома котенка.
4. Заплатить квартплату.
5. Съесть завтрак.
6. Выпить на ночь кефир.
7. Отгадать кроссворд.
8. Пойти в театр.
9. Защитить глаза от стружки.
10. Расчесать волосы.
11. Сделать красивую прическу.
12. Получить пенсию.
13. Подобрать украшение к вечернему платью.
14. Обуть тапочки, когда встаешь с постели.
15. Надеть дождевик во время дождя.

***Распределите их в четыре колонки:***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Физиологические | интеллектуальные | эмоциональные | социальные |
|  |  |  |  |

*Ответ:* Физиологические – 1, 5, 6, 9, 10, 14, 15.  
Интеллектуальные – 2, 7  
Эмоциональные – 3, 8, 11, 13  
Социальные – 4, 12

**Задание 2**

***Перед вами список некоторых потребностей людей:***

1. Бережливость
2. Разделение продуктов на части
3. Безопасность
4. Аккуратность
5. Эстетичность
6. Общение
7. Отдых
8. Знания
9. Организованность во времени
10. Кипячение воды

***Какие из них привели к созданию следующих изделий:***

А. Разделочная доска  
В. Чайник  
С. Столовая салфетка  
Д. Прихватка  
Е. Фартук

Ответ: А – 1, 2, 3, 4  
В – 3, 4, 5, 10  
С - 4, 5, 6  
Д - 3, 4, 5  
Е - 4, 5

Выберите один правильный ответ (для заданий 1–23)

1. ТЕХНОЛОГИЯ – ЭТО НАУКА  
   а) изучающая природные явления;  
   б) изучающая исторические события;  
   в) изучающая основы экономики;  
   г) изучающая преобразования материалов, энергии и информации.
2. ВЫПОЛНЕНИЕ ПРОЕКТА НАЧИНАЕТСЯ  
   а) с выбора оптимальной идеи реализации проекта;  
   б) с разработки конструкции изделия;  
   в) с разработки технологии изготовления изделия;  
   г) с определения проблемы и темы проекта.
3. ТЕКСТИЛЬНЫЕ ВОЛОКНА ДЕЛЯТСЯ НА НАТУРАЛЬНЫЕ И  
   а) растительные;  
   б) минеральные;  
   в) химические.
4. ДОЛЕВАЯ НИТЬ ПРИ РАСТЯЖЕНИИ:  
   а) изменяет свою длину;  
   б) не изменяет своей длины.
5. ПРОЦЕСС ПОЛУЧЕНИЯ ТКАНИ ИЗ НИТОК ПУТЕМ ИХ ПЕРЕПЛЕТЕНИЯ НАЗЫВАЕТСЯ:  
   а) прядением;  
   б) ткачеством;  
   в) отделкой.
6. СЛАБО ВИДЕН РИСУНОК НА ТКАНИ  
   а) с печатным рисунком;  
   б) ворсовой.
7. ЧТО ЯВЛЯЕТСЯ СЫРЬЕМ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ТКАНИ  
   а) вата;  
   б) пряжа;  
   в) треста.
8. ПО КРАЯМ ТКАНИ ПРИ ЕЕ ИЗГОТОВЛЕНИИ ОБРАЗУЮТСЯ  
   а) бахрома;  
   б) кайма;  
   в) кромки.
9. РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗМЕРЕНИЯ ФИГУРЫ НЕ ДЕЛЯТ ПОПОЛАМ  
   а) мерки длины;  
   б) мерки ширины;  
   в) мерки обхватов.
10. ЧТО МОЖНО ИЗМЕНИТЬ С ПОМОЩЬЮ МОДЕЛИРОВАНИЯ  
    а) размер изделия;  
    б) фасон изделия;  
    в) цвет изделия.
11. МЕРКУ Сб СНИМАЮТ:  
    а) для определения длины пояса;  
    б) для определения длины изделия;  
    в) для определения ширины изделия.
12. ДЛЯ РОСТА КОСТЕЙ И ЗУБОВ ОРГАНИЗМУ НЕОБХОДИМ МИКРОЭЛЕМЕНТ  
    а) йод;  
    б) калий;  
    в) кальций;  
    г) магний
13. К ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ НЕ ОТНОСИТСЯ  
    а) варка;  
    б) сушка;  
    в) жаренье.
14. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПРИБОР ДЛЯ ПОДЖАРИВАНИЯ ИЛИ ПОДСУШИВАНИЯ ЛОМТИКОВ ХЛЕБА НАЗЫВАЕТСЯ  
    а) фритюрница;  
    б) миксер;  
    в) тостер.
15. К СТОЛОВЫМ ПРИБОРАМ НЕ ОТНОСИТСЯ:  
    а) ложка;  
    б) дуршлаг;  
    в) вилка;  
    г) нож.
16. ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ВАРКИ ЯИЦ «В МЕШОЧЕК» СОСТАВЛЯЕТ:  
    а) 2 минуты  
    б) 4-5 минут  
    в) 8-10 минут
17. ПРИ РАБОТЕ НА ШВЕЙНОЙ МАШИНЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ПРИВОДОМ В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ СЛЕДУЕТ ПРОВЕРИТЬ  
    а) целостность электрошнура;  
    б) правильность выбранного к работе материала;  
    в) наличие материала;  
    г) наличие подсветки
18. К СОЕДИНИТЕЛЬНЫМ ШВАМ НЕ ОТНОСИТСЯ:  
    а) стачной;  
    б) настрочной;  
    в) накладной;  
    г) вподгибку с закрытым срезом.
19. РАБОЧИМ ИНСТРУМЕНТОМ ШВЕЙНОЙ МАШИНЫ ЯВЛЯЕТСЯ  
    а) спица;  
    б) игла;  
    в) пяльцы.
20. КОНЦЫ СТРОЧЕК НА ШВЕЙНОЙ МАШИНЕ ЗАКРЕПЛЯЮТ  
    а) двойной обратной строчкой;  
    б) узелком;  
    в) петлей.
21. РИСУНОК ВЫШИВКИ НА ТКАНЬ ПЕРЕВОДЯТ С ПОМОЩЬЮ  
    а) фломастера;  
    б) копировальных стежков;  
    в) копировальной бумаги.
22. ВАЖНЫМ АСПЕКТОМ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ЛОСКУТА ЯВЛЯЕТСЯ  
    а) цветовое решение;  
    б) цена ткани;  
    в) размер изделия.
23. НИТКИ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ ПРИ ВЫШИВАНИИ НАЗЫВАЮТСЯ  
    а) капрон;  
    б) мулине;  
    в) нейлон.
24. Вставьте пропущенное слово МЕРКИ СНИМАЮТ С \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ СТОРОНЫ ФИГУРЫ.
25. УКАЖИТЕ ЦИФРАМИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ:  
    а) очистка;  
    б) мойка;  
    в) нарезка;  
    г) промывание;  
    д) сортировка.

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Г |
| 2 | Г |
| 3 | В |
| 4 | Б |
| 5 | Б |
| 6 | А |
| 7 | А |
| 8 | Г |
| 9 | А |
| 10 | Б |
| 11 | В |
| 12 | В |
| 13 | Б |
| 14 | В |
| 15 | Б |
| 16 | Б |
| 17 | А |
| 18 | Г |
| 19 | Б |
| 20 | А |
| 21 | В |
| 22 | А |
| 23 | Б |
| 24 | ПРАВОЙ |
| 25 | 1 – д, 2 – б, 3 – а, 4 – г, 5 – в. |

Задание: изготовьте изготовить декоративную салфетку.

