

**Контрольно-измерительный материал для проведения промежуточной аттестации обучающихся 5 класса (ФГОС) по технологии за 2023/2024 учебный год**

**Спецификация контрольных измерительных материалов**

**Назначение работы** – оценить фактический уровень знаний учащихся по технологии, установления уровня сформированности предметных знаний и умений, а также универсальных учебных действий учащихся в соответствии с требованиями ФГОС ООО за курс 5 класса по "Технологии".

Материал составлен в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, учебного плана, примерной программы основного общего образования по технологии, авторской программы В.М Казакевич и на основе учебно – методических комплектов: В.М Казакевич Технология (ФГОС) 5 класс – М.:Просвещение 2019г.

**Форма промежуточной аттестации:** итоговая контрольная работа.

**Время выполнения:** 40 мин.

**Структура и содержание работы**

Контрольная работа состоит из 18 заданий.

Максимальный балл: 23

**Кодификатор элементов содержания и требований к уровню подготовки учащихся**

| Код раздела | Код контролируемого элемента | Элементы содержания, проверяемые заданиями КИМ.   | № задания                  |
|-------------|------------------------------|---|----------------------------|
| <b>1</b>    |                              | <b>кулинария</b>  |                            |
|             | <b>1.1</b>                   | Необходимый набор посуды для приготовления пищи.  | <b>А.1</b>                 |
|             | <b>1.2</b>                   | Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём.   | <b>А.2</b>                 |
|             | <b>1.3</b>                   | Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую.   | <b>А.3</b>                 |
|             | <b>1.4</b>                   | Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.  | <b>А.9</b><br><b>Б.2-П</b> |
| <b>1</b>    | <b>1.5</b>                   | Виды бутербродов.   | <b>А.14</b>                |
|             | <b>1.6</b>                   | Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание).  | <b>Б.1-П</b>               |
|             | <b>1.7</b>                   | Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. | <b>Б.2-П</b>               |
| <b>2</b>    |                              | <b>машиноведение</b>  |                            |
|             | <b>2.1</b>                   | Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины   | <b>А.4</b>                 |
| <b>3</b>    |                              | <b>Конструирование швейных изделий</b>  |                            |
|             | <b>3.1</b>                   | Снятие мерок. Особенности построения выкроек  | <b>А.5</b>                 |
| <b>4</b>    |                              | <b>Технология изготовления швейных изделий</b>  |                            |

|          |            |   |             |
|----------|------------|---|-------------|
|          |            |   |             |
|          | <b>4.1</b> | Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). | <b>A.6</b>  |
|          | <b>4.2</b> | Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.  | <b>A.10</b> |
|          | <b>4.3</b> | Выкраивание деталей швейного изделия.   | <b>A.11</b> |
|          | <b>4.4</b> | Понятие о стежке, строчке, шве.   | <b>A.8</b>  |
|          | <b>4.5</b> | Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.  | <b>A.12</b> |
|          | <b>4.6</b> | постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами).  | <b>A.13</b> |
| <b>5</b> |            | <b>материаловедение</b>   |             |
|          | <b>5.1</b> | Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения   | <b>A.7</b>  |
|          | <b>5.2</b> | Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани   | <b>A.9</b>  |
| <b>6</b> |            | <b>Технологии домашнего хозяйства»</b>  |             |
|          |            | Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.   | <b>A.15</b> |
|          |            |   |             |

### Критерии оценивания результатов выполнения работы

За каждое правильно выполненное тестовое задание

Части А (базовый уровень) -1 балл, если неправильно выполнено – 0 баллов. Максимальное количество -15 баллов.

Части В (повышенный уровень) – 3 балла. Максимальное количество-9 балла

По данному комплекту можно получить максимальное количество – 24 балла

| Отметка | Баллы, полученные за выполнение работы |
|---------|--|
| «5»     | 20-23 балла                            |
| «4»     | 15-19 баллов                           |
| «3»     | 10-14 баллов                           |
| «2»     | Меньше 10 баллов                       |

**Промежуточная аттестация в форме итоговой тестовой работы  
по технологии  
за курс 5 класса ( УМК В.М Казакевич)  
2023/2024 учебного года  
МКОУ «СОШ №13» ИМОСК**

---

**Вариант 1.**

**1. К столовым приборам не относится:**

- а) ложка; б) дуршлаг; в) вилка г) нож.

**2. При варке супа воду в кастрюлю наливать:**

- А) до краев б) половину в) не долив на 4-5 см. до краев

**3. Определить, является куриное яйцо вареным или сырым можно:**

- а) опустив яйцо в сосуд с водой;  
б) по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании;  
в) кручением яйца на поверхности стола;  
г) по внешнему виду.

**4. В машинной игле ушко находится:**

- а) в середине иглы; б) рядом с острием; в) там же, где у иглы для ручного шитья;  
г) в середине колбы;

**5. Мерку Сб снимают:**

- а) для определения длины пояса; б) для определения длины изделия;  
в) для определения ширины изделия; г) для определения расстояния между карманами.

