Оценочные материалы по технологии 5-8 класс

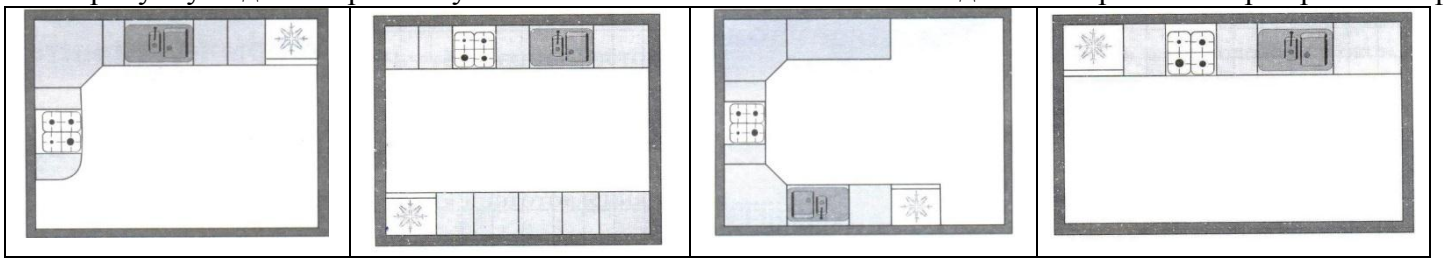
5 класс
Самостоятельная работа
по теме «Интерьер и планировка кухни-столовой» 5 класс

1. Установите, какому виду требований к интерьеру соответствуют следующие характеристики

Требования к интерьеру		*Характеристики интерьера*	
А	Эргономические	1	Гармоничное сочетание в интерьере цвета, фактуры и формы предметов
Б	Санитарно-гигиенические	2	Удобное для пользования расположение оборудования, мебели
В	Эстетические	3	Чистота, комфортная температура и влажность воздуха, изоляция помещений от внешнего шума

Ответ: А____; Б____; В____.

2. Определите по рисунку вид планировки кухни и запишите его название. В каждой планировке начерти рабочий треугольник



Самостоятельная работа
по теме «Интерьер и планировка кухни-столовой» 5 класс

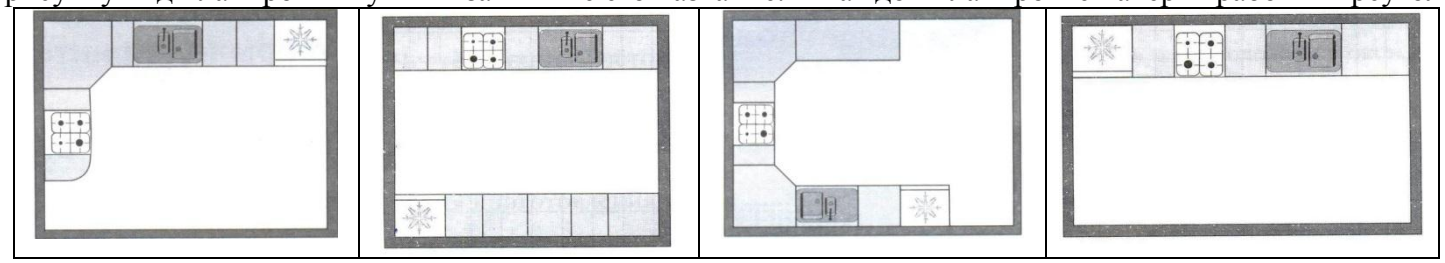
1. Установите, какому виду требований к интерьеру соответствуют следующие характеристики

Требования к интерьеру	*Характеристики интерьера*

А	Эргономические	1	Гармоничное сочетание в интерьере цвета, фактуры и формы предметов
Б	Санитарно-гигиенические	2	Удобное для пользования расположение оборудования, мебели
В	Эстетические	3	Чистота, комфортная температура и влажность воздуха, изоляция помещений от внешнего шума

Ответ: А____; Б____; В____.

2. Определите по рисунку вид планировки кухни и запишите его название. В каждой планировке начерти рабочий треугольник



3. Установи соответствие между названием стиля кухни и его характерными особенностями

Стиль кухни		*Характерные особенности*	
А	Деревенский	1	Массивная деревянная мебель с резными украшениями, цветные витражи
Б	Классический	2	Светлые тона, отсутствие мелких деталей, использование только нужных предметов
В	Модерн	3	Шторы с мелким рисунком, расписные кухонные доски и подносы, прихватки из лоскутов
Г	Минимализм	4	Яркие фасады, металлические и стеклянные поверхности

Ответ: А____; Б____; В____; Г____.

4. Впиши слова ответы

Внутренний вид и оформление помещения.

Зона на кухне, предназначенная для приготовления пищи.

Зона на кухне, предназначенная для приёма пищи.

Чертёж кухни с учётом расположения окон и дверей.

Рациональный путь, по которому человек движется по кухне во время приготовления пищи.

3. Установи соответствие между названием стиля кухни и его характерными особенностями

Стиль кухни		*Характерные особенности*	
А	Деревенский	1	Массивная деревянная мебель с резными украшениями, цветные витражи
Б	Классический	2	Светлые тона, отсутствие мелких деталей, использование только нужных предметов
В	Модерн	3	Шторы с мелким рисунком, расписные кухонные доски и подносы, прихватки из лоскутов
Г	Минимализм	4	Яркие фасады, металлические и стеклянные поверхности

Ответ: А____; Б____; В____; Г____.

4. Впиши слова ответы

Внутренний вид и оформление помещения.

Зона на кухне, предназначенная для приготовления пищи.

Зона на кухне, предназначенная для приёма пищи.

Чертёж кухни с учётом расположения окон и дверей.

Рациональный путь, по которому человек движется по кухне во время приготовления пищи.

Карточки-задания по технологии.
Тема: Материаловедение

Карточка № 1
Получение пряжи из волокна.

Заполните в таблице графу – поставьте буквы, соответствующие правильным ответам.

Вопросы	Ответы
1. Какие волокна (химические или натуральные) идут на производство ситца?	
2. Для каких волокон сырьем является шерсть животных?	
3. Из каких волокон (натуральных или химических) изготавливают капрон?	
4. Какие волокна (натуральные или химические) используют для производства льняного полотна?	

Ответы: А – химические волокна
Б – натуральные волокна

Карточка № 2
Нити основы и утка́ в ткани

Заполните в таблице графу – поставьте буквы, соответствующие правильным ответам.

Вопросы	Ответы
1. Что образуется по краям ткани при её изготовлении?	
2. Как называются нити, идущие вдоль ткани?	
3. Как называются нити, которые прокладывает челнок?	
4. Какие нити в ткани более мягкие и пушистые?	

Ответы: А – осно́вные нити
Б – уто́чные нити
В – кромка

Карточка № 3
Отделка ткани

Заполните в таблице графу – поставьте буквы, соответствующие правильным ответам.

Вопросы	Ответы

У какой ткани на изнаночной стороне плохо виден рисунок?	
Какая ткань имеет на лицевой стороне ворс?	
У каких тканей лицевую сторону определяют по чистоте отделки?	

Ответы: А – ткань с печатным рисунком; Б – пестротканая ткань;
В – гладкокрашеная ткань; Г – ворсовая ткань

Карточка № 4
Отделка ткани

Заполните графу таблицы, поставив против перечисленных признаков буквы *Л* (лицевая сторона) или *И* (изнаночная сторона).

Признаки лицевой или изнаночной сторон	Лицевая или изнаночная сторона
1. Технические узелки и ворсинки на поверхности ткани	
2. Гладкая, блестящая поверхность ткани	
3. Четко виден печатный рисунок	
4. Ворс на поверхности ткани	
5. Печатный рисунок на ткани виден слабо	

Карточка № 5
Нити основы и утка́ в ткани

Вставьте пропущенные слова.

1. Кромка направлена вдоль нитей … (каких?).
2. Ткань растягивается больше по направлению нитей … (каких?).
3. При резком растяжении ткани (хлопком) по направлению нитей … (каких?) звук получается глухой.
4. Нити … (какие?) более тонкие, ровные.
5. Нити … (какие?) более толстые, пушистые.

Карточка № 6
Изготовление ткани

1. Расскажите, что изготавливают из ткани (кроме одежды).
2. Как называется процесс получения ткани из пряжи?
3. Люди, каких профессий работают на ткацких станках?

Карточка № 7

Изготовление ткани

1. Перечислите виды волокон, которые вы знаете.
2. Объясните, из чего делают пряжу, а из чего ткань.
3. Люди каких профессий работают на станках, вырабатывающих пряжу?

Карточка № 8

Изготовление ткани

1. Как определить по внешним признакам нить основы и нить утка́?
2. Объясните, для чего надо уметь определять лицевую и изнаночную стороны ткани.
3. Из данных образцов выберите ткани, изготовленные полотняным переплетением.

Карточка № 9

Изготовление ткани

1. В чём заключается отделка ткани?
2. У какой ткани печатный рисунок с изнаночной стороны виден менее ясно, у тонкой или у толстой?
3. Из данного учителем образца ткани выньте две нити, расположенные перпендикулярно друг другу, и по их внешнему виду определите, какая из них основная, а какая уто́чная.

Карточка № 10

Изготовление ткани

Прочтите текст и ответьте на вопросы.

1. *Из каких растений получают волокна, и какие ткани из них вырабатывают?*
2. *Из чего вырабатывают химические волокна?*

ИЗ ЧЕГО ДЕЛАЮТ ТКАНИ.

Ещё в глубокой древности человек научился соединять отдельные короткие и тонкие волокна в длинные нити – пряжу и делать из неё ткань. Чтобы изготовить пряжу, люди сначала использовали волокна диких растений, потом шерсть животных, волокна льна и конопли. С развитием земледелия начали выращивать хлопчатник, дающий очень хорошее и прочное волокно. В дальнейшем ткани стали делать не только из волокон натуральных, но и получаемых химическим путем.

В зависимости от происхождения или способа изготовления текстильные волокна делят на два больших класса: натуральные, которые получают из растений, шерсти животных и др., и химические, вырабатываемые человеком искусственным путём на фабриках и заводах (из древесины ели, из отходов хлопка, из каменного угля, нефти, газа и др.)

Карточки-задания по технологии.
Тема: Машиноведение

Карточка № 1
Заправка ниток

1. Покажите, как заправить верхнюю нитку между шайбами регулятора натяжения верхней нитки.
2. Назовите основные части шпульного колпачка.
3. Начиная шить, ткань подкладывают под лапку. Что нужно сделать сначала, прижать ткань лапкой или проколоть её иглой?

Карточка № 2
Заправка ниток

1. Какой длины нужно оставлять верхнюю нитку при заправке её в иглу и для чего?
2. Покажите, как нужно держать шпульный колпачок при установке его в челночное устройство.
3. Покажите, как вывести нижнюю нитку на поверхность игольной пластинки.