Исходные материалы – хлопчатобумажная ткань гладкокрашеная, нитки мулине двух – трёх цветов, копировальная бумага, карандаш:

Размеры кроя: основная деталь (1 шт.) — 15 х 15 см.

Инструменты и оборудование: игла для вышивки, булавки, ножницы, утюг.

|  |  |
| --- | --- |
| Последовательность выполнение работы | Графическое изображение |
| Переведите рисунок на ткань. | http://festival.1september.ru/articles/607552/f_clip_image002.jpg |
| Вышейте тамбурным швом контур листа.Прожилки листа вышейте стебельчатым швом. |
| *Самоконтроль:*   * качество перевода рисунка на ткань; * качество выполнения вышивки; * одинаковая длина стежка; * качество ВТО; * соблюдение правил техники безопасности. | |

Карта пооперационного контроля практической работы «Изготовление декоративной салфетки»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Технологические операции | Баллы |
| 1. | Правильная организация рабочего места | 1 |
| 2. | Качество перевода рисунка на ткань | 3 |
| 3. | Качество выполнения вышивки | 5 |
| 4. | Одинаковая длина стежка | 3 |
| 5. | Соответствие шва заданному | 5 |
| 6. | Цветовое решение | 3 |
| 7. | Качество ВТО | 3 |
| 8 | Соблюдение правил техники безопасности | 2 |
|  | Итого | 25 |

1.1. Согласны ли вы с утверждением, что чем больше номер швейных ниток, тем они толще:  
а) да  
б) нет  
1.2.Можно ли считать, что нить основы определяет ширину ткани:  
а) можно  
б) нельзя  
Задание содержит несколько вариантов ответа, один или несколько являются правильными.  
Юбки по конструкции бывают:  
а) прямые;  
б) клиньевые;  
в) диагональные;  
г) конические  
Установите соответствие между элементами правого и левого столбцов. В ответе запишите через тире цифру из левого столбца и соответствующую правильному ответу букву:  
*Вид волокон: Волокна:*  
1.Растительного происхождения; а) шелк;  
2.Искусственного происхождения; б) асбест;  
3.Синтетического происхождения; в) шерсть;  
4.Животного происхождения; г) хлопок;  
5.Минерального происхождения. д) вискоза;  
е) капрон;  
ж) лен;  
з) лавсан.  
Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
В качестве информации может быть текст, график, таблица, схема и т.д.  
Вставьте пропущенное слово:  
Оболочкой зерна являются.......

Как называется полоска ткани, с помощью которой обрабатывают горловину, пройму швейного изделия?  
Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
Расставьте правильную последовательность технологических операций при изготовлении фартука:  
а) подготовить ткань к раскрою;  
б) обработать срезы фартука;  
в) раскроить ткань;  
г) обработать накладные карманы и бретели;  
д) выполнить художественную отделку;  
е) сметать детали фартука;  
ж) разложить детали фартука на ткани;  
з) стачать детали фартука;  
и) выполнить ВТО изделия.  
Определите, о каком овоще идет речь?  
Какая страна считается родиной картофеля?  
1.Предлагаемые ответы:  
а) Китай;  
б) Индия;  
в) Южная Америка;  
г) Африка. Ваш ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
  
