|  |  |
| --- | --- |
| **«Рассмотрено»**  Руководитель МО  эстетического цикла  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Костина В.Н.  Протокол №\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г. | **«Утверждено»**  Заместитель директора по УР ГБОУ «Нижнекамская  школа- интернат для детей с ОВЗ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ладыкина Е.С.  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г. |

**Контрольно – измерительные материалы**

**по технологии**

**в 10 классе**

Составила: Сквородина Л.А.

**г. Нижнекамск, 2020 г.**

**Пояснительная записка**.

Преподавание технологии, как и других предметов, предусматривает индивидуально - тематический контроль знаний учащихся. Причем при проверке уровня усвоения материала по каждой достаточно большой теме обязательным является оценивание двух основных элементов: теоретических знаний и умений применять их при выборе практических.

По разделам, темам рабочей программы по технологии составлены контрольно –измерительные материалы для проверки знаний:

* + различные виды письменных работ (тесты, самостоятельные, лабораторные, контрольные);
  + практические творческие работы, проекты;
  + устный индивидуальный и фронтальный опросы.

**Назначение теста (контрольной работы).**  
Основной ***целью*** тестирования (контрольной работы) является проверка (контроль) усвоенных обучающимися 10 класса знаний и навыков по предмету «Технология» в соответствии с требованиями Федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.03.2004 № 1089).

**Документы, определяющие содержание теста (контрольной работы).**  
Содержание и структура теста (контрольной работы) по технологии   
разработаны на основе следующих документов:

* Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от  05.03.2004 №1089).
* Примерной программы основного общего образования.
* Основной образовательной программы основного общего образования ГБОУ «Нижнекамская школа – интернат для детей с ОВЗ»
* Основной образовательной программы основного общего образования по направлению «Технология»

**Порядок и время выполнения работы.**  
На выполнение контрольной работы отводится 40 мин.

**Структура и содержание тестов (контрольной работы).**В работе используются:

1. Задания с выбором ответа, в которых необходимо обвести (выписать) номер верного ответа.
2. Задания с выбором нескольких ответов, в которых необходимо обвести (выписать)   
   номера верных ответов,− творческое задание. Работа позволяет оценить достижение наиболее важных планируемых результатов.
3. Задание с выбором ответа считается выполненным, если выбранный учащимся   
   номер ответа совпадает с верным ответом.
4. Задание с выбором нескольких ответов считается выполненным, если количество   
   записанных ответов совпадает с количеством верных ответов.
5. Задание с практическими (лабораторными, графическими, самостоятельными) работами выполняются обучающимися в соответствии с заданиями.

Контрольно – измерительные материалы представлены в виде тестов, лабораторных и самостоятельных работ, проекта. Тесты содержат от 5 – 12 вопросов и заданий. К каждому заданию даются варианты ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных.

Для **входной контрольной** работы по технологии за курс 10 класса задания представлены в тестовой форме. **Целью** является проверка знаний и навыков учащихся по каждому разделу предмета «Технология»

**Целью** текущего контроля является проверка знаний по одной или нескольким темам по технологии. Содержание и структура **текущего контроля** по технологии в 10 классе дают возможность достаточно полно проверить комплекс умений по разделам:

* «Кулинария».
* «Создание изделий из текстильных, конструкционных и поделочных материалов.»
* «Технология ведения дома.»
* «Электротехнические работы.»
* «Черчение и графика.»
* «Современное производство и профессиональное образование.»
* «Сельскохозяйственный труд. Растениеводство.»

В **итоговой аттестационной работе** по технологии за курс 5 – 10 классов задания представлены в виде выполнения творческого проекта, так как программа школьного курса «Технология» предусматривает выполнение учащимися в каждом классе «Проекта» – творческого задания интеллектуально – практического характера из различных областей деятельности – учебной, производственной, бытовой, культурной и др. **Целью** итогового контроля является проверка знаний и навыков, умений по технологии.

**Критерии оценивания**

**знаний, умений и навыков по технологии**

**(практических, лабораторных, самостоятельных работ, проекта)**

Учитель выставляет обучаемым отметки за выполнение практической работы, учитывая результаты наблюдения за процессом труда школьников, качество изготовленного изделия (детали) и затраты рабочего времени.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п | оценки | Знание учебного материала | Точность обработки изделия | Норма времени выполнения | Правильность выполнения трудовых приемов | Организация рабочего времени | Соблюдение правил дисциплины и т/б |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | «5» | Ответы отличаются глубокими знанием учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска | Норма времени меньше или равна установленной | Абсолютная правильность выполнения трудовых операций | Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места | Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было |
| 2 | «4» | В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах ½ поля допуска | Норма времени превышает установленного на 10-15 % | Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются | Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются | Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются |
| 3 | «3» | В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска | Норма времени превышает установленную на 20% и более | Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова | Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова | Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова |
| 4 | «2» | Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших | Точность изделия выходит за пределы поля допуска | Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока | Почти все трудовые приемы выполняются не верно и не исправляются после замечания | Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места | Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины |

**Критерии оценивания изготовленного изделия, 10 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Технико – экономические требования | Оценка «5» | Оценка «4» | Оценка «3» | Оценка «2» |
| Качество выполнения работы. | Изделие выполнено точно по чертежу, все размеры выдержанны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу. | Изделие выполнено по чертежу, размеры выдержанны; но качество отделки ниже требуемого. | Изделие выполнено по чертежу, с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное. | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная обработка не может привести к возможности использования изделия. |
| Соблюдение технологии при выполнении работы. | Работа выполнена в соответствии с технологией. | Работа выполнена в соответствии с технологией: отклонения от указанной последовательности не имели принципиального значения. | Работа выполнялась с отклонениями то технологии, но изделие может быть использовано по назначению. | Обработка изделия (детали) выполнялась с грубыми отклонениями от технологии, применялись непредусмотренные операции. Изделие бракуется. |

***Критерии оценивания выполнения обучающихся графических заданий***

***и творческих работ (проекта)***

***Оценка*** ***«5»*** ставится, если обучаемым: творчески планируется выполнение работы; самостоятельно и полностью используются знания программного материала; правильно и аккуратно выполняется задание; умело используются справочная литература, наглядные пособия, приборы и другие средства (в том числе презентации).

***Оценка*** ***«4»*** ставится, если обучаемым: правильно планируется выполнение работы; самостоятельно используется знания программного материала; в основном правильно и аккуратно выполняется задание; используются справочная литература, наглядные пособия, приборы и другие средства(в том числе презентации).