Карточка № 3
Швейная машина

1. В чём заключается подготовка швейной машины к работе? Подготовьте машину к работе.
2. Какое значение имеет правильная организация рабочего места и как его организовать для работы на швейной машине?
3. Объясните, как изменить ширину шва, выполняемого с помощью ограничительной линейки.
4. Перечислите правила работы на швейной машине и ответьте, почему по окончании шитья под лапку следует подкладывать кусочек ткани.

Карточка № 4
Швейная машина

Расскажите и покажите на машине:

1. В какую деталь швейной машины вставляют иглу?
2. Какое устройство служит для наматывания ниток?
3. С помощью, какой детали поднимают прижимную лапку?

6 класс

КОНСТРУИРОВАНИЕ
(6 КЛ)

Обозначьте цифрами соответствие обозначения названию мерок(размерных признаков).
Например: 1-2.

1.Сш	1.Обхват плеча.
2.Сг	2.Полуобхват шеи.
3.Оп	3.Полуобхват груди.
4.Ди	4.Длина изделия.

КОНСТРУИРОВАНИЕ
(6 КЛ)

Обозначьте цифрами соответствие мерки её назначению.
Например: 1-2.

1.Ди	1.Определение размера горловины.
2.Оп	2.Определение длины сорочки.

3.Сг	3.Определение длины рукава.
4.Сш	4.Определение размера изделия и ширины сорочки.

КОНСТРУИРОВАНИЕ
(6 КЛ)

Обозначьте цифрами мерки, которые при построении чертежа записывают в половинном размере. Например: 1.

1.Сш
2.Сг
3.Оп
4.Ди

КОНСТРУИРОВАНИЕ
(6 КЛ)

Обозначьте цифрами соответствие обозначения названию мерок(размерных признаков).
Например: 1-2.

1.Сш	1.Обхват плеча.
2.Сг	2.Полуобхват шеи.
3.Оп	3.Полуобхват груди.
4.Ди	4.Длина изделия.

КОНСТРУИРОВАНИЕ
(6 КЛ)

Обозначьте цифрами соответствие мерки её назначению.

Например: 1-2.

1.Ди	1.Определение размера горловины.
2.Оп	2.Определение длины сорочки.
3.Сг	3.Определение длины рукава.
4.Сш	4.Определение размера изделия и ширины сорочки.

КОНСТРУИРОВАНИЕ
(6 КЛ)

Обозначьте цифрами мерки, которые при построении чертежа записывают в половинном размере. Например: 1.

1.Сш
2.Сг
3.Оп
4.Ди

Тест по теме "Кулинария" 6 класс

Ученицы:_____ класса:_____

1. К минеральным веществам относятся:
а) магний;
б) железо;
в) углеводы;
г) натрий;
д) жиры;
е) витамины.

2. К кисломолочным продуктам относятся:

а) квас;

б) простокваша;
в) морс;
г) сметана;
д) сыр;
е) творог;
ж) ацидофилин.

3. Определи, какую крупу получают из данной зерновой культуры:Зерновая культура
Крупа, полученная из зерна

1 - гречиха	А - пшено
2 - просо	Б - манная
3 - пшеница	В - перловая
4 - ячмень	Г - ядрица
5 - овес	Д - хлопья "Геркулес"

4. По концентрации густоты каши делят на:

а) твердые;
б) рассыпчатые;
в) мягкие;
г) жидкие;
д) зернистые;
е) вязкие.

5. **Определить какому виду соответствуют данные макаронные изделия:Вид макаронных изделий**
Макаронные изделия

1 - трубчатые	А - узкая, широкая, гофрированная
2 - фигурные	Б - обыкновенная, паутинка, яичная
3 - вермишель	В - звездочки, ракушки, алфавит
4 - лапша	Г - макароны, рожки, перья

6. Макаронные изделия при варке засыпают в кастрюлю:

а) с холодной водой;
б) с теплой водой;
в) с горячей водой;
г) с кипящей водой.

7. Определите правильную последовательность первичной обработки рыбы:

а) промывание;
б) разрезание брюшка;
в) оттаивание;
г) удаление внутренностей;
д) очистка рыбы от чешуи;
е) нарезание на порционные куски;
ж) удаление головы, плавников, хвоста.

8. По каким характеристикам определяется доброкачественность рыбы:

а) консистенция плотная
б) жабры серого цвета;
в) чешую отстает от кожи;
г) консистенция рыхлая;
д) глаза мутные;
е) жабры ярко-красного цвета;
ж) чешуя просто прилегает к коже;
з) глаза прозрачные.

9. К холодным сладким блюдам относятся:

а) фрукты и ягоды;
б) пудинги;
в) суфле;
г) кисели;
д) мороженое;

е) каши;
ж) компоты.

10. Желирующим веществом для киселей является:

а) пищевой желатин;
б) картофельный крахмал;
в) пшеничная мука;
г) манная крупа.

Ответы:

1. – АБГ
2. БГДЕЖ
3. 1Г, 2А, 3Б, 4В, 5Д
4. БГЕ
5. 1Г, 2В, 3Б, 4А
6. Г
7. ВДБГЖАЕ
8. АЕЖЗ
9. АГДЖ
10. Б

<u>Тесты 6 класс.</u>

1. Соотнесите вид крупы и соответствующий способ ее первичной обработки:

Вид крупы

1) пшенная

2)гречневая
3) манная
4)рисовая
5) хлопья овсяные «Геркулес»
6)перловая
Первичная обработка крупы:
а)моют
б)перебирают
в) замачивают
г)просеивают
д) подсушивают

2. Соотнесите вид крупы и зерновую культуру:

Зерновая культура Вид крупы
а)овес 1) овсяные хлопья «Геркулес»
б)кукуруза 2)рисовая
в)пшеница 3) пшенная
г) гречиха 4)ячневая
д)рис 5)перловая
е)просо 6) манная
ж)ячмень 7)кукурузная
8) гречневая

3. Соотнесите вид крупы с консистенцией каши:

Вид крупы Консистенция каши
а) пшенная 1) рассыпчатая
б) манная 2) жидкая
в)гречневая 3)вязкая

4. Выберите посуду, необходимую для приготовления каши:

а) алюминиевая,
б) эмалированная,
в)чугунная,
г) из нержавеющей стали,
д) огнеупорная.

5. Выберите правильный ответ.

Соль закладывать в начале варки каши:
а) да,
б) нет**.**

6. При варке каши крупу всыпают в жидкость:
а) холодную
б) теплую,
в) кипящую.

7. Укажите цифрами последовательность приготовления каши:
а) довести жидкость до кипения,
б) уменьшить нагрев,
в) провести первичную обработку крупы,
г) добавить в кипящую жидкость соль, сахар,
д) варить до готовности,
е) всыпать подготовленную крупу.

8. Выберите из перечисленных блюда из молока и молочных продуктов:
а) манная каша,
б) бутерброды,
в) винегрет,
г) вареники,
д) котлеты,
е) блины,
ж) запеканка творожная.

9. Обозначьте цифрами последовательность первичной обработки рыбы:
а) обмывание,
б) чистка,
в) удаление внутренностей,
г) пластование,
д) размораживание.
10. Выберите признаки доброкачественности рыбы:
а) глаза мутные,
б) глаза прозрачные,
в) чешуя поврежденная,
г) брюшко не вздутое,

д) специфический рыбный запах,
е) упругая консистенция.
ж) жабры светло-розовые.

11. Выберите виды тепловой обработки рыбы:

а) запекание,
б) варка,
в) тушение,
г) копчение,
д) соление,
е) замораживание.

12. Укажите способы варки макаронных изделий.

13. Укажите последовательность приготовления жареной рыбы:

а) разогреть сковороду с маслом,
б) подготовить панировку,
в) определить готовность жареной рыбы,
г) обвалять рыбу в панировке,
д) обжарить рыбу с двух сторон,
е) произвести первичную обработку рыбы.

14. Вставьте пропущенные слова.

а) Каши по консистенции бывают....
б) Консистенция каши зависит от.....

15. Укажите цифрами последовательность приготовления блинчиков:

а) ввести муку и тщательно перемешать,
б) взбить яйца, соль и сахар,
в) влить небольшое количество молока и перемешать,
г) добавить необходимое количество жидкости (до консистенции жидкой сметаны),
д) выпекать.

16. Закончите предложение.

Пастеризация — это процесс... .

17. При первичной обработке макаронные изделия:

а) перебирают;
б) промывают;
в) замачивают;
г) удаляют примеси;
д) нарезают.

18. Для чего нужно просеивать муку перед замешиванием теста?

19. Мясо и рыбу надо размораживать:

а) в холодной воде,
б) в теплой воде,
в) на воздухе,
г) в холодильнике,
д) в микроволновой печи.

Ответы на тесты кулинария 6 класс.
1. 1-аб, 2-бад, 3-г, 4-абв 5-бд 6-а,в 13б
2.1а, 2д,3е,4ж,5ж,6в,7б,8г 8б
3.1а,в; 2а,б,в; 3а,б,в; 8б
4. а, в, г, д; 4б
5 а; 1б
6 в 1б
7. 1в,2а,3г,4е,5б,6д. 6б
8. а,г,е,ж 4б
9.1д,2а,3б,4в,5а,6г. 6б
10.б,г,д,е,ж 5б
11.а,б,в,г 4б
12. сливной, несливной 2б
13.1е,2б,3а,4г,5д,6в 6б
14. жидкие, вязкие, рассыпчатые 3б
15.б,в,а,г,д 4б
16. Это процесс нагревания молока до72- 75 С 1б
17. а,г 2б
18. для удаления случайных примесей и для обогащения кислорода. 2б
19. в,г,д 3б

Тесты для учащихся 6 «___» класса (девочки).
Раздел « Проектирование». По программе В.Д. Симоненко.
Дата проведения _____
Фамилия, Имя _____
1.Отметь верный ответ. Что такое одежда?
А. швейное изделие
Б. потребность защиты тела человека
В. совокупность изделий, которые покрывают, облекают тело человека для обеспечения его жизнедеятельности
2.Отметь верный ответ. К основным требованиям относятся:

А. эстетические, гигиенические
Б. удобство, надежность
В. все ответы верны

3. Отметь верный ответ. К какому требованию относится это высказывание «одежда обеспечивает человеку свободу движения, легко надевается и снимается»:

А. эстетические
Б. гигиенические
В. удобства
Г. надежность

4. Отметь верный ответ. Составная часть проектирования одежды это:

А. конструирование
Б. моделирование
В. изготовление изделия

5. Отметь верный ответ. Для чего необходимы мерки:

А. для построения основы чертежа изделия
Б. для подготовки эскиза модели
В. для исследования

6. Проведи линии к верным ответам:

А. Ст	А. Длина спины до талии
Б. Сб	Б. Длина изделия
В. Дтс	В. Полуобхват талии
Г. ДИ	Г. Полуобхват бедер

7. Найди верный ответ. Что такое покрой?

А. тип юбок
Б. особенность деталей
В. тип конструкции отдельных видов изделий

8. Отметь основные конструкции юбок?

А. конические
Б. клиньевые
В. прямые
Г. все ответы верны

9. Найди верный ответ. Что такое моделирование?

