

Демонстрация

Итоговая контрольная работа по технологии

5 класс

Итоговая контрольная работа

Ф.И. учащейся _____
5 класс дата _____

Часть 1 (А)

Выберите правильный ответ:

1. Интерьер в переводе с французского означает

- а) внутренний;
- б) внешний;
- в) объемный.

Выберите правильный ответ:

2. Зона в кухне, предназначенная только для приготовления пищи.

- А) столовая
- Б) рабочая
- В) обеденная

Выберите правильный ответ:

3.К столовым приборам не относится:

- а) ложка;
- б) дуршлаг;
- в) вилка;
- г) нож.

Выберите правильный ответ:

4.Простые бутерброды – это:

- а) используют один вид продукта
- б) используют несколько видов продуктов

Выберите правильный ответ:

5. Хлеб для бутербродов нарезают:

- а) 5мм
- б) 1см
- в) 2см

Выберите правильный ответ:

6.Определите, что какого вида чая не существует:

- А) чёрный
- Б) зелёный
- В) белый
- Г) синий

Выберите правильный ответ:

7.Процесс получения ткани из ниток путём их переплетения называется:

- а) прядение;
- б) ткачество;
- в) отделка.

Выберите правильный ответ:

8. Долевая нить при растяжении:

- а) изменяет свою длину
- б) не изменяет своей длины

Выберите правильные ответы:

9. Волокна растительного происхождения получают из:

- А) шелка;
- Б) льна;
- В) шерсти;
- Г) хлопка.

Выбери правильные ответы:

10. Бытовые швейные машины бывают с приводом:

- 1. ручным
- 2. гидравлическим
- 3. ножным
- 4. электрическим

Выберите правильный ответ:

11. Мерки снимают:

- а) по правой стороне фигуры
- б) по левой стороне фигуры

Выбери правильный ответ:

12. Для расчета ширины фартука нужна мерка:

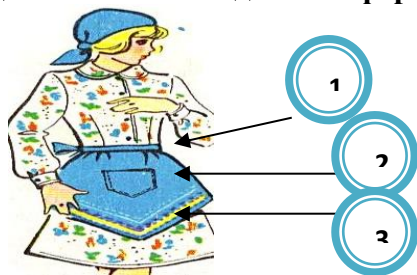
- А) Дн
- Б) Сб
- В) Ст

Часть 2 (В)

13. Установите соответствие между видом варки яиц и временем их приготовления

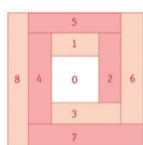
- | | |
|---------------------|---------------|
| 1. Яйцо «всмятку» | А. 8-10 мин. |
| 2. Яйцо «в мешочек» | Б. 2 мин. |
| 3. Яйцо «вкрутую» | В. 4 - 5 мин. |

14. Подпиши название деталей фартука

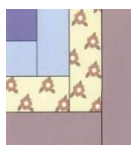


15. Установите соответствие, между названием и изображением лоскутного узора:

- А) спираль
- Б) колодец
- В) ёлочка
- Г) мельница



1



2



3



4

Ответ: А - ; Б - ; В - ; Г - ;

16. Определите правильную последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

- а) нарез овощей;
- б) выкладывание в салатницу и украшение;
- в) заправка овощей;
- г) первичная обработка овощей.

Ответ: 1- ; 2- ; 3- ; 4-

Часть 3 (С)

17. Искусство приготовления пищи называется _____

18. Конструирование – это _____

Ответы на задания

№	Часть А	№	Часть В	№	Часть С
1	а	12	1-Б; 2-В; 3-А;	16	кулинария
2	Б	13	1-пояс; 2-карман; 3-нижняя часть;	17	построение чертежа деталей изделия.
3	б	14	А-3; Б-1; В-2; Г-4;		
4	а	15	1-г; 2-а; 3-в; 4-б;		
5	б				
6	Г				
7	б				
8	б				
9	Б, Г				
10	1, 3, 4				
11	а				
12	Сб				

Критерии оценивания

Время выполнения работы – 40 минут (без учёта времени, отведённого на инструктаж учащихся).

За верное выполнение с №1-№12 задания А обучающийся получает по 1 балл.

За верное выполнение с №13-№16 задания В обучающийся получает 2 балла.

За верное выполнение с №17-№18 задания С обучающийся получает 3 балла

Максимальное количество баллов за выполнение всей работы - 27 баллов.

Шкала перевода суммы баллов за выполнение теста в «5»-балльную оценку:

Оценка по 5-ти балльной шкале	«2»	«3»	«4»	«5»
Количество баллов	Менее 13	13-17	18-22	23-27