



- а) растительные; ответ «а»  
б) животные;  
в) химические;
2. Хлопок это растение. Для производства ткани используют:  
а) листья;  
б) корневище;  
в) плоды хлопчатника (коробочки); ответ «в»
3. Из каких растений получают натуральные волокна:  
а) кукурузы;  
б) пшеницы;  
в) льна; ответ «в»
4. Какие ткани, из волокон растительного происхождения имеют полотняное переплетение:  
а) сатин;  
б) бязь; ответ «б»  
в) атлас;
5. Что образуется по краям ткани при её изготовлении:  
а) кромка; ответ «а»  
б) срез;  
в) край;
6. Как называются нити, идущие поперёк ткани:  
а) челночные;  
б) поперечные; ответ «б»  
в) уточные;
7. Технические узелки и ворсинки видны на:  
а) лицевой стороне;  
б) с двух сторон;  
в) изнаночной стороне; ответ «в»
8. Лицевая поверхность:  
а) чёткий рисунок; ответ «а»  
б) слабо виден рисунок;  
в) матовая с техническими дефектами.

Критерии оценивания теста:

- «5» - 8 правильных ответов;  
«4» - 7 – 6 правильных ответов;  
«3» - 4 – 5 правильных ответов;  
«2» - 3 - 2 правильных ответов.

## 5 класс

### Контрольное тестирование по теме: «Кулинария»

*Выберите правильный ответ (один или несколько)*

#### **1. Питание – это...**

- а) способность человека употреблять пищу;  
б) процесс усвоения организмом питательных веществ, необходимых для поддержания жизни, здоровья и работоспособности.

#### **2. Определите последовательность первичной обработки овощей.**

- а) моют, очищают, сортируют, промывают, нарезают;  
б) промывают, очищают, сортируют, нарезают, моют;  
в) сортируют, моют, очищают, промывают, нарезают.

#### **3. Салатными заправками являются:**

- а) майонез; б) сметана; в) уксус; г) растительное масло.

#### **4. Яйца в «мешочек» - это когда...**

- а) желток и белок свернулись;  
б) белок свернулся наполовину, желток не свернулся;  
в) белок свернулся, желток не свернулся.

#### **5. Какие виды омлетов бывают?**

- а) натуральный, фаршированный;  
б) фаршированный, смешанный;  
в) натуральный, фаршированный, смешанный.

6. Яичница-глазунья – это...

- а) фаршированное яйцо;
- б) яйцо, вареное вкрутую;
- в) жареное яйцо с целым желтком.

7. Что из перечисленного не относится к бутербродам?

- а) сэндвич;
- б) канапе;
- в) тартинки или тарталетки;
- г) винегрет.

Дайте ответ на вопрос

8. По основному продукту различают следующие виды салатов: ...

9. Какими приспособлениями можно взбить яйца?

10. Как называются маленькие бутерброды, которые скалывают палочкой-шпажкой?

11. Установите соответствие между номером рисунка и названием форм нарезки. Каждой цифре найдите соответствующую букву, используя слова для справок.

№	Форма нарезки	№	Форма нарезки	№	Форма нарезки
1		3		5	
2		4		6	

Слова для справок: а – кольца и полукольца; б – кубики; в – кружочки; г – брусочки; д – звездочки; е – бочонки.

12. Установите соответствие между буквенным обозначением и цифрой ответа. Каждой букве найдите соответствующую цифру, используя слова для справок.

Слова для справок: 1 – яйцо недостаточно свежее; 2 – яйцо свежее; 3 – яйцо недоброкачественное.

5 КЛАСС												
Тестовое задание по теме: «Кулинария»												
ЛИСТ КОНТРОЛЬ												
Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Вариант ответа	б	в	а б г	в	в	в	г	овощной мясной рыбный фруктовый	Венчик комбайн миксер	кана пе	1 –б 2 –в 3 –а 4 –д 5 –г 6 –е	А–3 Б–1 В –2

5 класс

Контрольное тестирование

Тема: "Растениеводство и животноводство"

1. Укажи строчку, где правильно указаны основные отрасли растениеводства?

- А) полеводство, овцеводство, кактусоводство
- Б) полеводство, овощеводство, цветоводство
- В) полеводство, овощеводство, олениводство

**2. Где правильно указаны главные зерновые культуры?**

- А) картофель, подсолнечник, лен, клубника
- Б) кабачок, огурец, капуста, патиссон
- В) овес, пшеница, рожь, ячмень

**3. Растениеводство - это**

- А) выращивание цветов
- Б) выращивание овощей
- В) выращивание культурных растений

**Б) 4. Какое утверждение верно?**

- А) Озимую пшеницу сеют зимой, а яровую - летом.
- Озимую пшеницу сеют осенью, а яровую - весной.
- В) Озимую пшеницу сеют весной, а яровую - осенью.

**5. Животноводство - это**

- А) выведение животных на прогулку
- Б) разведение диких животных в питомнике
- В) разведение домашних сельскохозяйственных животных

**6. Как называется сочный корм, который получают из травы?**

- А) сено
- Б) силос
- В) комбикорм

**7. Что дает животноводство людям?**

- А) мясо, шерсть, пух, кожу
- Б) фрукты, овощи, зерно
- В) хлопок, лен, зерновые культуры

**8. Какое животное лишнее?**

- А) овца
- Б) карп
- В) корова

**9. К прядильным культурам относится**

- А) люцерна
- Б) лен
- В) клевер

**10. Из семян какой культуры получают масло?**

- А) из семян подсолнечника
- Б) из семян гречихи
- В) из семян ячменя

**Контрольная работа для 6 класса № 1  
по разделам «Материаловедение», «Машиноведение»**

**«Материаловедение»**

**Выберите один правильный ответ (для заданий № 1-8, кроме № 4)**

**1. Технология – это наука...**

- а) изучающая природные явления;
- б) изучающая исторические события;
- в) изучающая основы экономики;
- г) изучающая преобразования материалов, энергии и информации.

