*Приложение к рабочей программе*

*по технологии для 7 класса*

**Мониторинговый инструментарий**

**к рабочей программе по технологии для 7а класса**

*Пояснительная записка к КИМам для проведения промежуточной аттестации учащихся 7а класса по технологии за 2014-2015 учебный год*

*Проведение промежуточной аттестации состоит*: из тестовых заданий

*Цель проведения работы*: мониторинг усвоения знаний по предмету технология

Задания (тестовые)составлены в соответствии с изученными темами и с учетом требований ФК ГОС к знаниям и умениям учащихся 7 классов. Задания охватили темы следующих разделов: «Кулинария», «Машиноведение», «Материаловедение». Задания составлены на основе пособия: «КИМ. Технология для девочек 5-8 классы» составитель Г.А.Гордиенко. – Волгоград: Учитель, 2010.

В КИМы включены различные виды тестовых заданий (с выбором одного или нескольких правильных ответов, на соответствии) и состоит из 9 вопросов. На выполнение заданий отводится 25 минут.

**Критерии оценивания тестовых заданий:**

90-100% верных ответов – «5»;

70-89% верных ответов – «4»;

50-69% верных ответов – «3»;

менее 50% - «2».

**Примерные контрольно-измерительные материалы**

**для проведения промежуточной аттестации**

**учащихся 7 класса по технологии**

**Вариант А**

1. Наибольшей способностью к электризации обладают ткани :

а) шелковые;

б) шерстяные;

в) льняные;

г) синтетические

2.К технологическим свойствам тканей относятся:

а) прочность;

б) драпируемость;

в) раздвижка нитей в швах;

г) усадка;

д) осыпаемость.

3. Какое сырье используется для производства синтетических волокон

а) хлопок, древесина ели

б) газ и продукты переработки каменного угля и нефти

в) кокон тутового шелкопряда

4. Какие ткани получают из синтетического волокна?

а) хлопок б) шелк в) ацетатный шелк г) капрон

5. Ткань, окрашенная в один цвет, называется:

а) окрашенная; б) отбеленная; в) цветная; г) однотонная.

6. Винт в шпульном колпачке нужен:

а) для регулирования натяжения верхней нити

б) для регулирования натяжения нижней нити

в) для соединения деталей челнока в единое целое

7. Обрыв верхней нити может произойти по причине:

а) неправильного положения прижимной лапки;

б) слишком большого натяжения верхней нити;

в) неправильной заправки верхней нити;

г) неправильной установки иглы;

д) вставленного не до упора челночного устройства шпульного колпачка.

8. Выбивание нитей их ткани в момент прокалывания ткани иглой происходит из-за того, что игла:

а) тупая;

б) кривая;

в) слишком тонкая;

г) слишком толстая;

д) вставлена не до упора.

9. Разрыхлители теста это :

а) вещества придающие тесту пористость,

воздушность

б) вещества помогающие тесту склеиваться

в) придают тесту аромат

**Вариант Б**

1. Наилучшую тепловую защиту человека обеспечивают ткани:

а) хлопчатобумажные;

б) вискозные;

в) шелковые;

г) шерстяные;

д) синтетические.

2. К гигиеническим свойствам тканей относятся:

а) прочность;

б) гигроскопичность;

в) драпируемость;

г) воздухопроницаемость;

д) пылеемкость.

3. Какое сырье используется для производства искусственных волокон

а) хлопок, древесина ели

б) газ и продукты переработки каменного угля и нефти

в) кокон тутового шелкопряда

4. Какие ткани изготавливают из искусственных нитей?

а) вискоза б) капрон в) шерстяная

5. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:

а) длины стежка;

б) ширины стежка;

в) ширины зигзага;

г) натяжения верхней нити.

6. Причиной пропуска стежков может быть:

а) неправильная установка иглы;

б) сильное натяжение нижней нити;

в) несоответствие номера иглы номеру нити;

г) погнутая или затупленная игла;

д) сильное натяжение верхней нити.

7. Застрочить – это:

а) соединить две одинаковые детали машинной строчкой

б) закрепить подогнутый край машинной строчкой

в) соединить мелкую деталь с основной машинной строчкой

Выберите правильный ответ

8. Припускание – это

а) обжаривание продукта в небольшом количестве жира

б) обжаривание продукта в большом количестве жира

в) варка в небольшом количестве жидкости или собственном соку

9. Из песочного теста готовят:

а) хлеб

б) вареники

в) пельмени

г) оладьи

д) печенье

е) вермишель