2.Кто первый завез картофель в нашу страну?  
Предлагаемые ответы:  
а) Петр Первый;  
б) Французы;  
в) граф Аракчеев;  
г) М.Г.Ломоносов.  
Ваш ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
3.Через 19 столетий после извержения вулкана Везувий археологи, ведя раскопки, обнаружили на стенах домов пучки этого овоща. Древнеримские писатели восхваляли этот овощ и назвали его «королева овощей».  
Предлагаемые ответы:  
а) морковь;  
б) петрушка;  
в) лавровый лист;  
г) сельдерей.  
Ваш ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
4.На всю зиму греет душу янтарным цветом. Ее крупные семечки, плоские, как лепестки, приятны и полезны. Завезена из Южной Америки. В России появилась в 17 веке. Из этого овоща варят кашу!  
Ваш ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
5.Определите, о каком овоще идет речь?  
Он совсем, совсем зеленый  
И овальный, удлиненный.  
Помидора верный брат,  
Тоже просится в салат.  
Догадался? Молодей!  
Ну, конечно… (что?)  
Ваш ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
6.В середине века рыцари, закованные в латы, носили на груди талисман из овоща. Уму приписывали чудесное свойство: предохранять воинов от стрел, от стрел, от ударов мечей.  
Ваш ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
7.Всех круглее и краснее,   
он в салате всех вкуснее,  
и ребята с давних пор очень любят…. (что?)  
Что известно о нем? Этим овощем пытались отравить первого президента США Джорджа Вашингтона: в России известен в 19 веке, как декоративная поздняя овощная культура.  
Ваш ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
8.а) в Египте, а затем и в Греции венки из этого овоща надевали на голову в знак печали. Этот овощ считается символом горя.  
Ваш ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
б) А другой овощ считается веселым растением. Венки из этого овоща дарили победителям состязаний.  
Ваш ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
9. Этот овощ в Древнем Египте отваривали и подавали в конце обеда, как сладкое блюдо.  
Ваш ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № тестового задания | ответы | Литература |
| 1.1 1.2 2 3 4 5 6 | б) нет б) нельзя а,б,г 1-г,ж 2-д 3-е,з 4-а,в  5-б отруби обтачка а,ж,в,г,з,д,б,е,и  «Технология» 5класс  1 полугодие  **1. Назначение работы -** Итоговая работа составлена в соответствии с Законом РФ «Об образовании в РФ», требованиями ФГОС, ООП ООО.  **Цель работы:** **о**пределить уровень усвоения предметных результатов учащимися 5-х классов по технологии  **2. Содержание материала представлено разделами:**  1) Творческая проектная деятельность 2) Оформление интерьера 3)Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс.  Предлагаемая работа предполагает включение заданий предметного, метапредметного и личностного плана, что позволяет отследить сформированность УУД у учащихся, выявить качество усвоения знаний по темам.  Для оценки достижения планируемых результатов по технологии используются задания базового и повышенного уровней сложности. Способность успешно справляться с предложенными заданиями базового уровня целенаправленно формируется и обрабатывается в ходе учебного процесса со всеми учащимися. Успешность выполнения задания повышенного уровня во многом опирается не только на формируемые на уроках умения, но и на имеющийся жизненный опыт, а так же знания из других областей.  Диагностическая работа, выполнение которой демонстрирует обобщённое освоение учащимися знаний, умений, представлений пройденных тем по технологии, призвана продемонстрировать различия в требованиях к результатам его выполнения на базовом и повышенном уровнях и особенностях оценки результатов его выполнения.  **3.Характеристика структуры и содержания работы**  Итоговая контрольная работа состоит из 3 частей, различающихся формой и уровнем сложности.  **1 часть** состоит из 24 заданий к каждому заданию предложено 4 варианта ответа. Каждое задание 1 части оценивается 1 баллом.  **Часть 2** состоит из 4заданий. Задания № 25-28 - с кратким ответом. Максимальное количество баллов за ответ 2 балла.  **Часть 3** состоит из 2 заданий. Задание № 29-30 - с развернутым ответом, который оценивается 3 баллами за ответ.  **Таблица 1. Распределение заданий по частям работы**.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | № | Части работы | Число заданий | Максимальный балл | Тип заданий | | 1 | Часть 1 | 24 | 24 | Задания с выбором ответа базового уровня сложности | | 2 | Часть 2 | 4 | 8 | Задания повышенного уровня сложности на соответствие информации. | | 3 | Часть 3 | 2 | 6 | Задания повышенного уровня сложности с открытым ответом | | Итого | | 30 | 38 |  |   **4. Время выполнения работы** – 40 минут.  **5.Дополнительные материалы и оборудование** – нет  **6. Система оценивания заданий работы.**  **Шкала пересчета первичного балла за тест в отметку по пятибалльной шкале.**  80% от максимальной суммы баллов – отметка «5» - 31-38 баллов  60 – 80% - отметка «4»- 23-30 баллов  40 – 60 % - отметка «3» - 15-22 балла  0 – 40 % - отметка «2»- 0-14 балла  Максимальное количество баллов за работу 38 баллов  Распределение заданий КИМ по содержанию, видам умений и способам деятельности, уровням сложности   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | №  задания | Раздел содержания | Объект оценивания | Уровень сложности | Тип задания | Максимальный балл за выполнение | | 1 | Творческая проектная деятельность | Знание основных этапов выполнения проекта. | Б | Задания с выбором нескольких ответов | 1 | | 2 | Творческая проектная деятельность | Знание основных этапов выполнения проекта. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 3 | Творческая проектная деятельность | Умение провести защиту выполненного проекта | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 4 | Оформление  интерьера | Знание истории интерьера, требований к интерьеру кухни. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 5 | Планировка кухни. | Знание требований к интерьеру кухни.  Умение поддерживать санитарное состояние кухни. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 6 | Планировка кухни. | Знание требований к интерьеру кухни. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 7 | Планировка кухни. | Знание бытовых электроприборов используемых на кухне, их назначение и правила работы с ними. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 8 | Древесина и древесные материалы. | Знание оборудования рабочего места для обработки заготовок из древесины и металла  Умение планировать работы по созданию изделий. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 9 | Древесина и древесные материалы. | Знание специальных инструментов для изготовления изделий из древесины.  Умение пользоваться инструментами. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 10 | Древесина и древесные материалы. | Знание профессий, чья деятельность направлена на изготовление изделий из дерева. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 11 | Древесина и древесные материалы. | Умение определять инструменты для чернового строгания древесины. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | |  |  |  |  |  |  | | 12 | Древесина и древесные материалы.. | Умение находить масштаб увеличения. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 13 | Древесина и древесные материалы. | Знание пород деревьев, строения ствола дерева. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 14 | Древесина и древесные материалы. | Знание конструкционных древесных материалов (фанера) | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 15 | Соединение деталей из древесины | Знание соединений деталей из древесины гвоздями. Знание правил безопасной работы. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 16 | Соединение деталей из древесины | Знание соединений деталей из древесины шурупами. Знание правил безопасной работы | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 17 | Древесина и древесные материалы. | Умение определять породы деревьев. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 18 | Древесина и древесные материалы. | Знание строения ствола дерева. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 19 | Древесина и древесные материалы. | Умение определять возраст дерева | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 20 | Создание изделий из металла. | Знание слесарных инструментов. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 21 | Создание изделий из металла. | Знание о искусственных материалах, получаемых химическим путём. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 22 | Создание изделий из металла. | Знание конструкционных металлических материалов | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 23 | Создание изделий из металла. | Умение находить масштаб увеличения. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 24. | Создание изделий из пластмассы | Знание о искусственных материалах, получаемых химическим путём. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 25. | Графическое изображение изделий. | Знание особенностей чертёжа и технического рисунка. | П | Задания на соответствие и определение недостающей информации | 2 | | 26. | Приёмы пиления. | Знание специальных инструментов для изготовления изделий из древесины.  Умение пользоваться инструментами. | П | Задания на соответствие и определение недостающей информации | 2 | | 27. | Бытовые электроприборы. | Знание бытовых электроприборов используемых на кухне, их назначение и правила работы с ними. | П | Задания на соответствие и определение недостающей информации | 2 | | 28. | Выпиливание, зачистка изделий. | Знание специальных инструментов для изготовления изделий из древесины.  Умение пользоваться инструментами. | П | Задания на соответствие и определение недостающей информации | 2 | | 29. | Творческая проектная деятельность | Знание задач проектной деятельности.  Умение организовывать, подбирать. определять, изготовлять, подсчитывать, оценивать свою работу. | П | Задания с открытым ответом | 3 | | 30. | Оформление  интерьера | Знание требований к интерьеру кухни.  