**Контрольно-измерительные материалы для 7 класса по технологии**

**1. Назначение работы:**

Итоговая работа проводится в конце учебного года с целью определения уровня подготовки обучающихся планируемых результатов освоения основной образовательной программы по технологии за курс 7 класса. Итоговая работа охватывает содержание, включенное в учебно-методический комплекс по технологии

**Структура итоговой контрольной работы:**

Итоговая работа состоит из 3-х частей.

Часть 1 (A1 – A 20) содержит задания с выбором одного верного (базовый уровень) ответа

Часть 2 (B1 – B2) содержит задания на соответствие и нахождение недостающей информации (повышенный уровень)

Часть 3. (C1) содержит задания с открытым полным (высокий уровень) ответом

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Nп/п | Часть работы | Число заданий | Максимальный балл | Тип задания |
| 1. | Часть 1 | 20 | 20 б | Задания с выбором одного или нескольких ответов |
| 2. | Часть 2 | 2 | 4,5б | Задания на соответствие и нахождение недостающей информации |
|  | Часть 3 | 1 | 3б | Задания с открытым полным ответом |
| итого |  | 23 | 27,5 б |  |

**Время выполнения работы**

На выполнение всей проверочной работы отводится 40 минут.

**Дополнительные материалы и оборудование**

Не используются.

**Распределение заданий по уровням сложности (Б - базовый, П- повышенный, В - высокий)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень сложности заданий | Количество заданий | Максимальный бал |
| Базовый | 20 | 20 б |
| Повышенный | 2 | 4,5 б |
| Высокий | 1 | 3б |

**Рекомендуемая шкала перевода баллов в школьные отметки**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Школьная отметка | 5 | 4 | 3 | 2 |
| Первичный балл | 27,5 – 25,5 б | 24,5 – 20,5 б | 19,5 – 8,5 б | менее 8,5 б |

**Контрольно-измерительные материалы итоговой работы для 7 класса по технологии**

2 вариант

Инструкция для обучающихся:

Работа состоит из 3-х частей.

**Часть А** (А1 – А 20) – базовый уровень, с выбором одного верного ответа .

**Часть В** (В1-В2) –повышенный уровень. Задания на соответствие и определение недостающей информации.

**Часть С** (С1 – С2). Задания с открытым ответом

На выполнение работы отводится 40 минут. Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа. Отвечайте только после того, как Вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у Вас затруднение, пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые Вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться.

**Желаем успеха**

**Итоговый тест по технологии 7 класс**

**Часть А.**

А1. **Деятельность человека, направленная на приготовление пищи**

1. деревообработка 2. кулинария 3. технология изготовления изделия

А2**. Гигиена – это**

1. наука изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов;

2. наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на его организм;

3. практическое осуществление гигиенических норм и правил.

А3. **1. Назовите элемент, необходимый для роста костей и зубов?**

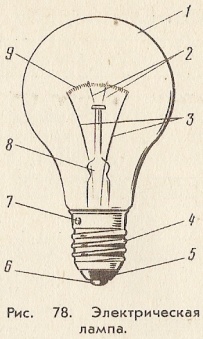
1. кальций 2. магний 3. Йод

А4. **Тепловая обработка мяса в кипящей жидкости:**

1. жарка 2. Тушение 3. Варка 4. Запекание

А5.  **Где используют электродвигатели?**

1. настольная лампа 2.швейная машина 3. газовая плита 4.часы.

А6**. Цифрой 9 на рисунке 1 обозначена**:

1. стеклянная колба;
2. нить накаливания;
3. стекловидная масса;
4. электроды.

