**Промежуточная итоговая аттестация**

обучающихся 5 класса (девочки)

по технологии за 2014-2015 учебный год

форма проведения: тестирование

1 часть (А)

**Выберите правильный ответ.(***отметить галочкой***)**

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 ПОб 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. 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.

7 Как называется неосыпающийся край ткани:

***а) кромка***;

б) уток;

в) основа;

г) долевая нить.

2 часть (В)

**Выберите правильные ответы (** *отметить галочкой)*

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 шва***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Описание: C:\Users\Людмила Владимировна\Pictures\2012-06-16\2012-06-16 21-52-23_00021.jpgГ | А) «Прямые сметочные стежки |
| 2. &Rcy;&ucy;&chcy;&ncy;&ycy;&iecy; &scy;&tcy;&iecy;&zhcy;&kcy;&icy; &icy; &scy;&tcy;&rcy;&ocy;&chcy;&kcy;&icy; hobby4u.ru - &KHcy;&ocy;&bcy;&bcy;&icy; &Dcy;&lcy;&yacy; &Vcy;&acy;&scy;В | Б)Копировальные стежки» |
| 3.Описание: C:\Users\Людмила Владимировна\Pictures\2012-06-16\2012-06-16 21-53-29_00033.jpgА | В) шов «Козлик» |
| 4.&Rcy;&ucy;&chcy;&ncy;&ycy;&iecy; &shcy;&vcy;&ycy;. . &Vcy;&icy;&dcy;&ycy; &rcy;&ucy;&chcy;&ncy;&ycy;&khcy; &rcy;&acy;&bcy;&ocy;&tcy; &Kcy;&rcy;&acy;&scy;&icy;&vcy;&ocy; &shcy;&icy;&tcy;&softcy; &ncy;&iecy; &zcy;&acy;&pcy;&rcy;&iecy;&tcy;&icy;&shcy;&softcy;!Б | Г) Тамбурный шов |
| 5&Rcy;&ucy;&chcy;&ncy;&ycy;&iecy; &shcy;&vcy;&ycy; &icy; &scy;&tcy;&rcy;&ocy;&chcy;&kcy;&icy;Д | Д) «косые стежки» |

**Установите последовательность**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **1** | А. Механическая обработка овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание) |
| **4** | Б. Нарезка овощей |
| **6** | В. Украшение блюд и подача к столу |
| **5** | Г. Заправка салатов перед подачей к столу |
| **2** | Д. Тепловая обработка овощей |
| **3** | Е. Охлаждение овощей |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **4** | А. Обработать бретели, нагрудник, накладные карманы, срезы фартука |
| **5** | Б. Сметать нагрудник и нижнюю часть фартука |
| **1** | В. Подготовить ткань к раскрою |
| **6** | Г. Стачать детали фартука |
| **7** | Д. Выполнить влажно-тепловую обработку |
| **2** | Е. Разложить выкройку фартука на ткани |
| **3** | Ж. Раскроить ткань |

3 часть (С)

**Дайте ответ:**

14. Винегрет – разновидность салата, в состав которого обязательно входит **свекла**

 15.Линии, мысленно проводимые на фигуре человека:

**1.Линия шеи**

**2.Линия груди**

**3.Линия талии**

**4.Линия бедер**

 **5.Линия середины колена**

 **6.Линия середины фигуры**

**Спецификация**

**итоговой контрольной проверочной работы по технологии**

**5 класс**

1. **Назначение проверочной работы:**

Данный тест предназначен для учащихся 5 класса по ТЕХНОЛОГИИ: (

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 7заданий (базового уровня сложности) с выбором одного верного ответа из четырех.
* 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;

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

Максимальная сумма баллов за работу – 23 балла.

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

Оценки: «5» ставится, если учащийся набрал 23 – 22 баллов;

 «4» ставится, если учащийся набрал 21 – 16 баллов;

 «3» ставится, если учащийся набрал 15 – 7баллов;

 «2» ставится, если учащийся набрал 6 и менее баллов