А. это процесс разработки выкроек изделия по готовой модели или ее графическому изображению
Б. это покрой и выбор материала

В. это выбор отделки и цветового решения

10. Найди неверный ответ. Какие способы настила ткани, вы знаете:

А. при настиле в сгиб

Б. при настиле в разворот

В. при настиле поперек

11. Проведи линии к верным ответам. Штриховой линией намечают припуски на швы:

А. по нижним срезам	А. 10 мм
Б. по боковым срезам	Б. 30-50 мм
В. по верхним срезам, срезам пояса	В. 20-30

12. Отметь верный ответ. Как называется мерка, которую снимают горизонтально вокруг туловища по выступающим точкам ягодиц?

А. обхват шеи

Б. длина изделия

В. обхват бедер

Г. обхват груди

13.Отметь верный ответ. Как накладывают клеевую прокладку при дублировании деталей:

А. на изнаночную сторону

Б. на лицевую сторону

В. все ответы верны

14. Отметь верный ответ. Как подбирают пуговицы с отверстием:

А. по цвету ткани

Б. по цвету пуговицы

В. все ответы верны

15. отметь верный ответ. Как начинают сметывать вытачку?

А. от вершины вытачки к основанию

Б. от основания вытачки к вершине

В. все ответы верны

6 «_____» класс
Дата проведения _____
Фамилия, Имя _____

№ вопроса	А	Б	В	Г	бал
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

Ключи к ответу
1 В
2 В
3 В
4 А
5 А
6 А-В; Б-Г; В-А; Г-Б

7 В
8 В
9 А
10 В
11 А-Б; Б-В; В-А
12В
13 А
14 А
15 А

Тестовые задания
для учащихся 6 классов по разделу «Материаловедение»

Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько).

1. Волокна растительного и животного происхождения относятся к волокнам: а) химическим; б) натуральным. 2. К волокнам растительного происхождения относятся: а) хлопок и лен; б) шелк и шерсть; в) лен и шелк; г) хлопок и шелк. 3. К волокнам животного происхождения относятся: а) хлопок и лен; б) шелк и шерсть; в) лен и шелк; г) хлопок и шелк. 4. Основным поставщиком сырья для производства шерстяного волокна является: а) верблюд; б) кролик;	6. Из какой ткани лучше шить зимнюю одежду? а) шерстяной; б) шелковой; в) хлопчатобумажной. 7. Из чего получают волокна натурального шелка? а) волосяного покрова животных; б) стеблей растений; в) коконов тутового шелкопряда. 8. Какая ткань более гладкая? а) хлопок; б) лен; в) шелк. 9. Самое простое ткацкое переплетение? а) саржевое; б) полотняное; в) сатиновое. 10. Лицевая сторона ткани имеет:

в) коза; г) овца. 5. Какие изделия можно шить из шелковых тканей? а) постельное белье; б) платье; в) пальто.	а) яркий рисунок; б) концы ниток, узелки; в) длинный ворс; г) блестящую поверхность; д) бледный рисунок.

Ключ к тесту:

1. б
2. а
3. б
4. г
5. а,б
6. а
7. в
8. в
9. б
10. а,в,г

Тесты для учащихся 6 «___» класса (девочки).
Раздел « Машиноведение». По программе В.Д. Симоненко.
Дата проведения _____
Фамилия, Имя _____

1.Отметь верный ответ. Какая строчка считается качественной?
А. переплетение нижней и верхней ниток происходит между соединяемым материалом
Б. переплетением нижней нитки между соединяемым материалом
В. переплетением верхней нитки между соединяемым материалом

2. Отметь верный ответ. От чего зависит длина стежка?
А. от толщины ткани
Б. от назначения строчки
В. от толщины ткани и назначения строчки

3. Отметь лишнее. Где располагается регулятор длины стежка?
А. на стойке рукава швейной машины
Б. на рукаве швейной машины
В. на корпусе швейной машины

4. Найди верный ответ. С помощью регулятора верхней нитки можно:
А. усилить натяжение верхней нитки
Б. ослабить натяжение верхней нитки
В. усилить или ослабить натяжение верхней нитки

5. Найди верный ответ. С помощью регулятора нижней нитки можно:
А. усилить натяжение нижней нитки
Б. усилить или ослабить натяжение нижней нитки
В. ослабить натяжение нижней нитки

6. Отметь верный ответ. Причины дефектов машинной строчки «слабая строчка»:
А. недостаточное натяжение верхней нитки
Б. излишнее натяжение нижней нитки
В. недостаточное натяжение обеих ниток

7. Отметь верный ответ. Причины дефектов машинной строчки «натянутая строчка»:
А. излишнее натяжение обеих ниток
Б. недостаточное натяжение нижней нитки
В. излишнее натяжение верхней нитки

8. Отметь верный ответ. Для чего служит машинная игла?
А. для прямой строчки
Б. для получения строчки

В. для прокалывания материала

9. Отметь верный ответ. От чего зависит качество машинной строчки?

А. от правильного подбора иглы и швейных ниток

Б. от толщины нитки

В. от толщины иглы

10. Отметь верный ответ. Номер машинной иглы выбирают в соответствии:

А. с номером нитки

Б. с номером иглы

В. с толщиной и плотностью ткани

11. Отметь верный ответ. К причине появления дефекта относится:

А. пропуск стежков

Б. поломка иглы

В. несоответствие номера иглы номеру ниток

12. Отметь верный ответ. Шов в подгибку с открытым срезом применяется :

А. при обработке низа изделия, оборок, воланов

Б. при соединении кокеток

В. при обтачивании концов пояса

13. Отметь верный ответ. Для чего необходимо смазывать швейную машину?

А. для облегчения вращения деталей, уменьшения износа и шума машины

Б. для удобства

В. для устранения неполадок

14. Отметь верный ответ. Номер машинной иглы для «сукна»:

А. 60-70

Б. 80-90

В. 120-150

15. Отметь верный ответ. Номер машинной иглы для «ситца»:

А. 90-100

Б. 80-90

В. 100-110

Приложение №1. Таблица верных ответов

6 «_____» класс

Дата проведения _____

Фамилия, Имя _____

№ вопроса	**А**	**Б**	**В**	**бал**
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				

15				

Ключ к ответу

1. а
2. в
3. б
4. в
5. б
6. в
7. а
8. б
9. а
10. в
11. в
12. а
13. а
14. в
15. б

Итоговая проверочная 6 кл

1. Выберите правильные ответы:
К натуральным волокнам относятся:
а) хлопок;
б) шелк;
в) капрон;
г) лен;
д) шерсть.

2. Выберите правильные ответы:
Волокна животного происхождения это:
а) лен;
б) шерсть;
в) шелк;
г) хлопок.

3. Выберите правильный ответ:
Как называется неосыпающийся край ткани?
а) кромка;
б) шов;
в) срез.

4. Выберите правильный ответ:
Долевая нить при растяжении:
а) растягивается;
б) не изменяет свою длину;
в) скручивается.

5. Выберите правильный ответ:
Пылеёмкость, воздухопроницаемость, гигроскопичность- это:
а) механические свойства;
б) физические свойства;
в) технологические свойства;
г) гигиенические свойства;
д) физико-механические свойства.

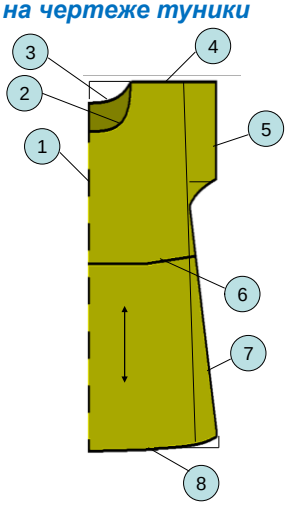
6. Выберите правильный ответ:
Длинный желобок иглы при ее установке в иглодержателе должен быть повернут:
а) влево;
б) вправо;
в) на работающего за машиной;
г) в сторону челнока;
д) со стороны заправки верхней нитки.

7. Выберите правильные ответы:
Поломка швейной иглы может произойти, если:
а) игла имеет ржавый налет;
б) игла погнута;
в) игла вставлена в иглодержатель до упора;
г) игла вставлена в иглодержатель не до упора;
д) шпульный колпачок вставлен в челночное устройство не до упора.

8. Выберите правильный ответ:
В машинной игле ее номер находится:
а) в середине иглы;
б) на колбе;
в) на лезвие;
г) на лыске.

9. Выберите правильный ответ:
«Холостой» ход машины:
а) машина не работает;
б) при холостом движении машинная игла работает быстро;
в) на холостом ходу вращаются все части швейной машины;
г) на холостом ходу вращается только маховое колесо, а игла остается неподвижной;
д) холостой ход – движение махового колеса и иглы.

10. Соотнеси названия линий с линиями на чертеже туники



а линия плеча
б линия талии
в линия бока
г линия низа изделия
д линия горловины спинки
е линия горловины полочки
ж середина детали
з линия низа рукава

11. Какие правила безопасности надо соблюдать при выполнении ручных работ? *Выберите нужную букву*.

До начала работы:

а) посчитать количество иголок и булавок в игольнице

б) проверить наличие резинового коврика

Во время работы:

а) проверить исправность машины;

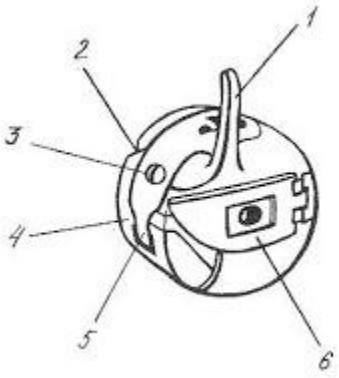
б) класть ножницы справа с сомкнутыми лезвиями, направленными от себя.

По окончании работы:

а) выключить утюг;

б) посчитать количество иголок и булавок в игольнице. Их должно быть столько, сколько было в начале работы.

12.Установите соответствие:



а. Установочный палец
б. Винт
в. Пластинчатая пружина
г. Прорезь
д. Защелка
е. Корпус

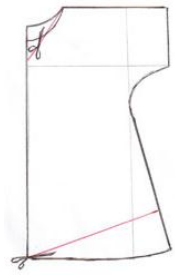
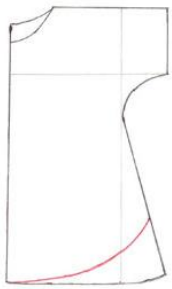
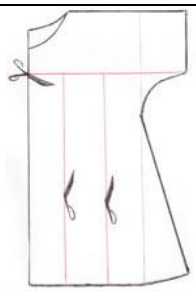
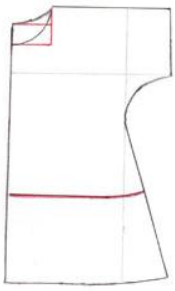
13. Выберите правильные ответы:

Какие мерки необходимы для построения чертежа ночной сорочки:

а) СгII; б) Сш; в) Ди; г) Оп; д) Сб; е) Дн; ж) Вс.

