Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №93 Барабинского района Новосибирской области

Контрольные работы по технологии (девочки) для 5 класса

Составитель: Адутова Ю.А. учитель технологии I квалификационной категории

Контрольная работа по технологии 5 класс (девочки)

Контрольная работа для учащихся 5 класса составлена на основе учебника Технология. Технологии ведения дома 5 класс под редакцией Синица Н.В., Симоненко В.Д.

Были изучены следующие темы:

Оформление интерьера. В которую входит:

Интерьер и планировка кухни-столовой.

Кулинария. В которую входят:

- 1. Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание.
- 2. Технология приготовления бутербродов, горячих напитков, блюд из овощей и фруктов, яиц.

Критерии оценок

```
- 86% - 100% - «5»
```

^{- 70% - 85% - «4»}

^{- 50% - 69% - «3»}

^{- 0% - 49% - «2»}

Контрольная работа по темам: «Оформление интерьера», «Кулинария» 5 класс (девочки)

Часть А. Выберите правильные ответы (один или несколько).

- 1. Отметьте правильный ответ. Интерьер это
- А) внутренний вид помещения;
- Б) внешний вид помещения;
- В) классический вид помещения.
- 2. Отметьте правильный ответ. Зона в кухне, предназначенная для приготовления пищи.
- А) столовая;
- Б) рабочая;
- В) зона прохода.
- 3. Отметьте правильные ответы. Размещение мебели на кухне бывает:
- А) однорядным;
- Б) двухрядным;
- В) П-образным.
- 4.Отметьте правильный ответ. Кулинария это
- А) искусство приготовления вкусной и питательной пищи;
- Б) наука о вкусной и питательной пищи;
- В) покупка вкусной и питательной пищи.
- 5. Отметьте правильный ответ. Витамин А
- А) улучшает пищеварение;
- Б) укрепляет защитные силы организма;
- В) способствует росту, развитию, улучшает зрение;
- 6. Отметьте правильный ответ. Вещества поставщики энергии, содержащиеся в сливочном и растительном масле:
- А) белки;
- Б) жиры;
- В) углеводы.
- 7. Отметьте правильный ответ. Строительный материал клеток и тканей организма.
- А) белок;
- Б) желток.
- 8. Отметьте правильный ответ. К бутербродам не относится:
 - а) канапе;
 - б) сандвичи;

в) пирожное.

9.	Отметьте	правильный ответ.	Мыть и дер	ржать овощи н	з воде не более
----	----------	-------------------	------------	---------------	-----------------

А)10-15 минут

Б)20-25 минут

В)25-30 минут

10. Соотнесите способ приготовления яиц с временем их варки:

Способ приготовления	Время варки			
1)всмятку 2)в «мешочек» 3)вкрутую	а) 7-10минб) 4-5 минв) 2 мин			
1) 2)	3)			

Часть Б. Дополните ответы.

1.	Сорта чая бывают:		
	_	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	_

2.

		приг		-			рому	человек	двих	кется	110	кухне	Ŀ
БРС	IVIJI	при	OTOL	OICHIPI.	71 112	III,FI.							
										-			

Часть С. Дайте развернутый ответ.

Назовите санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу.

Правильные ответы

Часть А.

- 1. A;
- 2. Б;
- 3. А,Б,В;
- 4. A;
- 5. B;
- 6. Б;
- 7. A;
- 8. B;
- 9. A;
- 10.В,Б,А.

Часть Б.

- 1. Сорта чая: черный, зеленый, травяной, белый.
- 2. Рабочий треугольник.

Часть С.

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу:

- 1. Надеть форму: косынку и фартук.
- 2. Руки вымыть с мылом.
- 3. Ногти должны быть коротко острижены.
- 4. Если на руках имеется рана или порез, нужно обработать рану и надеть напальчник.

Пояснительная записка

Контрольная работа для учащихся 5 класса составлена на основе учебника Технология. Технологии ведения дома 5 класс под редакцией Синица Н.В., Симоненко В.Д.

Были изучены следующие темы:

Создание изделий из текстильных материалов. В которую входят:

- 1. Производство текстильных материалов
- 2. Текстильные материалы и их свойства
- 3. Конструирование

Бытовая швейная машина. В которую входят:

- 3. Устройство бытовой швейной машины
- 4. Правила безопасной работы на машине

Критерии оценок

```
- 86% - 100% - «5»
```

- 0% - 49% - «2»

^{- 70% - 85% - «4»}

Контрольная работа по темам: «Элементы материаловедения, машиноведения, конструирование» 5 класс (девочки)

Часть А. Выберите правильные ответы (один или несколько)

1. Волокна растительного происхождения получают из: a) льна б) шерсти в) хлопка
2. Ткань - это переплетение нитей: а) нити основы б) нити утка в) нити для шитья
3. К технологическим свойствам ткани относятся:
а) осыпаемость б) драпируемость в) скольжение
 4. По способу отделки ткань бывает: а) суровой б) с атласным рисунком в) гладкокрашеной
5. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется: а) прядением б) ткачеством в) отделкой
6. Долевая нить при растяжении: а) изменяет свою длину б) не изменяет своей длины
7. Мерки снимают с стороны фигуры. а) правой б) левой
8. Расшифруйте условные обозначения мерок:
Ст - Сб-

Ди-

9. В каком году была изобретена первая швейная машина?
а) 1776б) 1755в) 1855
0. Кто усовершенствовал швейную машину и довел её до современного вида?
а) И. Зингерб) Э. Хоув) У. Хант
Насть Б. Дополните ответы
1. Швейные машины бывают с приводом
2. Конструирование это -
Насть С.Дайте развернутый ответ
Назовите правила безопасной работы на швейной машине

Правильные ответы

Часть А.

- 1. A, B
- 2. А, Б
- 3. A, B
- 4. A, B
- 5. Б
- 6. Б
- 7. A
- 8. Полуобхват талии, полуобхват бедер, длина изделия
- 9. Б
- 10.A

Часть Б.

- 1. Машины бывают с ручным, ножным, электрическим приводом.
- 2. Конструирование построение чертежа выкройки изделия.

Часть С.

Правила безопасности при работе на швейной машине:

- 1. Перед началом работы волосы убрать под косынку, одежду застегнуть.
- 2. Убрать от машины посторонние предметы.
- 3. Перед тем как машину заправить нитками, она должна быть отключена от электросети.
- 4. Не держать пальцы возле движущейся иглы.
- 5. После работы выключить машину, отпустить иглу и лапку. Рабочее место привести в порядок.