Умение поддерживать санитарное состояние кухни. | П | Задания с открытым ответом | 3 |   **Ключ:**   |  |  | | --- | --- | | № | Вариант | | 1 | 1,4 | | 2 | 4 | | 3 | 1 | | 4 | 1 | | 5 | 2 | | 6 | 4 | | 7 | 1 | | 8 | 2 | | 9 | 1 | | 10 | 4 | | 11 | 1 | | 12 | 3 | | 13 | 4 | | 14 | 2 | | 15 | 2 | | 16 | 1 | | 17 | 1 | | 18 | 2 | | 19 | 3 | | 20 | 1 | | 21 | 3 | | 22 | 1 | | 23 | 3 | | 24 | 4 | | 25 | А-2,Б-1 | | 26 | А-2, Б-1, В-3 | | 27 | 1-холодильник, 2-разогрев и разморозка, 3-посудомоечная машина.4-очищение воздуха, 5-пылесос,6-проведение вто. | | 28 | А-2,Б-1 | | 29 | Выполнять эскизы, подбирать инструменты, делать расчёты, строить чертежи, подбирать материалы, изготовлять вещи и готовить блюда, подсчитывать затраты, оценивать свою работу. | | 30 | Эргономические, санитарно – гигиенические, эстетические |   **Инструкция по выполнению работы.**  В работе даны задания базового и повышенного уровней сложности. Они располагаются по принципу нарастания от простых к усложнённым и сложным. **Часть 1** (вопросы 1-24) – базовый уровень, с выбором одного или нескольких верных ответов. **Часть 2**(25-28) –повышенный уровень. Задания на соответствие и определение недостающей информации.  **Часть 3** (29-30). Задания с открытым ответом  На выполнение работы по технологии отводится 40 минут. При выполнении заданий вы можете пользоваться черновиком. Советуем выполнять задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которое не удается выполнить сразу, и переходите к следующему. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.  Желаем успехов!  **Итоговая работа по технологии для 5 класса (неделимые классы)**  **1 полугодие**  **Часть 1**  1. Что такое технология?  1) Технология - это совокупность способов преобразования материалов, объектов, энергии, информации для создания изделий, удовлетворяющих потребностям людей.  2) Технология – это деятельность человека, направленная на преобразование материалов.  3)Технология – это проектирование и изготовление изделия.  4) Технология –это наука об умении и мастерстве.  2.Что из перечисленного не является этапом проекта:  1) технологический  2) поисковый  3) аналитический  4) оформительный  3. В какой карте указывают только последовательность операций.  1) маршрутной карте  2) технологической  3) географической; 4) поисковой  4. Интерьер это:  1) внутренний вид помещения  2) внешний вид помещения  3) классический вид помещения  4) музыкальный стиль помещения  5. Зона в кухне предназначенная, для приготовления пищи:  1) кладовая зона  2) рабочая  3) зона отдыха  4)дополнительная  6. Размещение мебели на кухне не бывает:  1) линейным  2) параллельным  3) П - образным  4) Т-образным  7.Минимальный набор кухонного оборудования:  1) холодильник; плита, мойка  2) микроволновая печь, блендер, стиральная машина  3) телевизор, мясорубка, тостер  4) стиральная машина, пылесос, духовка  8. Рабочее место для обработки заготовок из древесины и металла:  1) стеллажи  2) верстак  3) стол - тумба  4) стол  9. Инструменты для резания древесины  1)пилы, рубанки, ножи, стамески  2)ножи, транспортиры, тиски  3)стамески, рубанки, угольники  4) пилы, щипцы, лобзик  10. Как называется профессия рабочего, занятого ручной обработкой древесины?  1) сварщик  2) распиловщик  3) токарь  4) столяр  11. Как называется рубанок для чернового строгания древесины?  1) шерхебель  2) рашпиль  3) фуганок  4) струганок  12.Увеличение или уменьшение размеров детали на чертеже называется…  1)эскиз  2) чертеж  3)масштаб  4) разметка  13.  Как называется дерево с белой корой и твердой древесиной, символ русского пейзажа?  1)кедр  2)липа  3)осина  4) береза  14. Что такое фанера?  1) пиломатериал толщиной менее 100 мм и шириной менее двойной длины;  2) пиломатериал, состоящий из трех и более слоев лущен­ного шпона;  3) пиломатериал, полученный при продольном распилива­нии бревна пополам.  4)пиломатериал,  15. Крепежная деталь, состоящая из шляпки, стержня и острия-  1) болт  2) гвоздь  3) шуруп  4) шпилька  16. Соединение деталей шурупами производят:  1)отверткой  2) молотком  3) клещами  4) круглогубцами  17. Какая из пород древесины не является хвойной?  1) ольха  2) сосна  3) кедр  4)пихта  18. Растущее дерево состоит:  1)ветвей, листьев, ствола;  2)кроны, ствола и корней;  3)ствола, хвои, корня;  4)сучьев, ствола, листьев.  19. По годичным кольцам определяют:  1)высоту  2) породу  3) возраст  4) текстуру  20. Тонкие металлические листы режут  1) слесарными ножницами,  2) плоскогубцами  3) керном  4) ножом  21. Что не является металлом?  1) железо  2) медь  3) полипропилен.  4) алюминий  22. Каким способом получают тонколистовой металл?  1) прокаткой нагретых слитков на прокатном стане  2) путем сдавливания на огромных прессах 3) путем разлива тонким слоем в жидком виде  4)путём склеивания волокон под прессом.  23.Укажите масштаб увеличения  1)1:2  2) 1: 1  3) 2: 1  24. Материал, состоящий из сложных веществ, получаемых на предприятиях химической промышленности:  1)жесть  2)металлические листы  3)проволока  4)пластмассы  **Часть 2**  25. Установите соответствие:   1. Чертеж 2. Технический рисунок   А) наглядное изображение предмета, выполненное от руки с соблюдение пропорций  Б) условное изображение предмета, выполненное с помощью чертежных инструментов   |  |  | | --- | --- | | А | Б | |  |  |   26. Установите соответствие:  1) лобзик  2) пила с прямыми зубьями  3) пила с наклонёнными вперёд зубьями  А) приспособление для продольного пиления  Б) приспособление для выпиливания сложных контуров фигур  В) приспособление для поперечного пиления   |  |  |  | | --- | --- | --- | | А | Б | В | |  |  |  |   27. Назови прибор по его назначению и определи назначение по названию прибора. Впиши в таблицу недостающую информацию.   |  |  | | --- | --- | | Название электроприбора | Назначение | | 1. | Хранение продуктов и приготовленной пищи | | Микроволновая печь | 2. | | 3. | Мытье и сушка посуды | | Воздухоочиститель | 4. | | 5. | Удалит пыль из ковров и мебели | | Утюг | 6. |     28.Установите соответствие:  1.рашпили  2.надфили  А)напильники с мелкой насечкой  Б)напильники с крупной насечкой   |  |  | | --- | --- | | А | Б | |  |  |   **Часть 3**  29. Какие задачи нужно научиться решать при работе над проектом?  30. Какие требования предъявляются к интерьеру кухн  «Технология» 5 класс  2 полугодие  **1. Назначение работы -** Итоговая работа составлена в соответствии с Законом РФ «Об образовании в РФ», требованиями ФГОС, ООП ООО.  **Цель работы:** **о**пределить уровень усвоения предметных результатов учащимися 5-х классов по технологии  Содержание материала представлено разделами:  1) Создание изделий из текстильных материалов 2) Кулинария.  Задания работы охватывают значительный пласт фактического материала. В то же время особое внимание уделяется проверке аналитических и коммуникативных умений учеников. Акцентируется внимание на заданиях, направленных на проверку умений использовать источники информации разных типов для решения познавательных задач. Все указанное выше позволяет качественно дифференцировать учащихся по уровню сформированности УУД.  **3.Характеристика структуры и содержания работы**  Итоговая контрольная работа состоит из 3 частей, различающихся формой и уровнем сложности.  **1 часть** состоит из 24 заданий к каждому заданию предложено 4 варианта ответа. Каждое задание 1 части оценивается 1 баллом.  **Часть 2** состоит из 4заданий. Задания № 25-28 - с кратким ответом. Максимальное количество баллов за ответ 2 балла.  **Часть 3** состоит из 2 заданий. Задание № 29-30 - с развернутым ответом, который оценивается 3 баллами за ответ.  **Таблица 1. Распределение заданий по частям работы**.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | № | Части работы | Число заданий | Максимальный балл | Тип заданий | | 1 | Часть 1 | 24 | 24 | Задания с выбором ответа базового уровня сложности | | 2 | Часть 2 | 4 | 8 | Задания повышенного уровня сложности на соответствие информации. | | 3 | Часть 3 | 2 | 6 | Задания повышенного уровня сложности с открытым ответом | | Итого | | 30 | 38 |  |   **4. Время выполнения работы** – 40 минут.  **5.Дополнительные материалы и оборудование** – нет  **6. Система оценивания заданий работы.**  **Шкала пересчета первичного балла за тест в отметку по пятибалльной шкале.**  80% от максимальной суммы баллов – отметка «5» - 31-38 баллов  60 – 80% - отметка «4»- 23-30 баллов  40 – 60 % - отметка «3» - 15-22 балла  0 – 40 % - отметка «2»- 0-14 балла  Максимальное количество баллов за работу 38 баллов  **Распределение заданий КИМ по содержанию, видам умений и способам деятельности, уровням сложности**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | №  задания | Раздел содержания | Объект оценивания | Уровень сложности | Тип задания | Максимальный балл за выполнение | | 1 | Технология изготовления ткани. | Знание последовательности получения пряжи, умение распознавать волокна. | Б | Задания с выбором нескольких ответов | 1 | | 2 | Технология изготовления ткани. | Знание классификации текстильных волокон, структуры полотняного переплетения тканей | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 3 | Технология изготовления ткани. | Знание свойств нитей основы и утка, свойств тканей из натуральных растительных волокон. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 4 | Технология изготовления ткани. | Умение определять нити основы, утка, кромку, лицевую и изнаночную стороны.  Знание характеристик основных и уточных нитей. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 5 | Конструирование швейных изделий. | Знание правил снятия мерок, их условные обозначения.  Знание конструктивных линий фигуры. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 6 | Конструирование швейных изделий. | Знание правил снятия мерок, их условные обозначения.  Умение снятия мерок с фигуры человека. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 7 | Конструирование швейных изделий. | Знание правил построения и оформления чертежей швейных изделий. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 8 | Конструирование швейных изделий. | Знание основ моделирования.  Умение объяснять смысл понятий и терминов. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 9 | Конструирование швейных изделий. | Умение построения чертежа и выполнения выкройки фартука | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 10 | Основные операции при машинной обработке изделия. | Знание терминологии машинных работ.  Умение выполнять машинные строчки. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 11 | Основные операции при машинной обработке изделия. | Знание терминологии, последовательности выполнения машинных операций. