

**Контрольно-измерительный материал
для проведения промежуточной аттестации обучающихся 6 класса
по учебному предмету «Технология»
(демоверсия)**

Форма проведения: итоговое тестирование

Работа состоит из 3 частей и содержит 12 заданий.

Часть А содержит 8 тестовых заданий базового уровня с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных, 1 тестовое задание с выбором двух правильных ответов из четырех предложенных; 1 задание на определение правильной последовательности этапов.

Часть В содержит 1 задания базового уровня сложности, содержит задания на соответствие и определение недостающей информации

Часть С содержит 1 задания повышенного уровня сложности, в которых необходимо записать ответ.

Система оценивания выполнения отдельных заданий и работы в целом

Задания в работе в зависимости от их типа и уровня сложности оцениваются разным количеством баллов.

Выполнение каждого задания части А оценивается в 1 балл. Задание части А считается выполненным, если экзаменуемый дал ответ, соответствующий коду верного ответа. Максимальное количество первичных баллов, которое можно получить за выполнение заданий части А, равно 10.

Выполнение задания части В оценивается в 2 балла. Максимальное количество баллов, которое можно получить за выполнение заданий части В, равно 2.

Выполнение задания части С оценивается в 4 балла. Максимальное количество первичных баллов, которое можно получить за выполнение задания части С, равно 4.

Максимальное количество первичных баллов, которое можно получить за выполнение всех заданий работы, равно 16.

Части работы	Количество заданий	Максимальный первичный балл	Процент максимального первичного балла за выполнение заданий данной части от максимального первичного балла за всю работу, равного 16
Часть А	10	10	62,5
Часть В	1	2	12,5
Часть С	1	4	25,0
Итого	12	16	100

Первичный балл переводится в пятибалльную шкалу по следующему принципу:

Отметка по пятибалльной шкале	«2»	«3»	«4»	«5»
Проценты	0-29	30-69	70-89	90-100
Баллы	0-6	7-8	9-10	11-12

Часть 1

1. К натуральным текстильным волокнам животного происхождения относятся:

- А) шёлк;
- Б) лён;
- В) вискоза;
- Г) шерсть.

2. К физиологическим (гигиеническим) свойствам тканей относятся:

- А) прочность;
- Б) драпируемость;
- В) гигроскопичность;
- Г) электростатичность.

3. Один из мясопродуктов, богатый железом:

- А) печень;
- Б) язык;
- В) сердце;
- Г) легкие.

4. Распределите этапы разделки рыбы в правильном порядке.

1.		А) отделить филе
2.		Б) удалить плавники
3.		В) очистить рыбу от чешуи
4.		Г) надрезать брюшко и удалить внутренности

5. Что из перечисленного не является признаком качественного готового блюда из мяса?

- А) изделия из котлетной массы сочные, рыхлые, с корочкой;
- Б) тушеное мясо сочное, мягкое;
- В) отварное мясо имеет слегка упругую консистенцию;
- Г) в жареном мясе допускаются наличие пленок и сухожилий;

6. Разновидность варки, но в меньшем количестве воды – это?

- А) жарка
- Б) припускание
- В) тушение
- Г) запекание

7. Низкокалорийные супы, состоящие из бульона и гарнира, которые варят отдельно друг от друга?

- А) прозрачные
- Б) заправочные
- В) сладкие
- Г) холодные

8. Какой материал используют для приклеивания подгибки?

- А) синтепон
- Б) клеевая паутинка
- В) флизофикс
- Г) спандекс

9. Что из перечисленного относится к искусственным волокнам?

- А) полиамид
- Б) полиэфирное волокно
- В) вискоза
- Г) ацетатное волокно

10. Что не является правильными действиями при снятии мерок?

- А) Нужно втянуть живот, немного отклониться назад
- Б) Необходимо быть в одежде, не искажающей мерки.
- В) Если нет сантиметровой ленты, подойдет линейка или рулетка
- Г) Снимать мерки необходимо при помощи другого человека.

Часть 2.

11. Вставьте пропущенные слова.

Кулинария или кулинария (от лат. «кухонное ремесло») — область человеческой _____, связанная с приготовлением пищи. Включает в себя комплекс _____, оборудования и рецептов.

Часть 3

12. Опишите технологию приготовления любого блюда из картофеля.