**2. К волокнам животного происхождения относятся:**

- а) хлопок и лен;
- б) шерсть и шелк;
- в) вискоза и ацетат.

**3. Натуральный шелк получают из:**

- а) гусеницы тутового шелкопряда;
- б) гусеницы бабочки белокрылки;
- в) бабочки шелкопряда.

**4. Укажите последовательность роста шерстяного волокна.**

- а) \_\_ ость;
- б) \_\_ пух;
- в) \_\_ переходный волос;
- г) \_\_ мертвый волос.

**5. При сжигании шерстяное волокно выделяет запах...**

- а) жженой бумаги;
- б) уксуса;
- г) жженого рога.

**6. Долевая нить при растяжении...**

- а) изменяет свою длину;
- б) не изменяет своей длины.

**7. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется...**

- а) прядением;
- б) ткачеством;
- в) отделкой.

**8. Что является сырьем для производства ткани?**

- а) вата;
- б) пряжа;
- в) треста.

*Выберите несколько правильных ответов (для заданий № 9,10, 11)*

**9. Что относится к гигиеническим свойствам ткани?**

- а) сминаемость;
- б) гигроскопичность;
- в) пылеемкость;
- г) прочность;
- д) электризуемость.

**10. Какими свойствами обладают ткани из шелковых волокон?**

- а) высокая теплозащитность;
- б) скольжение;
- в) драпируемость;
- г) высокая пылеемкость.

**11. От чего зависит пылеемкость ткани?**

- а) от вида переплетения ;
- б) от количества пыли;
- от фактуры поверхности;
- д) от осыпаемости нитей из срезов;

г)

*Выберите один правильный ответ(для заданий № 12, 13, 14)*

**12. Устойчивость ткани к воздействию солнечных лучей, к стирке, к растяжению?**

- а) усадка;
- б) прочность;
- в) сминаемость.

**13. Назовите стиль, в моде которого основной наряд дополнял высокий конусообразный головной убор?**

- а) ампир;
- б) ренессанс;
- г) готический.

**14. Какой стиль характеризуется сооружениями на голове крупных причесок в виде цветочных клумб, кораблей, птичьих гнезд, а также обилием бантиков, рюшек, оборок.**

- а) барокко;
- б) ампир;
- в) модерн.

**15. Назовите 4 основных вида силуэта: \_\_\_\_\_**

**«Машиноведение»**

**Выберите один правильный ответ (для заданий № 16, 17,18, 19,20)**

**16. Какая деталь приводит в действие швейную машину?**

- а) маховое колесо;
- б) зубчатая рейка;
- в) электропривод.

**17. Длинный желобок машинной иглы служит:**

- а) для заправки верхней нити;
- б) для предохранения верхней нити от перетирания;
- в) защитой для нити от загрязнения;

**18. Что располагается на платформе швейной машины?**

- а) рычаг обратного хода;
- б) зубчатая рейка;
- в) нитепритягиватель;
- г) челночный механизм.

**19. Концы строчек на швейной машине закрепляют...**

- а) двойной обратной строчкой;
- б) узелком;
- в) петлей.

**20. Челночное устройство находится:**

- а) на стойке рукава;
- б) на платформе;
- в) под платформой.

**Контрольное тестирование по кулинарии 6 класс**

**1. Первичная обработка пищевых продуктов включает:**

- а) сортировку, мойку, ошпаривание, нарезку;
- б) сортировку, мойку, очистку, нарезку;
- в) мойку, очистку, разделку, бланширование.

**2. Блюда, подаваемые в холодном виде, называются:**

- а) гарнирами;
- б) закусками;
- в) бутербродами.

**3. Наибольшее количество животного белка, рекомендуемого для школьников, содержит:**

- а) горох, фасоль, молоко, картофель;
- б) говядина, рыба, горох, фасоль;
- в) рыба, картофель, молоко.

**4. Углеводы в наибольшем количестве содержатся в:**

- а) меде, сахаре, ржаном хлебе;
- б) винограде, меде, овощах;
- в) сахаре, овощах, ржаном хлебе.

**5. Неустойчивым к воздействию температуры является витамин:**

- а) В; б) С; в) А.

**6. Четвёртый уровень пирамиды питания составляют следующие продукты питания:**

- а) сладости, жиры и масла;
- б) зерновые, хлебобулочные и макаронные изделия;
- в) овощи и фрукты.

**7. Какая кратность отношения в граммах между отдельными пищевыми веществами (белками, жирами, углеводами) способствует нормальному перевариванию и усвоению пищи:**

- а) 1: 2 : 3;
- б) 1: 3 : 5;
- в) 1:1:4.

**8. Промежутки между приемами пищи должны составлять:**

- а) 2-3 часа;
- б) 3,5-4 часа;
- в) 4-5 часов.

**9. Меню на день для подростка должно состоять из:**

- а) завтрака, второго завтрака, обеда, полдника, ужина;
- б) завтрака, обеда, ужина;

в) завтрака, обеда, полдника, ужина.

**10. Горячие первые блюда подают на стол с температурой:**

- а) 40 °С;
- б) 50 °С;
- в) 60-70°С.

### Тест по теме: Сервировка стола 6 класс

**1. Для сервировки стола нужны:**

- а) столовая посуда, салфетки, столовые приборы;
- б) кухонная посуда, столовая посуда, ножи, вилки;
- в) салфетки, чайный сервиз, ножи, вилки.

**2. Определите последовательность сервировки стола.**

- а) стол покрывают скатертью,
- б) размещают фужеры, салфетки, приборы для специй,
- в) раскладывают приборы,
- г) устанавливают тарелки.