**6. Для обработки нижнего среза изделия используют машинные швы:**

- а) стачной; б) настрочной; в) накладной; г) в подгибку с закрытым срезом.

**7. Где расположено волокно у льна?**

- а) в семенной коробочке; б) в соцветиях; в) в стебле.

**7. Шов – это:**

- а) ряд повторяющихся стежков на ткани;  
б) место соединения двух или нескольких слоев материала строчкой;  
в) расстояние между одинаковыми проколами иглы;  
г) расстояние от строчки до среза детали.

**8. Как называется неосыпающийся край ткани:**

- а) кромка; б) уток; в) основа; г) долевая нить.

**9. Перечень блюд, которые будут предложены за столом**

- а) меню; б) список; в) вариант.

**10. Ножницы передают**

- а) кольцами вперед; б) лезвиями вперед; в) без разницы;

**11. Что такое раскрой изделия?**

- а) подготовка деталей кроя к обработке  
б) определение долевой нити в ткани  
в) определение лицевой и изнаночной стороны  
г) вырезание из ткани деталей выкройки

**12. Закрепление утюгом припусков шва, разложенных в разные стороны**

- а) разутюживание; б) заутюживание; в) проглаживание;

**13. Самый распространенный соединительный шов**

- а) застрочной; б) стачной; в) накладной;

**14. Канапе это-**

- а) два ломтика хлеба с начинкой между ними;  
б) закрытый бутерброд, запеченный в микроволновой печи или духовке;  
в) маленький закусочный бутерброд;

**15. Свет на рабочее место должен падать**

- а) справа; б) слева; в) сверху;

**16. Процесс тепловой обработки овощей на сковороде без добавления жидкости**

**17. Укажите цифрами правильную последовательность технологических операций**

**при приготовлении холодных блюд из вареных овощей:**

- а). Механическая обработка овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание)
- б). Нарезка овощей
- в). Украшение блюд и подача к столу
- г). Заправка салатов перед подачей к столу
- д). Тепловая обработка овощей
- е). Охлаждение овощей

1 \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_ 4 \_\_\_\_\_ 5 \_\_\_\_\_ 6 \_\_\_\_\_

**18. Вставьте пропущенное слово.**

Правила поведения за столом - \_\_\_\_\_

**Промежуточная аттестация в форме итоговой тестовой работы  
по технологии  
за курс 5 класса ( УМК В.М Казакевич)  
2023/2024 учебного года  
МКОУ «СОШ №13» ИМОСК**

1. **Процесс получения из волокон пряжи —**

- А) прядение                      б) ткачество  
в) отделка                      г) растяжение

2. **Нити, идущие вдоль ткани —**

- А) главные                      б) поперечные  
в) уточные                      г) долевы

3. **Ряд повторяющихся стежков —**

- А) линия                      б) строчка  
в) стежок                      г) шов

4. **Построение чертежа выкройки на основе мерок, снятых с фигуры человека**

- а) конструирование                      б) моделирование  
в) черчение                      г) снятие мерок

5. **Чем измеряют фигуру человека?**

- а) линейкой                      б) рулеткой                      в) сантиметровой лентой

6. **При работе с ножницами их передают другому человеку:**

- а) кольцами вперед                      б) острием вперед

7. **Колпачок, предохраняющий палец от уколов иглы называется:**

- а) перчатка                      б) наперсток                      в) булавка

8. **Определить, является куриное яйцо вареным или сырым, можно:**

- А) опустив яйцо в сосуд с водой, Б) по звуку, издаваемому при его встряхивании,  
В) кручением яйца на поверхности стола, Г) по внешнему виду

9. **При сервировке стола к обеду ложку кладут:**

- а) в тарелку;                      б) перед тарелкой;  
в) слева от тарелки;                      г) справа от тарелки;

10. **Что относится к горячим напиткам?:**

- а) чай                      б) кофе                      в) лимонад                      г) кисель                      д) какао

11. **Вилкой едят:**

- а) яичницу б) суп                      в) салаты  
г) бутерброды                      д) вторые блюда

12. **К столовым приборам относятся:**

- а) кружка;                      б) нож;                      в) молочник;  
г) вилка;                      д) салатник;                      е) ложка.

13. Перечислите хроматические и ахроматические цвета

14. Какую часть растения льна используют для получения льняного волокна?

15. Как называются детали для заправки нижней нитки в швейной машине?

16. **Процесс тепловой обработки овощей на сковороде без добавления жидкости**

17. **Укажите цифрами правильную последовательность технологических операций при приготовлении холодных блюд из сырых овощей:**

- а). Механическая обработка овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание)  
б). Нарезка овощей  
в) Украшение блюд и подача к столу  
г). Заправка салатов перед подачей к столу

1 \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_ 4 \_\_\_\_\_

18. **Вставьте пропущенное слово.**

Правила поведения за столом - \_\_\_\_\_