***Оценка*** ***«3»*** ставится, если обучаемым: допускаются ошибки при планировании выполнения работы; не могут самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала; допускают ошибки и неаккуратно выполняют задание; затрудняются самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства (в том числе презентации).

***Оценка*** ***«2»*** ставится, если обучаемым: не могут правильно спланировать выполнение работы; не могут использовать знания программного материала; допускают грубые ошибки и неаккуратно выполняют задание; не могут самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства (в том числе презентации).

***Оценка*** ***«1»*** ставится, если обучаемым: не могут спланировать выполнение работы; не могут использовать знания программного материала; отказываются выполнять задания.

**Контрольные работы (тесты, лабораторные работы) составлены из заданий различной степени сложности. Каждое задание определяется в соответствии с уровнем сложности баллами от 1 до 4. Баллы суммируются, и определяется оценка в соответствии с процентным соотношением выполненной работы.**

***При выполнении тестов, контрольных работ***

***Оценка «5»****ставится, если учащийся:*выполнил 96– 100 % работы

***Оценка «4»****ставится, если учащийся:*выполнил 71 – 95 % работы

***Оценка «3»****ставится, если учащийся:*выполнил 51 – 70 % работы

***Оценка «2»****ставится, если учащийся:*выполнил менее 50 % работы

***Нормы оценок выполнения обучаемыми творческого проекта***

Нормы оценок выполнения обучающимися творческого проекта представлены в «Материалах промежуточной аттестации по технологии для 5 – 10 классов» согласно школьному «Положению об ученическом проекте по «Технологии»

Результаты выполнения учащимися проектов оцениваются по трёхбальной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно». Более низкая оценка за проект не выставляется. Он подлежит переработке или доработке. Проекты, получившие отличные и хорошие оценки, внедряются или рекомендуются для внедрения, выставляются на выставку детского творчества в школе, направляются для участия в олимпиадах (конкурсах), продаются на школьных ярмарках и т.п.

При выполнении работы по проекту на каждом занятии выставляются текущие оценки: теория (оформление документации по проекту), практика (выполнение изделия по проекту), защита проекта. К защите проекта выводится среднеарифметическая оценка текущей работы каждого ученика. **Общая оценка является среднеарифметической четырех оценок: за текущую работу, за изделие, за пояснительную записку и за защиту работы.**

**Инструкция для учащихся**

***Входная контрольная работа по технологии 10 класс***

1. **Вставьте пропущенные слова:**

Блюда подразделяются на закуски, первое, второе и десерт (третье).

1. Закуски возбуждают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, способствуют выделению \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, и усвоению\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. Первое блюдо усиливает выделение \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , необходимого для \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, пополняет организм\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
3. Второе блюдо увеличивает\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, снабжает организм основными питательными веществами - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Слова для подсказки:** аппетит, переваривание пищи; пищи;желудочного сока; пищеварительного сока; переваривания пищи; энергией, работоспособностью; белками, жирами, витаминами.

1. **Выбери правильные ответы.**

По способу приготовления супы делятся на:

1. Рассольники.
2. Пюреобразные.
3. Сладкие.
4. Щи.
5. Окрошка.
6. Прозрачные.
7. Заправочные.
8. Борщи.
9. Солянка.
10. Молочные.
11. Бульоны.
12. Холодные.
13. **Выбери верный ответ.**

**Как влияет тепловая обработка продуктов на сохранение в них витамина С?**

А) он сохраняется

Б) Он разрушается

В) Никак

1. **Какие величины из указанных ниже при снятии мерок записывают полностью (не делят пополам)?**

А) Ди;

Б) Ст;

В) Сб;

Г) Ог;

1. **Установите соответствие:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1) шов | А) последовательный ряд стежков |
| 2) стежок | Б) расстояние между двумя проколами иглы |
| 3) строчка | В) последовательность стежков, выполненных для соединения деталей друг с другом |

1. **Поломка машинной иглы может произойти, если:**

А) игла имеет ржавый налёт;

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.

1. **Обрыв нижней нити может произойти по причине:**

А) неправильного положения прижимной лапки;

Б) сильного натяжения нижней нити;

В) неправильной заправки нижней нити;

Г) неправильной заправки верхней нити;

Д) использование нити плохого качества.

1. **Длинный желобок иглы при её установке в иглодержатель должен быть повёрнут:**

А) влево;

Б) вправо;

В) на работающего за машиной;

Г) в сторону челнока;

Д) со стороны последнего нитенаправителя верхней нитки;

1. **Как вязать кромочные петли? Вставь пропущенные слова:**

В каждом ряду (чётном и нечётном) первая кромочная петля \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, а последняя кромочная \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ изнаночной петлёй.

**Слова:** провязывается; снимается

1. **Реши задачу:**

Найти стоимость потребляемой энергии семьи, если показания электросчетчика в начале в начале месяца 17991 кВт•ч, а показания электросчетчика в конце месяца - 18080 кВт•ч. Тариф за 1 кВт•ч составляет 3,93 руб.

**Ключи:**

***Входная контрольная работа 10 класс***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№№ задания** | **Ответ** | **Баллы за верный ответ** |
| **I** | **I. Вставьте пропущенные слова:**  Блюда подразделяются на закуски, первое, второе и десерт (третье).  1. Закуски возбуждают аппетит, способствуют выделению пищеварительного сока, и лучшему усвоению пищи.  2. Первое блюдо усиливает выделение желудочного сока, необходимого для переваривания пищи, пополняет организм энергией, работоспособностью.  3. Второе блюдо увеличивает выделение желудочного сока, снабжает организм основными питательными веществами – белками, жирами, витаминами. | 3  3  3 |
| **II** | 2, 3, 6, 7, 10, 12 | 2 |
| **III** | Б | 1 |
| **IV** | А | 1 |
| **V** | 1-В, 2-Б, 3-А | 3 |
| **VI** | Б, Г, Д | 2 |
| **VII** | Б, В, Д | 2 |
| **VIII** | Д | 1 |
| **IX** | В каждом ряду (чётном и нечётном) первая кромочная петля снимается, а последняя кромочная провязывается изнаночной петлёй. | 2 |
| **X** | |  |  | | --- | --- | | ***Дано:*** П1=07787 кВт•ч  П2=07953 кВт•ч Тариф = 2,99 руб/кВт/ч  Стоимость - ? | ***Решение*** С=Тариф\*А  А=18080-17991=89 кВт\*ч – расход энергии за месяц Стоимость = 3,93 руб/(кВт\*ч)\*89 кВт\*ч = 349,77 руб. ***Ответ:*** стоимость = 349,77 руб. | | 3 |