14. Установите соответствие между чертежами и моделями

1	**2**	**3**	**4**

			
а	**б**	**в**	**г**

15. Выберите правильные ответы:
При обработки каких срезов ночной сорочки применяется шов вподгибку с закрытым срезом:
а) низ изделия;
б) боковые срезы;
в) плечевые срезы;
г) низ рукава;
д) горловина изделия.

16. Выберите правильный ответ:
Обтачка, которая повторяет форму обрабатываемого среза:
а) накладная;
б) косая;
в) нашивная;
г) подкройная.

17. Выберите правильный ответ:
Стачные, настрочные и накладные швы относятся:
а) к отделочным швам;
б) к рельефным швам;
в) к обтачным швам;
г) к краевым швам;
д) к соединительным швам.

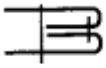
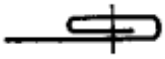
18. Установите соответствие:

1.Заутюжить	А. Уменьшить толщину шва, края детали
2.Отутюжить	Б. Разложить в разные стороны припуски швов или складок
3. Приутюжить	В. Удалить замины на ткани или изделии
4. Разутюжить	Г. Прогладить ткань (для предотвращения усадки) горячим утюгом через увлажненныйпроутюжильник
5. Декатировать	Д.Отогнуть края деталей, припуски швов, складки в одну сторону и закрепить их в таком положении

19. Укажите цифрами правильную последовательность технологических операций при раскрое швейного изделия:
а) сколоть ткань булавками;
б) разметить припуски на обработку;
в) определить лицевую сторону ткани;

г) нанести контрольные линии и точки;
д) обвести детали по контуру;
е) вырезать детали изделия из ткани;
ж) определить долевую нить;
з) приколоть крупные и мелкие детали;
и) разложить крупные и мелкие детали.

20. Установите соответствие между названием шва и его условным обозначением

1. Шов вподгибку с закрытым срезом	**А.**
2.Двойной шов	**Б.** 
3. Стачной шов в разутюжку	**В.**
4. Шов вподгибку с открытым срезом	**Г.** 

Ответы на тестовые задания 6 класс

1.	а, б, г, д
2.	**б, в**
3.	**а**
4.	**б**
5.	**г**
6.	**в**
7.	**б, г, д**
8.	**б**
9.	**г**
10.	**1-ж, 2-е, 3-д, 4-а, 5-з, 6-б, 7-в, 8-г**
11.	**а, б, в**
12.	**1-а, 2-г, 3-б, 4-е, 5-в, 6-д**
13.	**а, б, в, г**
14.	**1-б, 2-г, 3-в, 4-а**
15.	**а, г**
16.	**г**
17.	**д**
18.	**1-д, 2-в, 3-а, 4-б, 5-г**
19.	**в, ж, а, и, з, д, г, б, е**
20.	**1-Г, 2-Б, 3-В, 4-А**

Источники

1. Технология (для девочек). 5-8 классы: тесты/ авт.-сост. Г.А. Городиенко.- Волгоград: Учитель, 2010.
2. Рабочая тетрадь. Технология. 6 класс. Вариант для девочек. Межуева Ю.В. – Саратов: Лицей, 2006.
3. http://dtatyana.blogspot.ru/2010/11/blog-post_07.html - задание №10
4. http://1.bp.blogspot.com/__dqyljs4bXA/S86h7_kNDzI/AAAAAAAAAPw/js64dzSnFc8/s1600/Picture2.jpg - шпульный колпачок
5. http://festival.1september.ru/articles/579698/ - задание №14
6. https://www.google.ru/search? – условное обозначение машинных швов
7. http://www.minerva.in.ua/images/stories/article/minerva_dev_ma.png - картинка на титульном листе

7 класс

Входная контрольная работа по технологии

ученицы 7 _____ класса

_____

_____

ЧАСТЬ А

1. *Отметьте знаком + правильный ответ:*

Чтобы рыбный бульон получился прозрачным, а мясо мягким, рыбу следует варить:

а) на слабом огне
б) на сильном огне
в) не имеет значения
г) при открытой крышке

2. *Отметьте знаком + правильный ответ:*

Витамин D участвует в образовании:

а) процесса свѐртывания крови
б) в образовании костной и зубной ткани
в) в обменных процессах
г) в повышении иммунитета

3. *Отметьте знаком + правильный ответ:*

Мясопродукты являются основным источником:

а) углеводов;
б) жиров;
в) белка;
г) витаминов.

4. Укажите правильную последовательность первичной обработки мяса:

а) промывание;
б) оттаивание;
в) зачистка;
г) обмывание

Ответ: _____

5. *Отметьте знаком + правильный ответ:* **Первоначальным сырьѐм для изготовления тканей является:**

а) волокно;
б) пряжа;
в) нить

6. *Отметьте знаком + правильный ответ:*
Свойства тканей впитывать влагу из окружающей среды называется:

а) воздухопроницаемостью;
б) усадкой;
в) гигроскопичностью.

7. *Отметьте знаком + правильный ответ:*
Нераспускающаяся плотная полоска по краю ткани называется:

а) основой;
б)утком;
в) кромкой.

8. *Отметьте знаком + правильный ответ:*
Сырьём для производства искусственных волокон является:

а) отходы нефти;
б) опилки;
в) газ.

9. Покажите полотняное переплетение с помощью двух цветов, напишите названия нитей в данном переплетении:

10. *Отметьте знаком + правильный ответ:*
Размер в женской одежде определяется меркой:

а) полуобхват бѐдер
б) полуобхват талии
в) обхват шеи
г) полуобхват груди

11. . *Отметьте знаком + правильный ответ:*
Конструирование одежды – это

а) построение чертежа выкройки изделия;
б) процесс изготовления изделия;
в) изменение чертежа выкройки в соответствие с выбранной моделью.

12. Что означает номер крючка, спиц?

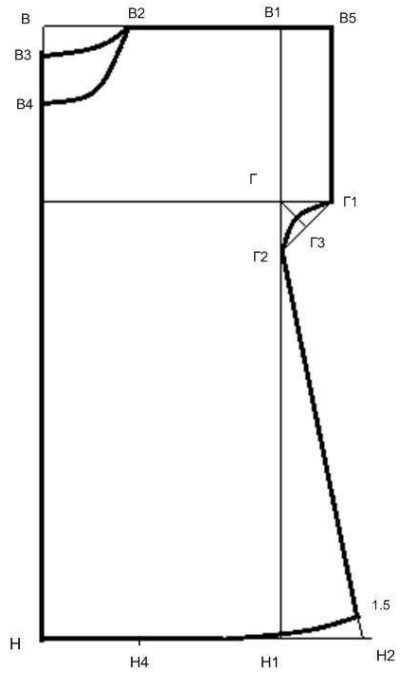
Ответ: _____

13. *Отметьте знаком + правильные ответы:*
С какой стороны должен падать свет при работе за швейной машиной?

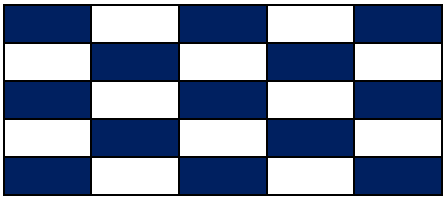
а) с левой стороны;
б) с правой стороны;
в) сверху.

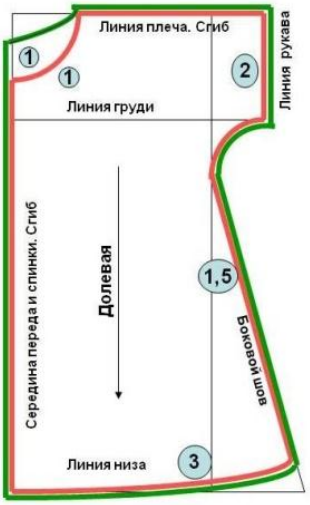
<u>ЧАСТЬ В</u>

14. На чертеже ночной сорочки напишите основные конструктивные линии, поставьте направление долевой нити и проставьте величину припусков по срезам.



Ответы 7 класс входная контрольная работа

№ вопроса	Ответ
1.	а
2.	б
3.	в
4.	б, г, в,а
5.	а
6.	в
7.	в
8.	б
9.	
10.	г
11.	а
12.	
13.	а,в

14.	

Критерии оценивания:

- Часть А – каждый правильный ответ оценивается в один балл;
- Часть В – правильный ответ оценивается в три балла.

Оценки	Количество баллов	Коэффициент
«5»	14 - 16	0,85-1
«4»	11-13	0,65-0,84
«3»	8 - 10	0,50-0,64
«2»	0-7	0-0,49

Список использованной литературы

1. Н.В. Синица. В.Д. Симоненко Технология «Технологии ведения дома» 5 -6 класс. «Вентана-Граф», 2014.

2. Авторская программа «Технология» (направление «Технологии ведения дома») для 5 – 8-х классов, авторы А.Т. Тищенко, Н.В. Синица, Москва издательский центр «Вентана – Граф» 2012г.

Контрольная работа по технологии 7 класс
по разделу «Кулинария»

(тестовое задание)

1.Выберите действия в аварийных ситуациях:

а) работу прекратить и сообщить учителю;
б) при разливе жидкости или жира немедленно убирать их с пола;
в) стоять на резиновом коврике;
г) осколки разбитой посуды убирать веником и совком;
д) тщательно вымыть рабочие столы, посуду, кухонный инвентарь;
е) при получении травмы оказать помощь, доставить в лечебное учреждение.

2. Очаг возгорания электропроводки можно затушить:

а) водой б) песком в) огнетушителем (порошковым) г) плотной тканью.

3.По способу приготовления тесто может быть:

а) дрожжевым; б) скорым; в) песочным; г) суточным; д) воздушным; е) заварным.

4.Микроорганизмыиспользуется в кулинарии для:

а) улучшения пищеварения; б) повышения качества выпечки; в) для производства уксуса;
г) ускорения выделения сока из плодов и ягод;д) для производства кисломолочных продуктов.

5.Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения:
а) сметана;б) кефир;в) кумыс;г) творог; д) сыр.
6.Переносчиками пищевых инфекций являются:
а) мухи; б) комары; в) муравьи; г)тараканы; д) грызуны.
7.Качество муки определяют по:
а) цвету; б) консистенции; в) запаху; г) влажности; д) вкусу.
8.Из какого вида теста готовят торт «Наполеон»:
а)бисквитное; б)слоёное; в)заварное.
9.Из песочного теста готовят:
а)хлеб; б)вареники; в)пельмени; г)оладьи; д)печенье; е)вермишель.
10.Пельмени и вареники готовят из теста:
а) пресного;б) дрожжевого.
11. Разрыхлителем для пресного теста являются:
а) сода;б) дрожжи.
12**. Из пресного теста готовят**:
а) галушки; б) пудинг; в) пирожные; г) кексы.
13.Первичная обработка фруктов и ягод для приготовления сладких блюд производится в следующей последовательности:
( ) мойка;( ) очистка;( ) сортировка;( ) взвешивание;( ) измельчение.
14.Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?
а) суфле;б) желе;в) самбук;г) мусс;д) кисель.
15.Консервирование с использованием уксусной кислоты – это:
а)квашение;б)мочение;в)маринование;г)соление.
16. Какой продукт получается в результате сваренных с добавлением сахара целых или разрезанных на дольки плодов и ягод?
а) варенье;б) джем; в)повидло;г) пюре;д) смоква.