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | |  |  |  |  |  |  | | 12 | Основные операции при машинной обработке изделия. | Знание требований к выполнению машинных работ. Оборудование для выполнения машинных работ. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 13 | Швейная машина. | Знание технических характеристик швейных машин. Видов приводов  Умение последовательно выполнять заправку верхней и нижней нитей. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 14 | Швейная машина. | Знание основных узлов швейной машины | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 15 | Швейная машина. | Знание правил подготовки швейной машины к работе. Умение выполнять подготовку машины к работе. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 16 | Швейная машина. | Знание последовательного выполнения заправки машины, правил чистки и смазки.  Умение исправить простейшие неполадки в работе машины. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 17 | Санитария и гигиена на кухне. | Знание о санитарии и гигиене, общих сведений о процессе пищеварения, усвояемости пищи. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 18 | Здоровое питание. | Знание роли витаминов в обмене веществ. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 19 | Бутерброды. | Знание видов бутербродов, технологии их приготовления  Умение готовить бутерброды различных видов. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 20 | Бутерброды. | Знание видов бутербродов, технологии их приготовления  Умение готовить бутерброды различных видов | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 21 | Горячие напитки. | Знание горячих напитков, видов чая. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 22 | Горячие напитки. | Знание правил безопасной работы с горячей жидкостью.  Умение заваривания чая | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 23 | Блюда из овощей и фруктов. | Знание видов овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 24. | Блюда из яиц. | Знание сроков хранения.  Умение определять свежесть яиц. | Б | Задания с выбором одного ответа | 1 | | 25. | Планировка кухни. | Знание зон кухни, зависимость от инженерных коммуникаций  Умение выполнить планировку кухни. | П | Задания на соответствие и определение недостающей информации | 2 | | 26. | Ручные швейные работы. | Знание терминологии ручных работ. | П | Задания на соответствие и определение недостающей информации | 2 | | 27. | Блюда из яиц. | Умение определять свежесть яиц и готовность блюда из них | П | Задания на соответствие и определение недостающей информации | 2 | | 28. | Блюда из яиц. | Знание различные способов варки яиц, умение готовить блюда из яиц | П | Задания на соответствие и определение недостающей информации | 2 | | 29. | Тепловая кулинарная обработка овощей. | Умение проводить первичную обработку всех видов овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и варёных овощей. | П | Задания с открытым ответом | 3 | | 30. | Сервировка стола к завтраку. | Знание правил сервировки стола к завтраку.  Умение сервировать стол к завтраку | П | Задания с открытым ответом | 3 |   **Ключ**   |  |  | | --- | --- | | № | Вариант | | 1 | 1,3 | | 2 | 2 | | 3 | 2 | | 4 | 1 | | 5 | 3 | | 6 | 1 | | 7 | 1 | | 8 | 2 | | 9 | 3 | | 10 | 3 | | 11 | 2 | | 12 | 2 | | 13 | 2 | | 14 | 1 | | 15 | 3 | | 16 | 1 | | 17 | 3 | | 18 | 4 | | 19 | 1 | | 20 | 3 | | 21 | 4 | | 22 | 3 | | 23 | 2 | | 24 | 1 | | 25 | 3 | | 26 | 1-Г, 2-В, 3-Б, 4-А, 5-Е, 6-Д. | | 27 | 3,4 | | 28 | А-2,Б-1,В-3 | | 29 | К основным приёмам тепловой обработки относят варку и жаренье, припускание. бланширование и пассерование. К комбинированным приёмам относится тушение и запекание. | | 30 | Сервировка –это подготовка и оформление стола для приёма пищи.. Стол застилают скатертью, ложат салфетку, закусочную тарелку, вилку располагают слева от тарелки зубцами вверх, а нож справа , лезвием к тарелке, чайная ложка перед тарелкой. Справа от ножа ставят чашку для горячего напитка. |   **Инструкция по выполнению работы.**  В работе даны задания базового и повышенного уровней сложности. Они располагаются по принципу нарастания от простых к усложнённым и сложным. **Часть 1** (вопросы 1-24) – базовый уровень, с выбором одного или нескольких верных ответов. **Часть 2**(25-28) –повышенный уровень. Задания на соответствие и определение недостающей информации.  **Часть 3** (29-30). Задания с открытым ответом  На выполнение работы по технологии отводится 40 минут. При выполнении заданий вы можете пользоваться черновиком. Советуем выполнять задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которое не удается выполнить сразу, и переходите к следующему. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.  Желаем успехов  **Итоговая работа по технологии для 5 класса (2 полугодие)**  1. Волокна растительного происхождения получают из:  1) крапивы  2) шерсти  3) хлопка  4)вискозы  2. Процесс получения ткани из ниток путём их переплетения называется:  1) прядением  2) ткачеством  3) отделкой  4)декатированием  3. Прочные нити, идущие вдоль ткани:  1)кромка  2) основа  3) уток  4) поперечные  4. Как называется неосыпающийся край по обеим сторонам ткани?  1) кромка  2) уток  3) основа.  4)вышивка  5.Назвать мерку, измеряемую по самому узкому месту туловища:  1)Сб;  2) Ди;  3) Ст.  4)Сг  6. По какой стороне фигуры снимают мерки для построения чертежей?  1)по правой  2) по левой  3)не имеет значения  4)сзади  7.Конструирование – это:  1)построение чертежа выкройки изделия  2)процесс изготовления изделия  3)изменение чертежа выкройки в соответствии с выбранной моделью.  4)раскрой изделия  8. Моделирование – это:  1)подготовка выкройки к раскрою  2)изменение чертежа выкройки в соответствии с выбранной моделью  3)снятие мерок  4)раскрой изделия.  9.Что такое выкройка?  1)эскиз модели  2)крой изделия  3)чертёж, по которому раскраивают ткань  4)изменение модели  10. Что такое строчка?  1) законченный процесс переплетения нитей  2)расстояние между одинаковыми проколами иглы  3)ряд повторяющихся стежков на ткани  4)расстояние от края детали до строчки  11.Что такое стежок?  1)место соединения деталей  2)расстояние между двумя проколами иглы  3)законченный процесс переплетения нитей.  4)соединение нескольких слоёв ткани  12.Что такое шов?  1) ряд повторяющихся стежков на ткани  2) место соединения нескольких деталей  3) расстояние между одинаковыми проколами иглы  4) стежки с лицевой стороны имеющие вид крестиков  13.С каким приводом скорость бытовой швейной машины будет больше?  1)ручным  2) электрическим  3) ножным.  4)скоростным  14. Какая деталь швейной машины является общей для ручного, ножного и электрического привода?  1)маховое колесо  2) рукоятка  3) ремень  4) педаль.  15. Какая деталь швейной машины нужна для наматывания нитки на шпульку?  1)двигатель материала  2)катушечный стержень  3)моталка  4)маховое колесо.  16. Начиная работу на швейной машине, что нужно опускать в первую очередь?  1)иглу  2) лапку  3) игольную пластину  4)нитепритягиватель.  17. Наука о сохранении и укреплении здоровья. Это…  1) санитария  2) физиология  3) гигиена  4)кулинария  18. Витамин А:  1) улучшает пищеварение;  2) укрепляет защитные силы организма;  3) способствует росту, развитию  4) улучшает зрение 19 . Бутерброд в переводе с немецкого языка означает:  1. хлеб с маслом  2. колбаса с майонезом  3. сыр с хлебом  4. Масло с рыбой  20. По способу приготовления бутерброды могут быть:  1)простые, сложные, закрытые  2) комбинированные, слоистые  3) горячие и холодные  4)простые, закрытые и горячие.  21. Что относится к горячим напиткам?  1) чай, какао, компот  2) кефир, чай, кола  3) кофе, кисель, молоко  4)какао, чай, кофе  22. При заваривании чая заварку заливают  1) тёплой водой  2) горячей водой  3) кипящей водой  4)холодной водой  23. К корнеплодам относятся:  1)картофель, капуста, огурец, томат  2)свёкла, морковь, редис, репа  3)горох, лук, чеснок, картофель  4)капуста, батат , редька  24. Диетические яйца имеют срок хранения:  1) не более семи суток;  2) более семи суток.  3)трое суток  4)до двадцати суток  Часть 2  25. Эта стрелка показывает зону приготовления пищи на кухне. Укажите правильный ответ  1 2 3  https://fsd.kopilkaurokov.ru/up/html/2019/04/23/k_5cbf2526507a0/508223_1.pnghttps://fsd.kopilkaurokov.ru/up/html/2019/04/23/k_5cbf2526507a0/508223_2.pnghttps://fsd.kopilkaurokov.ru/up/html/2019/04/23/k_5cbf2526507a0/508223_3.pnghttps://fsd.kopilkaurokov.ru/up/html/2019/04/23/k_5cbf2526507a0/508223_4.jpeg       1. 1 2. 2 3. 3   26. Установите соответствие между термином и его определением. Напишите возле цифры, из левого столбца соответствующую ей букву из первого столбца.     |  |  | | --- | --- | | термин | Значение термина | | 1.Смётывание | А) Временное закрепление подогнутого края детали прямыми стежками. | | 2.Намётывание | Б) Временное закрепление вывернутого края детали прямыми стежками. | | 3.Вымётывание | В) Временное соединение двух деталей , наложенных одна на другую, прямыми стежками. | | 4.Замётывание | Г) Временное соединение деталей или срезов прямыми стежками. | | 5. Обмётывание | Д) Временное соединение мелкой детали с крупной прямыми стежками. | | 6. Примётывание | Е) Обработка срезов детали обмёточными строчками для предохранения от осыпания. |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |  |  |  |  |  |  |   27. **Выберите верные утверждения:**  1) определить является куриное яйцо вареным или сырым можно опустив его в сосуд с водой  2) свежесть яйца можно определить по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании  3) определить является куриное яйцо вареным или сырым можно кручением яйца на поверхности стола  4) свежесть яйца можно определить опустив яйцо в сосуд с водой  28.Определите соответствие между способом варки яиц и критериями его готовности   |  |  | | --- | --- | | А) Всмятку | 1) Белок сварился, а желток- нет | | Б) «В мешочек» | 2) Белок сварился наполовину, желток не сварился. | | В) Вкрутую | 3) Белок и желток сварились полностью. |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | А | Б | В | |  |  |  |   Часть3  29. Опишите приёмы тепловой обработки овощей.  30.Какие правила нужно соблюдать сервируя стол к завтраку.  **Рекомендации по подготовке к работе.**  К выполнению итоговой работы можно готовиться по учебникам, предусмотренным любой образовательной программой и включенным в федеральные перечни учебников. | Л4 стр.26 Л3 стр.11 Л3 стр.45 Л7 стр.11 Л5 стр.33 Л5 стр.143 Л2 стр.238 |

