Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 66 г. Сочи им. Макарова П.А.

# Сборник

тестовых заданий по учебной дисциплине: «Технология»
по разделу «Технология обработки текстильных изделий» и по разделу «Кулинария» для учащихся 5-7 классов

Составитель:

Литун Н.А., учитель технологии
МОБУ СОШ №66 им.Макарова П.А.

2023- 2024 учебный год.

## Пояснительная записка

Тестовые задания по технологии составлены на основе программных требований по предмету и позволяют организовать проверку знаний и умений учащихся, выяснить наименее усвоенные темы. Тестовая форма контроля является наиболее распространенной.

Тестирование содержит вопросы, позволяющие выяснить уровень подготовки и качество знаний по предмету. Для каждого класса сгруппированы вопросы по разделам «Технология обработки текстильных изделий» и по разделу «Кулинария». Сборник тестовых заданий служит в качестве дидактического пособия для подготовки обучающихся. Системный анализ процесса обучения позволяет выделить следующие его этапы: содержание обучения – система знаний – методика обучения – качество знаний – контроль. Контроль, как заключительный этап процесса обучения должен быть объективным. Одним из путей объективизации контроля является создание тестов (заданий тестового типа).

Цель тестирования: выявить уровень знаний обучающихся по изученным темам.

Тесты – это задания на заполнение пропусков в истинном предложении, в формулировке определения; на выбор правильного ответа из нескольких предложенных, на установку истинности(ложности) утверждения; правильности формулировки утверждения; на установку соответствия и порядка следования; с выбором верного ответа из нескольких.

Тест состоит из задания и эталона – образца последовательно и правильно выполненного задания. Эталон дает возможность оценивать правильность ответа учащегося, эталон можно также использовать для самостоятельного контроля знаний, умений учащимися.

Для закрепления новых знаний, контроля по их усвоению, при прохождении учебного курса Технология после изучения каждого раздела и в конце учебного года, учащиеся выполняют тестовые задания 1-3 уровня сложности. При этом 1, 2 уровни подразумевают, что представленные вопросы отвечают стандартным требованиям в соответствии с учебной программой. Третий, повышенный уровень сложности вопросов требует иметь знания более широкого спектра и соответствующей направленности.

Для облегчения задачи, заблаговременно (обычный срок - в течение недели), ребятам выдается примерный список вопросов первого-третьего уровня сложности. Для подготовки ученикам рекомендуется примерный список литературы и веб-адресов сайтов, где они смогут найти ответы по заданной тематике. В конце учебного года учащиеся решают тестовые задания по всем пройденным разделам.

После завершения проведения тестовых заданий проводится анализ с указанием возникших проблемных вопросов, трудностей, и названий тем и разделов по предмету. При планировании учебного материала в будущем учебном году при этом появляется возможность учитывать результаты

тестовых работ учащихся с целью повышения качества образовательного процесса.

При выставлении отметок учитывается, что каждый правильный ответ соответствует 10 баллам. Если будут даны правильные ответы на все 10 вопросов, выставляется отметка «5», что соответствует количеству - 100 баллов. Отметка «4» ставится в том случае, если верные ответы составляют 71% - 89% от общего количества. Отметка «3» соответствует работе, содержащей 50-70% правильных ответов, и отметка «2», если содержание менее 50% правильных ответов.

При подведении итогов по окончании подсчёта оценок и проведения анализа учителем объявляется полученный результат и указывается характер допущенных ошибок, чтобы ребята смогли своё внимание обратить на их недопущение в будущем.

Каждому ученику даются персональные данные по результатам тестирования, с рекомендациями и характеристиками по порядку исполнения. В рекомендациях надо указать ученику, где были им допущены ошибки, их причины, например схожие терминологии, и названия тем уроков, разделов по предмету, которые надо повторить.

Такая форма проверки знаний очень удобна, так как дает возможность тут же проверить свои знания учащимися, а учителю оценить знания ребят и прокомментировать допущенные ошибки конкретно по каждому вопросу.

**Инструкция по выполнению работ**

На выполнение теста по технологии дается 20 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.

