

Входная контрольная работа по технологии (девочки) для 6 класса

Базовый уровень.

За каждый правильный ответ – 2 балла.

1. Что такое стежок? Выбери правильный ответ.
 - а) Законченный процесс переплетения нити;
 - б) расстояние между проколами иглы;
 - в) место соединения двух деталей.
2. Какие нити проходят вдоль кромки? Выбери правильный ответ.
 - а) уточные;
 - б) основные.
3. Как называется ткань, окрашенная в один цвет? Выбери правильный ответ.
 - а) отбелённая;
 - б) окрашенная;
 - в) гладкокрашенная;
 - г) однотонная.
4. Выбери правильный ответ. Гигиенические свойства ткани это:
 - а) драпируемость;
 - б) пылеёмкость
 - в) намокаемость;
 - г) гигроскопичность;
 - д) воздухопроницаемость.
5. Творческий проект – это _____
6. Выбери правильный ответ. У диетических яиц срок хранения:
 - а) более 7 суток;
 - б) не более 7 суток;
7. Выбери правильный ответ. В машинной игле ушко находится
 - а) в середине иглы;
 - б) рядом с остриём;
 - в) там, где у иглы для ручного шитья.
8. Как можно украсить фартук? Выбери правильный ответ.
 - а) аппликацией;
 - б) вышивкой;
 - в) оригами;
 - г) кружевами;
 - д) валянием;

- е) Оборками;
- ж) тесьмой;

9. После раскроя фартука остаются лоскуты. Что можно изготовить из них? Предложи 2-3 варианта. Выбери один из вариантов и опиши технологию изготовления этого изделия.

10. Предложи варианты украшения фартука.

Ключ к тесту

1-б

2-б

3-в

4-б,в,д

5- самостоятельная итоговая работа под руководством учителя,

6-б

7-б

8- а, б, г, е, ж.

9- предлагают свои варианты ответов

10- предлагают свои варианты ответов

Промежуточная контрольная работа по технологии (девочки) для 6 класса

За каждый правильный ответ – 2 балла

1. Мороженую рыбу следует оттаивать:

- а) в теплой воде;
- б) в холодной воде;
- в) в микроволновой печи;
- г) в духовом шкафу;
- д) на столе при комнатной температуре

2. Крупы перед тепловой обработкой:

- а) перебирают
- б) измельчают
- в) промывают

3. Волокна растительного и животного происхождения относятся к волокнам:

- а) искусственным;
- б) синтетическим;
- в) натуральным.

4. Природный цвет волокон шерсти бывает:

- а) белый;
- б) черный;
- в) оранжевый;
- г) коричневый;
- д) серый.

5. Волокна растительного происхождения это:

- а) лен
- б) шерсть
- в) шелк
- г) хлопок

6. Как называется неосыпающийся край ткани?

- а) кромка
- б) шов
- в) срез

7. Долевая нить при растяжении:

- а) растягивается
- б) не изменяет свою длину
- в) скручивается

8. Длинный желобок иглы при ее установке в иглодержателе должен быть повернут:

- а) влево;
- б) вправо;
- в) на работающего за машиной;
- г) в сторону челнока;
- д) со стороны заправки верхней нитки.

9. Юбки по конструкции бывают;

- а) прямые;
- б) клиньевые;
- в) диагональные;
- г) конические;
- д) расширенные;
- е) зауженные.

10. В процессе моделирования вытачки на прямой юбке могут быть преобразованы:

- а) в швы;
- б) в рельефы;
- в) в фалды;
- г) в складки;
- д) в карманы.

11. Расширение прямой юбки по линии низа может быть выполнено:

- а) увеличением ширины заднего полотнища
- б) увеличением ширины переднего полотнища
- в) закрытием вытачек по линии талии
- г) дополнительными разрезами

12. Отметьте знаком "+" все правильные ответы

Однолетнее растение, дающее волокно в виде ваты:

- а) хлопок
- б) крапива
- в) одуванчик

13. Отметьте знаком "+" правильные ответы

Как проверить доброкачественность (свежесть) молока?

- а) кипячением
- б) замораживанием
- в) процеживанием

14. Отметьте знаком «+» все правильные ответы. Поломка швейной иглы может произойти, если:

- а) игла имеет ржавый налет;

- б) игла погнута;
- в) игла вставлена в иглодержатель до упора;
- г) игла вставлена в иглодержатель не до упора;
- д) шпульный колпачок вставлен в челночное устройство не до упора.

15.Размер женской одежды определяет мерка:

- а) ширины груди
- б) полуобхват талии
- в) полуобхват бедер
- г) длина спины до талии
- д) полуобхват груди

Ключ к тесту:

- 1- д
- 2- а, в
- 3- а, г
- 4- а, б, г, д
- 5- а, г
- 6- а
- 7- б
- 8- б, д
- 9- а, б, г
- 10- а, б, в, г
- 11- в, г
- 12- а
- 13- а
- 14- б, г, д
- 15- д

Контрольная (итоговая) работа по технологии 6 класс (девочки)

Контрольная (итоговая) 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:

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.

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 приемы 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.

Ключ к тесту

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.