

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

Контрольные работы по технологии (девочки)
для 6 класса

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

2015 год

Пояснительная записка

Контрольная работа для учащихся 6 класса составлена на основе учебника
Технология. Технологии ведения дома 6 класс под редакцией Синеца Н.В.,
Симоненко В.Д.

Были изучены следующие темы:

Интерьер жилого дома. В которую входят:

1. Планировка и интерьер жилого дома.
2. Комнатные растения в интерьере.

Кулинария. В которую входят:

1. Технология приготовления блюд из рыбы.
2. Технология приготовления блюд из мяса.
3. Технология приготовления первых блюд.

Критерии оценок

- 86% - 100% - «5»
- 70% - 85% - «4»
- 50% - 69% - «3»
- 0% - 49% - «2»

Контрольная работа по технологии 6 класс (девочки)

Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)

1. При создании интерьера учитывают правила композиции. Назовите их.

- А. симметричная;
- Б. практичная;
- В. ритм.

2. Назовите приёмы размещения комнатных растений в интерьере.

- А. одиночные растения;
- Б. террариум;
- В. аквариум.

3. К декоративному оформлению оконных проемов относят:

- А. блокировку;
- Б. драпировку;
- В. шторы;
- Г. ламбрекен.

4. Кулинария – это

- А. искусство приготовления вкусной и питательной пищи;
- Б. наука о вкусной и питательной пищи;
- В. покупка вкусной и питательной пищи

5. В кулинарии рыба по месту обитания делится:

- А. морскую;
- Б. речную;
- В. океаническую;
- Г. копченую.

6. Назовите признак недоброкачественной рыбы.

- А. глаза прозрачные;
- Б. глаза невыпуклые;
- В. жабры ярко – красные;
- Г. консистенция плотная.

7. Доброкачественное мясо:

- А. упругое;
- Б. имеет мягкий жир;
- В. имеет твердый жир;
- Г. не упругое.

8. К мясным продуктам относятся:

- А. печень;

- Б. сердце;
- В. язык;
- Г. свинина;
- Д. говядина.

9. По способу приготовления супы бывают:

- А. заправочные;
- Б. холодные;
- В. летние;
- Г. молочные.

10. Обработка продукта в небольшом количестве жира это...

- А. пассерование;
- Б. припускание;
- В. бланширование.

Часть Б. Дополните ответы.

1. Фитодизайн – это _____.
2. Бульон – это _____.

Часть С. Дайте развернутый ответ.

Опишите технологию приготовления бульона.

Правильные ответы

Часть А

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

Часть Б

1. Фитодизайн - это искусство оформления интерьера, создание композиций с использованием растений.
2. Бульон – жидкий навар из мяса, рыбы или овощей.

Часть С

1. Положить подготовленное мясо в кастрюлю и залить холодной водой.
2. Довести до кипения на сильном огне, снять пену и уменьшить нагрев.
3. Заложить в кипящий бульон подготовленную морковь, репчатый лук, специи, соль и варить около 40 минут.
4. Вынуть шумовкой лук, морковь, мясо.
5. Процедить бульон.
6. Бульон можно подавать как самостоятельное блюдо или использовать как жидкую основу для супов.

Пояснительная записка

Контрольная работа для учащихся 6 класса составлена на основе учебника
Технология. Технологии ведения дома 6 класс под редакцией Синеца 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.

Бытовая швейная машина. В которую входят:

1. Устройство швейной иглы.
2. Дефекты машинной строчки.

Критерии оценок

- 86% - 100% - «5»
- 70% - 85% - «4»
- 50% - 69% - «3»
- 0% - 49% - «2»

Контрольная работа по технологии 6 класс (девочки)

Часть А. Отметьте галочкой правильные ответы (один или несколько)

1. К волокнам животного происхождения относятся:

- А. шерсть;
- Б. ситец;
- В. шелк.

