

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

Инструкция

Выполните задания и в зачетный день для проверки пришлите файл по электронной почте.

Электронный ресурс для подготовки к аттестации:

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

Преподаватель: Колычева Эльвира Ивановна (кабинет 02)

ekolycheva04@gmail.com

1 четверть (не позднее 19.10.2021)

**Контрольная работа по темам: "Творческая проектная деятельность",
Оформление интерьера".**

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

1. Перечислите этапы проекта:

- а) технологический
- б) поисковый
- в) аналитический
- г) основной

2. Интерьер это:

- а) внутренний вид помещения
- б) внешний вид помещения

3. Зона в кухне предназначенная, для приготовления пищи:

- а) столовая
- б) рабочая
- в) зона прохода

4. 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 (не позднее 14.12.2021)
Контрольная работа по темам: "Создание изделий из текстильных материалов"

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

1. Волокна растительного происхождения делятся на:

- а) льна
- б) шерсти
- в) хлопка

2. Ткань - это переплетение нитей:

- а) нитей основы
- б) нитей утка
- в) нитей для шитья

3. К технологическим свойствам ткани относятся:

- а) осыпаемость
- б) драпируемость
- в) скольжение

4. По способу отделки ткань бывает:

- отбеленная
- в) гладкокрашеной
- г) с рисунком

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) 1776
- б) 1755
- в) 1855

10. 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 (не позднее 01.03.2022)

Контрольная работа по теме: "Кулинария"

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

1. Кулинария - это:

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

2. Витамин А:

- А) улучшает пищеварение;
- Б) укрепляет защитные силы организма;
- В) способствует росту, развитию, улучшает зрение;

3. Вещества - поставщики энергии, содержащиеся в сливочном и растительном масле:

- А) белки;
- Б) жиры;
- В) углеводы.

4. Строительный материал клеток и тканей организма:

- А) белок;
- Б) желток.

5. К бутербродам не относится:

- а) канапе;
- б) сэндвичи;
- в) пирожное.

6. Мыть и держать овощи в воде не более

- а) 10-15 минут
- б) 20-25 минут
- в) 25-30 минут

7. Соотнесите способ приготовления яиц с временем их варки:

- 1) в «мешочек»
- 2) 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 (не позднее 11.05.2022)

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 сстороны 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