

**Демоверсия контрольной работы
для проведения промежуточной аттестации
по технологии 5 класс**

Продолжительность выполнения работы

На выполнение всей работы отводится 45 минут.

Система оценивания выполнения отдельных заданий и работы в целом

Задание с выбором ответа считается выполненным, если указан номер верного ответа. Все задания части А оцениваются в 1 балл.

Все задания части В оцениваются в 2 балла.

За верное выполненное задание выставляется 2 балла, если допущена 1 ошибка- 1 балл. За неверный ответ, содержащий 2 и более ошибок выставляется - 0 баллов.

Вопросы части С 13 и 14 оцениваются от 0 до 2 баллов. Задание с кратким ответом считается выполненным, если записан верный ответ.

Задание 15 – 4 балла, при неполном ответе оценивается меньшим количеством баллов на усмотрение учителя.

Для оценивания результатов выполнения работ используется общий балл, который переводится в оценку по пятибалльной шкале. В таблице 2 приводится рекомендуемая шкала. Максимальный балл за работу в целом — 24.

Таблица 2. Шкала перевода баллов в пятибалльную шкалу

«2»	«3»	«4»	«5»
Менее 0-6	7- 13	14-23	22-24

Контрольный итоговый тест по технологии 5 класс

Часть А. Выбери правильный ответ:

1. Укажите предмет, не относящийся к кухонной посуде.

- А) кастрюля
- Б) мясорубка
- В) сковорода
- Г) сотейник

2. Укажите последовательность этапов первичной обработки овощей:

- А) промывание;
- Б) сортировка;
- В) нарезка;
- Г) очистка;
- Д) мойка.

3. Установить соответствие Виды тепловых обработок овощей:

1 - Варка	А - комбинированный способ тепловой обработки овощей, сначала овощи обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности;
2- Припускание	Б - тепловая обработка овощей в разных количествах жира;

3 - Жарение	В - варка овощей в небольшом количестве жидкости;
4- Пассерование	Г - варка овощей в большом количестве жидкости;
5 - Тушение	Д - легкое обжаривание продукта.

Выбери правильный ответ:

4. Техника безопасности работы с утюгом:

А – включать мокрыми руками;

Б – не дёргать за шнур при выключении;

В – оставлять утюг на ткани;

Г – следить за тем, чтобы утюг касался шнура;

5. Укажите правильное размещение мебели и бытовой техники.

- А) мойка - стол-тумба - газовая плита
- Б) холодильник - газовая плита - стол-тумба
- В) мойка - холодильник - газовая плита

6 Из каких волокон изготавливают х./б. и льняные ткани.

- А) – шерстяные волокна;
- Б) – шёлковые волокна;
- В) – натуральные волокна растительного происхождения;

7. Как подают ножницы:

- А – держась за одно лезвие;
- Б - держась за два кольца;
- В – кольцами вперёд;

8. Для чего нужен напёрсток

- А – для хранения бисера;
- Б – для предохранения пальца от укола иглой;
- В – для предохранения ногтей от поломки

Часть В. Выбери несколько правильных ответов:

9. К бобовым относятся овощи:

- А – капуста;
- Б – фасоль;
- В – картофель;
- Г – редис;
- Д – бобы;

10. К инструментам для ручных швейных работ относятся:

- А – ластик;
- Б – игла;
- В – ножницы;
- Г - манекен;

11. "К горячим напиткам относятся":

- А) чай; Б) квас; В) морс; Г) кофе; Д) какао.

12. Ткань имеет.

- А – лицо;
- Б – изнаночную сторону;
- В – боковую сторону;
- Г – лицевую сторону;
- Д – заднюю сторону;

Часть С. Вставьте пропущенное слово

13. Вырезанный чертёж швейного изделия – это _____

14. Установить соответствие

Название мерки	Обозначение мерки
А. Обхват груди	1. Об
Б. Длина изделия	2. От
В. Обхват бёдер	3. Ди
Г. Обхват талии	4. Ог

15. Установите правильную последовательность заправки верхней нити

	А - игла
	Б - рычаг нитепритягивателя
	В – нитенаправитель
	Г – регулятор натяжения верхней нити
	Д – катушечный стержень
	Е - крючок