**Демоверсия по промежуточной аттестации**

**по учебному предмету «Труд (технология)**

**для обучающихся 5А5Б классов**

**2024-2025 учебный год**

**Задание № 1.**

Запишите недостающее требование, которое предъявляются к интерьеру жилого помещения:

1. Экологические требования.
2. Эргономические требования.
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_требования.

*Максимальное количество баллов – 1.*

**Задание № 2.**

Запишите недостающие компоненты состав пищевых продуктов:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. Белки.
3. Углеводы.
4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
5. Витамины.
6. Вода.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 2.*

**Задание № 3.**

Впишите названия способов варки яиц в зависимости от времени приготовления. Используйте слова для справок.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ - 2 мин.
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ - 4 – 5 мин.
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ - 7 – 10 мин.

              Слова для справок: «в мешочек», вкрутую, всмятку.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 3.*

**Задание № 4.**

Установить соответствие.

А     гастрономический бутерброд.

Б     горячий бутерброд.

В     закрытый бутерброд.

1.   Бутерброд из двух ломтиков хлеба (сэндвич) с продуктами между ними.

2.   Бутерброд, запеченный в микроволновой печи или духовке.

3.   Бутерброд из ломтика хлеба с колбасой и сыром.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| А | Б | В |
|  |  |  |

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 3.*

**Задание № 5.**

Вы согласны с тем, что:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос:** | **ДА** | **НЕТ** |
| 1. | Снимать крышку горячей посуды в направлении «от себя». |  |  |
| 2 . | Яйца могут быть заражены сальмонеллезом. |  |  |
| 3. | Доброкачественность яиц можно определить опусканием в молоко. |  |  |
| 4. | В закрытом  бутерброде два кусочка хлеба. |  |  |
| 5. | Для сохранения в овощах витаминов их отваривают в кожице. |  |  |

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 5.*

**Задание № 6.**

Подчеркните  пиломатериалы:

 Доска обрезная, древесно-стружечная плита, брус, фанера, горбыль, древесно-волокнистая плита, брусок, МДФ.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 4.*

**Задание № 7.**

Разделить на группы:

Киянка, молоток, ножовка, угольник, рубанок, клещи, кусачки, стамеска.

|  |  |
| --- | --- |
| Инструменты для столярных работ | Инструменты для слесарных работ |
|  |  |

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 8.*

**Задание № 8.**

Установить правильную последовательность заправки верхней нити швейной машины.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Компенсационная пружина |
|  | Рычаг нитепритягивателя |
|  | Нитенаправитель 1 |
|  | Катушечный стержень |
|  | Игла |
|  | Регулятор натяжения верхней нити |
|  | Нитенаправитель 2 |
|  | Нитенаправитель 1 |

*Максимальное количество баллов – 4.*

**Задание № 9.**

Перечислите виды  швов вподгибку:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 2.*

**Задание № 10.**

Запишите недостающие названия видов ткацких переплетений:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ переплетение.
2. Сатиновое переплетение.
3. Саржевое переплетение.
4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ переплетение.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 2.*

Критерии оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  вопроса | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | Общее количество  баллов |
| Количество баллов | 1 | 2 | 3 | 3 | 5 | 4 | 8 | 4 | 2 | 2 | 34 |

Оценка «5» - от   29    до    34  баллов.

Оценка «4» - от    23   до    28  баллов.

Оценка «3» - от   18    до  22    баллов.

Оценка «2» -  от  17 баллов и менее.