

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УВР
_____ Елисеева Н.В.

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ СОШ № 23
_____ Бабаев А.М.
Приказ № 10 от 10.05.2019 г.

**Итоговая контрольная работа на промежуточной аттестации
По учебному предмету «Технология»
2018-2019 учебный год
6 класс**

Учитель: Гоголева О.Г.

Демонстрационный вариант
итоговой контрольной работы по технологии
6 класс

Демонстрационный вариант
Инструкция по выполнению работы

Итоговая контрольная работа содержит 3 части, включающих в себя 25 заданий.

Часть «А» - содержит 7 заданий, позволяющих проверить освоение средних знаний и умений по предмету.

Часть «Б» – содержит 13 заданий, позволяющих проверить способность обучающихся решать учебные задачи по учебному предмету, в которых способ выполнения не очевиден и основную сложность представляет выбор способа из тех, которыми они владеют.

Часть «С»- содержит 5 заданий, позволяющих проверить способность обучающихся решать учебные задачи по учебному предмету, в которых способ выполнения требует дополнительной информации, представление о современных технологиях.

На выполнение итоговой контрольной работы по технологии отводится 45 минут.

Ответы к заданиям 1-7 записываются в виде одной буквы, которая соответствует номеру правильного ответа.

Ответы к заданиям 8- 20 записываются в виде цифр и букв, в которых есть несколько правильных ответов.

Ответы к заданиям 21-25 записываются в виде последовательности цифр и букв, в которых если изменен порядок, то задание считается выполненным неверно.

Все ответы заполняются яркими чернилами. Допускается использование гелиевой или капиллярной ручки.

При выполнении заданий можно пользоваться черновиком. Записи в черновике не учитываются при оценивании работы.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Желаем успеха!

Система оценивания итоговой контрольной работы по технологии в 5 классе

В части «А», «Б»

1 балл – приведен полный верный ответ;

В части «С»

2 балла- приведен полный верный ответ;

0 баллов – приведен неверный ответ.

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	Итого	
Балл	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	30

Перевод первичных баллов в оценки

Оценка	2	3	4	5
Число баллов за работу	0-5 (0-5%)	1-15 (15-50%)	16-20 (65-84%)	21-30 (85-100%)

Часть «А» Выбрать один правильный ответ.

1. Какую кашу любил Илья Муромец:

- а) овсяную;
- б) гречневую;
- в) пшеничную;
- г) перловую.

2. Овощи при варке закладывают;

- а) в холодную воду;
- б) в теплую подсоленную воду;
- в) в кипящую подсоленную воду;
- г) подходит любой вариант.

3. Художественное моделирование – это

- а) Изменение формы деталей;
- б) Раскладка лекал на ткани;
- в) Эскиз художественного оформления изделия.
- г) Создание эскиза.

4. Что является главным освящением комнаты ?

- а) общее;
- б) местное;
- в) комбинированное;
- г) декоративное

5. Нить основы в ткани можно определить по следующим признакам:

- а) по кромке;
- б) по степени растяжения;
- в) по звуку;
- г) по всем этим признакам

6. Технологическая карта разрабатывается наэтапе.

- а). подготовительном,
- б). технологическом,
- в). конструктивном,
- г). заключительном.

7. Моделирование - это:

- а) выполнение расчета и построение чертежей деталей швейного изделия;
- б) построение чертежей деталей швейных изделий;
- в) различные фасоны (формы) какого-либо изделия;
- г) создание различных фасонов (форм) швейного изделия на основе базовой конструкции.

Часть «Б» Выбрать все правильные ответы.

8. Перед приготовлением каши пшеничную крупу:

- 1) промывают;
- 2) просеивают;
- 3) обжаривают;
- 4) сушат;
- 5) перебирают.

9. К видам первичной обработки овощей относятся:

- 1) сушка;
- 2) нарезка;
- 3) переборка;
- 4) промывание;
- 5) чистка.

10. Долевая нить на ткани определяется:

- 1) по кромке;
- 2) по звуку;
- 3) по рисунку;
- 4) по прочности;
- 5) по растяжимости.

11. Для построения чертежа ночной рубашки необходимы мерки:

- 1) Ст.
- 2) Вс.
- 3) Сб.
- 4) Дтс.
- 5) Ди.

12. Ночные сорочки по конструкции бывают:

- 1) прямые;
- 2) косые;
- 3) клиньевые;
- 4) диагональные;
- 5) конические

13. При подготовке выкройки ночной сорочки к раскрою необходимо выполнить следующие операции:

- 1) перевод на кальку деталей выкройки
- 2) перевод на кальку конструктивных линий
- 3) обозначение направления нитей утка

- 4) обозначение направления нитей основы
- 5) обозначение названий срезов и сгибов
- 6) обозначение названий деталей и их количества
- 7) обозначение величины припуска на швы.

