

Фонд оценочных средств по технологии для 5-8 классов

5 класс

Контролируемые разделы (темы)	Контрольные работы
1. Кулинария	№1
2. Материаловедение	№2
3. Машиноведение	№3
4. Технология изготовления швейного изделия.	№4

6 класс

Контролируемые разделы (темы)	Контрольные работы
1. Кулинария	№1
2. Материаловедение	№2
3. Машиноведение	
4. Технология изготовления швейного изделия.	№3

7 класс

Контролируемые разделы (темы)	Контрольные работы
1. Кулинария	№1
2. Материаловедение	№2
3. Машиноведение	№3
4. Технология изготовления швейного изделия.	№4

8 класс

Контролируемые разделы (темы)	Контрольные работы
1. Кулинария	№1
2. Материаловедение	№2
3. Машиноведение	
4. Итоговая контрольная	№3

5 класс

Контрольная работа № 1

«Кулинария»

1. При нарезке лука можно использовать следующие формы: а) крошка б) полукольца
2. Винегрет заправляют: а) растительным маслом б) сливочным маслом
3. К горячим напиткам относятся: а) чай б) кисель в) морс г) сок д) какао
4. Лучше усваивается организмом яйцо: а) варёное б) жареное
5. К традиционным русским напиткам относятся: а) компот б) квас в) морс
6. Сандвич – это бутерброд а) открытый б) закрытый
7. Канопе – это бутерброд а) закрытый б) закусочный
8. Признаки окончания брожения при квашении капусты:
а) помутнение рассола в) просветление рассола
б) прекращение выделения газа
9. Что раньше появилось в обиходе? а) Ложка б) Вилка
10. Предметами общего пользования в сервировке стола являются:
а) вилка б) ложка в) хлебница г) солонка д) тарелки
11. 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
12. Салат из свежих овощей украшают:
а) зеленью б) майонезом в) фигурной нарезкой
г) искусственными цветами
13. Для максимального сохранения минеральных солей в овощах их:
а) варят в воде г) запекают в духовом шкафу
б) варят в кожуре д) жарят
в) варят на пару

Контрольная работа № 2 «Материаловедение»

1. По своему происхождению волокна подразделяются на:

- а) натуральные и искусственные;
- б) животного и растительного происхождения;
- в) натуральные и химические?

2. Технологический процесс производства тканей определяется следующими этапами:

- а) прядение, проборка, ткачество;
- б) прядение, ткачество, отделка;
- в) ткачество, прядение, отделка.

3. Определите верную последовательность получения пряжи:

- а) волокно – ровница – лента – пряжа;
- б) волокно – лента – ровница – пряжа;
- в) волокно – нити – пряжа.

4. Ткацкое переплетение – это:

- а) взаимное переплетение нитей основы и утка;
- б) рельефный рисунок из нитей на ткани;
- в) узор на ткани, полученный из пересекающихся нитей.

5. Нити в тканях полотняного переплетения переплетаются:

- а) через две; б) через одну; в) через три.

6. Выберите дефекты, относящиеся к дефекту ткачества:

- а) нарушение целостности ткани, утолщение нити;
- б) разнооттеночность, перекося ткани;
- в) непропечатанные места, просечки.

7. Неосыпаемый край ткани называется

- а) основа; б) уток; в) кромка; г) ширина ткани.

8. Какие нити в ткани называют основными?

- а) идущие поперек ткани;
- б) идущие под углом;
- в) идущие вдоль ткани

9. Расстояние от кромки до кромки называется:

- а) длиной ткани; б) шириной ткани; в) толщиной ткани.

10. Долевая нить в ткани определяется по:

- а) сминаемости; в) растяжимости;
- б) направлению рисунка; г) прочности ткани; д) кромке.

11. Если в ткани нити основы окрашены в один цвет, а нити утка в другой, то ткань называется:

- а) с печатным рисунком; б) суровой; в) пестротканой.

12. Из предложенного списка слов выбрать признаки, по которым определяют лицевую и изнаночную стороны тканей:

- 1. гладкая,
- 2. матовая,
- 3. яркий цвет,
- 4. шероховатая,
- 5. много узелков и ворсинок,
- 6. нечеткий рисунок,
- 7. бледный цвет,
- 8. блестящая,
- 9. видны обрывы нитей и петельки,
- 10. хорошо виден узор.

Контрольная работа № 3 «Машиноведение»

1. Швейные машины по назначению подразделяются на:

- а) универсальные, специальные, полуавтоматы, автоматы;
- б) специализированные, скоростные, автоматы, полуавтоматы;
- в) скоростные, универсальные, полуавтоматы, автоматы.

