**Работа по технологии для 5класса.**

**1.Вид и цель работы:** административная контрольная работа

цель: проверить знания обучающихся по курсу « Технология 5 класс»

**2.Перечень проверяемых образовательных результатов:** контрольная работа по разделам:

**Раздел№1«Технологии домашнего хозяйства,Раздел№2«Создание изделий из текстильных материалов» ,Раздел №3 «Художественные ремёсла» Раздел №4 «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

1)самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

2) изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий

3)выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий

4) планировать и выполнять учебные технологические проекты

**3.Перечень проверяемых элементов содержания**

1)Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни.

2)Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

3) Общие правила механической кулинарной обработки овощей.

4)Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии.

5) Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани.

6)Снятие мерок.

7)Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины

8)Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов

9)Подготовка выкройки к раскрою.

10)Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО

11 Практическая часть

.

**4.Структура работы.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № задания | Краткое описание задания | Проверяемый результат (можно цифрой из п.2) | Проверяемый элемент содержания (можно цифрой из п.3) | Уровень: базовый (Б), повышенный (П) |
| 1 | Сделать чертёж | 1 | 1 | п |
| 2 | Перечислить правила | 1 | 2 | б |
| 3 | Выбор правильного ответа | 1 | 3 | б |
| 4 | Выбор правильного ответа | 1 | 4 | б |
| 5 | Дописать слово | 2 | 5 | б |
| 6 | Выбрать правильный ответ | 2 | 6 | б |
| 7 | Определить части швейной машины | 2 | 7 | п |
| 8 | Выбрать правильный ответ | 1 | 8 | б |
| 9 | Написать правильную последовательность | 2 | 9 | б |
| 10 | Выбрать правильный ответ | 3 | 10 | б |
| 11 | Практическая часть- моделирование | 4 | 11 | п |

***Примечание:*** задания базового уровня составляют не менее 70% работы.

**5. Время, отводимое на выполнение работы: 90 минут.**

**6. Дополнительные материалы и оборудование: распечатки работы, распечатки моделей фартука.**

**7. Система оценивания отдельных заданий и работы в целом.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № задания | Количество баллов | Комментарий |
| 1 | 1 | За правильный ответ- 1 балл |
| 2 | 1 | За правильный ответ- 1 балл |
| 3 | 1 | За правильный ответ- 1 балл |
| 4 | 1 | За правильный ответ- 1 балл |
| 5 | 2 | За правильный ответ- по1 баллу |
| 6 | 1 | За правильный ответ- 1 балл |
| 7 | 5 | За правильный ответ- 1 балл |
| 8 | 1 | За правильную последовательность- 1 балл |
| 9 | 1 | За правильный ответ- 1 балл |
| 10 | 1 | За правильный ответ- 1 балл |
| 11 | 20 | За правильный ответ- 1 балл |

**Перевод в 5-балльную систему.**

5 - 33-34балла

4 – 20-32 балла

3 – 5-19 баллов

2 – 4- балла и меньше

***Примечание:*** отметка «3» ставится при выполнении более 50% заданий базового уровня.

**8. Приложение:** таблица Exel для обработки результатов.

**9. Варианты работы.**

1. **Сделайте чертёж линейной кухни. Оформите цветовое решение кухни.**
2. **Перечислите санитарно- гигиенические требования при работе на кухне.**

**3)Чтобы картофель не потемнел после очистки, его следует**

1. положить в холодильник
2. положить в холодную воду
3. положить в горячую воду
4. накрыть полотенцем