**Тестовое задание по учебному разделу:**
**«Технология обработки текстильных изделий»**
***5-класс. Ручные работы***

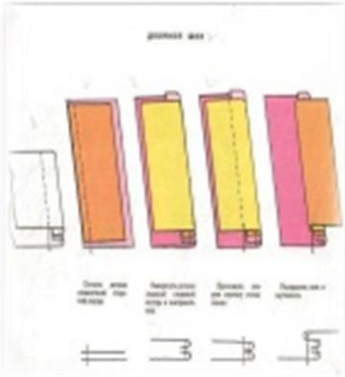
| | |
|---|---|
| 1.Какие группы волокон относятся к натуральным? | а) растительные<br>б) животные<br>в) искусственные<br>г) синтетически |
| 2. Как называется место соединения деталей? | а) стежок<br>б) строчка<br>в) шов |
| 3 .Какие стежки относятся к временным? | а) обмёточный<br>б)смёточный<br>в) петлеобразный<br>г)подшивочный |
| 4. Назовите вид работы, который применяется для предохранения срезов от осыпания: | а) окантовывание полоской подкладочной ткани;<br>б) обжигание края детали;<br>в) обтачивание и выметывание;<br>г) сметывание и стачивание;<br>д) обметывание? |
| 5.Назовите стежки, которыми можно выполнить подшивание низа изделия: | а) заметочные строчки;<br>б) потайные подшивочные стежки;<br>в) стегальные стежки;<br>г) обметочные стежки;<br>д) крестообразные стежки? |
| 6. Прямыми ручными стежками выполняют строчки: | а) сметочные;<br>б) наметочные;<br>в) копировальные;<br>г) подшивочные;<br>д) для образования сборок? |
| 7. Строчки временного назначения: | а) сметочная;<br>б) обметочная;<br>в) копировальная;<br>г) подшивочная? |
| 8. Какие мерки нужны для построения чертежа фартука (без нагрудника)? | а)Ди<br>б)Ош<br>в)Дст<br>г)От<br>д)Ог<br>е)Об |
| 9. Какие строчки удаляют после стачивания изделия? | а) временного назначения<br>б) постоянного назначения |

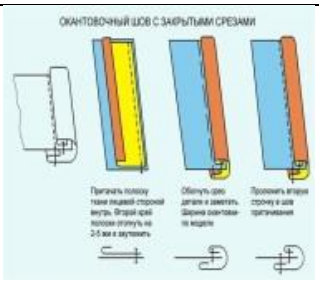
| | |
|---|---|
| | в) их не убирают совсем |
| 10. Перевод выкройки на ткань осуществляют при помощи: | а) резца;<br>б) косых стежков;<br>в) копировальных стежков;<br>г) украшающих стежков? |

**Эталоны ответов по учебному разделу: «Технология обработки текстильных изделий» 5 класс. Ручные работы**

1.-а,б
2. - в
3. – б.
4. - а, б, д.
5.- а, б.
6.- а.
7. - а.
8.- а,г,е
9.- а.
10. - в.

**Тестовое задание по учебному разделу:**
**«Технология обработки текстильных изделий»**
***6-класс. Машинные работы***

| | |
|---|---|
| **1. К соединительным швам относятся:** | а) стачной;<br>б) настрочной;<br>в) накладной;<br>г) шов вподгибку? |
| **2. Для обработки нижнего среза изделия используются машинные швы:** | а) стачной;<br>б) накладной;<br>в) шов вподгибку с закрытым срезом;<br>г) шов вподгибку с открытым срезом? |
| **3. При обработке боковых и плечевых срезов изделия применяют швы:** | а) стачной;<br>б) шов вподгибку;<br>в) двойной;<br>г) накладной? |
| **4. Какие швы относятся к группе краевых швов:** | а) накладной;<br>б) окантовочный;<br>в) защипы;<br>г) стачной;<br>д) вподгибку;<br>е) настрочной? |
| **5. Как называется данный шов?**  | а) настрочной;<br>б) складка;<br>в) в замок;<br>г) окантовочный;<br>д) стачной? |
| **6. Как называется вид работы, при которой две детали соединяют по краю с последующим вывертыванием их на лицевую сторону и выправлением канта:** | а) притачивание;<br>б) стачивание;<br>в) обтачивание;<br>г) сметывание;<br>д) обметывание? |
| **7. К отделочным швам относятся:** | а) подрезы;<br>б) складки;<br>в) сборки;<br>г) рельефы? |
| **8. Как называется вид работы, при которой две детали соединяют по** | а) стачивание;<br>б) настрачивание; |

| | |
|---|---|
| **овальному контуру:** | в) втачивание;<br>г) обтачивание? |
| **9. Как называется данный шов?**   | а) обтачной;<br>б) запошивочный;<br>в) окантовочный;<br>г) шов вподгибку;<br>д) двойной. |
| **10. Для выполнения каких швов детали складывают лицевыми сторонами внутрь:** | а) стачной;<br>б) обтачной;<br>в) накладной с открытыми срезами;<br>г) настрочной с закрытым срезом;<br>д) двойной? |

**Эталоны ответов по учебному разделу: «Технология обработки текстильных изделий» 6-класс. Машинные работы**

1.- а, б, в.
2.- в, г.
3.- а.
4. б, д.
5.- нет.
6. - в.
7.- б, г.
8.- в.
9.- в.
10.- а, б, г.