**Задания III, IV, VIII – верный ответ оценивается в 1 балл (1+1+1)**

**Задания II, VI, VII, IX – каждый верный ответ оценивается по 2 балла (8)**

**Задания I, V, X– каждый верный ответ оценивается по 3 балла (9+3+3)**

**Оценка «5» ставится, если набрано 25 - 26 баллов**

**Оценка «4» ставится, если набрано 19 - 24 баллов**

**Оценка «3» ставится, если набрано 13 – 18 баллов**

**Оценка «2» ставится, если набрано менее 13 баллов**

***Лабораторно-практическая работа№ 1 10 класс***

***«Определение доброкачественности мяса органолептическим путём».***

Определение доброкачественности мяса:

Определите доброкачественность мяса по различным признакам. Сделайте вывод о доброкачественности мяса. Занесите данные в таблицу.

|  |  |
| --- | --- |
| Признак доброкачественности мяса | Характеристика |
| Цвет мяса |  |
| Цвет жира |  |
| Запах |  |
| Упругость |  |
| Твёрдость жира |  |
| Вывод о доброкачественности мяса |  |

**Ключи**

|  |  |
| --- | --- |
| Признак доброкачественности мяса | Характеристика |
| Цвет мяса | Беловато - розовый |
| Цвет жира | желтоватый |
| Запах | Специфический мясной |
| Упругость | При ощупывании поверхности мяса рука остается сухой. На разрезах мясо не прилипает к пальцам, сок прозрачный |
| Твёрдость жира | твёрдый |
| Вывод о доброкачественности мяса | Мясо доброкачественное |

**Задание оценивается в соответствии с «Критериями оценивания выполнения знаний, умений и навыков по технологии (практических, лабораторных, самостоятельных работ, проекта).»**

***Тестирование№ 2***

***по теме: «Мясо и мясные продукты».***

Если правильно разгадаете кроссворд, то в вертикальном столбце под цифрой 1 у вас должно получиться название процесса кратковременного нагревания продукта с жиром, применяемого для придания продуктам особого вкуса и цвета (в том числе и при варке супов).

1. Один из мясопродуктов, богатый железом.
2. Без него не возможна окрошка.
3. Кисломолочный продукт.
4. Отвар из мяса, на основе которого варят суп.
5. Измельчённое в мясорубке мясо.
6. Вид мяса, которое любят на Украине, но не едят мусульмане.
7. Её снимают, чтобы бульон был прозрачным.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | 1. |  |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | |  |  | | | | | | | | |
|  | 2. |  | |  |  |  | | | 7. | |  | | | |
|  | | | | |  |  | |  | | | |
| 3. |  |  |  |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | |  |  | | |  | |  | | | |
| 4. |  |  | |  |  |  |  | | | | | | | |
|  | | | | |  |
| 5. | | |  |  |  | |
|  |
| ***6.*** | |  |  |  | |  | |  | |  | |
|  |

**Ключи**

Ответы:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | 1.П | е | | ч | е | | н | ь | |
|  | | | | | а |  | | | | | | | |
|  | **2**.К | | в | а | с |  | | | 7.п | |  | | |
|  | | | | | с |  | | | е | |  | | | |
| **3**.С | | м | е | т | а | | н | | а | |  | |
|  | | | | | р |  | | | а | |  | | | |
| **4.**Б | у | | л | ь | о | н |  | | | | | | | |
|  | | | | | в |
| **5.**Ф | | а | р | ш | |
| н |
| **6.**С | в | и | н | | и | н | а | |
| е |

1. Печень.
2. Квас.
3. Сметана.
4. Бульон.
5. Фарш.
6. Свинина.
7. Пена.

В вертикальном столбце с цифрой 1 получится слово «Пассерование»

**Задания 2, 4, 7 – верный ответ оценивается в 1 балл (1+1+1)**

**Задания 3, 5, 6– каждый верный ответ оценивается по 2 балла (2+2+2)**

**Задания 1 (вертикаль)– каждый верный ответ оценивается по 3 балла (3)**

**Оценка «5» ставится, если набрано 11 - 12 баллов**

**Оценка «4» ставится, если набрано 9 - 10 баллов**

**Оценка «3» ставится, если набрано 6 – 8 баллов**

**Оценка «2» ставится, если набрано менее 6 баллов**

***Контрольная работа № 3***

***по теме: «Обработка пищевых продуктов».***

**Вариант № 1**

**I. Выбери правильный ответ.**

Для длительного сохранения овощи:

А) промывают;

Б) солят;

В) маринуют;

Г) жарят;

Д) засушивают и замораживают.

**II. Выбери правильный ответ.**

Крупы хранят:

А) в сухом хорошо проветриваемом помещении;

Б) где угодно;

В) на балконе;

Г) в холодильнике;

**III. Выбери правильный ответ.**

В крупах содержится больше всего питательных веществ:

А) углеводов;

Б) витаминов;

В) белков;

Г) жиров;

Д) минеральных веществ.

**IV. Укажите цифрами последовательность действий при первичной обработке мяса.**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Чистка, удаление жил |
|  | Размораживание. |
|  | Мойка. |
|  | Нарезка. |
|  | Промывание. |

**V. Вставьте пропущенные слова.**

1. Молоко кипятят в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ кастрюле, а хранят в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ посуде.
2. Нельзя промывать крупы геркулес и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, обязательно промывают рис и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ крупу.
3. К мясным и рыбным полуфабрикатам относят антрекоты, бифштекса, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_и др.

**Слова для справок**:бифштекса, эмалированной, бефстроганов, стеклянной, манная, котлеты, гречневую, фарш, зразы, пельмени, фрикаделькии др.

***Контрольная работа № 3***

***по теме: «Обработка пищевых продуктов».***

**Вариант № 2**

1. **Выбери правильные ответы.**

В ассортимент первых блюд входят:

1. Сладкие соусы.
2. Супы-пюре.
3. Бульоны.
4. Молочные супы.
5. Блюда из макаронных изделий.
6. Холодные супы.
7. Заправочные супы.
8. Прозрачные супы.
9. Горячие сладкие блюда.
10. Сладкие супы.
11. **Выбери правильные ответы.**

По способы приготовления супы делятся на:

1. Рассольники.
2. Пюреобразные.
3. Сладкие.
4. Щи.
5. Окрошки.
6. Прозрачные.
7. Заправочные.
8. Борщи.
9. Солянки.
10. Молочные.
11. Бульоны.
12. Холодные.
13. **Выбери правильные ответы**

Доброкачественное мясо:

А) упругое;

Б) имеет мягкий жир;

В) имеет твёрдый жир;

Г) не упругое;

1. **Укажите последовательность приготовления мясного бульона.**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Снять пену и жир |
|  | Залить мясо холодной водой |
|  | Варить на медленном огне |
|  | Довести до кипения |
|  | Подготовить мясо |
|  | Процедить бульон |
|  | Добавить коренья |

**V. Вставь пропущенные слова:**

1. При приготовлении рыбных и мясных блюд применяют следующие виды тепловой обработки: жарение, запекание,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. Зелень кладут в суп за \_\_\_\_\_\_\_\_\_ минут до конца варки.
3. К мясным и рыбным полуфабрикатам относят антрекоты, бифштекса, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_и др.

