

**Контрольная работа (итоги года) по технологии для  
учащихся 6-х классов (девочки)**

**1. Требования, предъявляемые к одежде**

1 Эксплуатационные	А) Красивая, современная
2 Гигиенические	Б) Прочная, износостойкая
3 Эстетические	В) Недорогая, доступная
4 Экономические	Г) Предохранять тело от внешних воздействий

1- \_\_\_\_; 2- \_\_\_\_; 3- \_\_\_\_; 4- \_\_\_\_.

**2. Конструирование одежды это:**

- А) снятие мерок и изготовление выкроек изделия;
- Б) разработка чертежей деталей изделия и изготовление выкроек для раскроя ткани и пошива одежды;
- В) раскрой ткани и пошив изделия.

**3. Волокна животного происхождения относятся к волокнам:**

- А) искусственным;
- Б) синтетическим;
- В) натуральным.

**4. К волокнам животного происхождения относятся:**

- А) шерсть;
- Б) хлопок;
- В) пух;
- Г) шёлк.

**5. Обозначьте цифрами буквами правильную последовательность расположения конструктивных линий сверху вниз:**

- А) линия талии;
- Б) линия шеи;
- В) линия бёдер;
- Г) линия груди.

1-\_\_ ; 2-\_\_ ; 3-\_\_ ; 4-\_\_.

**6. Раскрой – это:**

- А) вырезание деталей выкройки швейного изделия;
- Б) процесс получения тканевых деталей путём их вырезания из куска ткани;
- В) процесс получения тканевых деталей путём их вырезания из куска ткани в соответствии с деталями выкройки и с учётом припусков на швы.

**7. Расставьте пункты в правильной последовательности раскроя швейного изделия**

- А) Разложить детали выкройки на ткань;
- Б) Сложить ткань вдвое;
- В) Вырезать;
- Г) Определить на ткани лицевую сторону, направление долевой нити;
- Д) Приколоть булавками детали выкройки к ткани;
- Е) Отложить припуски;
- Ж) Обвести детали по контуру.

1\_\_\_\_; 2\_\_\_\_; 3\_\_\_\_; 4\_\_\_\_; 5\_\_\_\_; 6\_\_\_\_; 7\_\_\_\_.

**8. Обозначьте цифрами от 1 до 4 правильную последовательность окончания работы на швейной машине:**

- А) поднять лапку, левой рукой убрать изделие в сторону;
- Б) выключить машину;
- В) обрезать нити, оставив концы длиной 10-15 см;
- Г) поднять иглу в верхнее положение.

1\_\_\_\_; 2\_\_\_\_; 3\_\_\_\_; 4\_\_\_\_

**9. В машинной игле ушко находится:**

- А) в середине иглы;
- Б) рядом с остриём;
- В) там же, где у иглы для ручного шитья.

**10. Для обработки нижнего среза юбки используют машинный шов:**

- А) стачной;
- Б) накладной;
- В) в подгибку с закрытым срезом.

**11. Перед началом шитья на швейной машине:**

- А) убрать из изделия булавки;
- Б) убрать временные швы;
- В) оставить в изделии булавки.

**12. Кулинария – это:**

- А) наука или искусство;
- Б) помещение;
- В) кафетерий.

**13. Продуктами растительного происхождения являются:**

- А) масло растительное;
- Б) масло животное;
- В) яйцо;
- Г) молоко;
- Д) пшено;
- е) геркулес;
- ж) рыба;
- З) сыр.

**14. Минеральное вещество, которое укрепляет кости человека:**

- А) магний;
- Б) кальций;
- В) железо.

**15. Рожки и звездочки относятся:**

- А) к трубчатым макаронным изделиям;
- Б) к крупам;
- В) к видам лапши;
- Г) к видам вермишели.

**16. Из какой зерновой культуры получают манную крупу:**

- А) пшеница;
- Б) ячмень;
- В) просо;
- Г) рис.

**17. К столовым приборам относятся:**

- А) кастрюля;
- Б) вилка;
- В) ложка;
- Г) сахарница.

**18. Что необходимо соблюдать при приготовлении блюд:**

- А) прическу;
- Б) технику безопасности;
- В) санитарно-гигиенические требования.