**«Создание изделий из древесины и металлов»**

**ВАРИАНТ 1.**

Задание 1 Ответь на вопросы:

1. - Что же такое древесина?

2. - Из каких частей состоит дерево?

3. - Какие инструменты и приспособления мы применяем для ручной обработки древесины?

Задание 2 «Породы древесины».

Вопрос № 1. На какие группы можно разделить все породы деревьев 1. Листопадные и вечнозеленые 2. Лиственные и хвойные 3. Высокие и низкие 4. Вечнозеленые, травянистые и кустарники 5. Травянистые и кустарники

Вопрос № 2. В каком из вариантов ответа перечислены только хвойные породы? 1. Сосна, ель, каштан, можжевельник 2. Дуб, осина, береза, тополь 3. Кедр, ель, сосна, лиственница 4. Смородина, крыжовник, ананас

Вопрос № 3. В каком из предложенных вариантов ответа перечислены только лиственные породы? 1. Туя, сосна, липа, акация 2. Вяз, банан, кедр, ольха 3. Можжевельник, лиственница, кедр, пихта 4. Тополь, ольха, осина, каштан

Вопрос № 4. В чем заключаются наиболее характерные признаки хвойных пород? 1. Смолистый запах и "полосатая" текстура. 2. "Полосатая" текстура и муаровый блеск. 3. Блеск и капиллярная структура. 4. Недлинные коричневые штрихи по всей поверхности древесины и смолистый запах. Вопрос № 5 Скажите, к какой группе пород принадлежит изображенный на фотографии фрагмент дерева? Соответствует ли написанное? Да- Нет? Хвойная порода. Лиственная порода.

Задание 3 «Виды пиломатериалов». У вас на столах лежат карточки с разным пиломатериалом. Задание: Найти и подписать название каждого пиломатериала. Виды пиломатериалов

**Вариант 2.**

1.Из каких основных трех частей состоят деревья? а) листья, крона, сердцевина; б) бревно, доска, рейка; в) ствол, крона, корни.

2.Рисунок образованный годичными кольцами называется… а) эскиз; б) текстура; в) пиломатериал. 3.Шурупы для соединения различных деталей: а) забивают; б) завинчивают; в) склеивают. 4.Коловорот-это… а) инструмент для строгания древесины; б) инструмент для сверления древесины; в) инструмент для долбления древесины.

5. Из каких основных частей состоит столярный верстак? а) крышки и подверстачья; б) лотка и клиньев; в) крышки и лотка.

6. Какой инструмент применяют для строгания? а) шерхебель, рубанок; б) ножовка; в) дрель.

7. Из каких основных частей состоит рубанок? а) рожок, колодка и резец (нож); б) рожок, колодка, резец (нож) и клин; в) клин, колодка и рожок.