**Слова:** бифштекса, отваривание, бефстроганов, котлеты, припущенная, фарш, зразы, пельмени, фрикадельки**,** тушёная

**Ключи**

***Контрольная работа № 3***

***по теме: «Обработка пищевых продуктов».***

**Вариант № 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№№ задания** | **Ответ** | **Баллы за верный ответ** |
| I | Д | 1 |
| II | А | 1 |
| III | Б, В | 2 |
| IV | |  |  | | --- | --- | | 3 | Чистка, удаление жил | | 1 | Размораживание. | | 2 | Мойка. | | 5 | Нарезка. | | 4 | Промывание. | | 3 |
| V | 1. Молоко кипятят в эмалированной кастрюле, а хранят в стеклянной или эмалированной посуде. 2. Нельзя промывать крупы геркулес и манная, обязательно промывают рис и гречневую крупу. 3. К мясным и рыбным полуфабрикатам относят антрекоты, бифштекса, бефстроганов, котлеты, фарш, зразы, пельмени, фрикаделькии др. | 3  3  3 |

**Задания 1, 2 – каждый верный ответ оценивается в 1 балл (1+1)**

**Задания 3 – верный ответ оценивается по 2 балла (2)**

**Задания4, 5– каждый верный ответ оценивается по 3 балла (3+3+3)**

**Оценка «5» ставится, если набрано 15 - 16 баллов**

**Оценка «4» ставится, если набрано 12 - 14 баллов**

**Оценка «3» ставится, если набрано 8 – 11 баллов**

**Оценка «2» ставится, если набрано менее 8 баллов**

***Контрольная работа № 3***

***по теме: «Обработка пищевых продуктов».***

**Вариант № 2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№№ задания** | **Ответ** | **Баллы за верный ответ** |
| I | **2,4, 6, 7, 10** | 2 |
| II | **2, 3, 6, 7, 10, 12** | 2 |
| III | А | 1 |
| IV | |  |  | | --- | --- | | 5 | А, Снять пену и жир | | 2 | Б. Залить мясо холодной водой | | 6 | В. Варить на медленном огне | | 4 | Г. Довести до кипения | | 1 | Д. Подготовить мясо | | 7 | Е. Процедить бульон | | 3 | Ж. Добавить коренья |   1-Д, 2-Б, 3-Ж, 4-Г, 5-А, 6-В, 7-Е | 3 |
| V | 1. При приготовлении рыбных и мясных блюд применяют следующие виды тепловой обработки: жарение, запекание, отваривание, припущенная и тушёная. 2. Зелень кладут в суп за 1- 2 минуты до конца варки. 3. К мясным и рыбным полуфабрикатам относят антрекоты, бифштекса, бефстроганов, котлеты, фарш, зразы, пельмени, фрикаделькии др. | 3  3  3 |

