

## Входная контрольная работа по технологии (девочки) для 6 класса

### Базовый уровень.

За каждый правильный ответ – 2 балла.

1. Что такое стежок? Выбери правильный ответ.
  - а) Законченный процесс переплетения нити;
  - б) расстояние между проколами иглы;
  - в) место соединения двух деталей.
2. Какие нити проходят вдоль кромки? Выбери правильный ответ.
  - а) уточные;
  - б) основные.
3. Как называется ткань, окрашенная в один цвет? Выбери правильный ответ.
  - а) отбелённая;
  - б) окрашенная;
  - в) гладкокрашенная;
  - г) однотонная.
4. Выбери правильный ответ. Гигиенические свойства ткани это:
  - а) драпируемость;
  - б) пылеёмкость
  - в) намокаемость;
  - г) гигроскопичность;
  - д) воздухопроницаемость.
5. Творческий проект – это \_\_\_\_\_
6. Выбери правильный ответ. У диетических яиц срок хранения:
  - а) более 7 суток;
  - б) не более 7 суток;
7. Выбери правильный ответ. В машинной игле ушко находится
  - а) в середине иглы;
  - б) рядом с остриём;
  - в) там, где у иглы для ручного шитья.
8. Как можно украсить фартук? Выбери правильный ответ.
  - а) аппликацией;
  - б) вышивкой;
  - в) оригами;
  - г) кружевами;
  - д) валянием;

- е) Оборками;
- ж) тесьмой;

9. После раскроя фартука остаются лоскуты. Что можно изготовить из них? Предложи 2-3 варианта. Выбери один из вариантов и опиши технологию изготовления этого изделия.

---

10. Предложи варианты украшения фартука.

---

### **Ключ к тесту**

1-б

2-б

3-в

4-б,в,д

5- самостоятельная итоговая работа под руководством учителя,

6-б

7-б

8- а, б, г, е, ж.

9- предлагают свои варианты ответов

10- предлагают свои варианты ответов

## **Промежуточная контрольная работа по технологии (девочки) для 6 класса**

За каждый правильный ответ – 2 балла

### **1. Мороженую рыбу следует оттаивать:**

- а) в теплой воде;
- б) в холодной воде;
- в) в микроволновой печи;
- г) в духовом шкафу;
- д) на столе при комнатной температуре

### **2. Крупы перед тепловой обработкой:**

- а) перебирают
- б) измельчают
- в) промывают

### **3. Волокна растительного и животного происхождения относятся к волокнам:**

- а) искусственным;
- б) синтетическим;
- в) натуральным.

### **4. Природный цвет волокон шерсти бывает:**

- а) белый;
- б) черный;
- в) оранжевый;
- г) коричневый;
- д) серый.

### **5. Волокна растительного происхождения это:**

- а) лен
- б) шерсть
- в) шелк
- г) хлопок

### **6. Как называется неосыпающийся край ткани?**

- а) кромка
- б) шов
- в) срез

### **7. Долевая нить при растяжении:**

- а) растягивается
- б) не изменяет свою длину
- в) скручивается

**8. Длинный желобок иглы при ее установке в иглодержателе должен быть повернут:**

- а) влево;
- б) вправо;
- в) на работающего за машиной;
- г) в сторону челнока;
- д) со стороны заправки верхней нитки.

**9. Юбки по конструкции бывают;**

- а) прямые;
- б) клиньевые;
- в) диагональные;
- г) конические;
- д) расширенные;
- е) зауженные.

**10. В процессе моделирования вытачки на прямой юбке могут быть преобразованы:**

- а) в швы;
- б) в рельефы;
- в) в фалды;
- г) в складки;
- д) в карманы.

