**Итоговая проверочная работа по технологии. 5 класс**

**Демонстрационный вариант.**

**Часть А**

1. Какой этап не относится к основным этапам работы над проектом?
2. Поисковый (подготовительный)
3. Промежуточный этап
4. Технологический этап
5. Заключительный (аналитический этап)
6. На каком этапе выполнения проекта происходит разработка конструкции и технологии изготовления изделия?
7. Поисковый этап
8. Технологический этап
9. Заключительный этап
10. Оформление помещения в определенном художественном стиле, а так же внутренний вид помещения, это…
11. Интерьер
12. Дизайн
13. Художественное оформление
14. К санитарно-гигиеническим требованиям оформления интерьера относятся требования:
15. Городской и сельский дом, квартира должны быть удобными для каждого члена семьи.
16. В жилище должен поддерживаться здоровый микроклимат: чистота, комфортная температура и влажность воздуха, хорошее освещение различных зон, изоляция помещения от внешнего шума.
17. Цвета стен и мебели должны сочетаться, художественное оформление и комнатные растения должны быть подобраны со вкусом.
18. При кулинарных работах санитарно-гигиенические требования необходимо соблюдать к:
19. лицам, приготовляющим пищу.
20. приготовлению пищи.
21. хранению продуктов и готовых блюд
22. Все ответы верны
23. Из чего кашу не варят?
24. Гречневая крупа
25. Рисовая крупа
26. Лапша
27. Пшено
28. Что не является тепловой обработкой овощей?
29. Варка
30. Припускание
31. Бланширование
32. Заморозка
33. Жарка
34. Пассировка
35. Тушение
36. Запекание
37. К самым распространенным ткацким переплетениям не относятся:
38. Полотняное переплетение
39. Саржевое переплетение
40. Сатиновое переплетение
41. Атласное переплетение
42. Жаккардовое переплетение
43. К физическим свойствам текстильных материалов не относятся:
44. Износостойкость
45. Художественно-цветовое оформление
46. Стойкость к усадке
47. Стойкость к сминаемости
48. Стойкость к образованию катышек (пилинга) и блеска (ласы)
49. Передача движения (динамики), покоя (статики), золотого сечения это…
50. Приемы композиции
51. Средства композиции
52. Правила композиции

**Часть В**

1. Перечень блюд, которые будут предложены за столом.
2. Принимает индивидуальные заказы на изготовление швейных изделий, снимает мерки, изготавливает выкройки и лекала, выполняет раскрой, проводит примерки изделия, выполняет ремонт тканей и швейных изделий. Работает в контакте с портным или самостоятельно выполняет работу портного.

**Часть С**

1. Как компьютер может помочь тебе при подготовке и защите проекта?
2. Почему, втирая руки, нельзя пользоваться общим полотенцем?

**Ответы (5 класс демонстрационный вариант):**

**Часть А**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| b | b | а | b | d | b | d | е | b | с |

**Часть В**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| меню | закройщик |