Цель: контроль усвоения учащимися 7 класса содержания учебной программы по технологии, раздел «Кулинария».
Система оценивания работы по теме «Кулинария» 7 класс.

Тест включает 16 заданий по разделу «Кулинария» и относится к первой группе сложности (необходимо из предложенных вариантов ответов выбрать один или несколько верных ответов).
Время, отводимое на проведение контрольной работы (тестовое задание) 40мин.
Перед началом работы необходимо обратить внимание учащихся на следующее:
-как поставлен вопрос;
-правильных ответов может быть один или несколько;
-буквы, обозначающие правильные ответы, нужно обводить кружком
- на вопрос №13 в скобки следует вписать порядковый номер действия
- задание засчитывается в том случае, если ответ полностью верный (например, если правильных ответов - 3, а обведены лишь 2 из них, то ответ не засчитывается - 0 баллов).
-за правильный ответ на одно задание присуждается 1 балл;
-возможное максимальное количество баллов за тест – 16 баллов.

Общее число баллов за работу составляет 16 баллов.
15-16 баллов - оценка «5».
13-14 баллов - оценка «4».
11-12 баллов - оценка «3».
10 и менее баллов - оценка «2».

Ключи к тесту.

1 – а, б, г, е
2 – б, в
3 – а, в, е

4 – б, г, д
5 – а, г, д
6 – а, г, д
7 – а, в, д
8 - б
9 - д
10 - а
11 - а
12 – а, в, г
13 – 2, 4, 1, 3, 5
14 – б, в, г
15 - в
16 - а

Ученица: _____ класса: _____

Контрольный срез по технологии (кулинария)
7 класс
I вариант

1.Отметьте знаком «+» все правильные ответы:
ДЕСЕРТОМ считают:
А) чай;
Б) мусс;
В) пряники;
Г) ягодные соки;
Д) фруктово – ягодное желе;
Е) пирожные;
Ж) кексы;
З) шарлотка.

2. Отметьте цифрами последовательность приготовления песочного теста:
А) раскатать тесто тонким слоем;
Б) замесить тесто;
В) всыпать муку;
Г) размягчить масло;
Д) соединить яйца с сахаром и растереть;
Е) вырезать разные фигурки;
Ж)соединить масло с яйцами и сахаром.

3.Отметьте знаком «+» правильные ответы:
К натуральным напиткам относятся:
А) чай;
Б) квас;
Г) молоко;
Д) сыта медовая;
Е) кокосовое молоко;
Ж) вода;
З) кофе;
И) березовый сок.

4.Установите соответствие между термином и его определением. Напишите возле цифры из левого столбца соответствующую ей букву из правого:

ТЕРМИНЫ	ОПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕРМИНА
1.Суфле	а) горячее сладкое блюдо, состоящее из

двух частей: фруктовой и хлебной;

2.Мусс б) «воздушный пирог»;

3.Шарлотка в) взбитое желе в студенистую пену;

4.Пудинг г) горячее сладкое блюдо, основой которого может быть отварной рис, белый хлеб.

5.Как определить доброкачественность муки?

6. Что называется десертом?

7.Из каких продуктов приготавливают кремы?

8.Почему пищевая сода служит разрыхлителем теста?

Ученица: _____ класса: _____

Контрольный срез по технологии (кулинария)
7 класс
II вариант

1.Отметьте знаком «+» правильные ответы:
К русским национальным напиткам относятся:
А) морс;
Б) коктейль;
В) молоко;
Г) айран;
Д) чай;
Е) меды;
Ж) сбитень.

2.Установите соответствие между термином и его определением. Напишите возле цифры из левого столбца соответствующую ей букву из правого:

ТЕРМИНЫ	ОПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕРМИНА
1.Сбитень	а)напиток из ягод клюквы;
2.Морс	б)напиток из смеси всевозможных соков, фруктов, сливок, меда;
3.Коктейль	в)напиток, в который входят минеральная вода, газированная вода, ягодный сироп;
4.Крюшон	г)мед, прокипяченный в воде с различными пряностями (корица, гвоздика, кардамон, лавровый лист).

3.Для придания ароматических свойств в тесто добавляются следующие пряности:
А) горчица;
Б) корица;
В) ваниль;
Г) лавровый лист;
Д) тмин;
Е) цедра.

4.К холодным сладким блюдам относятся:
А) кисель;
Б) компот;
В) мусс;
Г) мороженое;
Е) крем;
Ж) яблоки печеные.

5.Какие требования нужно выполнять при замесе песочного теста, чтобы готовые изделия получились рассыпчатыми?

6.Для чего и чем украшают торты, пирожные?

7.Что представляет собой желатин?

8. Какое тесто называют пресным?

ОТВЕТЫ:
I вариант
1.Мусс, ягодные соки, фруктово – ягодное желе.
2. 1 – г; 2 – д; 3 – ж; 4 – в; 5 – б; 6 – а; 7 – е.
3.Молоко, сыта медовая, кокосовое молоко, вода, березовый сок.
4. 1 – б; 2 – в; 3 – а; 4 – г.
5.Мука должна быть сухой, не иметь привкуса и запаха, сжатая в горсти, она должна рассыпаться при разжимании ладони.
6.Десерт – это легкое, освежающее блюдо, которым обычно завершается прием пищи.
7.Для приготовления кремов используют сливки, сметану, молоко, яйца, сахар, желатин, плодово – ягодное пюре, ароматические вещества, шоколад, какао и другие продукты.
8.Пищевую соду как разрыхлитель всегда используют с уксусной кислотой. От взаимодействия соды и кислоты под влиянием тепла выделяется углекислый газ, который разрыхляет тесто.

ОТВЕТЫ:
II вариант

1.Морс, меды, сбитень.
2.1 – г; 2 – а; 3 – б; 4 – в.
3. Корица, ваниль, цедра.
4. Мусс, мороженое, крем.
5. Муку смешивать с другими продуктами не дольше 2 – 3 минут,количество сахара и масла использовать по рецепту.
6. Торты и пирожные украшают кремом, взбитыми сливками, помадкой, чтобы украсить кондитерское изделие и придать ему приятный вкус.
7. Желатин – клейкое белковое вещество животного происхождения.
8.Пресным называют тесто, приготовленное без дрожжей.

Тест по теме «Влажно-тепловая обработка изделия»

7 класс

1) Перед работой проверяют:

а) розетку
б) терморегулятор
в) шнур

2) Утюг включают и выключают:

а) сухими руками
б) в перчатках
в) мокрыми руками

3) Утюг во время работы ставят:

а) на пол
б) на подставку с бортами
в) держат в руках

4) Нужно следить за тем, чтобы подошва утюга:

а) попадала на шнур
б) прогладила шнур
в) не касалась шнура

5) По окончании влажно-тепловой обработки ткани утюг следует:

а) погладить рукой
б) выключить
в) оставить включенным

6) Положение терморегулятора устанавливают в соответствии:

а) с видом ткани
б) на глаз
в) по желанию

7) Перед началом влажно-тепловой обработки ткани проверяют чистоту:

а) рук
б) ткани
в) подошвы утюга

8) Изделие гладят:

а) по диагонали
б) справо налево
в) перпендикулярно

9) Начинают гладить:

а) с мелких деталей
б) с крупных деталей
в) средние детали

10) После влажно-тепловой обработки изделие оставляют:

а) в свёрнутом виде
б) повесить сразу в шкаф
в) в расправленном виде

11) Что такое проутюжильник:

а) это кусок ткани, через которую утюжат изделие
б) марля
в) это кусок ткани, которой украшают гладильную доску

12) В каком состояние должен быть проутюжильник:

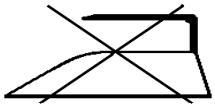
а) всегда должен быть в мокром состоянии
б) всегда должен быть грязным
в) всегда должен быть чистым

13) Указать последовательность, при работе с проутюжильником:

а) увлажняют его мокрой губкой, кисточкой из ткани или пульверизатором
б) потом утюжат.
в) сухой проутюжильник кладут на поверхность изделия
г) каждый шов утюжат до полного высыхания проутюжильника

14) Чтобы припуски шва не отпечатывались на лицевой стороны нужно:

а) под них можно проложить цветную бумагу
б) под них можно проложить плотную бумагу
в) под них можно проложить махровое полотенце



15) Что означает этот знак

а) гладить через проутюжильник
б) гладят шелковую ткань
в) гладить нельзя

16) Утюг – это

а) элемент бытовой техники для разглаживания складок и заминов на одежде
б) пароувлажнитель
в) отпариватель

17) Что означает на терморегуляторе это значение:

а) о 75…115
б) оо 105…155
в) ооо 145…205

18) Процесс разглаживания называют:

а) увлажнить
б) глажкой или глажением
в) отпариванием

19) В каком веке было первое упоминание о утюге:

а) в IV веке до нашей эры
б) в VIII веке до нашей эры
в) в XX веке

20) В каком городе существует музей утюга:

а) Новгород
б) Переславль-Залесский
в) Липецк

21) В последнее время всё чаще стали появляться утюги:

а) компьютерной системой контроля температуры подошвы
б) электрической системой контроля температуры подошвы
в) электронной системой контроля температуры подошвы

22) Основное оборудование для влажно – тепловой обработки:

а) марля
б) утюг
в) утюжильная доска

23) Операция при влажно-тепловой обработке выполняю:

а) стоя
б) сидя
в) лежа

24) Расстояние от обрабатываемого изделия до глаз должно быть:

а) 50 см
б) 70 см

в) 35-45 см

25) Какие опасности во время работы существуют при выполнении влажно- тепловых работ:

а) возгорания шнура
б) ожоги: паром, о подошву утюга и от возгорания шнура
в) поражение электрическим током

1	В
2	А
3	Б
4	В
5	Б
6	А
7	В
8	Б
9	А
10	В
11	А
12	В
13	В А Б Г
14	Б
15	В
16	А
17	а) капрон, нейлон, лавсан б) шёлк, искусственный шёлк, шерсть с лавсаном в) шерсть, хлопок, лён с лавсаном, лён
18	В
19	А
20	Б
21	В
22	Б В
23	А
24	В

25	А Б В

Контрольно-измерительные материалы

для проведения итоговой аттестации учащихся за 7 класс по технологии.

Особенность данного контрольно-измерительного материала состоит в том, что в нем предлагаются задания и для девочек, и для мальчиков (рекомендация проекта Концепции технологического образования).

Контрольно-измерительные материалы содержат:

- спецификацию,
- кодификатор,
- контрольно-измерительные материалы,
- эталон ответов.