2. На платформе швейной машины размещены детали:

- а) маховое колесо, игольная пластина, шпулька;
- б) регулятор длины стежка, зубчатая рейка, моталка;
- в) задвижная пластинка, игольная пластина, зубчатая рейка.

3. Виды приводов швейных машин:

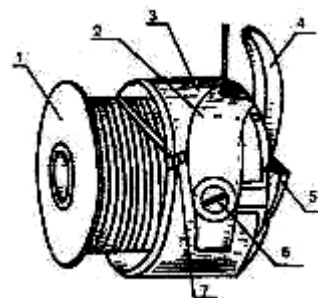
- а) ручной, ножной, электрический;
- б) ножной, горизонтальный, механический;
- в) ручной, вертикальный, ножной.

4. К основным частям швейной машины относятся:

- а) платформа, маховое колесо;
- б) платформа, лапка; в) платформа, рукав.

5. Перечислите детали строения шпульного колпачка в соответствии с нумерацией на рисунке:

- | | |
|---------|---------|
| _____ | 2 _____ |
| 3 _____ | 4 _____ |
| 5 _____ | 6 _____ |
| 7 _____ | |

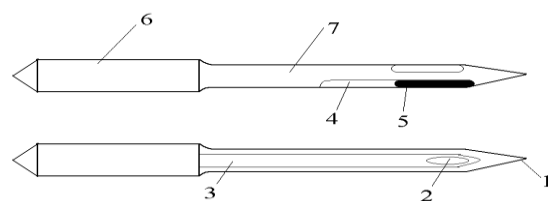


6. Проект первой машины для изготовления одежды предложил:

- а) Элиос Хоу; б) Леонардо да Винчи; в) Исаак Зингер.

7. Запишите строение иглы:

- | | |
|---------|---------|
| 1 _____ | 2 _____ |
| 3 _____ | 4 _____ |
| 5 _____ | 6 _____ |



8. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:

- а) длины стежка б) ширины стежка в) ширины зигзага
- г) натяжения нити

Контрольная работа № 4

«Технология изготовления швейного изделия»

1 вариант

Теория.

1. Каким швом обрабатывают боковые срезы кармана.
2. Расставьте в правильной технологической последовательности этапы соединения кармана с нижней частью фартука:
 - a) Обработанный карман наложите на нижнюю часть фартука по проложенным копировальным строчкам, совместив линию середины фартука с линией середины кармана. Приколи карман булавками.
 - b) Настрочи карман на нижнюю часть фартука отделочной строчкой на расстоянии 0,2 см от края. В начале и в конце отделочной строчки выполни машинные закрепки.
 - c) Удали нитку намёточной строчки, приутюжь карман.
 - d) Наметай карман, удали булавки.

Практика.

1. На предложенном образце выполнить обработку бокового среза фартука.

2 вариант

Теория.

1. Каким швом обрабатывают боковой срез фартука.
2. Расставьте в правильной технологической последовательности этапы изготовления фартука на поясе:
 - a) Подготовить детали кроя к сметыванию.
 - b) Соединить карман с нижней частью фартука.
 - c) Обработать нижний и боковые срезы фартука.
 - d) Обработать накладной карман.
 - e) Обработать верхний срез фартука (сборки).
 - f) Обработать верхний срез фартука притачным поясом.
 - g) Обработать пояс.

Практика.

1. На предложенном образце выполнить обработку конца пояса фартука.

3 вариант

Контрольная работа № 1

«Кулинария»

1.С пищей организм получает:

а) белки; б) углеводы; в) легкие металлы; г) углеводы; д) минеральные соли.

2.Картофель следует хранить:

а) на свету при температуре +18 С; б) в темноте при температуре +18 С;

в) на свету при температуре +5 С; г) в темноте при температуре +5 С;

д) в морозильнике при температуре -18 С.

3. Макроэлементы – это:

а) кальций; б) марганец; в) магний; г) фосфор; д) фтор.

4.В русской кухне под словом гарнир подразумевают:

а) любое дополнение к основному блюду; б) легкое, освежающее блюдо;

в) овощной отвар; г) грибной отвар.

5.Микроэлементы – это:

а) калий б) железо в) хром г) натрий д) фтор.

6.Варить овощи для салатов и винегретов следует:

а) очищенными; б) неочищенными; в) нарезанными крупными кусками;

г) нарезанными мелкими кусками.

7. Кальций содержится в продуктах:

а) грибы; б) молоко; в) курага; г) сыр; д) кефир.

8.Перед замешиванием теста муку:

а) сушат; б) проверяют на наличие вредителей; в) просеивают; г) перебирают;

д) обжаривают.

