**Тест по технологии (7 класс).**

**Материал для итогового контроля по разделам:**

**«Основы проектирования», «Физиология питания», «Материаловедение»**

*Инструкция. Внимательно читайте каждое задание и* *ответы к нему.*

*Выберите правильный ответ или ответы. С первого по пятый – ответы вносите в таблицу* ***A,*** *с шестого по двенадцатый – в таблицу* ***B.***

*Пожалуйста, обратите внимание на то, что правильный ответ может быть один или несколько.  Тест считается выполненным, если в нем отмечены все правильные ответы и не отмечено ни одного неправильного ответа.*

*Бланк ответов прилагается. Внесите свои ответы в нужные строки бланка.*

**Вариант 1**

***Часть А***

1. *Проект- это…*
2. творческая деятельность, направленная на достижение определенной цели, решение какой – либо проблемы.
3. деятельность человека, направленная на преобразование материалов.
4. альбом с фотографиями изделий.
5. *Отметить три основных этапа творческого проекта*
6. поисковый
7. технологический
8. экономический
9. заключительный
10. *Источниками информации являются*
11. газеты, журналы
12. теле-видео-радио информация
13. рисунки, чертежи
14. ресурсы интернет
15. *Поисковый этап начинается…*
16. с подбора материалов и инструментов
17. с выбора темы проекта
18. с подсчета затрат на изготовление изделия
19. Исключить неверный ответ. На технологическом этапе…
20. разрабатывают конструкцию и технологию изготовления изделия
21. подбирают инструменты и материалы
22. подсчитывают затраты на изготовление изделия
23. анализируют что получилось, а что нет

***Часть В***

1. *Соотнесите написанное в столбцах 1 и 2. (Запишите в строку ответов буквы терминов из столбца 2, которые соответствуют определениям из столбца 1. Цифра -буква)*

Установите соответствие между этапами учебного проектирования и видами деятельности

|  |  |
| --- | --- |
| Вид деятельности | Этап проектирования |
| 1. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта | а) Конструкторский |
| 2. Составление конструкторской документации | б) Заключительный |
| 3. Отработка навыков выполнения технологических операций | в) Технологический |
| 4. Подготовка и проведение презентации проекта | г) Поисковый |

1. *В бланке ответов запишите номер предложения и* ***- да*** *или* ***нет*** *(пример 6 – да)*

*К санитарно-гигиеническим требованиям относятся следующие:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | да | нет | Перед работой вымойте с мылом руки. |
| 2. | да | нет | Перед включением электроприбора проверьте исправность электрошнура. |
| 3. | да | нет | Наденьте фартук, волосы уберите под косынку. |
| 4. | да | нет | Включайте и выключайте приборы сухими руками. |
| 5. | да | нет | Рукава одежды закатайте. |

**8.** *Для максимального сохранения в овощах минеральных веществ при тепловой кулинарной обработке их следует*

а) варить в воде

б) жарить

в) варить в кожуре

г) варить на пару

д) запекать

**9**. *Запишите верный ответ*

Продукты портятся в результате воздействия на них

а) воды

б) солнечного света

в) микроорганизмов

**10**. *Установите соответствие. В бланке ответов* ***цифра – буква.***

Вид волокон Волокна (ткань)

1. Растительные волокна а) Шерсть

2. Искусственные волокна б) Асбест

3. Волокна животного в) Полиэстр

происхождения

4. Синтетические волокна г) Лен

5. Минеральные волокна д) Вискоза

**11**. *Отметьте правильные ответы:*

Наибольшую гигроскопичность имеют волокна из:

а) льна;

б) лавсана;

в) шерсти;

г) хлопка;

д) вискозы.

1. *Отметьте все правильные ответы.*

К гигиеническим свойствам тканей относятся:

а) прочность;

б) намокаемость;

в) драпируемость;

г) воздухопроницаемость;

д) пылеемкость.

