

Итоговая контрольная работа по технологии 5 класс

Базовый уровень. За каждый правильный ответ – 1 балл.

1. Техносфера – это часть природной среды, которая возникла в результате деятельности людей для удовлетворения потребностей.

Выбери 3 (три) примера объектов техносферы:

А) каменная крепость, Б) болото, В) огород, Г) деревянный дом, Д) лес.

Ответ _____

2. Нематериальное производство происходит на предприятиях, создающих блага для удовлетворения нематериальных потребностей. Материальное производство происходит на предприятиях, которые создают материальные блага.

Распредели виды благ из списка по группам:

А) изготовление обуви, Б) выращивание тыкв, В) парикмахерская, Г) ателье по пошиву одежды, Д) кинотеатр, Е) школа

Нематериальное производство	
Материальное производство	

3. Существуют разные способы обработки материалов.

Из списка выберите те, с которыми человек сталкивается в быту, дома или на даче:

А) варка, Б) сушка, В) ковка, Г) рубка, Д) измельчение, Е) литьё

Способы обработки в быту, дома	
--------------------------------	--

4. Техника может быть производственная (промышленного и сельскохозяйственного производства) и непроизводственная (техника, применяемая в науке, быту, образовании).

Распредели виды техники из списка по группам:

А) картофелеуборочный комбайн, Б) принтер, В) утюг, Г) хлопкопрядильная машина, Д) посудомоечная машина, Е) шлифовальный станок

Производственная техника	
Непроизводственная техника	

5. Многие материалы добываются людьми в природе (натуральные). Другие материалы созданы человеком на основе соединения природных материалов и не существуют в природе (искусственные).

Распредели виды материалов из списка по группам:

А) стекло, Б) глина, В) песок, Г) кирпич, Д) древесина, Е) бензин

Натуральные материалы	
Искусственные материалы	

6. Человек употребляет в пищу различные пищевые продукты, содержащие питательные вещества растительного и животного происхождения.

Заполни таблицу самостоятельно, приведя по 5 примеров каждого вида:

Продукты растительного происхождения	Продукты животного происхождения

7. Существует много правил санитарии и гигиены на кухне.

Выпиши буквы тех правил, которые обязательно надо соблюдать:

- А) тщательно мыть руки с мылом до и после приготовления пищи
- Б) мыть овощи перед очисткой
- В) покупая пищевые продукты, проверять срок их годности
- Г) готовые к употреблению продукты хранить отдельно от сырых

Д) следить за порядком и чистотой в помещении

Е) своевременно выносить пищевые отходы

Ответ _____

8. Овощные культуры разделяются на группы.

Распредели растения из списка по группам:

- морковь, капуста белокочанная, томат, огурец, укроп, петрушка, брокколи, чеснок, перец, цветная капуста, лук, свёкла.

Капустные	
Плодовые	
Луковые	
Корнеплодные	
Зеленные	

9. Установите соответствие между органами чувств и видами информации.

Запишите ответ в формате а-1, б-2 и т.д.:

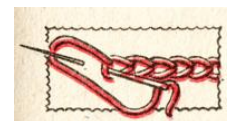
- | | |
|----------------------------|----------|
| а) Вкусовая информация | 1. Язык |
| б) Аудиальная информация | 2. Кожа |
| в) Визуальная информация | 3. Глаза |
| г) Тактильная информация | 4. Уши |
| д) Обонятельная информация | 5. Нос |

Ответ _____

10. Название шва, который изображен на рисунке:

стебельчатый, «вперед иголку», тамбурный

Ответ _____

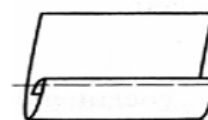


Повышенный уровень. За каждый правильный ответ – 2 балла

11. Название шва, который изображен на рисунке:

Вподгибку с открытым срезом, вподгибку с закрытым срезом, обтачной

Ответ _____



12. Как называется деталь на картинке?



- А) балка 1x8
- Б) пластина 1x8
- В) рама 1x8
- Г) балка с шипами 1x8

Ответ _____

13. Под какой буквой изображён набор конструктора Lego WeDo 2.0



А)



Б)



В)

Ответ _____

14. Укажите последовательность работы с утюгом при выполнении влажно-тепловой обработке изделий

	Выключить утюг
	Проверить исправность утюга, шнура, корпуса вилки
	Проверить наличие резинового коврика
	Поставить утюг на специальную подставку
	Поставить регулятор утюга на температуру, соответствующую обрабатываемой ткани
	Следить за тем, чтобы шнур не перекручивался и не касался подошвы утюга.
	Выполнять влажно-тепловую обработку

15. Заполните таблицу «Приготовление бутерброда с колбасой»

Порядковый номер	Название операции	Инструменты и приспособления
	Подготовка колбасы	
	Оформление и подача на стол	
	Подготовка хлеба	
	Приготовление бутерброда	

Кол-во баллов _____

Оценка _____

Критерии оценивания

100% -«5»

менее 50%-«2»

80%-90% -«4»

50%-70% -«3»