

От составителя

Предлагаемые контрольно-измерительные материалы по предмету «Технология. Технологии ведения дома» соответствуют содержанию предмета, требованиям ФГОС, программе по технологии, учебникам по технологии разных авторских коллективов и могут быть использованы для проверки знаний учащихся 6 класса по всем разделам и темам.

Сборник контрольно-измерительных материалов (КИМ) по технологии предоставляет возможность педагогам и учащимся осуществлять проверку предметных знаний на каждом уроке по изученной теме, а также диагностировать уровень сформированности познавательных универсальных учебных действий на основе содержания предмета технологии.

Формируемые на уроках технологии универсальные учебные действия позволяют учащемуся интегрировать учебный материал, освоенный на уроках по другим предметам, в практическую деятельность, перейти к полидисциплинарному освоению программы основной школы. Уровень развития универсальных учебных действий на уроках технологии в связи с другими учебными предметами необходимо диагностировать в форме аналогичных тестов и заданий.

Комментарий для учителя

Тесты по предмету «Технология. Технологии ведения дома» для учащихся 6 классов общеобразовательной школы составлены с учетом необходимости диагностировать не только знания по предмету, но и уровень сформированности универсальных учебных действий: познавательных, коммуникативных (письменная речь).

Содержание контрольно-измерительных материалов соответствует тематике разделов предмета «Технология. Технологии ведения дома».

1. Тема «Интерьер жилого дома». Проверка знаний определений, функциональных зон жилого помещения,

композиционных решений интерьера, видов и назначения отделочных материалов.

2. Тема «Комнатные растения в интерьере жилого помещения». Проверка знаний определений, разновидностей, технологии выращивания и способов размещения комнатных растений.

3. Тема «Физиология питания. Макроэлементы и микроэлементы в питании человека». Проверка знаний о содержании макро- и микроэлементов в продуктах питания, о правилах здорового питания.

4. Тема «Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий». Проверка знаний о пищевой ценности продуктов, растениях и крупах, получаемых из них, способах их приготовления.

5. Тема «Технология обработки рыбы». Проверка знаний о видах рыбы, последовательности первичной обработки рыбы.

6. Тема «Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них». Проверка знаний о видах нерыбных продуктов моря, их пищевой ценности.

7. Тема «Мясо и мясные продукты». Проверка знаний о пищевой ценности мяса и мясных продуктов, последовательности их первичной обработки, признаках доброкачественного мяса, способах тепловой обработки, последовательности приготовления.

8. Тема «Технология приготовления первых блюд». Проверка знаний о видах и способах приготовления первых блюд.

9. Тема «Сервировка стола к обеду. Этикет». Проверка знаний о режиме питания, составлении меню, сервировке стола, правилах этикета.

10. Тема «Текстильные материалы из натуральных волокон животного происхождения и их свойства». Проверка знаний о тканях, получаемых из волокон животного происхождения, их свойствах.

11. Тема «Текстильные материалы из химических волокон и их свойства». Проверка знаний о свойствах тканей, получаемых из химических волокон, ассортименте тканей.

12. Тема «Машиноведение». Проверка знаний о деталях швейной машины, последовательности заправки

верхней и нижней нитей, правилах безопасной работы на швейной машине, дефектах машинной строчки и способах их устранения.

13. Тема «Конструирование и моделирование одежды. Юбка. Снятие мерок для построения чертежа юбки». Проверка знаний терминологии, технологии снятия мерок и изготовления выкроек, названий и краткого обозначения мерок, знаний о правилах снятия мерок, чтения чертежа прямой юбки.

14. Тема «Моделирование и раскрой швейного изделия (юбки)». Проверка знаний терминологии, последовательности операций по подготовке ткани к раскрою, технологии раскроя, моделирования юбки, правил безопасной работы, видов отделки.

15. Тема «Обработка деталей кроя. Машинные швы». Проверка знаний терминологии выполнения машинных швов, знаний о видах швов.

16. Тема «Рукоделие. Лоскутное шитье». Проверка знаний о техниках и узорах, используемых в лоскутном шитье.

17. Тема «Рукоделие. Орнамент. Вышивка бисером. Батик». Проверка знаний о видах декоративно-прикладного искусства.

18. Тема «Вязание крючком, спицами». Проверка знаний о материалах и инструментах, условных обозначениях, используемых при вязании крючком, спицами.

Диагностика в форме тестов предполагает контроль формирования следующих познавательных универсальных учебных действий.