**Тест по технологии (7 класс).**

**Материал для итогового контроля по разделам:**

**«Основы проектирования», «Физиология питания», «Материаловедение»**

*Инструкция. Внимательно читайте каждое задание и ответы к нему.*

*Выберите правильный ответ или ответы. С первого по пятый – ответы вносите в таблицу A, с шестого по двенадцатый – в таблицу B.*

*Пожалуйста, обратите внимание на то, что правильный ответ может быть один или несколько. Тест считается выполненным, если в нем отмечены все правильные ответы и не отмечено ни одного неправильного ответа.*

*Бланк ответов прилагается. Внесите свои ответы в нужные строки бланка.*

**Вариант 2**

***Часть А***

1. *Ситуация- это*
2. часть действительности, которую мы рассматриваем в связи с тем или иным вопросом
3. мысль о будущем результате нашей действительности
4. указание на промежуточный результат
5. *Цель –это*
6. отношения между двумя явлениями, признаками, оценками, сведениями
7. указание на то, что что должно быть вами изменено чтобы решить проблему
8. проблема
9. *Отметить предложение, в котором сформулирована цель*:
10. разработка нескольких вариантов изделия
11. починить бабушкино кресло
12. представление результата работы
13. *Заключительный этап завершается*
14. пояснительной запиской
15. выполнением эскизов
16. защитой проекта
17. *По продолжительности выполнения проекты могут быть*
18. краткосрочные, среднесрочные, долгосрочные
19. короткие и длинные
20. на один или несколько уроков

***Часть В***

1. *Соотнесите написанное в столбцах 1 и 2. (Запишите в строку ответов буквы терминов из столбца 2, которые соответствуют определениям из столбца 1. Цифра -буква)*

*Установите соответствие между этапами учебного проектирования и видами деятельности*

|  |  |
| --- | --- |
| Вид деятельности | Этап проектирования |
| 1. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта | А. Конструкторский |
| 2. Составление конструкторской документации | Б. Заключительный |
| 3. Отработка навыков выполнения технологических операций | В. Технологический |
| 4. Подготовка и проведение презентации проекта | Г. Поисковый |

1. *Установите последовательность первичной обработки  овощей. В бланке ответов цифра –буква.*

|  |  |
| --- | --- |
|  | Ответ |
| 1. |  |
| 2. |  |
| 3. |  |
| 4. |  |
| 5. |  |

а.  сортировка

б.  нарезка

в.  очистка

г.  промывка

д.  мойка

1. *Выберите правильный ответ*

Пассирование – это

а) обжаривание продукта в небольшом количестве жира

б) обжаривание продукта в большом количестве жира

в) легкое прогревание продукта

**9.** *Наилучшую тепловую защиту человека обеспечивают ткани:*

а) хлопчатобумажные;

б) вискозные;

в) шелковые;

г) шерстяные;

д) синтетические.

**10.** *Отметьте все правильные ответы.*

К технологическим свойствам тканей относятся:

а) прочность;

б) драпируемость;

в) раздвижка нитей в швах;

г) усадка

д) осыпаемость.

**11***. Отметьте правильный ответ*.

Наибольшей способностью к электризации обладают ткани:

а) хлопчатобумажные;

б) вискозные;

в) шелковые;

г) шерстяные;

д) синтетические

**12.** *Гигроскопичность – это:*

а) способность ткани впитывать влагу

б) прорубаемость ткани

в) пыле-водонепроницаемость ткани

**Ключ ответов**

**Вариант 1**

***Часть A***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ вопроса** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **a** | **х** | **х** | **х** |  |  |
| **b** |  | **х** | **х** | **х** |  |
| **c** |  |  |  |  |  |
| **d** |  | **х** | **х** |  | **х** |

***Часть B***

|  |  |
| --- | --- |
| **№ вопроса** | **Ответ (-ы)** |
| **6** | **1-г, 2-а, 3- в, 4-б** |
| **7** | **1 –да, 2 –нет, 3 –да, 4-нет, 5 -да** |
| **8** | **г** |
| **9** | **в** |
| **10** | **1 –г, 2 –д, 3 –а, 4 –в, 5 -б** |
| **11** | **а, г** |
| **12** | **б, г, д** |

**Вариант 2**

***Часть A***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ вопроса** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **a** | **х** |  |  |  | **х** |
| **b** |  | **х** | **х** |  |  |
| **c** |  |  |  | **х** |  |
| **d** |  |  |  |  |  |

***Часть B***

|  |  |
| --- | --- |
| **№ вопроса** | **Ответ (-ы)** |
| **6** | **1 –г, 2 –а, 3 –в, 4 -б** |
| **7** | **1 –а, 2 –д, 3 –в, 4 –г, 5 -б** |
| **8** | **а** |
| **9** | **г** |
| **10** | **в, г, д** |
| **11** | **д** |
| **12** | **12 -а** |