

Контрольная (итоговая) работа по технологии 5 класс (девочки)

Контрольная работа для учащихся 5 класса составлена на основе учебника «Технология. Технологии ведения дома» 5 класс под редакцией Сеница Н.В., Симоненко В.Д.

Были изучены следующие темы:

«Оформление интерьера»:

1. Интерьер и планировка кухни-столовой.

«Кулинария»:

1. Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание.

2. Технология приготовления бутербродов, горячих напитков, блюд из овощей и фруктов, яиц.

«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»:

1. Текстильные материалы и их свойства.

2. Швейная машина.

3. Машинные швы.

Контрольная работа по темам:

«Оформление интерьера», «Кулинария»,

«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» 5 класс (девочки)

Часть А. Выберите правильные ответы (один или несколько).

1. Интерьер – это...

А) внутренний вид помещения;

Б) внешний вид помещения;

В) классический вид помещения.

2. Зона в кухне, предназначенная для приготовления пищи.

А) столовая;

Б) рабочая;

В) зона прохода.

3. Размещение мебели на кухне бывает:

А) однорядным;

Б) двухрядным;

В) П-образным.

4. Кулинария – это...

А) искусство приготовления вкусной и питательной пищи;

Б) наука о вкусной и питательной пищи;

В) покупка вкусной и питательной пищи.

5. Вещества – поставщики энергии, содержащиеся в сливочном и растительном масле:

А) белки;

Б) жиры;

В) углеводы.

6. Строительный материал клеток и тканей организма:

А) белок;

Б) желток.

7. К бутербродам не относится:

а) канапе;

б) сэндвичи;

в) пирожное.

8.Соотнесите способ приготовления яиц со временем их варки:

Способ приготовления	Время варки
1) всмятку	а) 7-10мин
2) в «мешочек»	б) 4-5 мин
3) вкрутую	в) 2 мин

9.Что такое стежок?

- а) Законченный процесс переплетения нити;
- б) расстояние между проколами иглы;
- в) место соединения двух деталей.

10.Какие нити проходят вдоль кромки?

- а) уточные;
- б) основные.

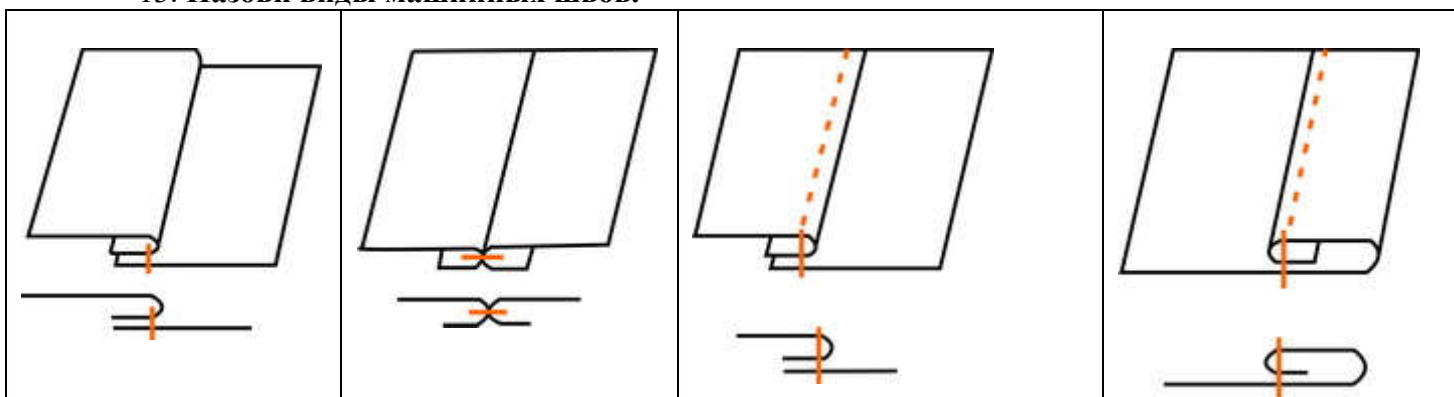
11.Как называется ткань, окрашенная в один цвет?

- а) отбелённая;
- б) окрашенная;
- в) гладкокрашенная;
- г) однотонная.

12. В машинной игле ушко находится:

- а) в середине иглы;
- б) рядом с остриём;
- в) там, где у иглы для ручного шитья.

13. Назови виды машинных швов.



Часть Б. Дополните ответы.

1. Сорты чая бывают: _____
2. Рациональный путь, по которому человек движется по кухне во время приготовления пищи – это _____

Часть С. Дайте развернутый ответ.

Назовите санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу.

Правильные ответы

Часть А.

1. А;
2. Б;
3. А,Б,В;
4. А;
5. Б;
6. А;
7. В;
8. В,Б,А.
9. Б;
- 10.Б;
- 11.В;
- 12.Б;
13. Стачной взаутюжку,
стачной вразутюжку,
накладной с закрытым срезом,
вподгибку с закрытым срезом.

Часть Б.

1. Сорты чая: черный, зеленый, травяной, белый.
2. Рабочий треугольник.

Часть С.

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу:

1. Надеть форму: косынку и фартук.
2. Руки вымыть с мылом.
3. Ногти должны быть коротко острижены.
4. Если на руках имеется рана или порез, нужно обработать рану и надеть напальчник.

**Спецификация контрольных измерительных материалов
для проведения итогового контроля
по технологии (девочки) в 5 классе**

№ задания	Основные проверяемые требования к подготовке	Максимальный балл за выполненное задание
	<u>Часть А. Выберите правильные ответы (один или несколько)</u>	
	Оформление интерьера.	
1	Интерьер – это...	1
2	Как называется зона в кухне, предназначенная для приготовления пищи	1
3	Каким бывает размещение мебели на кухне	1
	Кулинария	
4	Кулинария – это...	1
5	Назвать вещества – поставщики энергии, содержащиеся в сливочном и растительном масле	1
6	Строительный материал клеток и тканей организма – это...	1
7	Какой из представленных примеров к бутербродам не относится	1
8	Соотнести способ приготовления яиц со временем их варки	2
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	
9	Что такое стежок?	2
10	Какие нити проходят вдоль кромки?	1
11	Как называется ткань, окрашенная в один цвет?	1
12	Где находится ушко машинной игле?	1
13	Назвать виды машинных швов	2
	<u>Часть Б. Дополните ответы.</u>	
14	1. Сорты чая бывают: _____ 2. Рациональный путь, по которому человек движется по кухне во время приготовления пищи – это _____	2
	<u>Часть С. Дайте развернутый ответ.</u>	
15	Назвать санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу.	2
	ИТОГО:	20

**Критерии оценивания
итоговой контрольной работы по технологии в 5 классе**

Общее время работы – 40 минут. Всего в работе 15 заданий. Баллы за верно выполненные задания суммируются.

Критерии оценок

- 86% - 100% - «5»
- 70% - 85% - «4»
- 50% - 69% - «3»
- 0% - 49% - «2»

Контрольная работа для учащихся 5 класса составлена на основе учебника «Технология. Технологии ведения дома» 5 класс под редакцией Сеница Н.В., Симоненко В.Д.