Задание 1. *Смысловое чтение*: составление определений, восстановление смысла пословиц, обобщение.

Задание 2. *Анализ*: выбор правильного ответа.

Задание 3. *Анализ*: выбор неверного ответа, определение лишнего.

Задание 4. *Выбор основания для сравнения*: задания на дополнение отношений (необходимо определить основание для сравнения и дополнить отношение).

Задание 5. *Анализ и синтез, сопоставление*: задания на сопоставление предлагаемых пар.

Задание 6; задание 7 (тесты 10, 11). *Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой дея-*

тельности: задания, предполагающие структурирование учебного материала, восстановление последовательности, алгоритма действий.

Задание 7 (кроме тестов 10, 11); задание 8 (тесты 10, 11, 16). *Чтение графической информации*: задания с чертежами, схемами.

На выполнение тестов отводится от 10 до 15 минут, что дает возможность на каждом уроке проверить усвоение учебного материала, уровень развития универсальных учебных действий.

Для отслеживания формирования познавательных УУД предлагается таблица контроля, представленная в конце пособия.

Критерии оценивания ответа	Балл
<i>Оценка тестовых заданий, содержащих выбор ответа из предложенных вариантов</i>	
Задание: <i>выбрать верное утверждение</i> Выполнено правильно	1
Задание: <i>выбрать неверное утверждение</i> Выполнено правильно	1
Задание: <i>дополнить отношение</i> Выбрано верное основание для сравнения	1
Задание: <i>установить соответствие</i> (например, вид деятельности — процесс) Верно сопоставлено и верно записаны в таблицу цифры и буквы задания Допущена 1 ошибка Допущено 2 ошибки Допущено 3 ошибки	4 3 2 1
Задание: <i>составить алгоритм, последовательность, меню</i> Задание выполнено без ошибок Допущены ошибки Задание выполнено на 50% Ответ неверный	4 3 2 0
<i>Оценка заданий со свободной формой ответа</i>	
Задание: <i>восстановить порядок слов в пословице, дополнить предложение, определение</i> Пословица восстановлена правильно; определение (предложение) составлено грамотно, логично Задание не выполнено	1 0

Критерии оценивания ответа	Балл
Задание: <i>работа с информацией в графической форме</i> Выполнено грамотно, последовательность (алгоритм) выстроена логично	4
Допущены неточности, незначительные ошибки	3
Задание выполнено на 50%	2
Ответ неверный	1
Задание не выполнено	0
Итого максимальный балл за тест	16
100–80% от максимальной суммы баллов (16–13 баллов) – отметка «5» 79–60% (12–10 баллов) – отметка «4» 59–40% (9–7 баллов) – отметка «3» 39–0% (6 и менее баллов) – отметка «2»	

Тест 1. Планировка жилого дома

Вариант 1

1. Допишите предложение.

Зонирование помещения необходимо для _____

2. Укажите материал с повышенной влагостойкостью для напольного покрытия в ванной комнате.

- ☐ 1) линолеум
- ☐ 2) ламинат
- ☐ 3) керамическая плитка
- ☐ 4) доска

3. Укажите неверный ответ. В комнате подростка, как правило, есть зоны:

- ☐ 1) сна и отдыха
- ☐ 2) учебная
- ☐ 3) игр
- ☐ 4) приготовления пищи

4. Дополните отношение.

Динамичная композиция интерьера	Симметричная композиция интерьера
Статичная композиция интерьера	

5. Установите соответствие.

Функция жилой зоны дома	Название жилой зоны дома
А. Прием пищи	1. Ванная
Б. Приготовление пищи	2. Спальня
В. Сон и отдых	3. Кухня
Г. Санитарно-гигиенические процедуры	4. Столовая

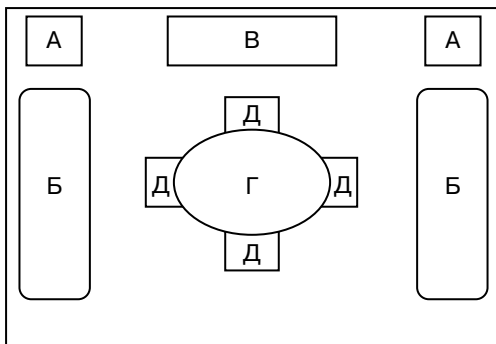
Ответ:

А	Б	В	Г

6. Перечислите основные функциональные зоны комнаты подростка.