**3. Сырники, котлеты, яичницу, заливное едят:**

- а) ложкой и вилоккой;
- б) ножом и вилоккой;
- в) вилоккой.

**4. На какое расстояние от края столешницы должна опускаться скатерть?**

\_\_\_\_\_

**6. Из предлагаемого перечня названий столовой посуды и приборов выпишите те, которые предназначены для...**

А) индивидуального пользования; Б) общего пользования.

Названия посуды и приборов:

- 1. Тарелка столовая;
- 2. Салатница;
- 3. Чашка кофейная;
- 4. Ложка десертная;
- 5. Сахарница;
- 6. Нож для масла;
- 7. Блюдец;
- 8. Тарелка закусочная;
- 9. Вилка столовая;
- 10. Лопатка для торта;
- 11. Соусница;
- 12. Блюдо.

**7. Этот нож предназначен для**

- а) нарезки масла;
- б) нарезки сыра;
- в) нарезки хлеба

**8. В каком варианте правильно перечислены назначение ножей?**

- а) А - масла, Б - хлеба, В - раскладывание икры, Г - сыра, Д - колбасы и гастрономических продуктов;
- б) А – хлеба, Б – раскладывания икры, В – колбасы и гастрономических продуктов, Г – сыра, Д – масла;
- в) А – хлеба, Б – колбасы и гастрономических продуктов, В – сыра, Г – масла, Д – раскладывания икры.

**9. Какие блюда можно подать при предлагаемой сервировке стола к ужину:**

- 1. \_\_\_\_\_
- 2. \_\_\_\_\_
- 3. \_\_\_\_\_
- 4. \_\_\_\_\_
- 5. \_\_\_\_\_

**10. После окончания еды полотняную салфетку надо:**

- а) аккуратно сложить и оставить на тарелке;
- б) аккуратно сложить и оставить на стуле;
- в) небрежно положить на стол.

## **Ответы теста по кулинарии 6 класс**

1б, 2б, 3в, 4в, 5б, 6а, 7в, 8а, 9в, 10в

### **Тест по теме: Сервировка стола.**

1а,

2а,г,в,б,

3в,

4 не менее 25см,

5 (1- закусочный прибор, 2- столовый прибор, 3- десертная ложка, 4- десертная вилка, 5- сахарница, 6- столовая тарелка, 7- закусочная тарелка, 8- чайная чашка с блюдцем и ложкой, 9- креманка),

6 (А – 1,3,4,7,8,9, Б – 2,5,6,10,11,12),

7а,

8в,

9 (холодные напитки, мясные блюда, горячие закуски),

10в



## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### по учебному предмету технология

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся по программе *Технология обслуживающий труд 5-8 класс*.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущей и промежуточной аттестации.

ФОС разработаны в соответствии с требованиями к результатам освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОСи рабочей программой по Технологии.

**Учебник:** Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технология. Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5,6,7,8 класс., М.: «Вентана-Граф».

#### Контрольная работа по теме «Кулинария» 5 класс

##### Выберите правильный ответ.

1. К столовым приборам не относится:  
а) ложка  
б) дуршлаг  
в) вилка  
г) нож
2. Является ли бутербродом хлеб с маслом?  
а) нет  
б) да
3. Определить, является куриное яйцо вареным или сырым, можно:  
а) опустив яйцо в сосуд с водой;  
б) по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании;  
в) кручением яйца на поверхности стола;  
г) по внешнему виду.
4. Когда яйцо сварено «в мешочек», у него:  
а) крутые желток и белок;  
б) жидкие желток и белок;  
в) жидкий желток, крутой белок.
5. Винегрет заправляют:  
а) сливочным маслом  
б) растительным маслом
6. Сандвич – это бутерброд:  
а) открытый  
б) закрытый
7. Канапе – это бутерброд:  
а) закрытый  
б) закусочный
8. Не относится к овощам  
а) кабачок  
б) брюссельская капуста  
в) черная смородина  
г) горох
9. При сервировке стола к завтраку вилку кладут:  
а) слева  
б) справа

##### Выберите правильные ответы.

10. Салатными заправками являются:  
а) майонез  
б) сметана  
в) уксус  
г) растительное масло
11. Завтрак может состоять из блюд:  
а) борщ  
б) омлет  
в) бутерброды  
г) квас  
д) шашлык  
е) чай
12. Доброкачественное яйцо можно определить:  
а) по вкусу;  
б) методом просвечивания;  
в) путем опускания в горячую воду;  
г) путем опускания в холодную воду.
13. Овощи, используемые при приготовлении винегрета:  
а) картофель  
б) капуста  
в) огурцы  
г) морковь  
д) свекла  
е) лук  
ж) чеснок  
з) репа
14. При нарезке лука можно использовать следующие формы:

- |           |               |
|-----------|---------------|
| а) кольца | г) полукольца |
| б) кубики | д) крошка     |
| в) дольки | е) брусочки   |

**Вставьте пропущенные слова.**

15. Винегрет – разновидность салата, в состав которого обязательно входит \_\_\_\_\_

**Закончите фразу:**

16. Искусство приготовления пищи называется \_\_\_\_\_

**Установите соответствие:**

- |     |                    |                         |
|-----|--------------------|-------------------------|
| 17. | <u>Вид посуды:</u> | <u>Название посуды:</u> |
|     | А. Кухонная        | 1. Кастрюля             |
|     | Б. Столовая        | 2. Супник               |
|     |                    | 3. Селечница            |
|     |                    | 4. Тарелка              |
|     |                    | 5. Сковорода            |
|     |                    | 6. Миска                |

**Контрольная работа по технологии по разделу «Кулинария» 5 класс в 1-ом варианте**

Цель работы: оценить уровень подготовки учащихся по разделу «Кулинария».

**Характеристика структуры и содержания работы**

Работа рассчитана на 40 минут.