**Задания 3 – верный ответ оценивается в 1 балл (1)**

**Задания 1, 2 – каждый верный ответ оценивается по 2 балла (2+2)**

**Задания 3, 5, 6– каждый верный ответ оценивается по 3 балла (3+3+3)**

**Оценка «5» ставится, если набрано 13 - 14 баллов**

**Оценка «4» ставится, если набрано 11 - 12 баллов**

**Оценка «3» ставится, если набрано 7 – 10 баллов**

**Оценка «2» ставится, если набрано менее 7 баллов**

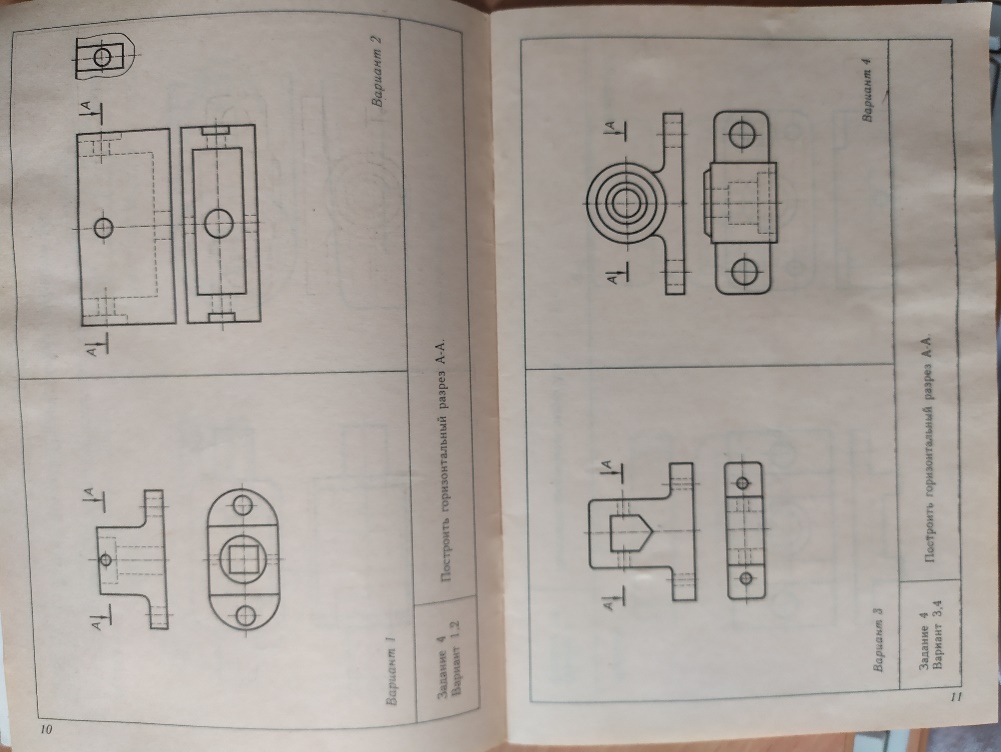
***Самостоятельная работа№ 4***

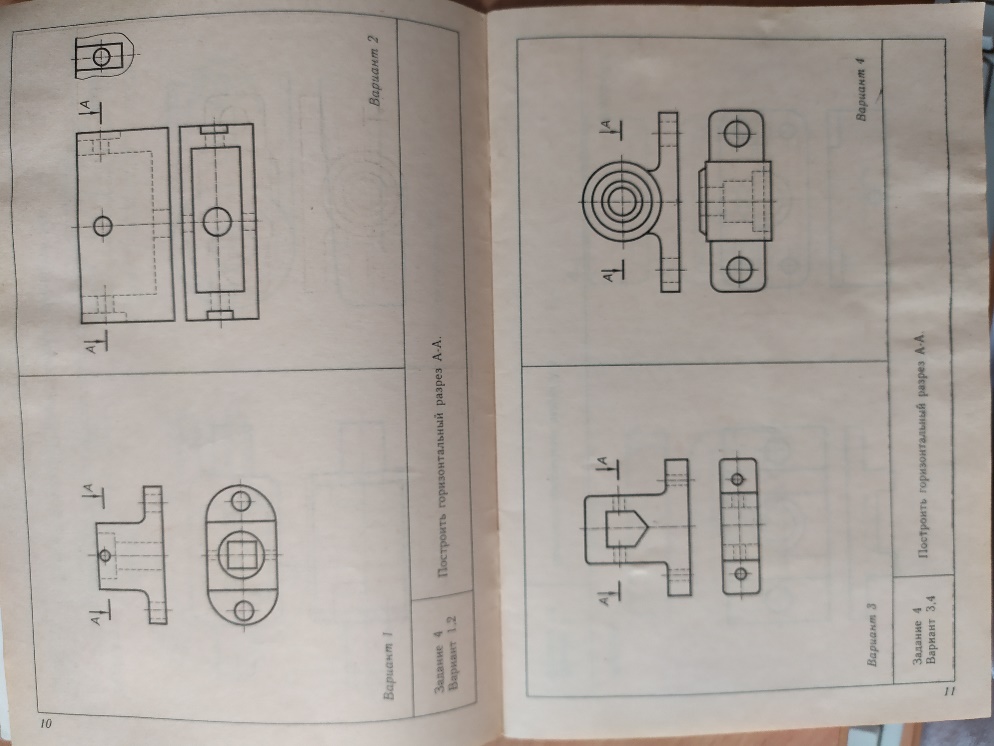
***по теме: «Чертежи детали с применением разреза»***

Задания выполняются из «Сборника заданий по техническому черчению для учащихся 9-го класса». – Саратов: «Лицей», 2000 г. -64с., стр. 10-11.

Работа оценивается в соответствии с «Приложением № 4»

I вариантII вариант

****

****

**Ключи**

I и II вариант

**Задание оценивается в соответствии с «Критерии оценивания выполнения обучающихся графических заданий и творческих работ (проекта)»**

***Практическая работа № 5***

***по теме: «Диагностика склонностей и качеств личности».***

Технология. 9 класс: материалы по программе В.Д Симоненко/ авт.-сост. А.Н. Бобровская. – Волгоград: Учитель. 2005. – 171 с.

***Контрольная работа № 6***

***по теме: «Материаловедение».***

**Вариант №1**

***Выбери правильные ответы***

1. **Текстильные волокна делятся на натуральные и:**
2. Растительные;
3. Минеральные;
4. Химические;
5. Синтетические;
6. Искусственные;
7. **К искусственным волокнам относятся:**
8. Нитрошёлк;
9. Вискозный шёлк;
10. Ацетатный шёлк;
11. Нейлон;
12. Капрон;
13. **Наилучшую драпируемость имеют ткани, изготовленные переплетением:**

А) полотняным;

Б) саржевым;

В) атласным;

Г) сатиновым;

Д) креповым;

1. **К операциям предварительной отделки тканей относятся:**

А) отбеливание;

Б) крашение;

В) опаливание;

Г) прядение;

Д) печатание;

1. **Установите соответствие между видом волокна и признаком его определения. Напишите возле цифры из левого столбца соответствующую ей букву из центрального и условное обозначение из правого столбцов.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Волокно | Характер горения | Запах при горении |
| 1. Ацетат | а) сгорает полностью с образованием светло-серой золы | □ горящей бумаги |
| 1. Хлопок | б) горит без пламени, с треском, на конце волокна шарик, рассыпающийся при нажатии | ○ уксуса |
| 1. Натуральный шёлк | в) горит быстро, вне пламени не горит, на конце бурый плотный шарик | ∆ жжёного волоса |

***Контрольная работа № 6***

***по теме: «Материаловедение».***

**Вариант № 2**

1. **Какая ткань более гладкая?**

А) хлопковая;

Б) льняная;

1. **Какова гигроскопичность хлопчатобумажных и льняных тканей?**

А) плохо впитывают влагу;

Б) хорошо впитывают влагу;

В) Хлопчатобумажные ткани хорошо впитывают влагу, а льняные – плохо;

1. **Какая ткань имеет высокое теплозащитные свойства?**

А) льняные полотна;

Б) фланель, байка;

В) ситец, сатин;

**IV. Наилучшую драпируемость имеют ткани, изготовленные переплетением:**

А) полотняным;

Б) саржевым;

В) атласным;

Г) сатиновым;

Д) креповым;

**V. Установите соответствие между видом волокна и признаком его определения. Напишите возле цифры из левого столбца соответствующую ей букву из центрального и условное обозначение из правого столбцов.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Волокно | Характер горения | Запах при горении |
| 1. Ацетат | а) сгорает полностью с образованием светло-серой золы | □ горящей бумаги |
| 2. Хлопок | б) горит без пламени, с треском, на конце волокна шарик, рассыпающийся при нажатии | ○ уксуса |
| 3. Натуральный шёлк | в) горит быстро, вне пламени не горит, на конце бурый плотный шарик | ∆ жжёного волоса |

**Ключи**

***Контрольная работа № 6***

***по теме: «Материаловедение».***

***Вариант №1***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№№ задания** | **Ответ** | **Баллы за верный ответ** |
| I | 5 | 1 |
| II | 2, 3 | 2 |
| III | Б | 1 |
| IV | А, В | 3 |
| V | **1- в)- ○; 2-а)- □; 3 – б) -** ∆ | 3 |