**11. Расширение прямой юбки по линии низа может быть выполнено:**

- а) увеличением ширины заднего полотнища
- б) увеличением ширины переднего полотнища
- в) закрытием вытачек по линии талии
- г) дополнительными разрезами

**12. Отметьте знаком "+" все правильные ответы**

**Однолетнее растение, дающее волокно в виде ваты:**

- а) хлопок
- б) крапива
- в) одуванчик

**13. Отметьте знаком "+" правильные ответы**

**Как проверить доброкачественность (свежесть) молока?**

- а) кипячением
- б) замораживанием
- в) процеживанием

**14. Отметьте знаком «+» все правильные ответы. Поломка швейной иглы может произойти, если:**

- а) игла имеет ржавый налет;

- б) игла погнута;
- в) игла вставлена в иглодержатель до упора;
- г) игла вставлена в иглодержатель не до упора;
- д) шпульный колпачок вставлен в челночное устройство не до упора.

**15.Размер женской одежды определяет мерка:**

- а) ширины груди
- б) полуобхват талии
- в) полуобхват бедер
- г) длина спины до талии
- д) полуобхват груди

**Ключ к тесту:**

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

## **Контрольная (итоговая) работа по технологии 6 класс (девочки)**

Контрольная (итоговая) работа для учащихся 6 класса составлена на основе учебника Технология. Технологии ведения дома 6 класс под редакцией Сеница Н.В., Симоненко В.Д.

Были изучены следующие темы:

### **Интерьер жилого дома. В которую входят:**

1. Планировка и интерьер жилого дома.
2. Комнатные растения в интерьере.

### **Кулинария. В которую входят:**

1. Технология приготовления блюд из рыбы.
2. Технология приготовления блюд из мяса.
3. Технология приготовления первых блюд.

## **Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)**

1. При создании интерьера учитывают правила композиции.

Назовите их.

а)

симметричная

б) практичная;

в)

ритм.

2. Назовите приемы размещения комнатных растений в интерьере.

а) одиночные растения;

б) террариум;

в) аквариум.

3. К декоративному оформлению оконных проемов относят:

а) блокировку;

б) драпировку;

в) шторы;

г) ламбрекен.

4. Кулинария – это

а) искусство приготовления вкусной и питательной пищи;

б) наука о вкусной и питательной пищи;

в) покупка вкусной и питательной пищи

5. В кулинарии рыба по месту обитания делится:

а) морскую

- б) речную;
- в) океаническую
- г) копченую.

**6. Назовите признак недоброкачественной рыбы.**

- а) глаза прозрачные;
- б) глаза невыпуклые;
- в) жабры ярко – красные;
- г) консистенция плотная.

**7. Доброкачественное мясо:**

- а) упругое;
- б) имеет мягкий жир;
- в) имеет твердый жир;
- г) не упругое.

**8. К мясным продуктам относятся:**

- а) печень;
- б) сердце;
- в) язык;
- г) свинина;
- д) говядина.

**9. По способу приготовления супы бывают:**

- а) заправочные
- б) холодные;
- в) летние;
- г) молочные.

**10. Обработка продукта в небольшом количестве жира это...**

- а) пассерование;
- б) припускание;
- в) бланширование.

**Часть Б. Дополните ответы.**

1. Фитодизайн – это

---

2. Бульон – это

---

**Часть С. Дайте развернутый ответ.**

Опишите технологию приготовления бульона.

## **Ключ к тесту**

### **Часть А**

1. А, В.
2. А, Б.
3. Б, В, Г.
4. А.
5. А, Б.
6. Б.
7. А, В.
8. А, Б, В.
9. А, Б, Г.
10. А.

### **Часть Б**

1. Фитодизайн - это искусство оформления интерьера, создание композиций с использованием растений.

2. Бульон – жидкий навар из мяса, рыбы или овощей.

### **Часть С**

1. Положить подготовленное мясо в кастрюлю и залить холодной водой.
2. Довести до кипения на сильном огне, снять пену и уменьшить нагрев.
3. Заложить в кипящий бульон подготовленную морковь, репчатый лук, специи, соль и варить около 40 минут.
4. Вынуть шумовкой лук, морковь, мясо.
5. Процедить бульон.
6. Бульон можно подавать как самостоятельное блюдо или использовать как жидкую основу для супов.