**19. Столовые приборы раскладывают в такой последовательности:**

- А) справа от тарелки вилка, слева – нож;
- Б) справа от тарелки вилка и ложка, слева – нож;
- В) справа от тарелки нож, слева – вилка.

**20. При приготовлении блинов используют следующие ингредиенты:**

---

---

**21. К корнеплодам не относится:**

- А) свекла;
- Б) горох;
- В) редис;
- Г) редька.

**22. Расположите в правильной последовательности.**

**Мытье посуды выполняют в следующей последовательности:**

- А) вымыть посуду в горячей воде;
- Б) удалить остатки пищи с посуды;
- В) поставить чистую посуду на сушку;
- Г) отсортировать посуду;
- Д) замочить посуду с пригоревшей пищей;
- Е) промыть посуду в проточной воде.

**1-\_\_ ; 2-\_\_ ; 3-\_\_ ; 4-\_\_ ; 5-\_\_ ; 6-\_\_ .**

**23. Обозначить цифрами последовательность первичной обработки рыбы:**

- А) промывание;
- Б) удаление внутренностей;
- В) очистка от чешуи;
- Г) пластование;
- Д) размораживание.

**1-\_\_ ; 2-\_\_ ; 3-\_\_ ; 4-\_\_ ; 5-\_\_ ; 6-\_\_ .**

**24 Впишите еще 3 правила СГТ**

1. Готовить пищу необходимо в специальной одежде.
2. Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом.
3. До тепловой обработки продукты должны быть вымыты.

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_

## 25. ТБ -это \_\_\_\_\_

### Впишите еще 3 правила ТБ

1. Перед работой проверить исправность соединительного шнура.
2. Не оставлять зажженную плиту без присмотра.
3. Снимая горячую посуду с плиты. Пользоваться прихватками, а если сковорода без ручки. То сковородником – приспособлением для перемещения посуды.

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_

## 26. Что нужно делать если нож или вилка упали на пол?

27. 1. Назовите виды технической документации? Выберите несколько правильных ответов

- А) конструкторская документация
- Б) технологическая документация
- В) алгоритм изготовления продукции
- Г) вид чертежа с графическими обозначениями

28. Установите соответствие между видами технологической и конструкторской документации (соедините на листке стрелками).

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| А) конструкторская документация | 1) технические рисунки, эскизы, чертежи и схемы, которые могут сопровождаться текстовыми пояснениями |
| Б) технологическая документация | 2) маршрутные карты, технологические карты, эскизные карты, технологические инструкции               |

29. 3. Технологическая карта – определяет .....

- А) весь технологический процесс и межцеховые переходы изготовления деталей по всем операциям в технологической последовательности;
  - Б) последовательность выполнения отдельных видов работ
  - В) графическую иллюстрацию к маршрутным и операционным картам технологического процесса
30. Маршрутная карта – определяет .....

- А) весь технологический процесс и межцеховые переходы изготовления деталей по всем операциям в технологической последовательности;
- Б) последовательность выполнения отдельных видов работ
- В) графическую иллюстрацию к маршрутным и операционным картам технологического процесса

### Ответы

1. 1 – Б, 2 – Г; 3 – А; 4 – В
2. Б
3. В
4. А; В; Г
5. 1 – Б; 2 – Г; 3 – А; 4 – В

6. В
7. 1 – Г; 2 – Б; 3 – А; 4 – Д; 5 – Ж; 6 – Е; 7 – В
8. 1 – Г; 2 – А; 3 – В; 4 – Б
9. 9 – Б
10. В
11. А
12. А
13. А; Д; Е
14. Б
15. Г
16. А
17. Б; В
18. Б; В
19. В
20. –
21. А; В; Г
22. 1 – Б; 2 – Г; 3 – Д; 4 – А; 5 – Е; 6 – В
23. 1 – Д; 2 – В; 3 – Б; 4 – А; 5 – Г
24. –
25. –
26. Попросить новый прибор.
27. А,Б
28. А-1, Б-2
29. Б
30. А

### **Критерии оценивания результатов выполнения работы**

За каждое правильно выполненное тестовое задание **1 балл**

***Система оценивания.***

Отметка	Баллы, полученные за выполнение работы
«5»	30-29 баллов (отлично)
«4»	28-23 баллов (хорошо)
«3»	22 -15 баллов (удовлетворительно)
«2»	14 и меньше баллов (неудовлетворительно)