Спецификация

итоговой работы по предмету « Технология» для обучающихся 7 класса

1. Назначение работы:

Итоговая работа проводится в конце учебного года с целью определения уровня подготовки обучающихся планируемых результатов освоения основной образовательной программы по технологии за курс 7 класса. Итоговая работа охватывает содержание, включенное в учебно-методический комплекс по технологии.

2. Документы, определяющие содержание и структуру проверочной работы:

Содержание определяется в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология».

3. Структура итоговой контрольной работы:

Итоговая работа состоит из 3-х частей.

Часть 1 (А1 – А 20) содержит задания с выбором одного верного (базовый уровень) ответа

Часть 2 (В1 – В2) содержит задания на соответствие и нахождение недостающей информации (повышенный уровень)

Часть 3. (С1) содержит задания с открытым полным (высокий уровень) ответом

Nп/п	Часть работы	Число заданий	Максимальный балл	Тип задания
1.	Часть 1	20	20 б	Задания с выбором одного или нескольких ответов
2.	Часть 2	2	4,5б	Задания на соответствие и нахождение недостающей информации
1.	Часть 3	1	3б	Задания с открытым полным ответом
итого		23	27,5 б	

4. Время выполнения работы

На выполнение всей проверочной работы отводится 40 минут.

5. Дополнительные материалы и оборудование

Не используются.

6. Распределение заданий по уровням сложности

Б - базовый, П- повышенный, В - высокий

Уровень сложности заданий	Количество заданий	Максимальный бал
Базовый	20	20
Повышенный	2	4,5
Высокий	1	3б

<u>Кодификатор</u>

итоговой работы по предмету « Технология» для обучающихся 7 класса

Школьная отметка	5	4	3	2
Первичный балл	27,5 – 25,5 б	24,5 – 20,5 б	19,5 – 8,5 б	менее 8,5 б

<u>Контрольно-измерительные материалы</u>

итоговой работы по предмету « Технология» для обучающихся 7 класса

Инструкция для обучающихся:

Работа состоит из 3-х частей.

- **Часть А** (А1 – А 20) – базовый уровень, с выбором одного верного ответа.
- **Часть В** (В1-В2) –повышенный уровень. Задания на соответствие и определение недостающей информации.
- **Часть С** (С1 – С2). Задания с открытым ответом

На выполнение работы отводится 40 минут. Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа. Отвечайте только после того, как Вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если

какое-то задание вызывает у Вас затруднение, пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые Вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться.

Задания для обучающихся:

Часть А.

А1. Деятельность человека, направленная на приготовление пищи

1. деревообработка кулинария 3. технология изготовления изделия

А2. Гигиена – это

1. наука изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов;
2. наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на его организм;
3. практическое осуществление гигиенических норм и правил.

А3. 1. Назовите элемент, необходимый для роста костей и зубов?

1. кальций 2. магний 3. Йод

А4. Тепловая обработка мяса в кипящей жидкости:

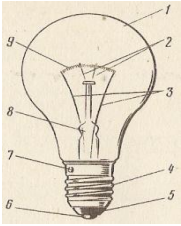
1. жарка 2. Тушение 3. Варка 4. Запекание

А5. 1. Где используют электродвигатели?

1. настольная лампа 2.швейная машина 3. газовая плита 4.часы.

А6. Цифрой 9 на рисунке 1 обозначена:

1. стеклянная колба;
2. нить накаливания;
3. стекловидная масса;
4. электроды.



А7. Наглядное объемное изображение детали, выполненное от руки с указанием размеров и материала, называется:

1. эскиз 2. Технический рисунок 3. Чертеж

А8. Масштаб на чертеже 1: 4 на чертеже означает:

1.уменьшение действительных размеров в 4 раза 2. Отношение длины детали к высоте как 1: 4
3. увеличение действительных размеров в 4 раза

А9. Все текстильные волокна делятся на натуральные и:

1. растительные 2. минеральные 3. химические 4. синтетические 5. Искусственные

А10. Твердость древесины березы по сравнению с древесиной липы:

1. меньше 2. больше 3. одинакова

А11. Способность изменять форму, под действием каких-либо нагрузок не разрушаясь?

1.прочность 2. твердость 3. пластичность 4. Упругость

А 12. Термическая обработка стали – это обработка заключающаяся:

1. в разделении материала с образованием стружки 2. В изменении структуры и свойства заготовки из-за тепловых воздействий 3. В образовании на заготовке поверхностного слоя из других металлов

А13. Сплав меди и алюминия:

1. латунь 2. бронза 3. дюралюминий

А14. В бытовой швейной машине имеются регуляторы

1. длины стежка 2. ширины стежка 3. ширины зигзага 4. натяжения верхней нити

А 15. Нить заправляется в иголку со стороны короткого желобка

1. да 2. нет

А16. Режущий инструмент, применяемый для рубки металла:

1. молоток 2. долото 3. стамеска 4. зубило

А17. Какая мерка определяет длину изделия?

1. Сш 2. Ди 3. Оп 4. Дст

А18. Моделирование – это:

1. Выполнение расчета и построение чертежей изделий 2. Создание различных фасонов (форм) изделия на основе базовой выкройки 3. Построение чертежей изделия

А19. Какие из соединений деталей машин являются самыми распространенными?

1. Сварные 2. Заклепочные 3. резьбовые

А20. Каким способом соединяются между собой куски проволоки?

1. скручиванием 2. склеиванием 3. привязыванием 4. сваркой

Часть В

В1. Определить доброкачественность яиц:

1 - опустить на дно стакана	А - Недостаточно свежее;
2 - плавает чуть выше дна	Б - Недоброкачественное;
3 - находится на поверхности жидкости	В - Яйцо свежее.

В2. Вставьте пропущенные фразы:

Вынимать вилку из розетки можно…….., держась за……

Человек, какой профессии выполняет раскрой деталей швейного изделия?

Часть С

Если Вы столкнулись с признаками пищевого отравления, какие меры необходимо принять?

Эталон ответов

итоговой работы по предмету « Технология» для обучающихся 7 класса

Часть А

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
2	2	1	3	2	2	1	1	3	2	1	2	1	1	2	4	2	2	3	1

Часть В

В1. Определить доброкачественность яиц:

1-в

2- а

3 - б

В2. Вставьте пропущенные фразы:

Вынимать вилку из розетки можно сухими руками, держась за вилку

Человек, какой профессии выполняет раскрой деталей швейного изделия? закройщик

Часть С

Если Вы столкнулись с признаками пищевого отравления, какие меры необходимо принять?

1. Выпить большое количество воды
2. Вызвать рвоту

3. Обратиться в больницу

8 класс

Ф.И. учащегося

Итоговая контрольная работа по технологии 8 класс

1. **Бюджет семьи - это:**

1. расходы,
2. доходы,
3. структура доходов и расходов.

2. **Коммунальные платежи - это:**

1. плата за отопление,
2. оплата кредита,
3. подоходный налог.

3. **Постоянные расходы:**

1. приобретение украшений
2. покупка лекарств,
3. плата за квартиру.

4. **Переменные расходы– это:**
5. **Непредвиденные расходы – это:**
6. **За время работы электроприборов за сутки в квартире показания счетчика электрической энергии изменились с 42505 кВт·час до 42513 кВт·час.** Сколько стоит потребленная электроэнергия при стоимости 1 кВт·часа 2 рубля?
   1) 21 рубль,
   2) 16 рублей,
   3) 18 рублей.

7. Для ремонта обрыва провода электроприбора необходимы:

1) нож,
2) круглогубцы,
3) плоскогубцы,
4) пинцет,
5) изоляционная лента.

8. Трансформаторы позволяют…

1) преобразовать переменный ток в постоянный;
2) преобразовать постоянный ток в переменный;
3) преобразовать переменный ток одного напряжения определенной частоты в переменный ток другого напряжения и той же частоты.

9. Короткое замыкание происходит в том случае, если…(выберите и подчеркните правильный ответ):

1) провода в электрической цепи плохо проводят электрический ток;
2) нарушен контакт в соединении между двумя участками электрической цепи;
3) клеммы (зажимы) источника питания замкнуты между собой проводником с малым сопротивлением.

10. ***Подберите определения для следующих понятий:***

1. Налог.	А) продукт труда, произведенный для продажи и удовлетворения спроса на рынке;
2. Товар.	Б) самостоятельный субъект рыночных отношений, действующий на свой страх и риск, в целях получения прибыли;
3. Услуга.	В) экономическая величина, получаемая в результате превышения доходов над расходами;
4. Прибыль.	Г) установленный государством сбор, уплачиваемый учреждениями и населением;
5. Предприниматель.	Д) результат непроизводственной деятельности,

	направленный на удовлетворение потребностей.

11. Если ты в одиночку или с родственниками создаешь предприятие, оно называется ……
Ответ:

12. Смысл предпринимательской деятельности – это ……..

13. Самостоятельная инициативная деятельность граждан и/или их объединений, осуществляемая на свой страх и риск, под собственную имущественную ответственность с целью получения прибыли, называется:

а) менеджмент; б) производство; в) маркетинг; г) коммерция; д) предпринимательство.

14. Дайте определение

Автоматизация производства – это…….

15. Выберите верное определение нанотехнологии

А) это технология изучения нанометровых объектов, и работы с объектами порядка нанометра (миллионная доля миллиметра) что сравнимо с размерами отдельных молекул, и атомов.

Б) объекты, структура которых контролируемо создаётся с разрешением на уровне молекулы.

В) комплекса методов работы с объектами размером более 100 нанометров недостаточно точно описывает как объект, так и отличие нанотехнологии от традиционных технологий и научных дисциплин.

16. Мясопродукты являются основным источником:

а) углеводов;
б) жиров;
в) белка;
г) витаминов.

17. Доброкачественность мяса можно определить по:

а) запаху;
б) вкусу;
в) цвету;
г) консистенции.

18. Укажите правильную последовательность первичной обработки мяса:

а) промывание
б) оттаивание;
в) зачистка;
г) обмывание;

19. Перечислите не менее 5 видов ремесел

_____--

20. Виды обрезки деревьев и кустарников

_____

21. Верны ли следующие утверждения?