Контрольная работа состоит из трех частей:

- Часть I (А) содержит 9 заданий (базового уровня сложности) с выбором одного верного ответа из четырех или двух.
- Часть 2 (В) включает пять заданий (повышенного уровня):
  - с выбором трех верных ответов из шести – 3 задания;
  - с выбором двух верных ответов из четырех – 1 задание;
  - с выбором произвольного количества ответов – 1 задание.
- Часть 3 (С) включает 3 задания (высокого уровня):
  - с кратким свободным ответом – 2 задания;
  - на соответствие – 1 задание

Вопросы 1 (А) части оцениваются 1 баллом.

Вопросы 2 (В) части оцениваются от 0 до 2 баллов: за верное выполнение задания выставляется 2 балла; если в ответе содержится одна ошибка, выставляется 1 балл; за неверный ответ, содержащий 2-е и более ошибок, выставляется 0 баллов.

Вопросы 3 (С) части оцениваются:

- задание 15 и 16 – от 0 до 2 баллов; за верное выполнение задания выставляется 2 балла; если в ответе содержится одна ошибка, выставляется 1 балл; за неверный ответ, содержащий 2-е и более ошибок, выставляется 0 баллов.

- задание 17 – 4 балла; при неполном ответе вопрос оценивается меньшим количеством баллов (на усмотрение учителя).

Максимальная сумма баллов за работу – 27 баллов.

1 (А) часть – 9 баллов; 2 (В) часть – 10 баллов; 3 (С) часть – 8 баллов.

Оценки: «5» ставится, если учащийся набрал 27 – 25 баллов;

«4» ставится, если учащийся набрал 24 – 16 баллов;

«3» ставится, если учащийся набрал 15 – 9 баллов;

«2» ставится, если учащийся набрал 8 и менее баллов.

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9
верно									
неверно									

**ОТВЕТЫ к контрольной работе по теме «Кулинария»**

1 часть:	2 часть:	3 часть:
1. Б	10. А, Б, Г	15. Свекла
2. Б	11. Б, В, Е	16. Кулинария
3. В	12. Б, Г	17. А – 1, 5, 6      Б – 2, 3,
4. В	13. А, Б, В, Г, Д, Е	
5. Б	14. А, Б, Г	
6. Б		
7. Б		
8. В		
9. А		

**Тестовые задания по технологии 5 класс**

**Выберите ВСЕ правильные ответы:**

**1. К бобовым относятся овощи:**

- А – капуста;
- Б – фасоль;
- В – картофель;
- Г – редис;
- Д – бобы;

**2. К инструментам для ручных швейных работ относятся:**

- А – ластик;
- Б – игла;
- В – ножницы;
- Г - манекен;

**Выберите ОДИН правильный ответ:**

**3. Из каких волокон изготавливают х./б. и льняные ткани?**

- А – шерстяные;
- Б – шёлковые;
- В – натуральные растительного происхождения;

**4. Для чего нужен напёрсток?**

- А – для хранения бисера;
- Б – для предохранения пальца от укола иглой;
- В – для предохранения ногтей от поломки;

**5. При работе на швейной машине:**

- А – работать стоя;
- Б – свет должен падать с левой стороны;
- В – наклоняться нужно близко к шв. машине;

**6. Установите последовательность выполнения машинной строчки**

- А – опустить иглу, проколоть ткань;
- Б – маховое колесо повернуть на себя, а ручку вращать от себя;
- В – подложить ткань под лапку;
- Г – опустить лапку;
- Д – заправить верхнюю и нижнюю нити;

**Выберите ОДИН правильный ответ:**

**7. Техника безопасности работы с утюгом:**

- А – включать мокрыми руками;
- Б – не дёргать за шнур при выключении;
- В – оставлять утюг на ткани;
- Г – следить за тем, чтобы утюг касался шнура;

**8. Как подают ножницы:**

- А – держась за одно лезвие;
- Б - держась за два кольца;
- В – кольцами вперёд;

**Выберите ВСЕ правильные ответы:**

**9. Из творога можно приготовить:**

- А – вареники;
- Б – сырники;
- В – рагу;
- Г – запеканку;
- Д – тефтели;

**10. Ткань имеет:**

- А – лицо;
- Б – изнаночную сторону;
- В – боковую сторону;
- Г – лицевую сторону;
- Д – заднюю сторону;

**Выберите ВСЕ правильные ответы:**

**1. Молочные супы можно готовить, используя продукты:**

- А – макаронные изделия;
- Б – мясо; В – крупы;
- Г – рыба; Д – домашняя лапша;
- Е – грибы;

**Выберите ОДИН правильный ответ:**

**2. Из каких волокон изготавливают шерстяные и шёлковые ткани:**

- А – хлопчатобумажные волокна;
- Б – льняные волокна;
- В – натуральные волокна животного происхождения;
- Г – натуральные волокна растительного происхождения;

**3. Деталь, которая закреплена в игловодителе:**

- А – игла; В – лапка;
- Б – нитка; Г – нитепротягиватель;

**4. Больше всего витамина С содержат:**

- А – укроп;
- Б – картофель; В – лимон;

**Выберите ВСЕ правильные ответы:**

**5. Какие крупы моют перед варкой?**

- А – пшено; Б – манка;
- В – гречка; Г – горох;
- Д – рис;

**6. Приспособления для ручных работ:**

- А – игла; Б – напёрсток;
- В – портновский мел; Г – ножницы;
- Д – сантиметровая лента;

**7. При варке, каких овощей используют соль:**

- А – морковь; Б – капуста;
- В – картофель; Г – свёкла;

**8. При подготовке к варке предварительно замачивают:**

- А – геркулес; Б – горох;
- В – манка; Г – пшено;
- Д – фасоль;

