«\_\_\_» \_\_\_\_ 201\_г. Ф.И. учащегося\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Диагностическая контрольная работа за год**

**Технология, 5 класс**

***Инструкция по выполнению работы***

1 часть (А)

**Выберите правильный ответ.**

1. Что дают человеку белки:

а) накопление энергии

б) силу и рост

в) энергию

г) здоровье

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. Для чего предназначается нитепритягиватель?:

а) для передвижения ткани

б) для затягивания стежка

в) для прокалывания материала

г) для подачи нижней нитки

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. Основа (долевая нить) - это:

а) нити, идущие поперёк ткани

б) нити, идущие вдоль ткани

6. К овощам группы корнеплоды не относятся:

а) тыква;

б) морковь;

в) свекла;

г) редька.

7. Волокна растительного происхождения получают из:

а) шерсти;

б) шёлка;

в) хлопчатника;

г) асбеста.

8. Как называется неосыпающийся край ткани:

а) кромка;

б) уток;

в) основа;

г) долевая нить.

2 часть (В)

**Выберите правильные ответы**

9. К простым ткацким переплетениям относятся:

а) полотняное;

б) ломаная саржа;

в) саржевое;

г) атласное;

д) креповое;

е) пике .

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 обозначением мерки и её назначением. Напишите возле цифры соответствующую ей букву

***Обозначение мерок***

1) Сб

2) Ст

3) Ди

***Назначение мерок***

А) для определения длины изделия Б) для расчета длины пояса

В) для расчета ширины фартука

**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 накладные карманы, срезы нижней части фартука |
|  | Б. Обработать брели и нагрудник |
|  | В. Подготовить ткань к раскрою |
|  | Г. Соединить верхнюю и нижнюю части фартука с поясом |
|  | Д. Выполнить влажно-тепловую обработку фартука |
|  | Е. Разложить выкройку фартука на ткани |
|  | Ж. Раскроить ткань |

3 часть (С)

**Дайте ответ:**

14. Винегрет – разновидность салата, в состав которого обязательно входит \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Как правильно нарезать овощи для винегрета\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

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

**Критерии оценивания**

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

**Итоговая контрольная работа по технологии (девочки)**

**Вариант 2**

5 класс

1 часть (А)

**Выберите правильный ответ.**

1. Что дают человеку жиры:

а) накопление энергии

б) силу и рост

в) энергию

г) здоровье

2. Определить, является куриное яйцо свежим или лежалым. 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. Для чего предназначается зубчатая рейка?:

а) для передвижения ткани

б) для затягивания стежка

в) для прокалывания материала

г) для подачи нижней нитки

4. Мерку Ст снимают:

а) для определения длины пояса;

б) для определения длины изделия;

в) для определения ширины изделия;

г) для определения расстояния между карманами.

5. Уток - это:

а) нити, идущие поперёк ткани

б) нити, идущие вдоль ткани

6. К овощам группы бобовые не относятся:

а) горох;

б) морковь;

в) фасоль;

г) бобы.

7. Волокна растительного происхождения получают из:

а) шерсти;

б) шёлка;

в) льна;

г) асбеста.

8. Как называется неосыпающийся край ткани:

а) кромка;

б) уток;

в) основа;

г) долевая нить.

2 часть (В)

**Выберите правильные ответы**

9. Нить основы в ткани можно определить по следующим признакам::

а) по кромке;

б) по цвету;

в) по степени растяжения;

г) по виду нитей;

д) по печатному рисунку;

е) по звуку .

10. При подготовке выкройки к раскрою необходимо:

а) подписать название деталей;

б) указать направление нитей основы;

в) указать направление нитей утка;

г) указать количество деталей;

д) подписать названия срезов;

е) указать припуски на швы ;

**Установите соответствие**

11. Установите соответствие между обозначением мерки и её назначением. Напишите возле цифры соответствующую ей букву

***Обозначение мерок***

1) Сб

2) Ст

3) Ди

***Назначение мерок***

А) для определения длины изделия Б) для расчета длины пояса

В) для расчета ширины фартука

**Установите последовательность**

12. Укажите цифрами правильную последовательность технологических операций при раскладке выкроек на ткани и раскрое:

|  |  |
| --- | --- |
|  | А. Разложить крупные детали |
|  | Б. Сложить ткань пополам, "лицо с лицом" по долевой |
|  | В. Разложить мелкие детали |
|  | Г. Обвести детали по контуру |
|  | Д. Отметить припуски на швы |
|  | Е. Приколоть детали к ткани булавками |
|  | Ж. Раскроить изделие |

13. 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 |

3 часть (С)

**Дайте ответ:**

14. Винегрет – разновидность салата, в состав которого обязательно входит \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Как правильно нарезать овощи для винегрета\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

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

**Ответы к итоговой контрольной работе. Вариант 1**

1 часть

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

2 часть

9. А, В, Г

10. А, Б, В, Е

11. 1 – В, 2 – Б, 3 – А

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

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

3 часть.

14.Свекла. Кубиками

15.

1. Входить в кабинет только с разрешения учителя;
2. Надеть косынку и фартук;
3. Наполняя кастрюлю водой не доливай до края 4-5 см;
4. Снимая крышку с горячей посуды, приподнимай её от себя;
5. Выключай электроприбор сухими руками, держась за вилку;
6. Нельзя работать неисправным или тупым инструментом;
7. При работе инструменты нужно держать и передавать так, как показал учитель;
8. Хранить инструменты и принадлежности в предназначенном для этого месте;
9. Снимая горячую посуду с плиты, пользуйся прихватками;
10. На сковороду с горячим жиром продукты кладя аккуратно (от себя);
11. По окончании работы убери свое рабочее место.

**Ответы к итоговой контрольной работе. Вариант 2**

1 часть

1. А

2. А

3. А

4. А

5. А

6. Б

7. В

8. А

2 часть

9. А, В, Г, Е

10. А, Б, Г, Д, Е

11. 1 – В, 2 – Б, 3 – А

12. 1 – Б; 2 – А; 3 – В; 4 – Е; 5 –Г; 6 – Д; 7 - Ж

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

3 часть.

14.Свекла. Кубиками

15.

1) Входить в кабинет только с разрешения учителя;

2) Надеть косынку и фартук;

3) Наполняя кастрюлю водой не доливай до края 4-5 см;

4) Снимая крышку с горячей посуды, приподнимай её от себя;

5) Выключай электроприбор сухими руками, держась за вилку;

6) Нельзя работать неисправным или тупым инструментом;

7) При работе инструменты нужно держать и передавать так, как показал учитель;

8) Хранить инструменты и принадлежности в предназначенном для этого месте;

9) Снимая горячую посуду с плиты, пользуйся прихватками;

10) На сковороду с горячим жиром продукты кладя аккуратно (от себя);

11) По окончании работы убери свое рабочее место.