**Задания I, III – каждый верный ответ оценивается в 1 балл (1+1)**

**Задания II – верный ответ оценивается по 2 балла (2)**

**Задания IV, V– каждый верный ответ оценивается по 3 балла (3+3)**

**Оценка «5» ставится, если набрано 9 - 10 баллов**

**Оценка «4» ставится, если набрано 7 - 8 баллов**

**Оценка «3» ставится, если набрано 5 – 6 баллов**

**Оценка «2» ставится, если набрано менее 5 баллов**

***Контрольная работа № 6***

***по теме: «Материаловедение».***

**Вариант № 2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№№ задания** | **Ответ** | **Баллы за верный ответ** |
| I | Б | 1 |
| II | Б | 2 |
| III | Б | 1 |
| IV | Б | 3 |
| V | **1- в)- ○; 2-а)- □; 3 – б) -** ∆ | 3 |

**Задания I, III – каждый верный ответ оценивается в 1 балл (1+1)**

**Задания II – верный ответ оценивается по 2 балла (2)**

**Задания IV, V– каждый верный ответ оценивается по 3 балла (3+3)**

**Оценка «5» ставится, если набрано 9 - 10 баллов**

**Оценка «4» ставится, если набрано 7 - 8 баллов**

**Оценка «3» ставится, если набрано 5 – 6 баллов**

**Оценка «2» ставится, если набрано менее 5 баллов**

***Тестирование № 7***

***по теме: «Машинные швы»***

**Выбери правильные ответы (один или несколько).**

**I. Установите соответствие между видом шва и его условным обозначением. Напишите возле цифры из левого столбца соответствующую ей букву из правого столбца.**

|  |  |
| --- | --- |
| Условные обозначения | Вид машинного шва |
| 1. | А. запошивочный |
| 2. | Б. двойной |
| 3. | В. окантовочный |

**II. После выполнения машинной строчки концы нитей:**

А) выводят на изнаночную сторону и завязывают узелком;

Б) выводят на изнаночную сторону и закрепляют 3-4 ручными стежками;

В) закрепляют обратным ходом машины.

**III. Стачивание деталей с их последующим выворачиванием и закреплением машинной строчкой осуществляется машинным швом:**

А) стачным;

Б) обтачным;

В) вподгибку с закрытым срезом;

Г) двойным;

Д) накладным;

**IV. Притачать – это значит:**

А) соединить две или несколько приблизительно равных по величине деталей машинной строчкой;

Б) соединить части деталей или мелкие детали с основной деталью;

В) соединить две детали, в результате вывёртывания которых шов расположиться внутри по краю детали;

Г) соединить две детали, одна из которых наложена на другую;

Д) закрепить машинной строчкой припуски на шов или подогнутые края детали;

**Ключи**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№№ задания** | **Ответ** | **Баллы за верный ответ** |
| I | 1-Б, 2-А, 3- В. | 3 |
| II | В | 1 |
| III | Б | 2 |
| IV | Б | 2 |

**Задания II – верный ответ оценивается в 1 балл (1)**

**Задания III, IV – каждый верный ответ оценивается по 2 балла (2+2)**

**Задания І – верный ответ оценивается по 3 балла (3)**

**Оценка «5» ставится, если набрано 7- 8 баллов**

**Оценка «4» ставится, если набрано 6 баллов**

**Оценка «3» ставится, если набрано 4 – 5 баллов**

**Оценка «2» ставится, если набрано менее 4 баллов**

***Тестирование № 8***

***по теме: «Технология изготовления поясного изделия».***

***Выбери верный ответ:***

**I. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность технологии изготовления швейного изделия:**

|  |  |
| --- | --- |
|  | А. построение выкройки |
|  | Б. влажно – тепловая обработка |
|  | В. Снятие мерок |
|  | Г. раскрой изделия |
|  | Д. пошив изделия |

**II. Примерку швейного изделия в процессе его пошива проводят:**

а) для правильной посадки изделия по фигуре;

б) для вшивания молнии;

в) для обработки нижнего среза;

**III. Укажите правильную последовательность технологической обработки поясного изделия:**

|  |  |
| --- | --- |
|  | А. прокладывание контрольных и копировальных стежков. |
|  | Б. примерка изделия и устранение недочётов |
|  | В. Начальная сборка основных деталей |
|  | Г. придание деталям нужной формы при помощи ВТО |
|  | Д. временна сборка изделия (смётывание вытачек, кокеток, складок; смётывание основных деталей и т.д.) |
|  | Е. соединение карманов с основным изделием, обработка застёжки, верхнего и нижнего срезов |
|  | Ж. обработка вытачек, складок, кокеток, карманов |
|  | З. влажно-тепловая обработка |
|  | И. соединение основных деталей изделия |

**IV. Односторонние складки у юбки закрепляют машинным швом:**

а) накладным;

б) запошивочным;

в) стачным;

г) вподгибку с закрытым срезом;

д) накладным;

**V. Обработать нижний срез брюк из толстой ткани можно вручную швом:**

а) накладным;

б) потайным;

**Ключи**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№№ задания** | **Ответ** | **Баллы за верный ответ** |
| I | 1-В, 2-А, 3-Г, 4-Д, 5-Б. | 3 |
| II | А | 1 |
| III | 1-В, 2-А, 3-Г, 4-Д, 5-Б, 6-Ж, 7-И, 8-Е, 9-З. | 3 |
| IV | Д | 2 |
| V | Б, Г | 1 |

**Задания II, V – каждый верный ответ оценивается в 1 балл (1+1)**

**Задания IV – верный ответ оценивается по 2 балла (2)**

**Задания I, IΙІ– каждый верный ответ оценивается по 3 балла (3+3)**

**Оценка «5» ставится, если набрано 9 - 10 баллов**

**Оценка «4» ставится, если набрано 7 - 8 баллов**

**Оценка «3» ставится, если набрано 5 – 6 баллов**

**Оценка «2» ставится, если набрано менее 5 баллов**

***Тестирование № 9***

***по теме: «Конструирование и моделирование плечевого изделия».***

Выбери правильные ответы (один или несколько).