Слова для справок: зона игр, зона отдыха, зона приготовления пищи, зона приема пищи, зона хранения, санитарно-гигиеническая зона, учебная зона.

7. Рассмотрите рисунок и выполните задания.



А. Выполните экспликацию (выявление) предметов мебели.

1) диван _____

2) тумбочка _____

3) стол _____

4) стул _____

5) комод _____

Б. Укажите вид композиции в интерьере.

☐ 1) симметричная

☐ 2) асимметричная

Тест 1. Планировка жилого дома

Вариант 2

1. Допишите предложение.

Жилой дом – это отдельное здание, квартира – это _____

2. Укажите материал с высокой износостойкостью для напольного покрытия в прихожей, холле.

- ☐ 1) линолеум
- ☐ 2) паркет
- ☐ 3) каменная плитка
- ☐ 4) доска

3. Укажите неверный ответ. В кухне обычно располагают зоны:

- ☐ 1) сна и отдыха
- ☐ 2) хранения продуктов
- ☐ 3) приема пищи
- ☐ 4) приготовления пищи

4. Дополните отношение.

Подбор мебели разного размера и цвета	Зеркальное расположение предметов по отношению к центру
Асимметричная композиция интерьера	

5. Установите соответствие.

Функция жилой зоны дома	Название жилой зоны дома
А. Хранение Б. Санитарно-гигиенические процедуры В. Подготовка уроков Г. Хранение одежды	1. Ванная 2. Гардеробная 3. Учебная 4. Кладовая

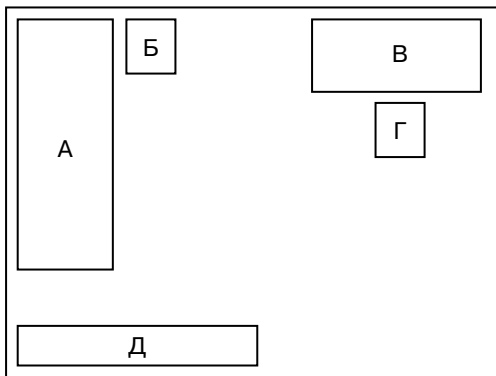
Ответ:

А	Б	В	Г

6. Перечислите основные функциональные зоны гостиной.

Слова для справок: зона игр, зона отдыха, зона приготовления пищи, зона приема пищи, зона хранения, санитарно-гигиеническая зона, учебная зона.

7. Рассмотрите рисунок и выполните задания.



А. Выполните экспликацию (выявление) предметов мебели.

1) стол _____

2) шкаф _____

3) кровать _____

4) тумбочка _____

5) стул _____

Б. Укажите вид композиции в интерьере.

☐ 1) симметричная

☐ 2) асимметричная

Тест 2. Комнатные растения в интерьере жилого помещения

Вариант 1

1. Допишите определение:

Фитодизайн – это _____

2. К светолюбивым комнатным растениям **не** относится:

☐ 1) алоэ

☐ 3) агава

☐ 2) кактус

☐ 4) сенполия

3. Укажите неверный ответ. Это комнатное растение:

☐ 1) лимон

☐ 3) яблоня

☐ 2) апельсин

☐ 4) мандарин

4. Дополните отношение.

Традесканция	Фикус
Ампельное растение	

5. Установите соответствие.

Классификация растений по внешнему виду	Название растения
А. Злаковидное Б. Лиана В. Кустистое Г. Розеточное	1. Пассифлора, плющ 2. Хлорофитум 3. Глоксиния, примула 4. Маранта

О т в е т:

А	Б	В	Г

6. Допишите предложение.

Если светолюбивое растение разместить на большом расстоянии от источника света, окна, то _____

Тест 2. Комнатные растения в интерьере жилого помещения

Вариант 2

1. Допишите определение:

Фитодизайнер – это _____

2. К теневыносливым комнатным растениям **не** относится:

☐ 1) монстера

☐ 3) бальзамин

☐ 2) кактус

☐ 4) традесканция

3. Укажите неверный ответ. Это вьющееся комнатное растение:

☐ 1) лиана

☐ 3) пассифлора

☐ 2) плющ

☐ 4) кактус

4. Дополните отношение.

Хлорофитум	Примула
Злаковидное растение	

5. Установите соответствие.

Классификация растений по внешнему виду	Название растения
А. Прямостоячее Б. Ампельное В. Кустистое Г. Шаровидное	1. Лавр 2. Маранта 3. Кактус астрофитум 4. Плющ, традесканция

О т в е т:

А	Б	В	Г

6. Допишите предложение.

