**Итоговая контрольная работа**

5 класс

1 часть (А)

**Выберите правильный ответ.**

1. К столовым приборам не относится:

 а) ложка;

 б) дуршлаг;

 в) вилка;

 г) нож.

2. 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.

3. В машинной игле ушко находится:

 а) в середине иглы;

 б) рядом с острием;

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

 г) в середине колбы;

4. Мерку Сб снимают:

а) для определения длины пояса;

б) для определения длины изделия;

в) для определения ширины изделия;

г) для определения расстояния между карманами.

5. Для обработки нижнего среза изделия используют машинные швы:

а) стачной;

б) настрочной;

в) накладной;

г) вподгибку с закрытым срезом.

6. К тыквенным овощам не относятся:

а) тыквы;

б) кабачки;

в) томаты;

г) патиссоны.

7. Шов – это:

а) ряд повторяющихся стежков на ткани;

б) место соединения нескольких деталей;

в) расстояние между одинаковыми проколами иглы;

г) расстояние от строчки до среза детали.

8. Как называется неосыпающийся край ткани:

а) кромка;

б) уток;

в) основа;

г) долевая нить.

2 часть (В)

**Выберите правильные ответы**

9. К гигиеническим свойствам тканей относятся:

а) прочность;

б) гигроскопичность;

в) драпируемость;

г) воздухопроницаемость;

д) пылеемкость;

е) скольжение.

10. При раскрое изделия необходимо учитывать:

а) расположение рисунка на ткани;

б) направление нитей основы;

в) величину припусков на швы;

г) количество выкраиваемых деталей;

д) направление нитей утка;

е) ширину ткани;

**Установите соответствие**

11. Установите соответствие между видом ручного шва и его условным обозначением. Напишите возле цифры из левого столбца соответствующую ей букву из правого.

 ***Условное обозначение Вид машинного шва***

1.  А) Шов «вперед иголку»
2.  Б) Шов «шнурок»
3.  В) Стебельчатый шов
4.  Г) Тамбурный шов
5.  Д) Шов «узелки»

**Установите последовательность**

12. Укажите цифрами правильную последовательность технологических операций при приготовлении холодных блюд из вареных овощей:

|  |  |
| --- | --- |
|  | А. Механическая обработка овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание) |
|  | Б. Нарезка овощей |
|  | В. Украшение блюд и подача к столу |
|  | Г. Заправка салатов перед подачей к столу |
|  | Д. Тепловая обработка овощей |
|  | Е. Охлаждение овощей |

13. Укажите цифрами правильную последовательность технологических операций при изготовлении фартука.

|  |  |
| --- | --- |
|  | А. Обработать бретели, нагрудник, накладные карманы, срезы фартука |
|  | Б. Сметать нагрудник и нижнюю часть фартука |
|  | В. Подготовить ткань к раскрою |
|  | Г. Стачать детали фартука |
|  | Д. Выполнить влажно-тепловую обработку |
|  | Е. Разложить выкройку фартука на ткани |
|  | Ж. Раскроить ткань |

3 часть (С)

**Дайте ответ:**

14. Винегрет – разновидность салата, в состав которого обязательно входит \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Чтобы овощи, входящие в состав винегрета сохранили свой цвет, необходимо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

15. Назови правила безопасного труда, которые необходимо соблюдать при выполнении работ в кабинете ТЕХНОЛОГИИ.

**Спецификация**

**итоговой контрольной проверочной работы по технологии**

**5 класс в 1-ом варианте**

1. **Назначение проверочной работы:**

Данный тест предназначен для учащихся 5 класса по ТЕХНОЛОГИИ: (Учебник под редакцией В.Д. Симоненко).

Цель работы: оценить уровень подготовки учащихся 5 класса за год по предмету ТЕХНОЛОГИЯ.

1. **Документы, определяющие содержание работы.**

Содержание работы определяется на основе следующих документов:

1).Федеральный компонент государственного стандарта общего образования. Технология. (Приказ Минобразования России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089).

2). Технология: Программы начального и основного образования. Авт.: Хохлова М.В., Самородский П.С., Синица Н.В., Симоненко В.Д. – 2008.

1. **Характеристика структуры и содержания работы**

В содержание включены вопросы по разделам: «Кулинария», «Материаловедение», «Машиноведение», «Конструирование и моделирование», «Технология изготовления швейного изделия», «Рукоделие».

Контрольная работа состоит из трех частей:

* Часть I (А) содержит 8 заданий (базового уровня сложности) с выбором одного верного ответа из четыре.
* Часть 2 (В) включает пять заданий (повышенного уровня):

- с выбором трех верных ответов из шести – 2 задания;

- на последовательность – 2 задание

- на соответствие – 1 задание.

* Часть 3 (С) включает 2 задания (высокого уровня):

 - с кратким свободным ответом – 2 задания;

Вопросы 1 (А) части оцениваются 1 баллом.

Вопросы 2 (В) части оцениваются от 0 до 2 баллов: за верное выполнение задания выставляется 2 балла; если в ответе содержится одна ошибка, выставляется 1 балл; за неверный ответ, содержащий 2-е и более ошибок, выставляется 0 баллов.

Вопросы 3 (С) части оцениваются:

- задание 13,14 – 3 балла;

 в задании 13 должно быть дано 2 части ответа;

 в задании 14 должно быть перечислено не менее 5 правил безопасной работы в кабинете ТЕХНОЛОГИИ.

**3. Критерии оценивания результатов выполнения работы.**

Максимальная сумма баллов за работу – 24 балла.

1 (А) часть – 8 баллов; 2 (В) часть – 10 баллов; 3 (С) часть – 6 баллов.

Оценки: «5» ставится, если учащийся набрал 24 – 23 баллов;

 «4» ставится, если учащийся набрал 22 – 17 баллов;

 «3» ставится, если учащийся набрал 16 – 8 баллов;

 «2» ставится, если учащийся набрал 7 и менее баллов

 **Ответы к итоговой контрольной работе**

1 часть

* 1. Б
	2. В
	3. Б
	4. В
	5. Г
	6. В
	7. А
	8. А

2 часть

9. Б, Г, Д

10. А, Б, В, Е

11. 1 – Г; 2 – Д; 3 – А; 4 – Б; 5 – В.

12. 1 – А; 2 – Д; 3 – Е; 4 – Б; 5 – Г; 6 – В;

13. 1 – В; 2 – Е; 3 – Ж; 4 – А; 5 – В; 6 – Г; 7 – Д;

3 часть.

14.Свекла. …свеклу нарезать мелкими кубиками, положить в салатник, полить растительным маслом, дать немного постоять и только потом опускать в салатник другие овощи.

15.

1. Входить в кабинет только с разрешения учителя;
2. Надеть косынку и фартук;
3. Сидеть только на закрепленных местах и не вставать без разрешения учителя;
4. Работу начинать только с разрешения учителя;
5. Употреблять инструменты только по назначению;
6. Нельзя работать неисправным или тупым инструментом;
7. При работе инструменты нужно держать так, как показал учитель;
8. Хранить инструменты и принадлежности в предназначенном для этого месте;
9. Содержи рабочее место в чистоте и порядке;
10. Не разговаривай во время работы;
11. По окончании работы убери свое рабочее место.