**9. К основным механизмам швейной машины, участвующим в образовании стежков относятся:**

- А – механизм челнока;
- Б – механизм иглы;
- В – регулятор длины стежка;
- Г – рычаг нитепротягиватель;
- Д – механизм двигателя ткани-рейки;

**10. Безопасность работы утюгом:**

- А – следить за тем, чтобы утюг не касался шнура;
- Б – при выключении утюга, следует держаться за шнур;
- В – не оставлять утюг включенным без присмотра;

**Выберите ОДИН правильный ответ:**

**11. Пылеёмкость – это?**

- А – способность ткани сохранять тепло;
- Б – удерживать влагу и пыль;
- Г – удерживать пыль и другие загрязнения;

**12. Руно – это?**

- А – тонкие нити, получаемые из кокона;
- Б – шерсть овцы;
- В – волосяной покров животных;

**13. Ткани бывают:**

- А – гибкие; Б – нежные; В – мягкие;

**14. Подсолнечное масло используют для:**

- А – ухода за волосами;

Б – смазки швейной машины;

В – заправки салатов;

**Выберите ВСЕ правильные ответы:**

**15. Во время приёма пищи следует делать:**

А – жевать пищу, запивая водой;

Б – вести беседу;

В – не разговаривать с полным ртом;

Г – не читать;

**16. Шёлковые ткани используют для:**

А – галстуки, платья, блузки;

Б – постельное бельё;

В – гольфы, носки;

**17. Неподвижные детали швейной машины:**

А – опора;

Б – стойка;

В – рукав;

Г – коробка;

Д – платформа;

**18. Для закрепления складок применяют?**

А – английские булавки;

Б – машинная строчка;

**19. Кисло - молочные продукты:**

А – ряженка;

Б – майонез;

В – сметана;

**20. Установите соответствие:**

<u>РЕГУЛЯТОРЫ</u>	<u>РАСПОЛОЖЕНИЕ</u>
1. Регулятор длины стежка	А - Находится на шпульном колпачке
2. Регулятор натяжения верхней нити	Б – Расположен на стойке рукава
3. Регулятор натяжения нижней нити	В – Расположен на рукаве швейной машины

Ответ: 1 - \_\_\_\_; 2 - \_\_\_\_; 3 - \_\_\_\_.

**Тестовые задания по технологии (обслуживающий труд) 7 класс**

**Выберите ОДИН правильный ответ:**

**1. Винт на шпульном колпачке нужен:**

А – для регулирования натяжения верхней нити;

Б – для регулирования натяжения нижней нити;

**2. Длина стежка зависит от:**

А – толщины ткани;

Б – сминаемости ткани;

В – усадки ткани;

**3. Чем больше номер на машинной игле, тем сама игла:**

А – толще;

Б – тоньше;

**4. Рисунок или украшение, изготовленные из нашитых или наклеенных на основу лоскутов ткани, называется:**

А – вышивкой;

Б – аппликацией;

**5. Яйца, опущенные, в кипяток варятся, «вмятку»:**

А – 3 - 4 мин; Б – 4 - 5 мин;

В – 8 - 10 мин; Г – 10 - 12 мин;

**Выберите ВСЕ правильные ответы:**

**6. В бытовой швейной машине применяются приводы:**

А – электрический; Б – гидравлический;

В – ручной; Г – ножной;

**7. Перевод выкройки на ткань осуществляется при помощи:**

- А – смёточных стежков;
- Б – резца;
- В – копировальных стежков;
- Г – косых стежков;

**8. Юбки по конструкции бывают:**

- А – прямые;      Б – косые;
- В – клиньевые;    Г – конические;
- Д – кривые;      Е – закруглённые;

**9. К гигиеническим свойствам ткани относятся:**

- А – прочность;
- Б – теплозащитность;
- В – воздухопроницаемость
- Г – сминаемость;

**10. К стежкам временного назначения относятся:**

- А – смёточные;
- Б – копировальные;
- В – ручные стачные;
- Г – обмёточные;

**Выберите ОДИН правильный ответ:**

**11. Номер вязальных спиц определяется их:**

- А – диаметром;
- Б – длиной;
- В – видом;

**12. Долевая нить ткани при раскладке выкройки прямой юбки располагается:**

- А – по ширине юбки;
- Б – по длине юбки;
- В – по диагонали;
- Г – произвольным образом;

**13. Варить овощи для салатов и винегретов следует:**

- А – очищенными;
- Б – неочищенными;
- В – нарезанными крупными кусками;

**14. Мерка, по которой рассчитывают количество ткани:**

- А – Дст;    Б – Сб (ПОб);
- В – Ди;    Г – Ст (Пот);

**15. Установите соответствие:**

<u>РЕГУЛЯТОРЫ</u>	<u>РАСПОЛОЖЕНИЕ</u>
4. Регулятор длины стежка	А - Находится на шпульном колпачке
5. Регулятор натяжения верхней нити	Б – Расположен на стойке рукава
6. Регулятор натяжения нижней нити	В – Расположен на рукаве швейной машины

Ответ: 1 - \_\_\_\_; 2 - \_\_\_\_; 3 - \_\_\_\_.

**Выберите ОДИН правильный ответ:**

**16. Размер модели детской одежды устанавливается:**

- А – по росту ребёнка;
- Б – по возрасту ребёнка;
- В – по весу ребёнка;

**17. Какими ножницами нельзя пользоваться при работе с тканью:**

- А – садовыми;
- Б – кухонными;
- В – ржавыми;

**18. Что не относится к плечевым изделиям:**

- А – куртка;
- Б – брюки;
- В – халат;

**19. Специи - это...**

- А – укроп, петрушка;
- Б – чеснок, перец;
- В – соль, перец;

**20. Установите соответствие:**

<u>ОДЕЖДА</u>	<u>СТИЛЬ</u>
1. Джинсы и топ	А – классический
2. Прямая юбка и блузка	Б – романтический
3. Вечернее платье	В - спортивный

Ответ: 1 - \_\_\_\_; 2 - \_\_\_\_; 3 - \_\_\_\_.