Если тенелюбивое растение разместить на подоконнике, то _____

Тест 3. Физиология питания.

Макроэлементы и микроэлементы в питании человека

Вариант 1

1. Допишите определение.

Кальций, фосфор, натрий, калий – это _____
элементы, участвующие в важных физиологических процес-
сах организма человека.

2. Молочные продукты должны быть в рационе каждого человека, так как содержат:

☐ 1) фосфор

☐ 3) хлор

☐ 2) кальций

☐ 4) все перечисленное

3. Выберите неверный ответ. К макроэлементам относится:

☐ 1) магний

☐ 3) хлор

☐ 2) марганец

☐ 4) кальций

4. Дополните отношение.

Образование костной и зубной ткани	Образование красных кровя- ных телец (гемоглобина)
Фосфор, кальций, фтор	

5. Установите соответствие.

Микроэлемент	Продукт питания
А. Марганец Б. Йод В. Фтор Г. Цинк	1. Яйца, лесные орехи 2. Крупы, бобовые 3. Морская капуста 4. Морепродукты

О т в е т:

А	Б	В	Г

6. Выберите для завтрака блюда, содержащие кальций, фосфор, медь.

☐ 1) геркулесовая каша

☐ 2) творожная запеканка

☐ 3) бутерброд с колбасой

☐ 4) бутерброд с ветчиной

Тест 3. Физиология питания.

Макроэлементы и микроэлементы в питании человека

Вариант 2

1. Допишите определение.

Железо, цинк, марганец, фтор – это _____
элементы, участвующие в важных физиологических процес-
сах организма человека.

2. Крупы и бобовые должны быть в рационе каждого че-
ловека, так как содержат:

☐ 1) цинк

☐ 3) медь

☐ 2) марганец

☐ 4) все перечисленное

3. Выберите неверный ответ. К микроэлементам относится:

☐ 1) кальций

☐ 3) хром

☐ 2) фтор

☐ 4) золото

4. Дополните отношение.

Выработка гормонов щитовидной железы	Регуляция водно-солевого обмена
Йод	

5. Установите соответствие.

Микроэлемент	Продукт питания
А. Железо	1. Морская капуста, рыбий жир
Б. Йод	2. Морепродукты
В. Калий	3. Печень, яблоки, икра
Г. Фтор	4. Абрикосы, курага

О т в е т:

А	Б	В	Г

6. Выберите для завтрака блюда, содержащие фосфор
и калий.

☐ 1) молочная каша с курагой и грецкими орехами

☐ 2) бутерброд со сливочным маслом

☐ 3) бутерброд с колбасой

☐ 4) йогурт со свежей смородиной

Тест 4. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий

Вариант 1

1. Допишите определение.

Бобы являются источником растительного _____.

2. При приготовлении молочной каши рис варят до полуготовности в:

☐ 1) воде

☐ 3) томатном соке

☐ 2) молоке

☐ 4) мясном бульоне

3. Укажите неверный ответ. Крупы, изготавливаемые из пшеницы:

☐ 1) манная

☐ 3) пшеничная

☐ 2) перловая

☐ 4) булгур

4. Дополните отношение. Соотношение крупы и воды при приготовлении гречки:

Соотношение 1 : 1,5	Соотношение 1 : 2
Рассыпчатая каша	

5. Установите соответствие.

Зерновая культура	Вид крупы
А. Рис	1. Манная
Б. Ячмень	2. Перловая
В. Пшеница	3. Геркулес
Г. Овес	4. Рисовая

О т в е т:

А	Б	В	Г

6. Установите правильную последовательность приготовления манной каши. В ответ запишите ряд букв.

А. Подавать с орехами, фруктами, сливочным маслом

Б. Добавить соль и сахар по вкусу

В. Помешивая, засыпать крупу тонкой струйкой

Г. Варить 10–15 минут

Д. Довести до кипения молоко

О т в е т: _____

Тест 4. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий

Вариант 2

1. Допишите определение.

Овес является источником «медленных» _____.

2. После предварительного замачивания фасоль варят:

☐ 1) 30 минут

☐ 3) 3 часа

☐ 2) 2 часа

☐ 4) 8 часов

3. Укажите неверный ответ. Крупы, изготавливаемые из овса:

☐ 1) геркулес

☐ 3) толокно

☐ 2) овсяная

☐ 4) булгур

4. Дополните отношение. Соотношение крупы и воды при приготовлении пшенной каши:

Соотношение 1 : 2	Соотношение 1 : 4
Рассыпчатая каша	

5. Установите соответствие.