**Тестовое задание по учебному разделу:**
**«Технология обработки текстильных изделий»**
***7- класс. Влажно- тепловые работы***

| | |
|---|---|
| 1. Какой вид ВТО следует выполнить после соединения накладного кармана с изделием: | а) проутюжить;<br>б) отутюжить;<br>в) приутюжить;<br>г) продекатировать;<br>д) оттянуть? |
| 2. Как называется операция для уменьшения толщины шва, сгиба или края детали посредством утюга: | а) отпаривание;<br>б) утюжка;<br>в) приутюживание;<br>г) заутюживание;<br>д) разутюживание? |
| 3. Какие виды ВТО вы знаете: | а) сутюживание;<br>б) оттягивание;<br>в) внутрипроцессная, межоперационная, окончательная;<br>г) снятие лас;<br>д) начальная? |
| 4. Назовите процессы ВТО: | а) утюжка;<br>б) прессование;<br>в) пропаривание;<br>г) декатирование;<br>д) отпаривание? |
| 5. Укладывание припусков шва или складки, края детали на одну сторону и закрепление их в этом положении с помощью утюга или пресса: | а) отпаривание;<br>б) проутюжка;<br>в) приутюживание;<br>г) заутюживание;<br>д) дублирование |
| 6. Влажно-тепловая обработка паром и просушивание для предотвращения последующей усадки: | а) оттягивание;<br>б) приутюживание;<br>в) отутюживание;<br>г) декатирование;<br>д) отпаривание? |
| 7. Какой вид ВТО следует выполнить после выполнения шва вподгибку: | а) отпаривание;<br>б) сутюживание;<br>в) приутюживание;<br>г) заутюживание;<br>д) разутюживание? |
| 8. Соединение прокладочной ткани с основной деталью по поверхности с изнаночной стороны: | а) декатирование;<br>б) дублирование;<br>в) драпирование? |
| 9. Увеличение линейных размеров деталей на отдельных участках | а) оттягивание;<br>б) отпаривание; |

| | |
|---|---|
| посредством влажно-тепловой обработки для придания желаемой формы. | в) отутюживание? |
| 10. Какого термина не существует: | а) сутюживание;<br>б) глажка;<br>в) припаривание;<br>г) декатирование? |

**Эталоны ответов по учебному разделу: «Технология обработки текстильных изделий» 7 класс. *Влажно- тепловые работы***

1.- в.
2. - в.
3.- а, б.
4.- б, г, д.
5.- г.
6.- г.
7.- в.
8.- б.
9.- а.
10.- б, в.

**Тестовые задание по разделу «Кулинария»**
**5-класс**

| | |
|---|---|
| 1. Какие правила личной гигиены нужно соблюдать на кухне? | а) чистый стол<br>б) чистая посуда и приборы<br>в) чистые руки, фартук и косынка |
| 2. Салатные заправки | а) сметана<br>б) сметана, майонез, растительное масло<br>в) уксус и растительное масло |
| 3. К столовым приборам не относятся: | а) вилка<br>б) кастрюля<br>в) нож<br>г) ложка |
| 4. Родина чая | а) Китай<br>б) Бразилия<br>в) Индия |
| 5. Что происходит с недоброкачественным яйцом, если его опустить в стакан с водой? | а) остается наверху, не тонет<br>б) опустится на дно стакана<br>в) плавает чуть выше дна |
| 6. Для чего нужны организму витамины? | а) смягчать мышечные ткани<br>б) пополнять запасы энергии<br>в) поддерживать нормальную жизнедеятельность и сопротивляемость инфекциям |
| 7. В какой посуде нужно хранить кофе? | а) в стеклянной посуде<br>б) в алюминиевой посуде<br>в) в стеклянной или жестяной посуде с крышкой |
| 8. Самое жирное молоко | а) оленье<br>б) овечье<br>в) козье |
| 9.Овощи, используемые при приготовлении винегрета: | а) картофель<br>б) капуста<br>в) огурцы<br>г) морковь<br>д) свекла |

| | |
|---|---|
| | е) лук<br>ж)чеснок<br>з) репа |
| 10. При нарезке лука можно использовать следующие формы: | а) кольца<br>б) кубики<br>в) дольки<br>г) полукольца<br>д) крошка<br>е) брусочки |

