Муниципальное общеобразовательное автономное
учреждение гимназия № 8 г. Сочи

Дидактический материал (тестовые задания) по учебному предмету «Технология»

Составитель: Петросьян Каринэ Саркисовна,
учитель технологии МОАУ гимназии № 8

Пояснительная записка

Тестовые материалы составлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования в редакции 2021 года на основе образовательной программы по технологии под редакции авторов Н.В. Синица, А.Т.Тищенко.

Назначение тестов для промежуточной аттестации – оценить уровень общеобразовательной подготовки по технологии учащихся 5-6 классов общеобразовательных организаций.

Цель работы: оценить уровень подготовки учащихся по разделам: «Кулинария», «Машиноведение».

Характеристика работы

Промежуточная аттестация по технологии в 5-6 классах проводится в виде тестирования и предусматривает проверку знаний учеников по основным разделам программы.

Работа проверяет компетенцию обучающихся в области предмета «Технология». Задания теста направлены на выявление уровня владения обучающимися базовыми предметными знаниями; включают проверку умения применять инструменты и материалы на уроках технологии, позволяют установить картину овладения темами, а также выявить типичные ошибки. Эта система предлагает творческий подход к выполнению заданий, учитывая уровень грамотности учащихся, их общую технологическую подготовку.

Помимо предметных умений, все задания предполагают проверку различных видов универсальных учебных действий: регулятивных (адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы), познавательных (осуществлять логическую операцию установления внутрикатегориальных отношений; осуществлять сравнение, классификацию; преобразовывать информацию, используя графические символы).

На выполнение работ отводится 35 минут.

Инструкция по выполнению работ

На выполнение теста по технологии дается 35 минут.

Теоретико-методические задания в тесте имеют закрытую форму. Условия выполнения прописаны в задании.

При выполнении работ не разрешается пользоваться учебником и другими справочными материалами.

При необходимости можно пользоваться черновиком. Записи в черновике проверяться и оцениваться не будут.

Советуем выполнить задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задание, которое не удается выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у Вас останется время, вы сможете к пропущенным заданиям. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий.

Тесты являются наиболее эффективным способом проверки и оценки знаний, не требующие много времени в процессе обучения.

Оценка знаний и умений учащихся производится по пятибалльной системе.

Ставится отметка:

«3» - за 60% правильно выполненных заданий;

«4» - за 70% - 80% правильно выполненных заданий;

«5» - за 90-100% правильно выполненных заданий.

Данные тесты могут использоваться на уроках технологии в разделе «Кулинария» и «Машиноведение».

Тесты по технологии

ТЕМА: «МАШИНОВЕДЕНИЕ», 5кл.

1) Сырьем для производства тканей растительного происхождения служит

а) шерсть
б) лен
в) веревки
г) хлопок

2) По каким признакам определяют направление нитей основы в ткани?

а) по кромке
б) по растяжению
в) по цвету
г) по звуку при растяжении

3) Как называют нити, идущие вдоль ткани?

а) нити основы
б) нити утка
в) кромка

4) Укажите последовательность заправки верхней нити:

а) игла
б) нитенаправитель №1 (верхний)
в) катушечный стержень
г) нитенаправитель №2 (нижний)
д) нитепритягиватель
е) регулятор натяжения верхней нити

5) Регулятор натяжения нижней нити находится

а) на челноке
б) на шпульном колпачке
в) на моталке

6) Какие мерки нужны для построения чертежа фартука?

а) Сг
б) Ст
в) Днч
г) Дн
д) Ди
е) Сб
ж) Вг

7) Какие мерки определяют всю длину фартука?

а) Сг
б) Ст
в) Днч
г) Дн
д) Ди
е) Сб
ж) Вг

8) Моделирование это

а) изменение цвета
б) изменение формы деталей изделия
в) изменение технологии изготовления изделия

9) Бретели обрабатываются швом:

а) петельным
б) обтачным
в) стачным

10) Нижняя часть фартука обрабатывается

а) стачным
б) накладным
в) швом вподгибку с закрытым срезом
г) швом вподгибку с открытым срезом

11) Каким швом соединяют карманы с нижней частью фартука?

а) стачной
б) обтачной
в) накладной

12) К ручным стежкам не относится

а) сметочный

б) стачной

в) петельный

13) Какие детали находятся на платформе швейной машины?

а) рукав

б) челночное устройство

в) стойка рукава

г) рукоятка

14) Какие детали находятся на стойке рукава машины?

а) моталка

б) иголка

в) регулятор длины стежка

г) лампочка

15) Какие детали находятся на фронтальной доске?

а) моталка;

б) нитепритягиватель;

в) регулятор натяжения верхней нити.

«МАШИНОВЕДЕНИЕ», 6 кл.

1) Как называется операция соединения двух деталей, наложенных одна на другую?
а) вметывание
б) выметывание
в) настрачивание
г) наметывание
д) приметывание

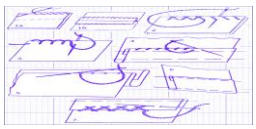
2) Назовите вид работы, который применяется для предохранения срезов от осыпания
а) окантовывание полоской подкладочной ткани
б) обжигание края детали
в) обтачивание и выметывание
г) сметывание и стачивание
д) обметывание

3) Назовите стежки, которыми можно выполнить подшивание низа изделия
а) заметочные строчки
б) потайные подшивочные стежки
в) стегальные стежки
г) обметочные стежки
д) крестообразные стежки

4) Прямыми ручными стежками выполняют строчки
а) сметочные
б) наметочные
в) копировальные
г) подшивочные
д) для образования сборок

5) Строчки временного назначения
а) сметочная
б) обметочная
в) копировальная
г) подшивочная

6) К какой терминологии относится данный рисунок



а) обметать
б) заметать
в) выметать

7) Укажите название терминологии

Временно соединить две детали сметочными стежками, накладывая одну деталь на другую

а) приметать
б) наметать
в) сметать

8) Как называется данный шов?