Зерновая культура	Вид крупы
А. Гречиха Б. Овес В. Ячмень Г. Просо	1. Овсяная 2. Пшенная 3. Гречневая 4. Перловая

О т в е т:

А	Б	В	Г

6. Установите правильную последовательность приготовления гречневой каши.

А. Довести до кипения воду

Б. Убавить нагрев, закрыть плотно крышкой, варить до готовности 15–20 минут

В. Подавать как гарнир к мясным блюдам

Г. Добавить соль по вкусу

Д. Промытую крупу положить в кипящую воду

О т в е т: _____

Тест 5. Технология обработки рыбы

Вариант 1

1. Восстановите пословицу, используя слова: на столе, здоровье, рыба, в доме.

О т в е т: _____

2. Признаки доброкачественной рыбы:

- ☐ 1) неприятный запах ☐ 3) бледные жабры
☐ 2) прозрачные глаза ☐ 4) мягкое тело

3. Укажите неверный ответ. К морским видам рыб относится:

- ☐ 1) камбала ☐ 3) сельдь
☐ 2) сайра ☐ 4) щука

4. Дополните отношение.

Щука	Сом
Мелкая чешуя	

5. Установите соответствие.

Группа рыб	Название рыбы
А. Лососевые Б. Карповые В. Окуневые Г. Тресковые	1. Карп 2. Семга 3. Минтай 4. Судак

О т в е т:

А	Б	В	Г

6. Установите правильную последовательность разделки рыбы с чешуей. В ответ запишите ряд букв.

- А. Удалить чешую
Б. Разрезать на порции
В. Удалить плавники и хвост
Г. Разрезать брюшко
Д. Удалить внутренности

О т в е т: _____

Тест 5. Технология обработки рыбы

Вариант 2

1. Восстановите пословицу, используя слова: рыбки, будут, поешь, ноги, прятки.

О т в е т: _____

2. Признаки недоброкачественной рыбы:

- ☐ 1) прозрачные глаза ☐ 3) желтый налет
☐ 2) жабры красные ☐ 4) упругое тело

3. Укажите неверный ответ. К морским видам рыб относится:

- ☐ 1) палтус ☐ 3) карась
☐ 2) сардина ☐ 4) треска

4. Дополните отношение.

Окунь	Налим
Мелкая чешуя	

5. Установите соответствие.

Группа рыб	Название рыбы
А. Осетровые	1. Окунь
Б. Камбаловые	2. Стерлядь
В. Окуневые	3. Пикша
Г. Тресковые	4. Палтус

О т в е т:

А	Б	В	Г

6. Установите правильную последовательность разделки рыбы без чешуи. В ответ запишите ряд букв.

- А. Разрезать брюшко
Б. Удалить плавники и хвост
В. Удалить внутренности
Г. Очистить поверхность рыбы от слизи
Д. Разрезать на порции

О т в е т: _____

Тест 6. Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них

Вариант 1

1. Допишите определение.

Устрицы, мидии, гребешки – это _____.

2. Раковые шейки – это:

☐ 1) голова с туловищем

☐ 3) брюшко

☐ 2) клешни

☐ 4) шея

3. Укажите неверный ответ. Морские водоросли содержат:

☐ 1) белки

☐ 2) животные жиры

☐ 3) минеральные вещества

☐ 4) растительные жиры

4. Дополните отношение.

Краб	Мидия
Клешни, брюшко	

5. Установите соответствие.

Вид	Название
А. Ракообразные	1. Мидия
Б. Головоногие моллюски	2. Трепанг
В. Иголокожие	3. Краб
Г. Двустворчатые моллюски	4. Кальмар

О т в е т:

А	Б	В	Г

6. Установите правильную последовательность приготовления бутерброда с креветками. В ответ запишите ряд букв.

А. Украсить бутерброд зеленью

Б. Нарезать ржаной хлеб

В. Нарезать помидоры кружочками и положить на хлеб

Г. Намазать хлеб соусом песто

Д. Очистить креветки и разложить поверх помидоров

О т в е т: _____

Конец ознакомительного фрагмента.

Приобрести книгу можно

в интернет-магазине

«Электронный универс»

e-Univers.ru