Утверждение		да	нет
1	К жилым помещениям относят жилой дом, многоквартирный дом, комнату		
2	Ритм в композиции интерьера задается сочетанием темных и светлых поверхностей, ярких и приглушенных тонов		
3	Небольшую комнату нужно оклеивать обоями с крупным рисунком		
4	Римские шторы поднимаются вверх крупными складками		
5	Ковролин – это небольшой ковер возле дивана		

Тест Электротехника – 8 класс

1.Тепловое действие электрического тока используется в:

а) генераторах
б) электродвигателях
в) электроутюгах
г) трансформаторах

2. Какой источник электроэнергии выдает переменный ток:
а) сеть 220 в
б) аккумулятор
в) гальваническая батарейка
г) фотоэлемент

3. Устройства потребления электрической энергии соединены в квартире:
а) параллельно
б) частично последовательно, частично параллельно
в) последовательно

4. Для преобразования переменного тока в постоянный используются:
а) двигатели
б) выпрямители
в) нагревательные приборы
г) осветительные приборы

5. Безопасным является электрическое напряжение:
а) 380В
б) 220В
в) 127В
г) 36В
д)12В

6. К устройствам управления и защиты в электрических цепях относятся:
а) трансформаторы
б) выпрямители
в) осветительные приборы
г) нагревательные приборы
д) выключатели и предохранители

7. Трансформаторы позволяют преобразовать:
а) переменный ток в постоянный
б) постоянный ток в переменный
в) переменный ток одного напряжения определенной частоты в переменный ток другого напряжения той же частоты
г) частоту колебаний тока на выходе трансформатора

8. Единица измерения силы тока:
а) вольт
б) Ом
в) ватт
г) ампер

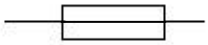
9. Единица измерения напряжения:
а) вольт
б) Ом
в) ватт
г) ампер

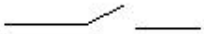
10. Единица измерения сопротивления:
а) вольт
б) Ом

в) ватт
г) ампер

11. Единица измерения мощности тока:
а) вольт
б) Ом
в) ватт
г) ампер

12. Основную часть используемой людьми электрической энергии создают:
а) атомные электростанции; б)
ветровые электростанции; в)
гидроэлектростанции; г)
тепловые электростанции; д)
солнечные электростанции; е)
приливные электростанции.
13. Коллекторные двигатели используются:
а) в стиральной машине; б)
в холодильнике; в)
в станках; г) в
электродрели.
14. Технические устройства, в которых используется электромагнитное действие электрического тока: а)
электрические двигатели и генераторы; б)
осветительные приборы; в)
нагревательные приборы; г)
линии электропередачи; д)
предохранители.
15. Счетчик электрической энергии измеряет: а)
силу тока; б)
напряжение сети; в)
мощность потребляемой электроэнергии; г)
расход энергии за определенное время.
16. Какое название не относится к назначению электропроводов?
а) установочные;
б) электротехнические; в)
обмоточные; г)
монтажные.
17. Монтажные провода применяют для:
а) монтажа открытых и скрытых электропроводок;
б) внутреннего монтажа электрических приборов и аппаратов; г)
изготовления обмоток электрических машин, аппаратов, трансформаторов.
18.Напишитеите название условных обозначений:

а. 

б. 

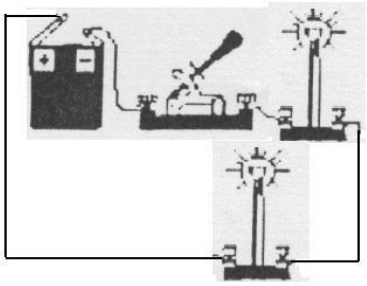
в.

г

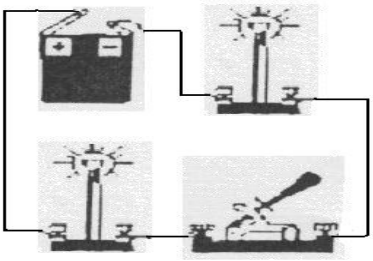
д

Практическая работа:
Нарисуйте принципиальные электрические схемы цепей и выполните монтаж схемы №3

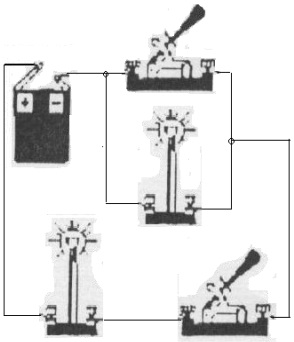
№1



№2



№3



Ключ ответов:

1-в 10-б
2-а 11-в
3-а 12-г
4-б 13-в
5-г,д 14-а
6-д 15-г
7-в 16-а
8-г 17-б
9-а 18 а-предохранитель, б-ключ, в-лампа, г-провод, д-гальванический элемент

ТЕСТ
СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА
8 класс

1. Накопление семейного имущества, финансовая деятельность, ведение домашнего хозяйства это:
   А) социальные функции семьи
   Б) экономические функции семьи
2. Назовите рациональные потребности семьи
   А) потребность в еде
   Б) потребность в алкоголе
   В) потребность в курении
   Г) потребность в жилье
   Д) потребность в одежде

3. Потребность в культуре, знаниях, наслаждении искусством относят к

А) социальным потребностям
Б) духовным потребностям
В) физическим потребностям
4. Эти расходы в течении года почти не изменяются?
А) постоянные
Б) переменные
В) непредвиденные
5. Структура всех доходов и расходов за определенный период времени это?
А) совокупные доходы
Б) бюджет семьи
6. Выберите потребности, которые являются физиологическими
А) Потребность в еде
Б) Потребность в защите от нищеты
В) Потребность в одежде
7. К какому виду потребностей относят эксклюзивные вещи?
А) Обязательные
Б) Престижные
8. Что называется кредитом?
А) предоставление в долг товаров или денег
Б) непредвиденные расходы
В) Обязательные платежи
9. Назовите способы сбережения денежных средств семьи?
А) Деньги, взятые в долг
Б) Приобретение валюты
В) Вклады в банки

Ответы

1	Б
2	А, Г, Д
3	Б
4	А
5	Б
6	А, В
7	Б
8	А
9	Б, В

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ
8 классов

Профессиональное самоопределение

1. В каком обществе не было проблемы выбора профессии?
а) В социалистическом; в) в феодальном;
б) в капиталистическом; г) в первобытном.

2. Как называется документ, в котором описаны особенности профессии или специальности?
а) Профессиограмма; в) картография;
б) профессиография; г) психограмма.

3. Кем был введен термин «Профессиограмма»?
а) Е.А.Климовым; б) А.Маслоу; в) В.Штерном.

4. Что изучает профессиография?

а) Требования, которые предъявляет профессия к психологическим качествам человека;
б) мир профессий;
в) требования, предъявляемые профессией к работнику.

5. Какие профессии относятся к изыскательским?
а) Профессии, связанные с чисто познавательным трудом;
б) профессии, связанные с созданием материальных ценностей;
в) профессии, связанные с поиском наилучшего варианта решения сложной практической задачи.

6. Найдите в правой колонке определения соответствующим терминам из левой колонки и запишите их в цифробуквенной форме в строке ответа.

1. Интерес. **А.** Эмоциональные предпочтения определенных занятий, к которым есть способности.

2. Способности. **Б.** Высокий уровень развития способностей человека, проявляющихся в творческих достижениях.

3. Склонность. **В.** Индивидуально-психологические особенности человека, формирующиеся на основе природных задатков и ведущие к успешному овладению той или иной деятельностью, которые при этом не сводятся к уже имеющимся знаниям, умениям и навыкам.

4. Талант. **Г.** Эмоциональные предпочтения в познании определен ных сторон окружающего мира.

5. Гениальность. **Д.** Наивысшая степень творческих проявлений личности.

7. Какого типа профессии не существует?
а) «Человек – природа»;
б) «человек – человек»;
в) «человек – техника»;
г) «человек – знаковая система»;
д) «человек – художественный образ»;
е) «человек – «паук».

8. Кто разработал классификацию темпераментов?
А) Гиппократ;
б) Сократ;
в) Плутарх;
г) Аристотель.

9. Какой тип темперамента не существует?
а) Холерик;
б) астматик;
в) сангвиник;
г) флегматик;
д) меланхолик.

10. Какие печатные издания в наибольшей степени отвечают задачам профессиональной ориентации?
а) Журнал «Карьера»;
б) справочник по областям знаний;
в) книги из серии «В мире профессий»;
г) энциклопедии.

11. Найдите в правой колонке определения соответствующим терминам из левой колонки и запишите их в цифро-буквенной форме в строке ответов.

1. Представление. **А.** Процесс отражения действительности, высшая форма творческой активности.

2. Воображение. **Б.** Направленность и сосредоточение сознания человека на определенном объекте.

3. Память. **В.** Психический процесс создания новых образов на основе материала ощущений и представлений.

4. Внимание. **Г.** Способность к закреплению, сохранению и последующему воспроизведению прошлого опыта.

5. Мышление. **Д.** Наглядный образ предмета или явления, возникающий на основе прошлого опыта путем его воспроизведения в памяти или воображении.

12. Какого качества внимания не существует?
А) Объема; г) площади;
б) концентрации; д) переключения;
в) устойчивости; е) распределения.

13. К какому типу профессий в наибольшей мере относится профессия дизайнера по ландшафту?
а) Человек-человек; г) человек - художественный образ;
б) человек - знаковая система; д) человек – природа.
в) человек – техника;

14. Кто такой медиапленнер?
а) Специалист, который отвечает за разработку, ведение и контроль рекламных проектов;
б) создатель рекламных текстов;
в) специалист рекламного агенства, который отвечает за выбор подходящих средств массовой информации для размещения рекламных материалов.

Гигиена жилища

1. Как можно удалить жирное пятно на ковре?
а) Посыпать пятно толстым слоем соли: она впитает в себя жир, пятно отойдет;
б) протереть куском марли, смоченным в рассоле квашеной капусты;
в) протереть загрязненный участок древесными опилками, смоченными в бензине.

2. Потемневшие столовые приборы из серебра и мельхиора нужно кипятить:
а) вместе с картофельными очистками;
б) с содой;
в) в концентрированном отваре шелухи чеснока.

3. Чем можно чистить позолоченную посуду?
а) Яичными белками; в) мелом;
б) содой; г) нашатырным спиртом.

4. Как удалить белый налет со стеклянного стакана?
а) С помощью нашатырного спирта;
б) с помощью столового уксуса;
в) с помощью слабого раствора соляной кислоты.

5. Желтые пятна на поверхности раковины или ванной, которые остаются от воды, капающей из крана, можно ликвидировать, протерев их:
а) содой;
б) мыльно-керосиновой эмульсией;
в) нагретым уксусом с солью.

6. С помощью чего можно убрать ржавчину с ножей?
а) С помощью картофеля;
б) с помощью яблока;
в) с помощью лука.

7. Какое из перечисленных растений используют для борьбы с молью?
А) Багульник; в) пижму;
б) вереск; г) мяту.

8. Есть старинный народный способ определения, из какого волокна сделана ткань – поджечь ниточку и по цвету пламени, времени горения, запаху различить качество волокна. Соотнесите вид волокна и его характер горения. Ответ запишите в цифро-буквенной форме.
1. Хлопчатобумажное. **А.** Волокно горит медленно и не сгорает

	полностью, а съеживается в шарик с неприятным запахом.
2. Шелк.	**Б.** Волокно быстро сгорает, пламя светлое, от нитки остается легкая зола, запаха нет.
3. Искусственный шелк.	**В.** На нитке образуется черный узел и пламя гаснет.
4. Лен.	**Г.** Сгорает быстро, пламя светлое, зола интенсивно серая.
5. Шерсть.	**Д.** Горит сильно, быстро, не издавая никакого запаха, при горении потрескивает.

9. Что надо сделать, чтобы цветное белье не полиняло?
а) Подержать несколько минут в холодной воде с уксусом;
б) прокипятить с мылом и содой;
в) замочить на несколько минут в соленой воде.

