**Вариант № 1**

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 ОБб 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.

16.Назовите этапы выполнения проекта.

**Вариант №2**

1 часть (А)

**Выберите правильный ответ**

1.К столовым приборам относится:

а) кастрюля;

б) ложка;

в) сковорода;

г) дуршлаг.

2. Определить, является куриное яйцо вареным свежим. 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 ОБт 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 бокового среза изделия используют машинные швы:

а) стачной;

б) настрочной;

в) накладной;

г) вподгибку с закрытым срезом.

6. К тыквенным овощам относятся:

а) баклажан;

б) капуста;

в) томаты;

г) патиссоны.

7.Строчка – это:

а) ряд повторяющихся стежков на ткани;

б) место соединения нескольких деталей;

в) расстояние между одинаковыми проколами иглы;

г) законченный процесс переплетения нитей.

8. Как называется узкая полоска по краю ткани:

а) кромка;

б) уток;

в) основа;

г) долевая нить.

2 часть (В)

**Выберите правильные ответы**

9. Какие свойства тканей относятся к гигиеническим :

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.

16. Что называется творческим проектом?

**Спецификация итоговой контрольной проверочной работы по технологии 5 классе**

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 17 декабря 2010 г. № 1897).

2). Технология: Программы начального и основного образования. Авт.: Хохлова М.В., Самородский П.С., Синица Н.В., Симоненко В.Д. – 2012.

**3. 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 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;

- в задании 13 должно быть дано 2 части ответа;

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

1. **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

1. **Ответы к итоговой контрольной работе**

**Вариант 1.**

*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.

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

16.

1.Организационно – подготовительный этап.

2.Технологический этап.

3.заключительный этап.

Вариант №2

*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.

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

16.Творческий проект – это самостоятельная творческая итоговая работа, выполненная под руководством учителя.