**Комплект проверочных работ по технологии для учащихся 5 класса**

**Верификаторы (**около данных утверждений необходимо поставить ответ «да» или «нет»)

**Тема «Производство»**

1. Техносфера возникла в результате деятельности людей для удовлетворения своих потребностей.
2. Домашние животные, культурные растения не являются частью техносферы.
3. Все, что человек приобретает для своих потребностей – это потребительские благо.
4. Лечение и обучение – это материальные блага.
5. Процесс производства материальных благ называется технологией.
6. Производство в одной области деятельности называется отраслью.

**Тема «Проектная деятельность»**

1. Любая деятельность человека – это проект.
2. Проект без творчества не существует.
3. Существует 9 уровней творчества.
4. Результатом творческого проекта может быть любой продукт, созданный человеком.
5. Проект выполняется поэтапно.
6. Проект выполняется в 3 этапа.
7. Любой проектный продукт нуждается в рекламе.
8. Технологическая карта является частью проектной документации.
9. Научное обоснование в проектную документацию не входит.
10. Результатом работы над проектом может стать изобретение.

**Тема «Технология»**

1. Технология – основа любого производства.
2. Формула получения продукта труда состоит из двух составляющих.
3. Технология, в переводе с греческого языка – наука о мастерстве.
4. Древесина, ткань, бумага – это средства труда.
5. Изделия массового производства обычно выполняют конвейерным способом.
6. В соответствии с видами отраслей технологии могут быть производственными, непроизводственными и универсальными.

**Тема «Техника»**

1. Технология не может существовать без техники.
2. Понятие «техника» имеет одно значение.
3. Производственные технологии предназначены для производства нематериальных благ.
4. Инструменты, механизмы, установки – это пассивная техники.
5. Самый маленький класс техники – машины.
6. Машины могут быть рабочие, информационные, энергетические.

**Тема «Технология обработки овощей»**

1. Овощи содержат все питательные вещества.
2. Длительному хранению овощи не подлежат, нет таких способов.
3. Из овощей готовя только холодные блюда.
4. Сортировка, промывка – часть тепловой обработки овощей.
5. Для карвинга годятся любые овощи.
6. Бланширование – жарка с небольшим количеством воды.
7. Тушение объединяет обжаривание и припускание.
8. Для обработки овощей на пару можно использовать мультиварку.
9. При варке после закипания жидкости температуру не уменьшают.
10. Все овощи нарезают кольцами.

**Диктант по теме «Пища и здоровое питание»**

1. Что является основой правильного питания?
2. Что поможет составить рациональное питание?
3. Пищевые вещества, необходимые для построения новых клеток и тканей.
4. Пищевые вещества – источники энергии.
5. Пищевые вещества, помогающие организму лучше усваивать жир.
6. Вещества, регулирующие обмен веществ в организме.

**Тема «Материалы, свойства материалов»**

*Установи соответствие между словами левой и правой колонки:*

Твердые доска

Жидкие мясо

Газообразные кислород

Натуральные стекло

Искусственные полиэтилен

Синтетические нефть

Конструкционные железо

Механические свойства ткани скольжение, осыпаемость

Физические свойства ткани прочность, сминаемость

Технологические свойства ткани пылеёмкость, гигроскопичность