**Тестовые задания по технологии (обслуживающий труд) 8 класс**

**Выберите ВСЕ правильные ответы**

**1. К профессии типа «Человек-человек» относятся:**

А – машинист; Б – стюардесса;  
В – учитель; Г – адвокат;

**2. При варке каких овощей используется соль:**

А – яйца; Б – капуста;  
В – картофель; Г – свёкла; Д – фасоль;

**Выберите ОДИН правильный ответ:**

**3. Нить основы определяет:**

А – ширину ткани;  
Б – кромку ткани;  
В – длину ткани;

**4. К какой сфере трудовой деятельности относится профессия «швея-мотористка»:**

А – человек-техника; Б – человек-природа;  
В – человек-художественный образ;  
Г – человек-знак; Д – человек-человек;

**5. Директор-это:**

А – специальность;  
Б – должность;  
В – профессия;

**6. Основное в дизайн-спецификации проекта:**

А – разработка формы изделия;  
Б – определение требований к изделию;  
В – выявление эстетических характеристик изделия;

**7. Мерка, которую измеряют натянутой см.лентой по расстоянию от точки пересечения линии талии с позвоночником до плечевой точки, обозначается:**

А – Впк;  
Б – Ди;  
В – Вг;  
Г – Дст;

**8. Термин, обозначающий временное соединение двух деталей по вогнутым и выпуклым линиям (воротника с горловиной), называется:**

А – сметать; Б – наметать;  
В – вметать; Г – приметать; Д – заметать;

**9. По какой линии нужно выкраивать изделие?**

А – по линии контура;  
Б – по линии припусков;

**Выберите ВСЕ правильные ответы:**

**10. Петли застёжки в изделии бывают:**

А – подвесные; Б – навесные;  
В – прорезные; Г – нарезные; Д – подрезные;

**11. Какие из терминов не относятся к силуэтам:**

А – романтический; Б – прилегающий;  
В – трапецевидный; Г – фантазийный; Д- классический;

**12. Разрушению витаминов в пище способствуют:**

А – нагревание;  
Б – солнечный свет;

В – керамическая посуда;

Д – деревянные разделочные доски;

**Выберите ОДИН правильный ответ:**

**13. Какая деталь приводит в движение все рабочие органы швейной машины:**

А – игла;

Б – челнок;

В – ремень;

Г – главный вал;

**14. Для выполнения стежков временного назначения следует использовать нитки:**

А – белые;

Б – контрастные по цвету;

В – в цвет ткани;

Г – чёрные;

**15. При горении какого текстильного сырья чувствуется запах жжёной бумаги:**

А – шерсть;

Б – лён;

В – шёлк;

**16. Как называют воротник, состоящий из одного слоя ткани:**

А – верхний;

Б – нижний;

В – одинарный;

Г – плосколежащий;

**17. Какую мерку снимают для построения чертежа воротника:**

А – длина воротника;

Б – глубина горловины;

В – полуобхват шеи;

Г – длина плеча;

**18. Моделирование – это...**

А – выполнение расчёта и построение чертежей;

Б – создание различных фасонов на основе базовой выкройки;

В – различные фасоны изделий;

Г – построение чертежей деталей изделия;

**Выберите ВСЕ правильные ответы:**

**19. К механическим свойствам тканей относятся:**

А – износостойкость; Д – драпируемость;

Б – усадка; Е – сминаемость;

В – прочность; Ж – осыпаемость;

Г – скольжение;

**20. К соединительным швам относятся:**

А – настрочные;

Б – рельефные;

В – накладные;

Г – обтачные;

**Выберите ВСЕ правильные ответы:**

**21. К пряностям относятся:**

А – перец душистый; Б – уксус;

В – укроп; Г – оливки;

Д – лавровый лист; Е – соль;

**22. К гигиеническим свойствам ткани относятся:**

А – гигроскопичность;

Б – воздухопроницаемость; Д – теплозащитность;

В – износостойкость; Е – драпируемость;

Г – пылеемкость; Ж – электризуемость;

**23. К искусственным волокнам относятся:**

А – нитрошёлк;

Б – нейлон;

В – вискозный шёлк;

Г – капрон;

Д – ацетатный шёлк;

**24. Укажите последовательность технологических операций при раскладке выкройки на ткани:**

А – разложить мелкие детали;

Б – разложить крупные детали;



- В – сколоть ткань булавками;
- Г – приколоть мелкие и крупные детали;
- Д – определить лицевую сторону ткани;
- Е – нанести контрольные линии и точки;
- Ж – разметить припуски на обработку;
- З – обвести детали по контуру;

Ответ: 1\_\_\_;2\_\_\_;3\_\_\_; 4\_\_\_;5\_\_\_;6\_\_\_;7\_\_\_;8\_\_\_;

**Выберите ОДИН правильный ответ:**

**25. Вынимать вилку из розетки можно:**

- А – сухими руками, держась за сетевой шнур;
- Б – в диэлектрических перчатках, держась за сетевой шнур;
- В – сухими руками, держась за сетевой шнур;
- Г – сухими руками, держась за корпус вилки;

**26. Установите соответствие**

Размерные признаки	Условные обозначения
1.полуобхват талии	А – ШГ
2.полуобхват бёдер	Б – Ди
3.полуобхват груди	В – Сг (ПОг)
4.ширина груди	Г – Ст (Пот)
5.длина изделия	Д – Сб (ПОб)

Ответ: 1\_\_\_; 2\_\_\_;3\_\_\_;4\_\_\_;5\_\_\_;

**27. Какое блюдо готовят из варёной свеклы?**

- А – винегрет;
- Б – салат;
- В – икру;
- Г – борщ;