**І. К швейным изделиям плечевой группы относятся:**

А) юбка-брюки;

Б) сарафан;

в) платье;

Г) комбинезон;

Д) жилет;

**ІІ. При снятии в половинном размере записывают мерки:**

А) *Сш*;

Б) *Оп*;

В) *Ст;*

Г) *Сб;*

Д) *Ди;*

**ІІІ. Установите соответствие между названием мерки и её условным обозначением. Напишите возле цифры из левого столбца соответствующую ей букву из правого столбца.**

|  |  |
| --- | --- |
| Условные обозначения мерок | Назначения мерок |
| 1. *Сг II* | А. длина спины до талии |
| 1. *Вс* | Б. Обхват плеча |
| 1. *Сб* | В. Высота сидения |
| 1. *Оп* | Г. Полуобхват груди второй |
| 1. *Дтс* | Д. Полуобхват талии |
| 1. *Ст* | Е. Полуобхват бёдер |
| 1. Шс | Ж. Ширина спинки |

**ІV. Для построения чертежа платья необходимо снять мерки:**

А) *Ди*;

Б) *Вс*;

В) *Ст;*

Г) *Сб;*

Д) *Сг;*

**V. Снятие мерки Сг II выполняется:**

А) горизонтально по линии бёдер с учётом выступа живота;

Б) спереди – выше грудных желёз;

В) спереди – горизонтально, по наиболее выступающим точкам грудных желёз;

Г) от линии талии до 7-го шейного позвонка.

**Ключи**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№№ задания** | **Ответ** | **Баллы**  **за верный ответ** |
| I | б), в), г), д). | 1 |
| II | а); в); г). | 2 |
| III | 1 - Г; 2 – В; 3 – Е;4 – Б; 5 – А; 6 – Д; 7 – Ж; | 3 |
| IV | а), в), г), д). | 3 |
| V | В | 1 |

**Задания I, V – каждый верный ответ оценивается в 1 балл (1+1)**

**Задания IІ – верный ответ оценивается по 2 балла (2)**

**Задания IΙІ, ІV– каждый верный ответ оценивается по 3 балла (3+3)**

**Оценка «5» ставится, если набрано 9 - 10 баллов**

**Оценка «4» ставится, если набрано 7 - 8 баллов**

**Оценка «3» ставится, если набрано 5 – 6 баллов**

**Оценка «2» ставится, если набрано менее 5 баллов**

***Тестирование № 10***

***по теме: «Раскрой швейного изделия».***

**Выбери правильные ответы (один или несколько).**

**І. Контрольные линии на деталях кроя прокладывают стежками:**

А) смёточными;

Б) копировальными;

В) косыми;

**ІІ. При выкраивании подкройной обтачки её располагают:**

А) вдоль обтачки;

Б) поперёк обтачки;

В) под углом 45º;

Г) по направлению долевой нити;

Д) перпендикулярно долевой нити основной детали.

**ІІІ. При раскрое ткани пользуются ножницами:**

А) маникюрными;

Б) садовыми;

В) канцелярскими;

Г) портновскими;

**ІV. При выкраивании косой бейки её долевую нить располагают:**

А) под углом 30º к долевой нити ткани;

Б) поперёк бейки;

В) под углом 45º к долевой нити ткани;

Г) вдоль бейки;

**V. При раскрое изделия необходимо учитывать:**

А) расположение рисунка на ткани;

Б) направление нити основы;

В) ширину ткани;

Г) величину припусков на швы;

Д) направление ворса;

**Ключи**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№№ задания** | **Ответ** | **Баллы**  **за верный ответ** |
| I | Б | 1 |
| II | Г | 1 |
| III | Г | 2 |
| IV | В | 1 |
| V | А, Б, В, Г, Д. | 3 |

**Задания I, ІІ, ІV – каждый верный ответ оценивается в 1 балл (1+1+1)**

**Задания IІІ – верный ответ оценивается по 2 балла (2)**

**Задания V– верный ответ оценивается по 3 балла (3)**

**Оценка «5» ставится, если набрано 8 баллов**

**Оценка «4» ставится, если набрано 6- 7 баллов**

**Оценка «3» ставится, если набрано 4 – 5 баллов**

**Оценка «2» ставится, если набрано менее 4 баллов**

***Самостоятельная работа№ 11***

***по теме: «Обработка пройм. Обработка боковых швов».***

Для работы потребуется косая бейка 4,5 – 5 см. Выполнение работы самостоятельно по конструкционной карте:

1. Сложить бейку вдоль пополам изнаночной стороной внутрь, приутюжить.
2. Срезать припуски обрабатываемых срезов до 6 мм.
3. Наложить подготовленную косую бейку на изделие (лицевыми сторонами друг к другу) и приколоть к срезу проймы так, чтобы она выступила на 1 см за края разреза, предназначенного под застёжку.
4. Притачать бейку шириной шва 6 мм.
5. Закруглённые припуски на шов рассечь через каждые 1.5 см.
6. Отвернуть на изнаночную сторону изделия всю бейку, выметать с образованием канта шириной 1-2 мм из основной ткани.
7. Приметать бейку по внешнему краю к изделию.
8. Проложить машинную строчку с лицевой стороны изделия, захватывая бейку. Ширина шва – по модели.

**Ключи**

**Задание оценивается в соответствии с «Критериями оценивания выполнения знаний, умений и навыков по технологии (практических, лабораторных, самостоятельных работ, проекта).»**

***Контрольная работа №12 по теме:***

***кроссворд «Изготовление швейного изделия».***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | **8.** |  | | | | **9.** |
| **1.** |  |  |  |  |  |  |
|  | **7.** |  | | | | | |  |  | | | |  |
| **2.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | | | | | |  |  | | | |  |
|  |  | | | | **3.** |  |  |  |  |  | **10.** |  |
| **4.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | |  |
|  |  |  | | | | |  |  | | |  |
| **5.** |  |  |  |  |  |  |  |  | | | |  |
|  |  |  | | | | | | | | | | |
| **6.** |  |  |  |  |  |  |  |  | | | |
|  |  | | | | | |

1. Инструмент, необходимый при раскрое изделия.
2. Изготовление чертежа швейного изделия.
3. Запас ткани на выполнение машинных швов.
4. Уточнение посадки изделия машинных швов.
5. Дефект ткани.
6. Деталь швейного изделия – подкройная ….
7. Плечевое изделие.
8. Вид фурнитуры.
9. Плечевое изделие.
10. Детали швейного изделия до его пошива.

**Ключи**

1. Булавка; 2 конструирование, 3 припуск, 4 примерка,5 непрокрас, 6 обтачка,

7 комбинезон, 8 пуговица, 9 жилет, 10 крой.

