

Итоговый тест по технологии 5 класс

1. Техносфера — это часть природной среды, которая возникла в результате деятельности людей для удовлетворения потребностей. Выбери 3 (три) примера объектов техносферы:

- А) каменная крепость
- Б) болото
- В) огород
- Г) деревянный дом
- Д) лес

2. Нематериальное производство происходит на предприятиях, создающих блага для удовлетворения нематериальных потребностей. Материальное производство происходит на предприятиях, которые создают материальные блага. Распредели виды благ из списка по группам:

- А) изготовление обуви
- Б) выращивание тыкв
- В) парикмахерская
- Г) ателье по пошиву одежды
- Д) кинотеатр
- Е) школа

Нематериальное производство:

Материальное производство:

3. Существуют разные способы обработки материалов. Из списка выберите те, с которыми человек сталкивается в быту, дома или на даче:

- А) варка
- Б) сушка
- В) ковка
- Г) рубка
- Д) измельчение
- Е) литьё

4. Техника может быть производственная (промышленного и сельскохозяйственного производства) и непроизводственная (техника, применяемая в науке, быту, образовании). Распредели виды техники из списка по группам:

- А) картофелеуборочный комбайн
- Б) принтер
- В) утюг
- Г) хлопкопрядильная машина
- Д) посудомоечная машина
- Е) шлифовальный станок

Производственная техника:

Непроизводственная техника:

5. Многие материалы добываются людьми в природе (натуральные). Другие материалы созданы человеком на основе соединения природных материалов и не существуют в природе (искусственные). Распредели виды материалов из списка по группам:

- А) стекло
- Б) глина
- В) песок
- Г) кирпич
- Д) древесина
- Е) бензин

Натуральные материалы:

Искусственные материалы:

6. Человек употребляет в пищу различные пищевые продукты, содержащие питательные вещества растительного и животного происхождения. Заполни таблицу самостоятельно, приведя по 5 примеров каждого вида:

Продукты растительного происхождения	Продукты животного происхождения

7. Существует много правил санитарии и гигиены на кухне. Выпиши номера тех правил, которые обязательно надо соблюдать:

- А) тщательно мыть руки с мылом до и после приготовления пищи
- Б) мыть овощи перед очисткой
- В) покупая пищевые продукты, проверять срок их годности
- Г) готовые к употреблению продукты хранить отдельно от сырых
- Д) следить за порядком и чистотой в помещении
- Е) своевременно выносить пищевые отходы

8. Запиши 5 примеров приборов (которые есть в квартире, где ты живёшь) для работы которых необходима электрическая энергия.

9. Овощные культуры разделяются на группы. Распредели растения из списка по группам: *морковь, капуста белокочанная, томат, огурец, укроп, петрушка, брокколи, чеснок, перец, цветная капуста, лук, свёкла.*

Капустные:

Плодовые:

Луковые:

Корнеплодные:

Зеленные:

10. Распределите виды информации по соответствующим группам.

А. Яркое Солнце

Б. Горячая сковородка

В. Серое небо

Г. Влажная трава

Д. Завывание ветра

Е. Шум дождя

Ж. Мелодичное пение птицы

З. Красное платье

И. Тёплый ветер

Визуальная информация:

Аудиальная информация:

Тактильная информация:

11. Установите соответствие между органами чувств и видами информации.

Виды информации

Органы чувств

А) Вкусовая информация

1. Язык

Б) Аудиальная информация

2. Кожа

В) Визуальная информация

3. Глаза

Г) Тактильная информация

4. Уши

Д) Обонятельная информация

5. Нос

12. Как называется наука об изучении и возделывании растений? Выберите один верный ответ.

А) Агротехнология

Б) Растениеводство

В) Овощеводство

Г) Технология

13. Какая отрасль сельского хозяйства не относится к животноводству? Выберите один верный ответ.

А) Пчеловодство

Б) Шелководство

В) Оленеводство

Г) Растениеводство

14. Типы темперамента человека. Заполните пропуски в тексте.

А) Человек с замедленной реакцией и почти без эмоций — это ...

1. флегматик

Б) Человек быстрый, резкий и бурно реагирующий на окружающих — это ...

2. холерик

В) Человек чувствительный, тревожный, ранимый, болезненно реагирующий на любые негативные ситуации в жизни — это ...

3. меланхолик

Г) Человек подвижный, веселый, жизнерадостный — это ...

4. сангвиник

Ответы на итоговый тест по технологии 5 класс

1. АВГ

2.

Нематериальное производство: ВДЕ

Материальное производство: АБГ

3. АБД

4.

Производственная техника: АГЕ

Непроизводственная техника: БВД

5.

Натуральные материалы: БВД

Искусственные материалы: АГЕ

6.

Продукты растительного происхождения: овощи, фрукты, зелень, орехи

Продукты животного происхождения: масло, сыр, молоко, мясо

7. Все (АБВГДЕ)

8. Компьютер, принтер, чайник, микроволновка, освещение

9.

Капустные: капуста белокочанная, брокколи, цветная капуста

Плодовые: томат, огурец, перец

Луковые: лук, чеснок

Корнеплодные: морковь, свёкла, редис

Зеленные: укроп, петрушка

10.

Визуальная информация: АВЗ

Аудиальная информация: ДЕЖ

Тактильная информация: БГИ

11. А1 Б4 В3 Г2 Д5

12. Б

13. Г

14. А1 Б2 В3 Г4