**Эталоны ответов по разделу «Кулинария» 5-класс**

Ответы: 1-в; 2-б; 3-б; 4-а; 5-а; 6-в; 7-в; 8-а; 9- а, б, в, г, д, е; 10-а,б г.

**Тестовые задания по разделу «Кулинария»**
**6-класс**

| | |
|---|---|
| 1.Человеку надо питаться в день | а) 2 раза<br>б) 3 раза<br>в) 4 раза |
| 2.Популярный башкирский напиток | а) молоко<br>б) кумыс<br>в) катык |
| 3.Рыба по месту обитания делится на: | а) океаническую<br>б) речную<br>в) соленую<br>г) морскую |
| 4.Крупу получают из таких растений как: | а) из ягодных<br>б) из злаковых<br>в) из плодовых |
| 5.Разрыхлители теста это | а) уксус<br>б) сода<br>в) крахмал<br>г) дрожжи |
| 6.По консистенции каши бывают | а) жидкие, рассыпчатые, вязкие<br>б) желеобразные<br>в) рассыпчатые и жидкие |
| 7.Главный компонент для приготовления киселя | а) крахмал<br>б) молоко<br>в) фрукты |
| 8.Главное угощение Масленицы | а) каша<br>б) блинчики<br>в) блины |
| 9.Основная цель сервировки стола | а) вкусно поесть<br>б) удобство, опрятность, приятный вид стола |

| | |
|---|---|
| | в) удивить гостей |
| 10. Салфетку на колени кладут: | а) полностью развернутой;<br>б) сложенной вдвое с уравненными краями;<br>в) сложенной вдвое с верхней частью короче нижней;<br>г) сложенной вдвое с верхней частью длиннее нижней;<br>д) сложенной по диагонали. |

**Эталоны ответов по разделу «Кулинария» 6-класс**

Ответы: 1-в ; 2-б; 3-б, г; 4-б; 5-б,г; 6-а; 7-а; 8-в; 9-б; 10- а

**Тестовые задания по разделу «Кулинария»**
**7-класс**

| | |
|---|---|
| 1.Где используются микроорганизмы? | а) в тяжелой промышленности<br>б) в медицинской промышленности<br>в) в медицинской промышленности при производстве лекарств, в спиртоваренной промышленности при получении дрожжей |
| 2.К кисломолочным продуктам относятся: | а) кефир и молоко<br>б) кефир, сметана, творог<br>в) мороженое |
| 3.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<br>б) имеет мягкий жир, оболочка серого цвета, консистенция мяса плотная |
| 4.Съедобные дикорастущие травы | а) крапива, подорожник, сныть, листья молодых одуванчиков<br>б) подорожник, крапива, волчьи ягоды |
| 5.Пресное тесто готовят | а) с добавлением дрожжей<br>б) без добавления дрожжей |
| 6.Ягоды в зависимости от строения делятся на: | а) настоящие, косточковые<br>б) семечковые, косточковые<br>в) настоящие, ложные, сложноцветные |

| | |
|---|---|
| 7.К сладким блюдам относятся: | а) кисель, компот, каша<br>б) компот, кисель, пудинг, желе<br>в) пудинг, желе, суп |
| 8.Основные способы консервирования: | а) стерилизация, сушка, копчение, вяление, квашение, соление<br>б) стерилизация, сушка, копчение, жарение<br>в) копчение, сушка, тушение, стерилизация |
| 9.Молоко в холодильнике хранят: | а) в алюминиевой посуде<br>б) в эмалированной посуде<br>в) в стеклянной посуде |
| 10.Качественная пшеничная мука имеет | а) белый цвет или кремовый оттенок<br>б)серовато-белый цвет |

**Эталоны ответов по разделу «Кулинария» 7-класс**

Ответы: 1-в; 2-б; 3-а; 4-а; 5-б; 6 –в; 7-б; 8 –а; 9-б,в; 10-а.