14. Расширение ночной сорочки по линии низа может быть выполнено:

- 1) увеличение ширины заднего полотнища
- 2) увеличение ширины переднего полотнища
- 3) закрытием вытачек по линии талии
- 4) дополнительными разрезами.

Установите соответствие.

15. Условное обозначение мерки:

1. Сг
2. Сш
3. Сб
4. Оп
5. Дст

Название мерки:

- а) Длина спины до талии
- б) Полуобхват бёдер.
- в) Обхват плеча
- г) Обхват шеи
- д) Полуобхват груди

16. Что можно приготовить из засохшего хлеба?

- 1). Соус
- 2) Сухарики
- 3). Вафли
- 4). Панировку

17. Желирующим веществом для киселя является:

- 1) Желатин;
- 2) Крахмал;
- 3) Мука;
- 4) сахар;
- 5) лимонный сок.

18. К натуральным волокнам относятся:

- 1) шерсть;
- 2) лен;
- 3) капрон;
- 4) хлопок;
- 5) шелк.

19. Технологическая карта разрабатывается наэтапе.

1. подготовительном,
3. технологическом,
4. конструктивном,
5. заключительном.

20. Перевод выкройки на ткань осуществляется при помощи:

- 1) сметочных стежков
- 2) резца

- 3) копируемых стежков
- 4) портновского мела
- 5) косых стежков

Часть «С» Определить последовательность действий

21. Проставь цифрами правильную последовательность мытья посуды.

- а) вымыть;
- б) ополоснуть горячей водой;
- в) очистить от остатков пищи;
- г) высушить;

22. В какой последовательности ведется разработка модели ночной сорочки.

- а) построение чертежа;
- б) снятие мерок;
- в) раскрой изделия;
- г) подготовка выкройки к раскрою.

23. Установите последовательность стадии проектирования изделия.

- 1) Определение потребностей;
- 2) Выбор лучшего варианта;
- 3) Определение вида изделия;
- 4) Конструирование изделия;
- 5) Поиск варианта изделия,

24. Напишите правильную последовательность изготовления ночной сорочки

1. Обработка боковых срезов;
- 2) Обработка нижнего среза ночной сорочки;
- 3) Обработка деталей;
- 4) Обработка застежки;
- 5) Обработка верхнего среза.

25. Отметьте цифрами правильную последовательность технологических операций.

Раскладка выкройки на ткани производится в следующей последовательности:

- а)- разложить мелкие детали
- б)- разложить крупные детали
- в) - сколоть ткань булавками
- г) - приколоть мелкие детали
- д) - приколоть крупные детали
- е) - определить лицевую сторону ткани
- ж)- нанести контрольные линии и точки
- з)- разметить припуски на обработку
- и)- обвести детали по контур
- к)- определить направление долевой нити
- л) - сложить ткань вдвое

Решения и указания к оцениванию (критерии оценивания)

В заданиях с выбором ответа из четырех предложенных вариантов ученик должен выбрать только верный ответ. Если учащийся выбирает более одного ответа, то задание считается выполненным неверно. За полный правильный ответ на каждое из заданий 21-25 ставится 2 балла; если допущена одна ошибка, то ответ оценивается в 1 балл. Если допущено две и более ошибок или ответа нет, то выставляется 0 баллов.

Номер задания	Правильный ответ	Номер задания	Правильный ответ	Номер задания	Правильный ответ
1	б	10	1,2,5	19	1,3,5
2	а	11	1,3,5	20	2,3,4
3	в	12	1,2,5	21	в; а; б; г;
4	а	13	3,5,6,7	22	б,а,г,в
5	г	14	1,2	23	1,3,5,2,4
6	в	15	1-д; 2-г; 3-б; 4-в; 5-а.	24	1,2,4,5,3
7	г	16	2,4	25	к, е, л, в, б, а, д, г, и, з, ж.
8	1,2	17	1,2		
9	2,4,5	18	1,2,4,5		

Кодификатор проверяемых элементов содержания и требований к уровню подготовки

№	Проверяемые элементы содержания
1	Кулинария.
1.1	Кулинарная обработка различных видов продуктов. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта.
1.2	Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.
2	Создание изделий из текстильных материалов
2.1	Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование. Свойства текстильных материалов
2.2	Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. Конструирование одежды.
2.3	Моделирование простейших видов швейных изделий. Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде.
2.4	Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек.
2.5	Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Моделирование швейных изделий
2.6	Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой плечевой одежды. Ручные работы
2.7	Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Выполнение ручных и машинных швов.
2.8	Технология соединения деталей в швейных изделиях. Технология обработки срезов подкройной обтачкой
2.9	Технология соединения деталей в швейных изделиях. Технология обработки боковых срезов

2.10	Технология обработки нижнего среза изделия. Художественное оформление и отделка изделий. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.
3	Технологии исследовательской и опытной деятельности
3.1	Технологическая карта.
3.2	Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных рабочих инструментов.