а) сметочный
б) копировальный
в) петлеобразный

9) Какие строчки удаляют после стачивания изделия?

а) временного назначения
б) постоянного назначения
в) их не убирают совсем

10) Перевод выкройки на ткань осуществляют при помощи

а) резца
б) косых стежков
в) копировальных стежков
г) украшающих стежков

11) Выбери признаки лицевой стороны ткани

а) неяркий рисунок
б) яркий рисунок
в) гладкая
г) шероховатая
д) имеет блеск
е) имеет ворс
ж) матовая

12) Кромка определяет

а) ширину ткани
б) длину ткани
в) середину ткани

13) К соединительным швам относятся
а) стачной
б) настрочной
в) накладной
г) шов вподгибку

14) Для обработки нижнего среза изделия используются машинные швы
а) стачной
б) накладной
в) шов вподгибку с закрытым срезом
г) шов вподгибку с открытым срезом

15) При обработке боковых и плечевых срезов изделия применяют швы
а) стачной
б) шов вподгибку
в) двойной
г) накладной

ТЕМА: «КУЛИНАРИЯ», 5 кл.

1) Какие правила личной гигиены нужно соблюдать на кухне?
а) чистый стол
б) чистая посуда и приборы
в) чистые руки, фартук и косынка

2) Салатные заправки
а) сметана
б) сметана, майонез, растительное масло
в) уксус и растительное масло

3) К столовым приборам не относятся
а) вилка
б) кастрюля
в) нож
г) ложка

4) Родина чая
а) Китай
б) Бразилия
в) Индия

5) Что происходит с недоброкачественным яйцом, если его опустить в стакан с водой?
а) остается наверху, не тонет
б) опустится на дно стакана
в) плавает чуть выше дна

6) Для чего нужны организму витамины?
а) смягчать мышечные ткани
б) пополнять запасы энергии
в) поддерживать нормальную жизнедеятельность и сопротивляемость инфекциям

7) В какой посуде нужно хранить кофе?
а) в стеклянной посуде
б) в алюминиевой посуде
в) в стеклянной или жестяной посуде с крышкой

8) Самое жирное молоко
а) оленье
б) овечье
в) козье

9) Человеку надо питаться в день
а) 2 раза
б) 3 раза
в) 4 раза

10) Популярный башкирский напиток
а) молоко
б) кумыс
в) катык

11) Рыба по месту обитания делится на
а) океаническую
б) речную
в) соленую
г) морскую

12) Крупу получают из таких растений
а) из ягодных
б) из злаковых
в) из плодовых

13) Разрыхлители теста
а) уксус
б) сода
в) крахмал
г) дрожжи

14) По консистенции каши бывают
а) жидкие, рассыпчатые, вязкие
б) желеобразные
в) рассыпчатые и жидкие

15) Главный компонент для приготовления киселя
а) крахмал
б) молоко
в) фрукты

«КУЛИНАРИЯ», 6 кл.

1) Выбери заправку для салата

а) майонез

б) подлива

в) оливковое масло

г) сметана

2) Как правильно нарезать салат «Оливье» (выбери)

а) картофель кубиками. Брусочками

б) мясо ломтиками, кубиками

в) соленые огурцы соломкой, кубиками, кружочками

3) Выбери ингредиенты для мясного салата

а) сухари

б) картофель

в) масло сливочное

г) хлеб пшеничный

д) томат-пюре

е) сало топлёное

ж) зелень

4) Доброкачественная рыба имеет

а) специфический запах

б) глянцевая чешуя

в) ярко-красные расправленные жабры

г) мягкое мясо, легко отделяется от костей

д) выпуклые глаза

5) Какие из перечисленных блюд супы?

а) щи

б) солянка

в) цезарь

г) окрошка

д) борщ

е) холодник

ж) харчо

6) Для овощного супа понадобится

а) морковь
б) рыба
в) картошка
г) грибы
д) капуста
е) бульон

7) Суп пюре - это

а) густой бульон
б) густой суп
в) суп, где мало жидкости
г) суп, ингредиенты которого имеют однородную нежную консистенцию

8) Назови холодные супы

а) окрошка
б) ботвинья
в) солянка
г) сладкие супы

9) Посуда для первых блюд

а) тарелка
б) супница
в) бульонница
г) пиала
д) чашка

10) Главное угощение Масленицы

а) каша
б) блинчики
в) блины

11) Основная цель сервировки стола

а) вкусно поесть;
б) удобство, опрятность, приятный вид стола;
в) удивить гостей.

12) К кисломолочным продуктам относятся

а) кефир и молоко

б) кефир, сметана, творог

в) мороженое

13) Признаки доброкачественности мяса

а) оболочка бледно-розового или бледно-красного цвета, при ощупывании поверхности рука остается сухой, на разрезах мясо не прилипает к рукам, консистенция мяса плотная

б) имеет мягкий жир, оболочка серого цвета, консистенция мяса плотная

14) Съедобные дикорастущие травы

а) крапива, подорожник, сныть, листья молодых одуванчиков

б) подорожник, крапива, волчьи ягоды

15) Пресное тесто готовят

а) с добавлением дрожжей

б) без добавления дрожжей

Ответы к тестам

5 класс. Машиноведения

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

6 класс. Машиноведения

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

Ответы к тестам

5 класс. Кулинария

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

6 класс. Кулинария

Задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Правильные ответы	а, г	а,б, в	а,б, ж	б,в, д	а,б,д,е ,ж	а,в,д ,е	г	а, б	а,б, в	в	б	б	а	а	б