А7**. Наглядное объемное изображение детали, выполненное от руки с указанием размеров и материала, называется:**

1. эскиз 2. Технический рисунок 3. Чертеж

А8. **Масштаб на чертеже 1: 4 на чертеже означает:**

1.уменьшение действительных размеров в 4 раза 2. Отношение длины детали к высоте как 1: 4

3. увеличение действительных размеров в 4 раза

А9**. Все текстильные волокна делятся на натуральные и:**

1. растительные 2. минеральные 3. химические 4. синтетические 5. Искусственные

А10. **Твердость древесины березы по сравнению с древесиной липы:**

1. меньше 2. больше 3. одинакова

А11. **Способность изменять форму, под действием каких-либо нагрузок не разрушаясь?**

1.прочность 2. твердость 3. пластичность 4. Упругость

А 12. **Термическая обработка стали – это обработка заключающаяся:**

1. в разделении материала с образованием стружки 2. В изменении структуры и свойства заготовки из-за тепловых воздействий 3. В образовании на заготовке поверхностного слоя из других металлов

А13. **Сплав меди и алюминия:**

1. латунь 2. бронза 3. дюралюминий

А14. **В бытовой швейной машине имеются регуляторы**

1. длины стежка 2. ширины стежка 3. ширины зигзага 4. натяжения верхней нити

А 15. **Нить заправляется в иголку со стороны короткого желобка**

1. да 2. нет

А16**. Режущий инструмент, применяемый для рубки металла:**

1. молоток 2. долото 3. стамеска 4. зубило

А17**. Какая мерка определяет длину изделия?**

1. Сш 2. Ди 3. Оп 4. Дст

А18. **Моделирование – это:**

1. Выполнение расчета и построение чертежей изделий 2. Создание различных фасонов (форм) изделия на основе базовой выкройки 3. Построение чертежей изделия

А19. **Какие из соединений деталей машин являются самыми распространенными?**

1. Сварные 2. Заклепочные 3. резьбовые

А20. **Каким способом соединяются между собой куски проволоки?**

1. скручиванием 2. склеиванием 3. привязыванием 4. сваркой

**Часть В**

В1. **Определить доброкачественность яиц:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 - опустить на дно стакана | А - Недостаточно свежее; |
| 2 - плавает чуть выше дна | Б - Недоброкачественное; |
| 3 - находится на поверхности жидкости | В - Яйцо свежее. |

В2. **Вставьте пропущенные фразы:**

Вынимать вилку из розетки можно…………….., держась за…………………

Человек, какой профессии выполняет раскрой деталей швейного изделия?

**Часть С**

Если Вы столкнулись с признаками пищевого отравления, какие меры необходимо принять?

**Эталон ответов**

**Часть А**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** |
| **2** | **2** | **1** | **3** | **2** | **2** | **1** | **1** | **3** | **2** | **1** | **2** | **1** | **1** | **2** | **4** | **2** | **2** | **3** | **1** |

**Часть В**

В1. Определить доброкачественность яиц:

1-в

2- а

3 - б

В2. Вставьте пропущенные фразы:

Вынимать вилку из розетки можно сухими руками, держась за вилку

Человек, какой профессии выполняет раскрой деталей швейного изделия?закройщик

**Часть С**

Если Вы столкнулись с признаками пищевого отравления, какие меры необходимо принять?

1. Выпить большое количество воды
2. Вызвать рвоту
3. Обратиться в больницу

**Итоговый тест по технологии 7 класс**

**1 вариант**

*Ответь на вопрос, выбрав нужный вариант ответа:*

**1. Для освещения жилого помещения предназначены светильники:**

*А) потолочные; Б) настенные; В) настольные; Г) напольные; Д )встроенные;*

*Е) прожекторы.*

**2. Назовите напольный светильник:**

*А) бра; Б) люстра; В) настольная лампа; Г) торшер.*

**3. Как называется обрамление маленькой картины, выполненное из плотной бумаги или картона значительной ширины?**

*А) багет; Б) макет; В) паспарту.*

**4.Для генеральной уборки кабинета технологии вам понадобятся?**

А) лопата; *Б) грабли*; *В) пылесос*; *Г) резиновые перчатки*; *Д) тряпки*; *Е) ведро;Ж) швабра;*

*З) мыло; И) чистящее средство; К) халат, фартук.*

**5. Устройство, создающее и автоматически поддерживающее в закрытых помещениях заданные параметры микроклимата, наиболее благоприятные для самочувствия людей называется…**

*А) увлажнитель воздуха; Б) ионизатор; В) озонизатор; Г) кондиционер.*

**6. Назовите физические свойства древесины как конструкционного материала…**

*А) плотность; Б) влажность; В) цвет; Г) запах; Д) твердость; Е) прочность;*

*Ж) упругость.*

**7. Выберите блюда из молока и молочных продуктов:**

а) рисовая каша; б) картофельная запеканка; в) суп молочный; г) бутерброд; д) котлеты

е) сырники.

