|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании МО учителей естественно-математического цикла Протокол от 23.04.2018 №06 | Согласовано на методическом совете Протокол от 30.04.2018 № 6 | Утверждено приказом МОУ ИРМО «Усть-Кудинская СОШ» от 04.05.2018 № 110 |

**Контрольно-измерительные материалы для проведения промежуточной аттестации в 2017-2018 учебном году по технологии для обучающихся 6 класса.**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

СПЕЦИФИКАЦИЯ  
контрольной работы (для промежуточной аттестации) по технологии для 6 а, б классов.

1. Назначение КИМ итоговой контрольной работы.  
Контрольные измерительные материалы позволяют установить уровень освоения пятиклассниками программу основного общего образования по технологии 6 класса.

2. Документы, определяющие содержание КИМ.  
Содержание итоговой работы определяется:  
на основе федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (утв. приказом Минобрнауки РФ от 17.12.2010 года № 1897), согласно требованиям к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования (ООП ООО), в соответствии с учебным планом МОУ ИРМО «Усть-Кудинская СОШ» на 2017- 2018 учебный год.

3. Подходы к отбору содержания, разработке структуры КИМ  
Отбор содержания, подлежащего проверке в итоговой работе осуществляется в соответствии с разделом «Обязательный минимум содержания основных образовательных программ» Федерального компонента государственных стандартов основного общего образования. В каждый вариант включены задания, проверяющие уровень знания содержания всех основных разделов курса по технологии и выполнение основных требования к уровню подготовки шестиклассников.

4. Структура проверочной работы.  
Работа состоит из 38 заданий. Задания проверяют знания, составляющие основу технологической грамотности, а также способность применять знания и умения в контекстах, соответствующих основным разделам курса.

5. Распределение заданий контрольной работы по уровню сложности.  
Работа включает в себя 64% простых заданий, 29% средней сложности и 7% сложных.

6. Время выполнения работы:  
На выполнение проверочной работы отводится 40 минут. 

7. Число вариантов в работе:   
Подготовлено два варианта, в которых даны однотипные задания на проверку одинаковых знаний, умений и тем курса.

8. **Система оценивания отдельных заданий и работы в целом.**

За каждый правильный ответ первой части и второй части ставится 1 балл. Максимальный балл за работу – 35 баллов. «3» получает работа с 17-24, «4» - с 24-32, «5» - с 32-38 баллами.

Демо версия.

**Вариант 1**

**1 часть**

1.Какие  инструменты и приспособления  требуются для  ручной вышивания?

2. Какие материалы нужны для ручной  вышивания?

3. Как называется  мулине в 6 сложений?

4. Как называется лист бумаги, используемый для перевода изображения?

5. Какими способами можно перевести рисунок на ткань?

6. Перечислите хроматические цвета.

7. Что такое композиция?

8.  Написать последовательность выполнения  тамбурного  шва.

**2 часть**

1. Волкна  животного происхождения относятся к волокнам:

а) искусственным

б) синтетическим

в) натуральным

2.  К волокнам животного происхождения относятся:

а) шерсть

б) хлопок

в) пух

г) шёлк

3.   К гигиеническим свойствам тканей относятся:

а) прочность

б) гигроскопичность

в) теплозащитные

г ) пылеёмкость

  4.  Из какой ткани лучше шить зимнюю одежду:

  а) шерстяной

  б) шёлковой

   в) капрона

5.  Определите тип волокна по горению:

а)  горит желтым пламенем, запах жжёной бумаги, образуется серый пепел;

б) при горении волокна спекаются, образуя чёрный хрупкий шарик, ощущается запах жжёного пера;

в) плавится и горит жёлтым коптящим пламенем

6. Почему верхнюю (игольную) нитку вдевают в ушко иглы со стороны длинного желобка?

7. Обозначьте цифрами от 1 до 4  правильную последовательность окончания работы на швейной машине:

а)  поднять лапку, левой рукой убрать изделие в сторону

б)   подложить под лапку кусок ткани, опустить лапку

в)   обрезать нити, оставив концы длиной 10- 15 см.

г)   поднять иглу и нитепритягиватель в верхнее положение

  8. Перечислите приводы швейных машин:

………………………………………………………

9. В машинной игле ушко находится:

а) в середине иглы

б) рядом с остриём

в) там же, где у иглы для ручного шитья

10. Обозначьте цифрами от 1 до 5  правильную последовательность расположения конструктивных линий сверху вниз:

а)   линия талии

б)    линия колена

в)   линия шеи

г)   линия бёдер

д)  линия груди

**3 часть**

1. Расшифруйте условные обозначения мерок:

 а) Сш

 б) Сг

 в) Оп

 г) Ди

2.  Какие мерки записывают в половинном размере?

  а)  Ди

  б)  Сг

  в) Оп

  г)  Сб

3. По какой мерке определяется ширина ночной сорочки:

а) Оп

б) Ст

в) Сг

4. Назовите детали ночной сорочки:

а) перед

б) заднее полотнище

в) спинка

5. Какие ткани используют для пошива ночных сорочек?

………………………………………………………………..

6. Вырез горловины обрабатывают:

а) кружевом

б) полоской ткани

в) подкройной обтачкой

7. При выкраивании подкройной  обтачки её долевую нить располагают:

а) поперёк обтачки

б) по направлению долевой нити основной детали

в) под углом 45˚

8. Нижние срезы рукавов обрабатывают швом:

а) соединительным

б) накладным

в) вподгибку с закрытым срезом

9.   Застрочить – это:

а)  соединить две одинаковые детали машинной строчкой

б)  закрепить подогнутый край  машинной строчкой

 в) соединить мелкую деталь с основной машинной строчкой

10.  Боковой срез сорочки обрабатывают швом:

а) двойным

б) накладным

в) вподгибку с открытым срезом

**4 часть**

1.Выпишите все санитарно – гигиенические требования:

   а) руки мойте с мылом;

   б) проверьте исправность шнура перед выключением электроприбора;

   в) наденьте фартук;

   г) уберите волосы под головной убор;

   д) включайте и выключайте электроприборы сухими руками

2. Какие продукты получают из молока?

   а) творог

   б) масло сливочное

   в) сметану

   г) кефир

   д)  сырники

3. Кисломолочными продуктами являются:

а) молоко

б) кефир

в) мороженое

г) сметана

4.  Каши можно варить:

а) на молоке

б) на воде

в) на киселе

г) на компоте

5. Манную крупу вырабатывают из зерновой    культуры:

  а) просо

  б) овёс

  в) пшеница

6. Какие макаронные изделия вы отнесёте к трубчатым?

 а) вермишель

  б) макароны

 в) лапша

7. Какие макаронные изделия варятся 12 – 15 минут?

 а) макароны

 б) вермишель

 в) лапша

8. Макароны вырабатывают из:

  а) мелких сортов пшеницы

 б) средних сортов пшеницы

 в) твёрдых сортов пшеницы

9. Для свежей рыбы характерно:

  а) плотная консистенция, красные жабры

  б) рыхлая консистенция, серые жабры

10. Мороженую рыбу оттаивают:

    а) на воздухе, при комнатной температуре;

   б) в горячей воде;

   в) в микроволновой печи;

   г) в духовом шкафу.