

Демоверсия итоговой контрольной работы по технологии за курс 5 класса

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

Балл «5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

Балл «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

Балл «3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Контрольно-измерительные материалы:

Тестовые задания для 5 класс по теме: «Материаловедение».

1. Волокна растительного происхождения получают из:

- а) крапивы;
- б) льна;
- в) шерсти;
- г) хлопка.

ответ: а, б, г.

2. Долевая нить при растяжении:

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

ответ: б

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

- а) прядением;
- б) ткачеством;
- в) отделкой.

ответ: б.

4. К гигиеническим свойствам тканей относятся:

- а) гигроскопичность;
- б) прочность;
- в) пылеёмкость;

ответ: а, в.

5. Ткань, окрашенная в один цвет, называется:

- а) однотонная;
- б) отбеленная;
- в) гладкоокрашенная;
- г) напечатанная;

Ответы: а.

Тестовые задания для 5 класса по теме «Машиноведение».

1. В какую сторону надо вращать маховое колесо швейной машины

- а) на себя;
- б) от себя

ответ: а.

2. Напишите название элементов и узлов, через которые заправляется верхняя нить. Нитенаправитель, нитеводитель, регулятор нитенатяжения.

3. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:

- а) ширины стежка;
- б) длины стежка;

в) натяжения верхней нити.

ответ: б, в.

4. Установите соответствие между термином и его определением:

- | | | | |
|------------|--------|---|-----------------------|
| | а) ряд | повторяющихся | стежков; |
| 1.Шов. | б) | расстояние между двумя проколами материала иглой; | |
| 2.Стежок. | в) | последовательность стежков, выполненных для | |
| 3.Строчка. | | соединения деталей друг с другом. | ответ: 1-в; 2-б; 3-а. |

5. При работе на швейной машине, что нужно сделать с волосами:

а) волосы убрать под косынку ;

б) распустить.

ответ: а.

Тестовые задания для 5класса по теме: «Кулинария».

1. Какие требования относятся к санитарно-гигиеническим?

а) включайте и выключайте приборы сухими руками;

б) руки мойте с мылом;

в) перед включением электроприбора проверьте исправность.

ответ: б.

2. Что относится к правилам безопасности работ:

а) наденьте фартук и косынку;

б) крышку кастрюли снимать прихваткой, от себя в сторону;

в) рукава одежды закатайте.

ответ:б, в.

3. Кулинария – это:

а) искусство - приготовления пищи;

б) помещение;

в) кафетерий

ответ:а.

4. Хлеб для бутербродов нарезают:

а) 5мм;

б) 1см;

в) 2см.

ответ:б.

5. Открытые бутерброды – это когда:

а) продукт не виден;

б) продукт виден.

ответ:б.

6. Простые бутерброды – это:

а) используют один вид продукта;

б) используют несколько видов продуктов.

ответ:а.

7. Какие продукты богаты витаминами:

а) овощи;

б) крупы;
в) мясо.
ответ:а.

8. Приготовление блюда в большом количестве воды называется:
а) тушение;
б) жаренье;
в) варка.
ответ:в.