

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 Сеница 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:

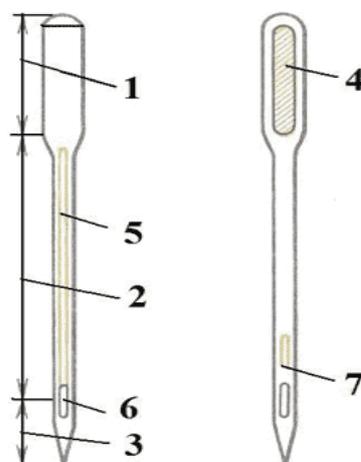
---



---

**Часть С. Дайте развернутый ответ**

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



## Правильные ответы

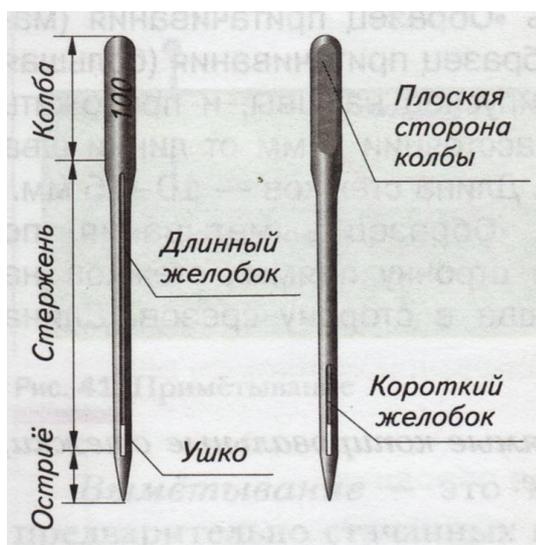
### Часть А.

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.