**Задания для проведения промежуточной аттестации по технологии в 5 классе для учащихся очно-заочной и заочной форм обучения**

**Инструкция**

Выполните задания и принесите **на бумажном носителе** в зачетный день для проверки или пришлите файл по электронной почте.

Электронный ресурс для подготовки к аттестации:

<https://yadi.sk/i/HADj2lQetG8QB>

Учитель Иванов Александр Владимирович (кабинет 43)

e-mail: [ivanov.russia@gmail.com](mailto:ivanov.russia@gmail.com)

1 четверть

Контрольная работа по темам: "Творческая проектная деятельность”,

Оформление интерьера”.

Часть А. Выберете правильные ответы (один или несколько):

1. Перечислите этапы проекта:

а) технологический

б) поисковый

в) аналитический

г) основной

1. Интерьер это:

а) внутренний вид помещения

б) внешний вид помещения

1. Зона в кухне предназначенная, для приготовления пищи:

а) столовая

б) рабочая

в) зона прохода

1. Размещение мебели на кухне бывает:

а) однорядным

б) двухрядным

в) П - образным

Часть Б. Дополните ответы:

1. Проект - это...
2. Подготовка комплекта проектной документации называется...
3. Творческая проектная деятельность направлена

на или .

Часть С. Дайте развернутый ответ:

Перечислите задачи проектной деятельности:

2 четверть

Контрольная работа по темам: "Создание изделий из текстильных

материалов”

Часть А. Выберете правильные ответы (один или несколько):

1. Волокна растительного происхождения делятся на:

а) льна

б) шерсти

в) хлопка

1. Ткань - это переплетение нитей:

а) нитей основы

б) нитей утка

в) нитей для шитья

1. К технологическим свойствам ткани относятся:

а) осыпаемость

б) драпируемость

в) скольжение

1. По способу отделки ткань бывает:

отбеленная

в) гладкокрашеной

г) с рисунком

1. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:

а) прядением

б) ткачеством

в) отделкой

1. Долевая нить при растяжении:

а) изменяет свою длину

б) не изменяет своей длины

1. Мерки снимают с стороны фигуры.

а) правой

б) левой

1. Расшифруйте условные обозначения мерок:

Ст –

Сб-

Ди-

1. В каком году была изобретена первая швейная машина?

а)1776

б)1755

в)1855

1. Кто усовершенствовал швейную машину и довел ее до современного вида?

а) И. Зингер

б) Э. Хоу

в) У. Хант

Часть Б. Дополните ответы

1. Швейные машины бывают с приводом ...
2. Конструирование это -

Часть С. Дайте развернутый ответ

Назовите правила безопасной работы на швейной машине

3 четверть

Контрольная работа по теме: "Кулинария”

Часть А. Выберете правильные ответы (один или несколько):

1. Кулинария - это:
2. искусство приготовления вкусной и питательной пищи;

Б) наука о вкусной и питательной пищи;

1. покупка вкусной и питательной пищи.
2. Витамин А:
3. улучшает пищеварение;

Б) укрепляет защитные силы организма;

1. способствует росту, развитию, улучшает зрение;
2. Вещества - поставщики энергии, содержащиеся в сливочном и растительном масле:
3. белки;

Б) жиры;

1. углеводы.
2. Строительный материал клеток и тканей организма:

А) белок;

Б) желток.

1. К бутербродам не относится:

а) канапе;

б) сандвичи;

в) пирожное.

1. Мыть и держать овощи в воде не более

а) 10-15 минут

б) 20-25 минут

в) 25-30 минут

1. Соотнесите способ приготовления яиц с временем их варки:
2. в «мешочек»
3. вкрутую

а) 7-10мин

б) 4-5 мин

в) 2 мин

1. 2) 3)

Часть Б. Дополните ответы.

1. Сорта чая бывают:

Часть С. Дайте развернутый ответ.

Назовите санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу.

4 четверть

Итоговая контрольная работа

**1. Какие требования относятся к санитарно-гигиеническим?**

а) включайте и выключайте приборы сухими руками

б) руки мойте с мылом

в) перед включением электроприбора проверьте исправность

**2. Что относится к правилам безопасности работ:**

а) наденьте фартук и косынку

б) крышку кастрюли снимать прихваткой, от себя в сторону

в) рукава одежды закатайте

**3. Кулинария – это:**

а) наука или искусство

б) помещение

в) кафетерий

**4. Хлеб для бутербродов нарезают:**

а) 5мм

б) 1см

в) 2см

**5. Открытые бутерброды – это:**

а) продукт не виден

б) продукт виден

**6. Простые бутерброды – это:**

а) используют один вид продукта

б) используют несколько видов продуктов

**7. Какие продукты богаты витаминами:**

а) овощи

б) крупы

в) мясо

**8. Приготовление блюда в большом количестве воды называется:**

а) тушение

б) жаренье

в) варка

**9. К видам первичной обработки овощей относится:**

а) сушка

б) чистка

в) сортировка

г) промывание

**10. К горячим напиткам относятся:**

а) чай

б) морс

в) кисель

г) какао

**11. Волокна растительного происхождения получают из:**

а) крапивы

б) льна

в) шерсти

г) хлопка

**12. Долевая нить при растяжении:**

а) изменяет свою длину

б) не изменяет своей длины

**13. Процесс получения ткани из ниток путём их переплетения называется:**

а) прядением

б) ткачеством

в) отделкой

**14. К гигиеническим свойствам тканей относятся:**

а) гигроскопичность

б) прочность

в ) пылеёмкость

**15. Ткань окрашенная в один цвет, называется:**

а) однотонная

б) отбеленная

в) гладкоокрашенная

г) напечатанная

**16. Какие мерки записывают в половинном размере:**

а) Ди

б) Ст

в) Сб

**17.Откакой мерки зависит ширина нижней части фартука?**\_\_\_\_\_\_\_\_

**18. Мерки снимаю с ….стороны фигуры**:

а) правой

в) левой

**19. Измерение мерки полуобхват талии выполняется:**

а) горизонтально сзади на уровне талии, между наиболее вдавленными точками на боковой поверхности туловища;

б) горизонтально вокруг туловища на уровне талии;

в) горизонтально вокруг туловища на уровне туловища при полном выдохе.

**20. Выкройка – это:**

а) чертёж на бумаге

б) детали фартука из ткани

в) чертёж, вырезанный из бумаги

**21. Стрелка на выкройке означает:**

а) направление долевой нити

б) направление поперечной нити

**22. Напишите название элементов и узлов, через которые заправляется верхняя нить.**

**23. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:**

а) ширины стежка

б) длины стежка

в) натяжения верхней нити

**24. При работе на швейной машине, что нужно сделать с волосами:**

а) волосы убрать под косынку; б) распустить