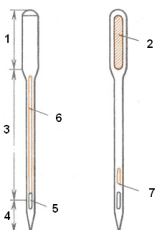
**28. Игла и прижимная лапка по окончании работы на швейной машине, должна быть оставлена в следующем положении:**

- А - игла и лапка в верхнем положении;
- Б - игла и лапка в нижнем положении;
- В - игла в нижнем, а лапка в верхнем положении;
- Г - игла в верхнем, а лапка в нижнем положении;

**29. Способность ткани удерживать тепло:**

- А - теплоёмкость;
- Б - теплоизоляция;
- В - теплозащитность;
- Г - термостойкость;
- Д - теплопроводность;

**30. Назовите конструктивные элементы машинной иглы, отмеченные цифрами на рисунке**



Ответ:1\_\_\_,2\_\_\_,3\_\_\_,4\_\_\_, 5\_\_\_,6\_\_\_,7\_\_\_.

Ответы 5 класс

Ответы 6 класс

1	а, в, д	11	г
2	в	12	б

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

3	а	13	в
4	в	14	в
5	а, г, д	15	в,г
6	б,в,д	16	а
7	б,в	17	б,в,д
8	б,д	18	а,б
9	а,б,д	19	а,в
10	а, в	20	1-б;2-в;3-а

### Ответы 7 класс

1	Б	11	А
2	А	12	Б
3	А	13	Б
4	Б	14	В
5	А	15	1-Б,2-В,3-А
6	А,В,Г	16	А
7	Б,В	17	В
8	А,В,Г	18	Б
9	Б,В	19	В
10	А,Б	20	1-В,2-А.3-Б

### Ответы 8 класс

1	Б,В,Г	16	В
2	Б,В,Д	17	В
3	В	18	Б
4	А	19	А,В,Д,Е
5	Б	20	А,Б,В
6	Б	21	А,В,Д
7	А	22	А,Б,Г,Д,Ж
8	В	23	А,В,Д
9	Б	24	1-Д,2-В,3-Б,4-А,5-Г,6-З,7-Ж,8-Е
10	Б,В	25	В
11	А,Г,Д	26	1-Г,2-Д,3-В,4-А,5-Б
12	А,Б	27	А
13	Г	28	Б
14	Б	29	В
15	Б	30	Б

### Тест по технологии для 8 – 9 класса

#### 1. Какие требования определяются данными характеристиками?

Укажите буквами соответствие.

- 1) Белье должно быть удобно в носке, свободно, иметь минимальную отделку.
- 2) Белье должно иметь определенный срок носки.
- 3) Белье должно быть красивым по форме и отделке.

- А – эксплуатационные.  
Б – эстетические.  
В – гигиенические.

#### 2. Укажите буквами соответствие назначения основных рабочих органов швейной машины.

- 1) Служит для прокола ткани и образования петли.
- 2) Захватывает и расширяет петлю, осуществляет переплетение нитей.
- 3) Подает нить игле, затягивает стежок.
- 4) Служит для перемещения ткани на длину стежка.
- 5) Прижимает ткань, способствует перемещению.

- Б - прижимная лапка.  
В - нитепритягиватель.  
Г - челнок.  
Д - игла.

А - зубчатая рейка.

#### 3. Укажите буквами правильные ответы на поставленные вопросы.

- 1) Как называются линии, которыми обводят контуры выкроек?
  - 2) Каким швом обрабатывают боковые срезы в юбке?
  - 3) Каким швом обрабатывают низ изделия из х/б ткани?
  - 4) Как называется деталь, которую выкраивают по форме горловины изделия?
  - 5) Как называют стежки, которые выполняют по контуру деталей?
- А - стачной шов.

- Б - копировальные стежки.  
В - контурные линии.  
Г - обтачка.  
Д - шов вподгибку с закрытым срезом.

#### 4. К какому виду относится окантовочный шов?

А - соединительные швы

Б - краевые швы

В - отделочные швы

#### 5. Как стачивают вытачки, идущие от среза?

А - от среза к концу

Б - от конца к срезу

В - с любой стороны

**6. Как называется соединение двух деталей по краю с последующим вывертыванием на лицевую сторону?**

А – втачивание

Б – стачивание

В – обтачивание

**7. Заутюжить:**

А - разложить припуски шва на две стороны и зафиксировать утюгом

Б - отогнуть припуски шва на одну сторону и зафиксировать их

В - удалить замины на тканях и деталях изделия

**8. Какие пары мерок снимают в один прием?**

А) Шг1 Сг1

Б) Дтп и Вг

В) Дии Дтп

**9. По какой формуле определяют ширину изделия?**

А) Шс + Пшс

Б) Шг + Пшг

В) Сг11 + Пг

**10. Отметьте буквой С - санитарно-гигиенические требования, буквой Т - правила безопасной работы.**

А во избежание ожогов не прикасайтесь к корпусу плиты

Б руки мойте с мылом

Вперед включением электроприбора проверьте исправность шнура

Г перед приготовлением пищи наденьте фартук и головной убор

**11. Обведите цифры правильных ответов.**

По способу приготовления супы делятся на:

1) рассольники

4) щи

7) заправочные

10) холодные

2) пюреобразные

5) окрошки

8) солянки

3) сладкие

6) прозрачные

9) молочные

**12. Перечислите разрыхлители для теста.**

1) сода + уксус

3) дрожжи

5) молоко

2) белок

4) жиры

**13. На сковороду с горячим жиром продукты кладут:**

А) на себя

Б) от себя

В) как хотят

**14. В качестве разрыхлителя в песочном тесте используют:**

А) сахар

Б) дрожжи

В) соду

**15. Назовите ритуальное блюдо у языческих славянских народов - символ солнца и жертвоприношения. Это традиционное блюдо для весеннего праздника восточных славян.**