**8. Вермишель перед варкой:**

а) перебирают; б) промывают; в) она готова к варке.

**9. Речная рыба:**

а) карась; б) форель; в) сом; д) карп.

**10. В ассортимент первых блюд входят:**

а) сладкие соусы; б) супы-пюре; в) бульоны; г) молочные супы.

**11. Укажите последовательность приготовления мясного бульона:**

а) добавить коренья; б) снять пену и жир; в) залить мясо холодной водой;

г) варить на медленном огне; д) довести до кипения; е) подготовить мясо.

**12. Волокна животного происхождения получают из**:

а) волосяного покрова животных ; б) льна; в) хлопка; г) крапивы.

**13. Какие изделия можно шить из шерстяных тканей:**

а) постельное белье; б) платья; в) пальто; г) блузки.

**14. Из какой ткани лучше шить летнюю одежду:**

а) шелковой; б) хлопчатобумажной; в) шерстяной.

**15. К волокнам животного происхождения относятся:**

а) хлопок и лен; б) шелк и шерсть; в) лавсан и капрон; г) лен и шелк.

**16. К гигиеническим свойствам ткани относятся:**

а) гигроскопичность; б) осыпаемость; в) пылеемкость; г) воздухопроницаемость.

**17. Лицевая сторона ткани имеет:**

а) длинный ворс, б) яркий рисунок, в) бледный рисунок, г) блестящую поверхность.

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

а) неправильного положения прижимной лапки; б) сильного натяжения верхней нити;

в) неправильной заправке нижней нити; г) неправильной заправки верхней нитки;

д) использования нити плохого качества.

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

а) пиджак; б) юбка; в) платье; г) брюки; д) шорты; е) сарафан.

**20. Установите соответствие между названием и ее условным обозначением:**

|  |  |
| --- | --- |
| Условные обозначения мерок | Названия мерок |
| Ст | Ширина спинки |
| Дизд | Окружность плеча |
| Друк | Длина талии по спинке |
| Оп | Длина изделия |
| Дтс | Полуобхват бедер |
| Сб | Длина рукава |
| Шс | Полуобхват талии |

**21. Продолжи высказывания:**

А) Долевая нить при растяжении ……………….

Б) Гигроскопичность ткани это ……………………

В) Из рыбы можно приготовить …………………..

Г) Обед может состоять из ……………………………

Д) Фруктовый салат заправляют ……………………..

Е) Салатными заправками являются ………………

**22. Определи правильную последовательность изготовления швейного изделия:**

А) Снятие мерок с фигуры

Д) Моделирование выкройки

М )Раскрой

К) Технология машинных работ

Е) Подготовка и проведение примерки

Г) Исправление дефектов

Л) Технология ручных работ

Б) Окончательная влажно-тепловая обработка изделия

В) Конструирование-построение чертежа основы изделия

И) Подготовка выкройки к раскрою

**Ключ к итоговому тесту по технологии 7 класс**

1.а, б, в, г, д.

2.г.

3.в.

4.г, д, е, ж, з, и, к.

5.г.

6.а, б, в, г.

7.а. в, е.

8. в

9. а,в,д

10. б, в,г

11. е,в,д,б,г,а

12. а

13. б,в

14. а,б

15. б

16. а,г

17. а, б,г

18. в, д.

19. а,в,е

20. Ст – полуобхват талии

Дизд – длина изделия

Дрку – длина рукава

Оп – окружность плеча

Дтс – длина талии по спинке

Сб – полуобхват бедер

Шс – ширина спинки

21. а) не тянется

Б) пропускает влагу

В) уха, котлеты

Г) первого, второго и третьего

Д) йогуртом

Е) майонез, сметана, растительное масло

22. А, в, д, и, м, л, е, г, к, б.