

**Контрольная работа (итоги года) по технологии для
учащихся 7-х классов (девочки)**

- 1.** Для освещения жилого помещения предназначены светильники
 - а) потолочные
 - б) настенные
 - в) настольные
 - г) напольные
 - д) встроенные
 - е) прожекторы

- 2.** Назовите напольный светильник
 - а) бра
 - б) люстра
 - в) настольная лампа
 - г) торшер

- 3.** Как называется обрамление маленькой картины, выполненное из плотной бумаги или картона значительной ширины?
 - а) багет
 - б) макет
 - в) паспарту

- 4.** Для генеральной уборки кабинета технологии вам понадобятся?
 - а) лопата
 - б) грабли
 - в) пылесос
 - г) резиновые перчатки
 - д) тряпки
 - е) ведро
 - ж) швабра
 - з) мыло
 - и) чистящее средство
 - к) халат, фартук

- 5.** Устройство, создающее и автоматически поддерживающее в закрытых помещениях заданные параметры микроклимата, наиболее благоприятные для самочувствия людей называется
 - а) увлажнитель воздуха
 - б) ионизатор
 - в) озонатор
 - г) кондиционер

- 6.** Назовите физические свойства древесины как конструкционного материала
 - а) плотность
 - б) влажность
 - в) цвет
 - г) запах
 - д) твердость
 - е) прочность
 - ж) упругость

7. Выберите блюда из молока и молочных продуктов

- а) рисовая каша
- б) картофельная запеканка
- в) суп молочный
- г) бутерброд
- д) котлеты
- е) сырники

8. Вермишель перед варкой

- а) перебирают
- б) промывают
- в) она готова к варке

9. Речная рыба

- а) карась
- б) форель
- в) сом
- д) карп

10. В ассортимент первых блюд входят

- а) сладкие соусы
- б) супы-пюре
- в) бульоны
- г) молочные супы

11. Укажите последовательность приготовления мясного бульона

- а) добавить коренья
- б) снять пену и жир
- в) залить мясо холодной водой
- г) варить на медленном огне
- д) довести до кипения
- е) подготовить мясо

12. Волокна животного происхождения получают из

- а) волосяного покрова животных
- б) льна
- в) хлопка
- г) крапивы



auto.ru

РЕКЛАМА

|16+

Start

13. Какие изделия можно шить из шерстяных тканей

- а) постельное белье
- б) платья
- в) пальто
- г) блузки

14. Из какой ткани лучше шить летнюю одежду

- а) шелковой
- б) хлопчатобумажной
- в) шерстяной

15. К волокнам животного происхождения относятся

- а) хлопок и лен
- б) шелк и шерсть
- в) лавсан и капрон
- г) лен и шелк

16. К гигиеническим свойствам ткани относятся

- а) гигроскопичность
- б) осыпаемость
- в) пылеемкость
- г) воздухопроницаемость

17. Лицевая сторона ткани имеет

- а) длинный ворс
- б) яркий рисунок
- в) бледный рисунок
- г) блестящую поверхность

18. Обрыв нижней нити может произойти по причине

- а) неправильного положения прижимной лапки
- б) сильного натяжения верхней нити
- в) неправильной заправке нижней нити
- г) неправильной заправки верхней нитки
- д) использования нити плохого качества

19. К швейным изделиям плечевой группы относятся

- а) пиджак
- б) юбка
- в) платье
- г) брюки
- д) шорты
- е) сарафан

20. Установите соответствие между названием и ее условным обозначением. Одному элементу первого столбика соответствует один элемент второго.

Условные обозначения мерок

- 1) Ст
- 2) Дизд
- 3) Друк

- 4) Оп
- 5) Дтс
- 6) Сб
- 7) Шс

Названия мерок

- а) Ширина спинки
- б) Окружность плеча
- в) Длина талии по спинке
- г) Длина изделия
- д) Полуобхват бедер
- е) Длина рукава
- ж) Полуобхват талии

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.

21. Продолжи высказывания

- а) Долевая нить при растяжении
- б) Гигроскопичность ткани это
- в) Из рыбы можно приготовить
- г) Обед может состоять из
- д) Фруктовый салат заправляют
- е) Салатными заправками являются

22. Определи правильную последовательность изготовления швейного изделия

- а) Снятие мерок с фигуры
- б) Окончательная влажно-тепловая обработка изделия
- в) Конструирование-построение чертежа основы изделия
- г) Исправление дефектов
- д) Моделирование выкройки
- е) Подготовка и проведение примерки
- ж) Подготовка выкройки к раскрою
- з) Технология машинных работ
- и) Технология ручных работ
- к) Раскрой

Ответы

- 1-абвгд
- 2-г
- 3-в
- 4-гдежзик
- 5-г
- 6-абвг
- 7-аве
- 8-в
- 9-авд
- 10-бвг
- 11-евдбга
- 12-а
- 13-бв

- 14-аб
- 15-б
- 16-аг
- 17-абг
- 18-вд
- 19-аве
- 20. 1ж 2г 3е 4б 5в 6д 7а
- 21.
 - а) не тянется
 - б) пропускает влагу
 - в) уха, котлеты
 - г) первого, второго и третьего
 - д) йогуртом
 - е) майонез, сметана, растительное масло
- 22. а, в, д, ж, к, и, е, г, з, б

Критерии оценивания результатов выполнения работы

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

Система оценивания.

| Отметка | Баллы, полученные за выполнение работы |
|---------|--|
| «5» | 22-21 баллов (отлично) |
| «4» | 20-16 баллов (хорошо) |
| «3» | 15-11 баллов (удовлетворительно) |
| «2» | 10 и меньше баллов (неудовлетворительно) |