**4)При тепловой обработке овощей для салата картофель, свеклу и морковь:**

а) желательно варить вместе, так как это ускорит процесс варки

б) желательно варить отдельно, чтобы не пострадал вкус

в) не имеет значения

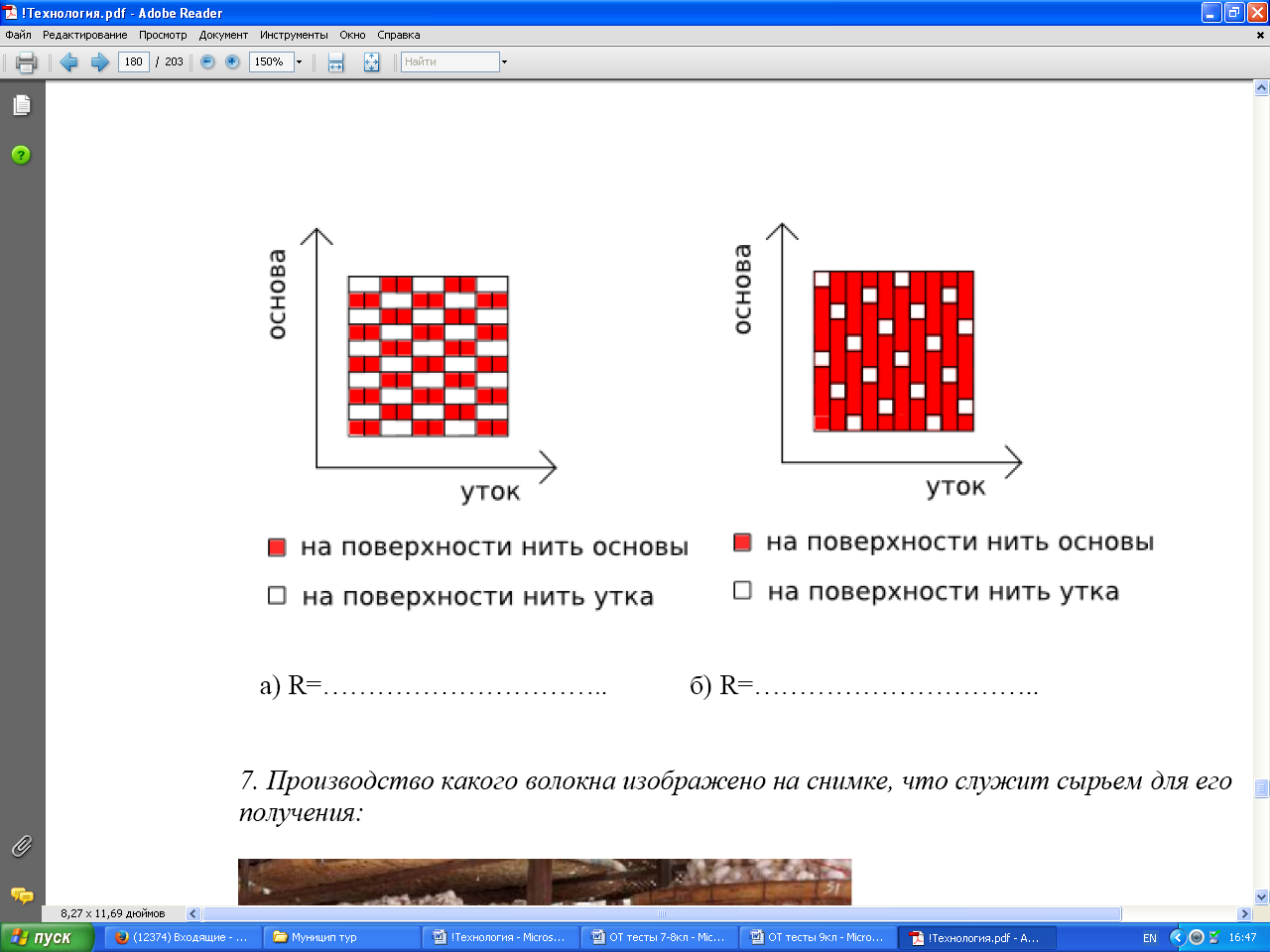
**5) Чтобы при варке яиц белок был более твердым, а желток более жидким,варить их надо на**

а)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_огне.

**А если наоборот- на**

б)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**6)Определите вид переплетения.**



**6)Выберите все правильные ответы**

Для построения чертежа фартука необходимы мерки

1. Ст
2. Вс
3. Сб
4. Дст
5. Ди

**7)Напишите названия конструктивных элементов швейной машины, отмеченных цифрами на рисунке:**

|  |  |
| --- | --- |
| шв_машина | 1 - . 1………………………………..  2 - . 2……………………………….  3 - . 3……………………………….  4 - . 4………………………………  5 - . 5………………………………  6 - . 6……………………………… |

**8). Включать и выключать электроприборы можно:**

1. влажными руками;

2. сухими руками, берясь за корпус вилки;

3. потянув за шнур;

4. предварительно отключив электричество в помещении.

**9)При раскладке выкройки на ткань учитывается:**

1. направление нити основы;

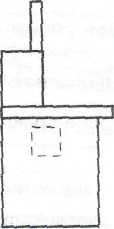
2. цвет ткани;

3. особенность рисунка;

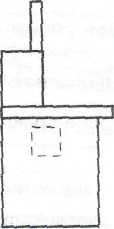
4. величина припусков на швы;

5. толщина ткани;

 6. пороки ткани.

**10)Влажно-тепловая обработка швейного изделия это:**

1. стирка;

2. глажение;

3. чистка.

**11) Задание практической части**

**Задание:**

В подарок маме на день рождения ты решила сшить фартук. Он может быть:

а) цельнокроеный с большим накладным карманом, расположенным по нижнему срезу фартука;

б) с нагрудником и двумя квадратными кармашками;

в) на поясе, со складками от линии талии и с одним фигурным карманом.

А) Нарисуй на моделях варианты а), б), в).

Выбери окончательный вариант, который будешь шить.

Обозначь под картинкой свой вариант словами «МОЯ ИДЕЯ».