**Каждый верный ответ оценивается в 1 балл**

**Оценка «5» ставится, если набрано 9 - 10 баллов**

**Оценка «4» ставится, если набрано 7- 8 баллов**

**Оценка «3» ставится, если набрано 5 – 6 баллов**

**Оценка «2» ставится, если набрано менее 5 баллов**

***Тестирование № 13***

***по теме: «Технология изготовления плечевого изделия».***

**Выбери правильные ответы (один или несколько).**

1. **Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность технологии обработки плечевого изделия.**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | А. примерка изделия |
| 2 | Б. обработка основных деталей, их соединение в узлы |
| 3 | В. Начальная обработка основных деталей |
| 4 | Г. Обработка нижнего среза |
| 5 | Д. временная сборка изделия |
| 6 | Е. влажно – тепловая обработка изделия |
| 7 | Ж. уточнение деталей после примерки |

1. **Тесьма «молния» в женской одежде вшивается на ….. боку.**

А) правом;

б) левом;

1. **Наиболее подходящими для изготовления летнего платья являются ткани:**

а) шерстяная;

б) льняная;

в) хлопчатобумажная;

г) синтетическая;

д) искусственная;

1. **Технологически правильные способы пришивания пуговицы с 4 отверстиями следующие:**

а) крестом; 

б) «куриной лапкой»; 

в) параллельными стежками; 

1. **Пуговицы на застёжке плечевого изделия должны обязательно быть:**

а) на линии талии;

б) в 1,5 см от верхнего края застёжки;

в) на линии бёдер;

г) на линии груди;

д) в 2 см от нижнего края застёжки;

**Ключи**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№№ задания** | **Ответ** | **Баллы**  **за верный ответ** |
| I | 1-В, 2-Д, 3-А, 4-Ж, 5-Б, 6-Г,7-Е | 3 |
| II | Б | 1 |
| III | В | 2 |
| IV | А, Б, В | 1 |
| V | Б, Г | 3 |

**Задания ІV – верный ответ оценивается в 1 балл (1)**

**Задания IІІ, – верный ответ оценивается по 2 балла (2)**

**Задания I, V– верный ответ оценивается по 3 балла (3+3)**

**Оценка «5» ставится, если набрано 9 - 10 баллов**

**Оценка «4» ставится, если набрано 7- 8 баллов**

**Оценка «3» ставится, если набрано 5 – 6 баллов**

**Оценка «2» ставится, если набрано менее 5 баллов**

***Контрольная работа № 14***

***по теме: «Технология изготовления швейного изделия».***

1. **Установите правильную последовательность заправки нижней нити швейной машины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | А | Провести нитку через косую прорезь шпульного колпачка |
|  | Б | Вставить шпульный колпачок в челночное устройство |
|  | В | Вытянуть нижнюю нитку наверх через отверстие в игольной пластине |
|  | Г | Намотать нитку на шпульку |
|  | Д | Заправить нить под прижимную пружину шпульного колпачка |
|  | Е | Вставить шпульку в шпульный колпачок |

1. **Для обработки нижнего среза поясного изделия машинные швы:**

А) стачной;

Б) настрочной;

В) накладной;

Г) вподгибку с закрытым срезом;

Д) вподгибку с открытым срезом;

Е) расстрочной;

1. **Установите соответствие:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 шов | А. последовательный ряд стежков |
| 1. стежок | Б. расстояние между двумя проколами иглы |
| 3 строчка | В. Последовательность стежков, выполненных для соединения деталей изделия друг с другом |

1. **что необходимо учитывать при раскрое изделия?**

А) расположение рисунка на ткани;

Б) направление нити основы;

В) ширину ткани;

Г) направление нитей утка;

Д) величину припусков на швы;

**V. Расставьте правильную последовательность технологических операций при раскладке выкройки на ткани:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 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 | Разметать припуски на обработку |
|  | И | Обвести детали по контуру |
|  | К | Определить долевую нить |

**Ключи**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№№ задания** | **Ответ** | **Баллы**  **за верный ответ** |
| I | 1-Г, 2-Е, 3-А, 4-Д, 5-Б, 6-В | 3 |
| II | Г, Д | 1 |
| III | 1-В, 2-Б, 3-А | 2 |
| IV | А, Б, В, Д | 1 |
| V | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 5 | А | Разложить мелкие детали | | 4 | Б | Разложить крупные детали | | 3 | В | Сколоть ткань булавками | | 7 | Г | Приколоть мелкие детали | | 6 | Д | Приколоть крупные детали | | 2 | Е | Определить лицевую сторону ткани | | 8 | Ж | Нанести контрольные линии и точки | | 10 | З | Разметать припуски на обработку | | 9 | И | Обвести детали по контуру | | 1 | К | Определить долевую нить |   **А-5, Б-4, В-3, Г-7, Д-6, Е-2, Ж-8, З-10, И-9, К-1** | 3 |

**Задания ІI , IV– каждый верный ответ оценивается в 1 балл (1+1)**

**Задания IІІ – верный ответ оценивается по 2 балла (2)**

**Задания I, V– верный ответ оценивается по 3 балла (3+3)**

**Оценка «5» ставится, если набрано 9 - 10 баллов**

**Оценка «4» ставится, если набрано 7- 8 баллов**

**Оценка «3» ставится, если набрано 5 – 6 баллов**

**Оценка «2» ставится, если набрано менее 5 баллов**

***Самостоятельная работа№ 15***

***по теме:«Изготовление творческого проекта»***

Выполняя проект, придерживайся «Памятке учащемуся»:

* Определи тему своего проекта. Для этого исследуй окружающую тебя среду: дома, в школе, в классе. Вспомни, какие даты, торжественные мероприятия тебя (твоих родственников0 ждут впереди. Подумай, какие полезные вещи, предметы, полезные дела ты можешь сделать.
* Если ты затрудняешься в этом, обратись за помощью к учителю. Родителям, своим товарищам.
* Сформулируй и запиши в тетради задачу по теме своего проекта, а также требования к объекту проектирования.
* Изучи литературу и другие доступные источники информации по теме проекта.
* Реши поставленную перед собой задачу сначала теоретически. При решении используй изученные на уроках технологии методы и примеры решения творческих задач, методы и приёмы конструирования – это позволит решить задачу более качественно. Решение запиши в тетради.
* По результатам решения составь техническую документацию по выполнению проекта (по необходимости): рисунок, эскиз изделия, его описание, технологическую карту изготовления.
* Изготовь изделие (если это предусмотрено твоим проектом), испытай его деёствие, устрани недостатки.
* Запиши проект: расскажи своим товарищам по классу, как ты работал над проектом, как сформулировал задачу про проекту, какими методами (приёмами) её решал, каких успехов и как ты достиг.

**Ключи**

**Проект оценивается в соответствии с «Критериями оценивания знаний, умений и навыков по технологии (практических, лабораторных, самостоятельных работ, проекта); «Критериями оценивания выполнения обучающихся графических заданий и творческих работ (проекта)» и «Нормами оценок выполнения обучаемыми творческого проекта».**