8. Чем оснащается рабочее место ученика в столярной мастерской? а) спецодеждой, инструментами, материалами; б) столярным верстаком, необходимыми материалами и инструментами; в) письменным столом, спецодеждой и материалами.

9.Из какого материала изготавливают изделия в столярной мастерской; а) из металла; б) из древесины; в) из древесины, пластмассы и металла.

10. Какие вы знаете хвойные породы деревьев? а) сосна, дуб, осина; б) ель, сосна, берѐза; в) пихта, сосна, ель.

11.По каким признакам различают древесину? а) по цвету, запаху, текстуре, и твѐрдости; б) по цвету ядра, форме заболони, текстуре; в) по запаху, годичным кольцам, твѐрдости.

12. Какими клеями склеивают детали из древесины? а) канцелярским, резиновым и синтетическим клеями; б) глютиновым, костным и синтетическим клеями; в) глютиновым, казеиновым или синтетическими клеями.

**Вариант 3.**

1.Широкая плоскость пиломатериала: а) доска; б) брусок; в) пласть.

2. Участок помещения с установленным на нѐм оборудованием называется… а) рабочим местом; б) местом для работы; в) местом для занятий.

3. Находясь на рабочем месте необходимо выполнять следующие требования: а) бережно относится к материалам и инструментам; б) содержать в чистоте и порядке столярный верстак; в) содержать в чистоте, бережно относится к оборудованию и инструменту.

4. Что получается из брѐвен при продольной распиловке? а) пиломатериалы; б) брус, кромка; в) доски.

5. Какой бывает древесина по твѐрдости? а) твѐрдая, сухая; б) мягкая; в) твердая и мягкая.

6.Из каких частей состоит крышка столярного верстака; а) заготовка, лотка, подверстачья; б) верстачной доски с отверстиями, лотка, двух зажимов; в) лотка, двух зажимов и упора.

7. На каком разрезе ствола дерева видны полностью годичные кольца? а) на тангентальном; б) на поперечном; в) на продольном.

8.Наиболее распространенным сверлом является: а) ложечное; б) дрель; в) спиральное.

9. Древесина, каких деревьев относится к твѐрдым породам? а) ели, осины, липы, ольхи; б) дуба, сосны, рябины, лиственницы; в) берѐзы, бука, граба, дуба.

10. Древесина, каких деревьев относится к мягким породам? а) ели, осины, сосны, липы; б) дуба, сосны, бука, березы; в) дуба, берѐзы, бука, лиственницы.

11.Приспособление, применяемое, для точного пиления реек называется… а) рейсмус; б) стусло; в) угольник.

12. Как называется кусок древесины, из которого изготавливают детали? а) материал; б) заготовка; в) древесина.

**1 вариант**

1. Как называется профессия рабочего, занятого ручной обработкой древесины? А) столяр; Б) кузнец; В) токарь.

2. В предмете «Технология» изучаются: А) технологии производства автомобилей; Б) технологии создания медицинских инструментов; В) технологии преобразования материалов, энергии, информации; Г) технологии создания самолѐтов и космических аппаратов.

3. На какие породы делится древесина? А) твердые и хвойные; Б) лиственные и хвойные; В) хвойные и рыхлые.

4. Какая из пород НЕ является лиственной? А) тополь? Б) дуб; В) лиственница; Г) осина.

5. Что такое торец? А) широкая плоскость материала; Б) поперечная плоскость материала; В) линия, образованная пересечением плоскостей.

6. Для чего применяется лущильный станок? А) для получения ДВП; Б) для получения шпона; В) для получения пиломатериала; Г) для получения фанеры.

7. Что такое горбыль? А) пиломатериал, где ширина более чем две толщины; Б) пиломатериал, где ширина не более чем две толщины; В) это боковая часть бревна, имеющая одну пропиленную, а другую не пропиленную (полукруглую) поверхность.

8. Чем отличается брус от бруска? А) формой пиломатериала; Б) цветом пиломатериала; В) размером стороны; Г) плотностью пиломатериала.

9. Что такое чертѐж? А) графическое изображение, выполненное от руки с указанием размеров и соблюдением пропорций на глаз; Б) графическое изображение, выполненное по правилам черчения с помощью чертѐжных инструментов; В) объѐмное изображение, выполненное от руки.

10. Контур детали на чертежах выполняют: А) сплошной тонкой линией; Б) штрихпунктирной линией; В) сплошной толстой основной линией; Г) штриховой линией.

11. Что такое пиление? А) образование опилок в процессе работы пилой; Б) разрезание древесины на части при помощи пилы; В) обработка заготовки по разметке.

12. Как называется приспособление для пиления под углом 45° и 90° ? А) циркуль; Б) упор; В) стусло;

13. Чем отличаются ножовки для продольного и поперечного пиления? А) числом зубьев; Б) длиной полотна; В) формой зубьев; Г) толщиной полотна.

14. Какая ножовка должна применяться, если направление среза поперѐк волокон? А) для поперечного пиления; Б) для продольного пиления; В) для смешанного пиления.

15. Какой из инструментов НЕ используется для сверления? А) коловорот; Б) сверло; В) дрель; Г) отвѐртка.

16. Какие основные части имеет гвоздь? А) шляпка, стержень, остриѐ; Б) головка, основание, остриѐ; В) головка, стержень, лезвие.

17. Каким правилом необходимо руководствоваться для определения длины гвоздя? А) длина гвоздя должна быть 3 толщины соединяемых деталей; Б) длина гвоздя должна быть в 2 раза больше толщины соединяемых деталей; В) длина гвоздя должна быть в 2 раза меньше толщины соединяемых деталей.

18. Какой инструмент применяется при вытаскивании гвоздей? А) шило; Б) угольник; В) клещи.

19. Какие крепѐжные детали применяются для соединения изделий из древесины? А) винт; Б) саморез; В) шпилька.

20. Что такое клей? А) вязкое вещество, которое при затвердевании образует прочную плѐнку, соединяющую поверхности; Б) плѐнкообразующее вещество, при высыхании образующее твѐрдую, прозрачную плѐнку; В) вещество, которым покрывают изделие.

21. Какие синтетические клеи применяются для работы в школьных мастерских? А) БФ; Б) Момент; В) ПВА.

22. Более гладкой поверхность получается при зачистке древесины: А) поперѐк волокон; Б) круговыми движениями; В) вдоль волокон.

23. Какая часть НЕ входит в устройство выжигательного аппарата? А) корпус; Б) перо; В) электрический шнур; Г) рукоятка.

24. Для чего применяется обработка изделий из древесины? А) для улучшения еѐ механических качеств; Б) для защиты от проникновения влаги; В) для изменения формы изделия.

25. Как подготовить поверхность для отделки лаком? А) влажной тряпкой удалить с заготовки пыль; Б) обработать заготовку шлифовальной шкуркой; В) обработать поверхность рубанком.

**2 вариант**

1. Чем оборудуется рабочее место для обработки древесины? А) столярный верстак; Б) лакокрасочные материалы; В) кресло; Г) заготовка.

2. Какие инструменты НЕ относятся к инструментам для ручной обработки древесины? А) молоток; Б) ножовка; В) киянка; Г) отвѐртка.

3. Какая из пород НЕ является хвойной? А) сосна; Б) кедр; В) пихта; Г) ольха.