10. Чем смягчают воду при стирке шерстяных вещей?
а) Солью; в) питьевой содой;
б) уксусом; г) сахаром.

11. Как можно удалить блеск на локтях, манжетах, воротнике, коленях костюма?
а) Потереть соответствующие места ваткой, смоченной в заварке чая;
б) потереть щеткой, смоченной в нашатырном спирте, потом мокрой тряпочкой;
в) протереть разрезанной сырой картофелиной, а затем – сухой чистой тряпочкой;
г) почистить щеткой, смоченной в растворе из трех частей столового уксуса и одной части воды.

12. Какое из перечисленных средств применяют при стирке шелка?
а) Нашатырный спирт; в) питьевую соду;
б) глицерин; г) мыльный раствор.

13. Что надо делать, чтобы белая шелковая блузка не пожелтела?
а) После стирки прополоскать в слегка подсоленной воде;
б) прополоскать в воде с молоком (1/2 стакана молока на 2л воды);
в) прополоскать в воде с уксусом (3 столовые ложки на 1л воды).

14. Как можно устранить свежие пятна от травы?
а) Застирать пятно в теплом мыльном растворе с добавлением нашатырного спирта;
б) засыпать испачканное место растолченным мелом, процедуру повторять, пока мел не перестанет зеленеть;
в) протереть пятно перекисью водорода: 1 чайная ложка на 1/2 стакана воды, затем промыть холодной водой.

Сервировка стола. Элементы этикета.

1. Какой материал использовали в древнем Китае для изготовления посуды?
а) Серебро; г) фарфор;
б) глину; д) стекло.
в) золото;

2. Какой предмет сервировки стола дарят друзьям в странах Скандинавии как символ мира и дружбы?
а) Вилку; в) нож;
б) ложку; г) чайную пару.

3. Какой столовый прибор украшал конек замка людоеда в книге «Волшебник Изумрудного города»?
а) Ложка; в) вилка;
б) нож; г) рюмка.

4. В старину еду, подаваемую к столу, клали:
а) в бумажные салфетки;
б) в порционные горшочки;
в) в специальные углубления, сделанные в крышке стола.

5. Найдите неверный ответ.
Тарелки по назначению и размерам делятся на:
а) пирожковые;
б) десертные;
в) закусочные;
г) вспомогательные;
д) столовые мелкие;
е) столовые глубокие.

6. В какой стране чай принято пить в пять часов?
а) Во Франции;
б) в России;
в) в Англии;
г) в Китае.

7. При ком из царей появилось первое печатное пособие по правилам поведения в России?
а) При Петре I;
б) при Екатерине II;
в) при Иване Грозном;
г) при Николае II.

8. Этот вид приема в переводе с французского означает «на вилку».
а) Барбекю;
б) фуршет;
в) бранч;
г) пикник.

9. Название этого вида приема гостей произошло от названия блюда из мяса, рыбы или дичи, приготовленных на особой жаровне на открытом воздухе.
а) Барбекю;
б) пикник;
в) ланч;
г) шашлык.

10. Найдите неверный ответ.
Распространенная форма короткого приема.
а) Чайный стол;
б) кофейный стол;
в) холостяцкий ужин;
г) коктейль;
д) бокал шампанского.
е) фуршет.

11. У вас дома собрались гости, стол накрыт, но один из приглашенных опаздывает. Сколько времени вы будете его ждать?
а) 5мин;
б) 15 мин;
в) 30 мин;
г) 1 час;
д) пока не придет.

12. Как поступить с полученными в подарок сладостями?
а) Съесть, когда гости разойдутся;
б) выставить на общий стол;
в) передарить кому-нибудь.

13. Вы находитесь в гостях и вдруг вспоминаете, что по телевизору началась очередная серия вашего любимого сериала. Можно ли попросить хозяев включить для вас телевизор?
а) Можно;
б) нельзя.

14. Должны ли хозяева представлять друг другу гостей, если они не знакомы?
а) Должны;
б) не должны;
в) гости сами представятся друг другу.

15. Когда можно сесть за праздничный стол?
а) Как только вошли в комнату;
б) только после того, как сядут хозяева;
в) после приглашения хозяйки.

16. Вы садитесь за праздничный стол, берете салфетку и …
а) заправляете за воротник; в) кладете рядом с тарелкой.
б) кладете на колени;

17. Как вести себя, если вам предложили блюдо, которое вы не очень любите?
а) Гневно откажетесь;
б) окажетесь, назвав причину отказа;
в) взять немного, поблагодарив.

18. Как правильно есть котлету?
а) Ножом и вилкой; в) одним ножом.
б) одной вилкой;

19. Как правильно есть апельсины?
а) Очистить ножом от кожуры, срезая ее спирально по кругу, а затем разделить на дольки;
б) очистить ножом от кожуры, срезая ее кусочками сверху вниз, а затем апельсин разделить на дольки;
в) очистить кожуру ножом произвольно, а затем, разделив на дольки, есть с помощью ножа и вилки.

20. Для чего к рыбе подается нож?
а) Чтобы разрезать большой кусок на маленькие;
б) чтобы отделять мясо от костей;
в) чтобы придерживать кусок, когда пользуешься вилкой.

Кулинария

1. Какую кашу любил Илья Муромец?
а) овсяную; в) пшенную;
б) гречневую; г) перловую.

2. Из какой крупы варят гурьевскую кашу?
а) Из манной; в) из гречневой;
б) из пшеничной; г) из риса.

3. Из какого растения получают манную крупу?
а) Из проса; в) из овса;
б) из ячменя; г) из пшеницы.

4. Какое дерево в переводе с латинского называют «пищей богов»?
а) Конфетное; в) хлебное.
б) шоколадное;

5. Лекарство от всех болезней, яд, истребляющий насекомых, средство для выведения пятен, пищевое сырье, из которого можно приготовить хлеб, крахмал, вино, дрожжи. О каком овоще идет речь?
а) Репа; в) картофель;
б) свекла; г) тыква?

6. Какова особенность борща сибирского?
а) Добавляют чеснок и шпик;
б) подают с галушками;
в) добавляют фасоль, чеснок и фрикадельки;
г) готовят на свинокопченостях и особым образом нарезают овощи.

7. Из какой рыбы варят «царскую уху»?
А) Из семги; в) из ершей;
Б) из форели; г) из стерляди.

8. Какие виды сырья можно получить из картофеля?

9. О каком овоще идет речь?
Еще более 200-250 лет назад он считался ядовитым. В Европу его завезли испанцы и португальцы в XVI веке. Его родина – Мексика. На языке индейского народа он – «крупная ягода».
а) Картофель; в) баклажан;
б) огурец; г) помидор.

10. Из этих плодов африканцы даже в наше время делают посуду, а засоленные в ней огурцы вкуснее, чем засоленные в деревянной кадушке. С точки зрения ботаники – это ягода. Что это за ягода?
а) Тыква; в) кабачок;
б) арбуз; г) дыня.

Ответы к тестовым заданиям.

Профессиональное самоопределение.

1. г; 2. а; 3. в; 4. б; 5. в; 6. 1-Г, 2-В, 3-А, 4-Б, 5-Д; 7. е; 8. а; 9. б; 10. а,в; 11. 1-Д, 2-В, 3-Г, 4-Б, 5-А; 12. г; 13. д; 14. в.

Гигиена жилища.

1. в; 2. в; 3а; 4. б; 5. в; 6. в; 7.а; 8. 1-Б, 2-В, 3-Д, 4-Г, 5- А; 9. в; 10. в; 11. г; 12. а; 13. б; 14. а.

Сервировка стола. Элементы этикета.

1. г; 2. б; 3. в; 4. в; 5. г; 6. в; 7. а; 8. б; 9. а; 10. е; 11. б; 12. б; 13. б; 14. а; 15. в; 16. б; 17. в; 18. б; 19. б; 20. б.

Кулинария.

1. б; 2. а; 3. г; 4. б; 5. в; 6. в; 7. в; 8. Крахмал, патоку, спирт; 9. г; 10. а.

«Домашняя экономика»-8 класс

1. Для сохранения мира в семье необходимо:
А. подчеркивать ошибки и недостатки других членов семьи
Б. не обращать внимания на других членов семьи
В. подшучивать над другими членами семьи
Г. считаться с мнениями и желаниями других членов семьи

2. Семейный бюджет представляет собой:

А. сумму всех доходов семьи
Б. суммарную заработную плату членов семьи
В. сумму всех расходов семьи
Г. план доходов и расходов семьи

3. Предпринимательство – это
А. трудовая деятельность
Б. работа по найму
В. инициативная деятельность

4. Формула П=Д-С определяет:
А. доход
Б. прибыль
В. себестоимость

5. Себестоимость товара включает в себя затраты на:
А. Материалы
Б. Материалы и электроэнергию
В. Материалы , электроэнергию и оплату труда.

6. Коммерческий бизнес это деятельность человека:
А. По созданию товаров и услуг
Б. По продаже товаров и услуг
В. С ценными бумагами

7. Деятельность человека по созданию товаров и услуг называется:
А. Предпринимательским бизнесом
Б. Коммерческим бизнесом
В. Финансовым бизнесом

8. Вещи, которые обеспечивают нормальную жизнь семьи – это потребности:
А. Обязательные
Б. Срочные
В. Престижны

9. Желательные потребности это вещи:
А. Первой необходимости
Б. Улучшенного качества
В. Повышенного качества

10. Какое из свойств товаров говорит о его надёжности:
А. оригинальность
Б. модность
В. практичность

11. Красота товара определяется:
А. Эстетическим вкусом человека
Б. Комфортом в доме
В. Соответствием моде

12. Доходы семейного бюджета могут складываться из:
А. зарплаты, пенсий, налогов
Б. зарплаты, пенсий, обязательных платежей
В. зарплаты, пенсий, предпринимательства

13. Обложение дохода физического или юридического лица называется:
А. Оплатой коммунальных услуг

Б. Подоходным налогом
В. Расходной частью семейного бюджета

14. Расходная часть бюджета семьи включает:
А. расходы на питание;
Б. зарплату;
В. пенсию;
Г. доход от предпринимательской деятельности.

15. Доходная часть бюджета семьи включает:
А. оплату развлечений;
Б. зарплату;
В. оплату продуктов;
Г. оплату коммунальных услуг.

16. Какое определение не относится к рекламе?
А. прожиточный минимум
Б. слоган
В. адрес
Г. название фирмы
Д. двигатель торговли

Практическая работа по разделу «Домашняя экономика»

Составьте рекламную листовку на любой вид товара
Критерии оценивания:

1) Качество оформления
2) Эмблема фирмы
3) Слоган
4) Название фирмы
5) Адрес
6) Дополнительная информация
7) Критерии товара

Ключ ответов:

1-Г	9-Б
2-Г	10-В
3-В	11-А
4-Б	12-В
5-В	13-Б
6-Б	14-А
7-А	15-Б
8-А	16-А