**16. Какой метод построения чертежа плечевого изделия вы использовали при изготовлении изделия?**

А) расчетно-графический

Б) муляжный

В) макетирования

**17. По какой формуле определяется ширина плечевого изделия?**

А) Сш:3+1,0

Б) Оп:2+Поп

В) Сг11:2 + Пг

**18. Установите соответствие между видами материалов и номером иглы:**

А) Тонкий шелк

1) 80

Б) Бельевые ткани

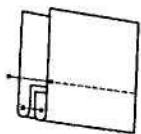
2) 90

В) Тонкая шерстяная ткань

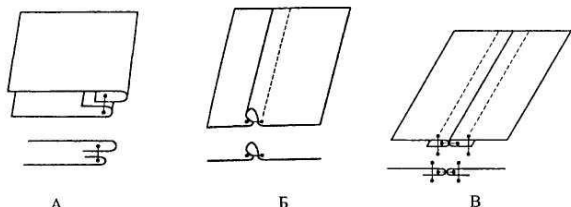
3) 70

19. С 16 века в Шотландии повсеместно вошла в употребление ткань конкретного рисунка. В наши дни костюмы из этой ткани по-прежнему остались официальной частью парадной униформы некоторых полков шотландской гвардии армии Соединенного Королевства. Назовите способ получения (вид отделки) этой ткани.

20. Напишите название шва



9. Какой шов относится к соединительным швам?



22. Выберите ручной способ обработки низа изделия из толстой осыпающейся ткани:

- А) петельный
- Б) потайной подшивочный
- В) крестообразный

23. Выполните рисунок накладного шва с закрытым срезом.

24. Установите соответствие между условными обозначениями и правилами ухода за изделиями

А		1. Чистка химическими препаратами
Б		2. Сушка изделия в горизонтальном положении
В		3. Отбеливать нельзя
Г		4. Стирка производится только вручную
Д		5. Утюжить при температуре не выше 150°

25. Продолжите предложения

- а) перед началом работы наденьте ....., вымойте руки .....
- б) если на пальцах имеются порезы, необходимо надеть .....
- в) перед включением в сеть электроприбора проверьте .....
- г) включать и выключать электроприбор нужно .....
- д) заполняя кастрюлю жидкостью, не доливайте .....
- е) при закипании жидкости необходимо уменьшить .....
- ж) нельзя готовить пищу в кастрюле с поврежденной .....
- з) приподнимать крышку с горячей посуды нужно .....
- и) снимая горячую посуду с плиты, пользуйтесь .....
- к) нож или вилку следует передавать .....

26. Отметьте цифрами правильную последовательность оказания первой помощи при пищевых отравлениях:

- а) промыть пострадавшему желудок
- б) выяснить, какой продукт стал причиной отравления
- в) повторно промыть желудок
- г) дать пострадавшему активированный уголь

27. Отметьте знаком + правильный ответ:

Продукты портятся в результате воздействия на них:

- а) воды
- б) солнечного света
- в) микроорганизмов

28. Отметьте знаком + все правильные ответы:

Направление долевой нити можно определить...

- а) по звуку
- б) по направлению рисунка

- в) по кромке
- г) по чистоте отделки
- д) по виду ткани
- е) по степени растяжения

**29. Внесите в таблицу недостающие данные**

Виды неполадок	Причины неполадок	Способ устранения
	Верхняя нить натянута очень	
		Установить иглу правильно
Обрыв нижней нити		
	Игла вставлена не до упора или плохо закреплена. Игла погнута	

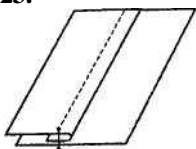
**30. Внесите в таблицу недостающие данные, используя варианты ответов.**

Условное обозначение мерки	Назначение мерки
Сш	
Сг	
Ст	
Сб	
Дет	
Ди	
Оп	

1. Определение размера и ширины плечевого изделия.
2. Определение длины изделия.
3. Определение размера горловины.
4. Определение ширины поясного изделия.
5. Определение расстояния от линии талии до линии бедер.
6. Определение ширины рукава.
7. Определение длины пояса и расчет глубины вытачек поясного изделия, определение ширины изделия по линии талии.

**Ответы**

1. 1 - В ; 2 - А ; 3 - Б
2. 1-Г; 2-Д; 3-В; 4-Б; 5-А
3. 1-В;2-А; 3-Д;4-Г;5-Б
4. Б
5. А
6. В
7. Б
8. Б
9. В
10. А-Т;Б-С; В-Т;Г-С
- 11.2;3;6;7;9
12. 1;3
13. Б.
14. В.
15. блины.
16. А.
17. В.
18. А-3; Б-1;В-2
19. пестротканая
20. двойной.
21. В.
22. В
- 23.



24. А-4; Б - 5 ; В - 1 ; Г - 2 ; Д - 3
25. а) фартук и косынку, руки с мылом  
б) напалечник  
в) исправность электрошнура  
г) сухими руками  
д) до краев 4-5 см  
е) нагрев  
ж) эмалью  
з) от себя  
и) прихваткой  
к) ручкой вперед
26. 1 - а, 2 - г, 3 - в, 4 - б.
27. в)
28. а, в, д, е.
- 29.

Виды неполадок	Причины неполадок	Способ устранения
Обрыв верхней нити	Верхняя нить натянута очень, туго	Ослабить натяжение верхней нити
Плохая строчка. Пропуск стежков	Неправильно установлена игла	Установить иглу правильно
Обрыв нижней нити	Неправильно заправлена нижняя нить. Плохое качество нити.	Правильно заправить нижнюю нить. Намотать на шпульку другую нитку.
Поломка иглы	Игла вставлена не до упора или плохо закреплена. Игла погнута	Правильно вставить иглу. Сменить иглу.

30. Сш - 3, Сг - 1, Ст - 7, Сб - 4, Дет - 5, Ди - 2, Оп - 6.