

Входная контрольная работа по технологии (девочки) для 7 класса

Базовый уровень.

За каждый правильный ответ – 2 балла.

1. Выберите блюда из молока и молочных продуктов:

- а) рисовая каша
- б) картофельная запеканка
- в) суп молочный
- г) бутерброд
- д) котлеты
- е) сырники

2. Вермишель перед варкой:

- а) перебирают
- б) промывают
- в) она готова к варке

3. Речная рыба:

- а) карась
- б) форель
- в) сом
- д) карп

4. В ассортимент первых блюд входят:

- а) сладкие соусы
- б) супы-пюре
- в) бульоны
- г) молочные супы

5. Укажите последовательность приготовления мясного бульона:

- а) добавить коренья
- б) снять пену и жир
- в) залить мясо холодной водой
- г) варить на медленном огне
- д) довести до кипения
- е) подготовить мясо

6. Волокна животного происхождения получают из:

- а) волосяного покрова животных
- б) льна
- в) хлопка
- г) крапивы

7. Какие изделия можно шить из шерстяных тканей:

- а) постельное белье
- б) платья
- в) пальто
- г) блузки

8. Из какой ткани лучше шить летнюю одежду:

- а) шелковой
- б) хлопчатобумажной
- в) шерстяной

9. К волокнам животного происхождения относятся:

- а) хлопок и лен
- б) шелк и шерсть
- в) лавсан и капрон
- г) лен и шелк

10. К гигиеническим свойствам ткани относятся:

- а) гигроскопичность
- б) осыпаемость
- в) пыле ёмкость
- г) воздухопроницаемость

11. Лицевая сторона ткани имеет:

- а) длинный ворс
- б) яркий рисунок
- в) бледный рисунок
- г) блестящую поверхность

12. Обрыв нижней нити может произойти по причине:

- а) неправильного положения прижимной лапки
- б) сильного натяжения верхней нити
- в) неправильной заправке нижней нити
- г) неправильной заправки верхней нитки
- д) использования нити плохого качества

13. К швейным изделиям плечевой группы относятся:

- а) пиджак
- б) юбка
- в) платье
- г) брюки
- д) шорты
- е) сарафан

14. Установите соответствие между названием и ее условным обозначением:

Условные обозначения мерок	Названия мерок
Ст	Ширина спинки
Дизд	Окружность плеча
Друк	Длина талии по спинке
Оп	Длина изделия
Дтс	Полуобхват бедер
Сб	Длина рукава
Шс	Полуобхват талии

15. Продолжи высказывания:

Долевая нить при растяжении

Гигроскопичность ткани это

Из рыбы можно приготовить

Обед может состоять из

Фруктовый салат заправляют

Салатными заправками являются

16. Проставьте правильно номера технологических операций для сборки деталей ночной сорочки в швейное изделие:

1. обработка горловины и низа изделия
2. соединение деталей сорочки
3. прокладка контрольных линий и копировальных стежков
4. обработка срезов изделия
5. раскрой деталей сорочки
6. ВТО юбки

Ключ к тесту

1. а,в,е
2. в
3. а,в,д
4. в,г
5. е,в,д,б,г,а
6. а
7. б,в
8. а,б
9. б
- 10.а,г
- 11.б,г
- 12.б,г
- 13.а,в,е
- 14.Ст – полуобхват талии
Дизд – длина изделия
Дрку – длина рукава
Оп – окружность плеча
Дтс – длина талии по спинке
Сб – полуобхват бедер
Шс – ширина спинки
- 15.не тянется
пропускает влагу
уха, котлеты
первого, второго и третьего
йогуртом
майонез, сметана, растительное масло
16. 5, 3, 2, 4, 1, 6

**Промежуточная контрольная работа по технологии (девочки) для
7 класса**

За каждый правильный ответ – 2 балла

Часть А. Выберите правильные ответы (один или несколько)

1. Волокна растительного происхождения получают из:

- а) льна
- б) шерсти
- в) хлопка

2. Ткань это переплетение нитей:

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

3. К технологическим свойствам ткани относятся:

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

4. По способу отделки ткань бывает:

- а) суровой
- б) с атласным рисунком
- в) гладкокрашеной

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 её до современного вида?

- а) И. Зингер
- б) Э. Хоу
- в) У. Хант

Часть Б. Дополнительный ответ

1. Швейные машины бывают с приводом ...

2. Конструирование - это

Часть С. Дайте развернутый ответ

Назовите правила безопасной работы на швейной машине

Ключ к тесту

Часть А.

1. А, В
2. А, Б
3. А, В
4. А, В
5. Б
6. Б
7. А
8. Полуобхват талии, полуобхват бедер, длина изделия
9. Б
10. А

Часть Б.

1. Машины бывают с ручным, ножным, электрическим приводом.
2. Конструирование – построение чертежа выкройки изделия.

Часть С.

Правила безопасности при работе на швейной машине:

1. Перед началом работы волосы убрать под косынку, одежду застегнуть.
2. Убрать от машины посторонние предметы.
3. Перед тем как машину заправить нитками, она должна быть отключена от электросети.
4. Не держать пальцы возле движущейся иглы.
5. После работы выключить машину, отпустить иглу и лапку. Рабочее место привести в порядок.

Контрольная (итоговая) работа по технологии 7 класс (девочки)

Контрольная (итоговая) работа для учащихся 7 класса составлена на основе учебника Технология. Технологии ведения дома 7 класс под редакцией Сеница Н.В., Симоненко В.Д.

Были изучены следующие темы:

Интерьер жилого дома. В которую входят:

1. Освещение жилого помещения.
2. Предметы искусства и коллекции в интерьере.
3. Гигиена жилища.

Кулинария. В которую входят:

1. Блюда из молочных продуктов.
2. Изделия из жидкого теста.
3. Приготовление сладостей, десертов, напитков.

Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)

1. Интерьер - это...

- а) внутренний вид помещения;
- б) внешний вид помещения;
- в) классический вид помещения.

2. В современном интерьере размещают предметы:

- а) живописи;
- б) скульптуры;
- в) панно.

3. К основным типам ламп относятся:

- а) люминесцентные;
- б) светодиодные;
- в) стеклянные;
- г) лампы накаливания.

4. Светильники делят на 2 типа освещения:

- а) рассеянного;
- б) конкретного;
- в) направленного.

5. Различают три вида уборки:

- а) ежедневная;

- б) еженедельная;
- в) ежеквартальная;
- г) сезонная.

6. Молоко очень важный продукт. Оно содержит:

- а) белок;
- б) йод;
- в) кальций;
- г) железо.

12. Молоко, нагретое, до температуры ниже 100 градусов называется...

- а) стерилизованным;
- б) пастеризованным.

13. Изделия из жидкого теста называются:

- а) пирожки;
- б) оладьи;
- в) блинчики.

14. Что является разрыхлителем в дрожжевом тесте?

- а) сода;
- б) дрожжи;
- в) маргарин.

15. Цукаты – это...

- а) сладости;
- б) десерты;
- в) напитки.

Часть Б. Дополните ответы.

1. Озонаторы – это приборы _____

2. Кондитер должен уметь _____

Часть С. Дайте развернутый ответ.

Как приготовить блинчики из жидкого теста?