4. Какой из видов пиломатериалов называется брус? А) пиломатериал толщиной до 100мм и шириной более двойной толщины; Б) пиломатериал толщиной и шириной более 100мм; В) боковые части бревна, оставшиеся после его распиловки.

5. Что такое шпон? А) прессованные листы из пропаренной и измельчѐнной до мельчайших волокон древесины; Б) листы, полученные путѐм прессования опилок, стружки и древесной пыли; В) тонкий слой древесины, полученный путѐм строгания или лущения.

6. Что такое фанера? А) пиломатериал толщиной менее 100мм и шириной менее двойной длины; Б) пиломатериал, состоящий из трѐх и более слоѐв лущѐнного шпона; В) пиломатериал, полученный при продольном распиливании бревна пополам.

7. Что такое хлыст? А) плотный материал, из которого в основном состоят деревья; Б) спиленные и очищенные от боковых ветвей стволы деревьев; В) корни, ствол, крона деревьев.

8. К пиломатериалам относится: А) шпон; Б) ДСП; В) фанера; Г) доска.

9. Что такое технический рисунок? А) графическое изображение, выполненное от руки с указанием размеров и соблюдением пропорций на глаз; Б) графическое изображение, выполненное по правилам черчения с помощью чертѐжных инструментов; В) технологический процесс изготовления детали.

10. Что называется разметкой? А) нанесение на заготовку линий и точек, указывающих место обработки; Б) нанесение дополнительных, вспомогательных линий при изготовлении изделий; В) нанесение на заготовку точек для проведения линий.

11. Как называется столярная операция, заключающаяся в разрезании древесины на части? А) пиление; Б) шлифование; В) разметка; Г) строгание.

12. Что такое стусло? А) приспособление для проведения линий разметки под углом 45° и 90°; Б) приспособление для пиления заготовок под углом 45° и 90°; В) приспособление для крепления заготовки на верстаке.

13. Ножовки бывают: А) с обушком; Б) широкие; В) узкие; Г) все перечисленные.

14. Что такое строгание? А) столярная операция срезания с поверхности заготовки тонких слоѐв древесины; Б) выравнивание поверхности заготовки; В) разделение заготовки на части с образованием стружки.

15. Какой из инструментов используется для сверления? А) отвѐртка; Б) циркуль; В) сверло.

16. Каких типов бывают гвозди? А) строительные, обыкновенные, с винтовыми канавками. Б) обыкновенные, кровельные, с винтовыми канавками, обойные; В) ящичные, заборные, с насечкой.

17. Какой инструмент применяется при забивании гвоздей? А) клещи; Б) молоток; В) ножницы.

18. Как забивать гвоздь, чтобы деталь не раскололась? А) забивать гвоздь на расстоянии не менее 4 диаметров от кромки; Б) забивать гвоздь на расстоянии не менее 2 диаметров от кромки; В) забивать гвоздь на расстоянии не менее 10 диаметров от кромки.

19. Формы головок шурупов бывают: А) полукруглые, круглые, лѐгкие; Б) полукруглые, потайные, полупотайные; В) круглые, тяжѐлые, потайные.

20. Какие группы клеев существуют? А) природные и клейкие; Б) синтетические и прозрачные; В) природные и синтетические.

21. Каким способом наносится клей на поверхность склеиваемых деталей из древесины? А) пальцами рук; Б) щѐткой; В) кисточкой.

22. Древесина лучше срезается при зачистке: А) поперѐк волокон; Б) круговыми движениями; В) вдоль волокон.

23. Что применяется для выжигания по дереву? А) нагревательный элемент; Б) выжигательный аппарат; В) терморегулятор.

24. Каким способом наносятся лаки и краски на изделие в школьных мастерских? А) распылением; Б) кистью; В) окунанием.

25.Для защиты древесины от проникновения влаги применяют: А) лаки, краски; Б) шпатлевки, клей; В) бумагу, мастику.

1. Лесничества: а) ведают охраной и выращиванием леса б) организуют и осуществляют необходимую рубку леса в) занимаются переработкой низкосортовой древесины 2. Фанеру делают из: а) бревен б) кряжей в) чураков 3. Лыжи делают из: а) бревен б) кряжей в) чураков 4. Доски делают из: а) бревен б) кряжей в) чураков 5. Деталь на чертеже изображают в: а) трех видах б) четырех видах в) 1 виде 6. Главным видом является: а) вид спереди б) вид сверху в) вид слева 7. Медь это: а) металл красного цвета б) легкий металл серебристого цвета в) хрупкий сплав 8. Сталью называют сплав, содержащий углерода: а) 2% б) 4% в) 6% 9. Коррозионная стойкость металла это: а) Свойство металлов и сплавов противостоять коррозии не разрушаясь б) Свойство металлов и сплавов подвергаться обработке резанием в) Свойство металлов и сплавов получать новую форму под действием удара 10. Сортовой прокат получают: а) прокаткой нагретых слитков между вращающимися валками прокатного стана б) заливанием жидкого металла в форму в) вытачиванием на станках 11. Накладной замок устанавливают: а) внутрь двери б) на дверь в) навешивают на петли 12. Выполнение проекта начинают с: а) обоснования проекта б) составления технологической карты в) с расчета материальных затрат 13. Технологическую карту составляют для того, чтобы: а) иметь полное представление о производстве какого-либо изделия б) иметь представление о себестоимости изделия в) для дополнительного заработка 14. Обоснование проекта строится на: а) решении какой-то проблемы б) том, что хочу сделать в) не на чем не строится

ОТВЕТЫ Ответы к промежуточной контрольной работе для обучающихся 5 классов по технологии (мальчики). Вариант 1. Задание 1 1 Природный конструкционный материал…. 2. Ствол, корни, ветви, крона (иголки и листья) строение: ядро, сердцевина, сердцевинные лучи, заболонь, годичные кольца, кора (лубяной и пробковый слой) 3. …… Задание 2. 1-2 2-3 3-4 5-нет Задание з 1-пластина 2-четвертина 3-доска необрезная 4-брус необрезной 5-брус обрезной 6-брусок 7-доска обрезная 10-горбыль Вариант 2. 1в 2б 3б 4б 5 а 6а 7б 8б 9б 10 в 11а 12в Вариант 3. 1 в 2б 3в 4а 5 в 6б 7б 8в 9в 10 а 11б 12б Ответы к контрольной итоговой работе по технологии 5 класс, вариант для мальчиков. 1 вариант 2 вариант 1 – А; 1 – А 2 – В 2 - Г 3 – Б 3 - Г 4 – В 4 - Б 5 – Б 5 - В 6 – Б 6 - Б 7 – В 7 - Б 8 – В 8 - Г 9 – Б 9 - А 10 – В 10 - А 11 – Б 11 - А Ответ к промежуточной контрольной работе по технологии (мальчики) 6 класс 1. В 2. В 3. Б 4. А 5. А 6. В 7. В 8. В 9. Б 10. А 11. А 12. В 13. А 14. В 15. Б 16. А 17. А 18. Б 19. Б 20. А 21. В Варианты правильных ответов на вопросы итогового теста для мальчиков по технологии 6 класс: 1-а; 2-в; 3-б; 4-а; 5-а; 6-а; 7-а; 8-а; 9-а; 10-а; 11-б; 12-а; 13-а; 14-а