2. Коконную нить вырабатывает:

- А. бабочка;
- Б. куколка;
- В. гусеница.

3. К искусственным волокнам относятся:

- А. вискоза;
- Б. ацетат;
- В. нейлон.

4. Ткань - это переплетение нитей:

- А. нити основы;
- Б. нити утка;
- В. нити для шитья.

5. К технологическим свойствам ткани относятся:

- А. осыпаемость;
- Б. драпируемость;
- В. скольжение.

6. По способу отделки ткань бывает:

- А. суровой;
- Б. с атласным рисунком;
- В. гладкокрашеной.

7. Долевая нить при растяжении:

- А. изменяет свою длину;
- Б. не изменяет своей длины.

8. Длинный желобок иглы при ее установке в иглодержатель должен располагаться:

- А. влево;
- Б. вправо;
- В. со стороны входа нитки в иглу.

9. Поломка швейной иглы может произойти по причинам, если:

- А. игла погнута;
- Б. игла вставлена в иглодержатель не до упора;
- В. игла вставлена в иглодержатель до упора.

10. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:

- А. длины стежка;
- Б. высоты стежка;
- В. натяжения верхней нити.

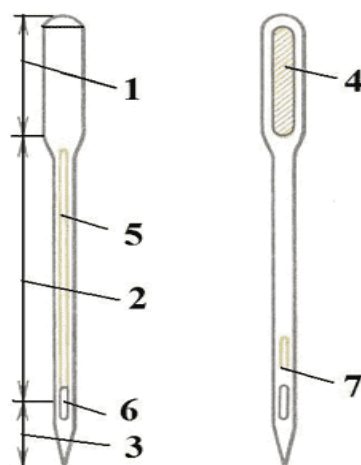
Часть Б. Дополните ответы

1. Петляние сверху – нижняя нитка образует на поверхности ткани петли, а верхняя нитка туго затянута. Для исправления дефекта необходимо:

2. Петляние снизу – верхняя нитка образует петли на нижней стороне ткани, верхняя нитка слишком слабо натянута. Для исправления дефекта необходимо:

Часть С. Дайте развернутый ответ

Назовите основные части машинной иглы. Как правильно установить машинную иглу в иглодержатель швейной машины?



Правильные ответы

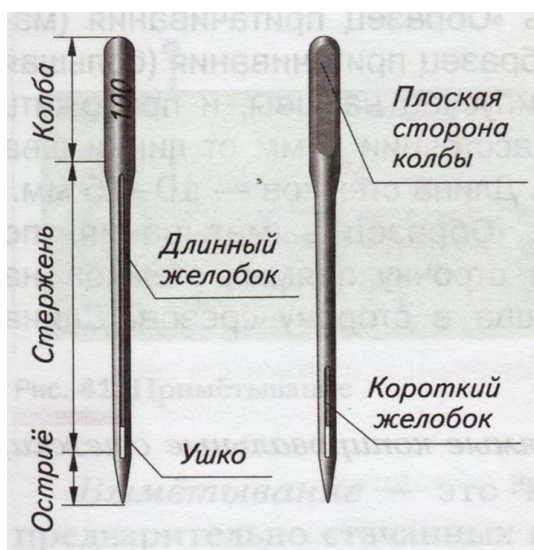
Часть А.

1. А.В.
2. В.
3. А.Б.
4. А.Б.
5. А.В.
6. А.В.
7. Б.
8. В.
9. А.Б.
10. А.В.

Часть Б.

1. Ослабить натяжение верхней нитки, повернув диск регулятора на цифру с меньшим делением.
2. Увеличить натяжения верхней нитки, повернув диск регулятора на цифру с большим делением.

Часть С.



Для того чтобы правильно вставить иглу в иглодержатель швейной машины надо:

- открутить винт на игловодителе;
- вставить иглу в иглодержатель до упора;
- при установке иглы длинный желобок должен располагаться со стороны входа нитки в иглу.
- закрутить винт на игловодителе.