9. Железо содержится в продуктах:

а) фрукты; б) сливочное масло; в) мясо; г) растительное масло; д) яйца.

10.Консистенция каши, при которой набухшие зерна полностью впитывают в себя жидкость:

а) вязкая; б) рассыпчатая; в) жидкая.

11. Из молока можно приготовить:

а) простоквашу; б) сырники; в) мусс; г) масло.

12.Разрыхлителем пресного теста служит:

а) пищевая сода; б) сахар; в) вода; г) соль.

13.Какая маркировка проставлена на разделочной доске для вареных овощей:

а) В. О.; б) С. Р.; в) С. О.

14. Качество молочных продуктов можно определить по:

а) консистенции; б) прозрачности; в) вкусу; г) внешнему виду; д) плотности.

15.Укажите пищевые продукты, содержащие витамин С :

а) зелень петрушки; б) зелень укропа; в) сливочное масло; г) картофель;

д) рыба; е) смородина; ж) капуста; з) хлеб.

16.Признаками недоброкачества рыбы являются:

а) жабры красного цвета; б) жабры серого цвета; в) глаза впалые и светлые;

г) неприятный запах; д) отделение мяса от костей.

17.Способы тепловой обработки рыбы:

а) припускание; б) пассерование; в) запекание; г) бланширование; д) тушение.

18.При заготовке рыбы для длительного хранения ее:

а) солят; б) вялят; в) жарят; г) коптят; д) замораживают; е) маринуют.

19.Перед приготовлением горох и чечевицу:

а) промывают; б) сушат; в) замачивают; г) перебирают; д) обжаривают.

20.Макаронеры при варке засыпают в кастрюлю :

а) с холодной водой; б) с теплой водой; в) с горячей водой; г) с кипящей водой.

21. Кисломолочными продуктами являются:

а) молоко; б) кефир; в) творог; г) сметана; д) мороженое.

22. Время жаренья на плите мелкой или порезанной на куски крупной рыбы составляет:

а) 5 мин; б) 10 мин; в) 15 мин; г) 30 мин; д) 45 мин.

Система оценивания работы по теме «Кулинария» 6 класс.

Тест включает 22 задания по разделу «Кулинария» и относится к первой группе сложности (необходимо из предложенных вариантов ответов выбрать один или несколько верных ответов).

Время, отводимое на проведение контрольной работы (тестовое задание), не более 1 урока (45 минут).

Перед началом работы необходимо обратить внимание учащихся на следующее:

- как поставлен вопрос;

- правильных ответов может быть один или несколько;

- буквы, обозначающие правильные ответы, нужно обводить кружком.

- задание засчитывается в том случае, если ответ полностью верный (например, если правильных ответов - 4, а обведены лишь 3 из них, то ответ не засчитывается - 0 баллов).

- за правильный ответ на одно задание присуждается 1 балл;

- возможное максимальное количество баллов за тест – 22 балла.

Общее число баллов за работу составляет 22 балла.

19-22 балла - оценка «5».

15-18 баллов - оценка «4».

11-14 баллов - оценка «3».

10 и менее баллов - оценка «2».

Контрольная работа № 2
«Материаловедение» «Машиноведение»

Выберите один правильный ответ (для заданий № 1-8, кроме № 4)

1. **Технология – это наука...**
 - а) изучающая природные явления;
 - б) изучающая исторические события;
 - в) изучающая основы экономики;
 - г) изучающая преобразования материалов, энергии и информации.
2. **К волокнам животного происхождения относятся:**
 - а) хлопок и лен;
 - б) шерсть и шелк;
 - в) вискоза и ацетат.
3. **Натуральный шелк получают из:**
 - а) гусеницы тутового шелкопряда;
 - б) гусеницы бабочки белокрылки;
 - в) бабочки шелкопрядки.
4. **Укажите последовательность роста шерстяного волокна.**
 - а) __ ость;
 - б) __ пух;
 - в) __ переходный волос;
 - г) __ мертвый волос.
5. **При сжигании шерстяное волокно выделяет запах...**
 - а) жженой бумаги;
 - б) уксуса;
 - г) жженого рога.
6. **Долевая нить при растяжении...**
 - а) изменяет свою длину;
 - б) не изменяет своей длины.
7. **Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется...**
 - а) прядением;
 - б) ткачеством;
 - в) отделкой.
8. **Что является сырьем для производства ткани?**
 - а) вата;
 - б) пряжа;
 - в) треста.

Выберите несколько правильных ответов (для заданий № 9,10, 11)

9. **Что относится к гигиеническим свойствам ткани?**
 - а) сминаемость;
 - б) гигроскопичность;
 - в) пылеемкость;
 - г) прочность;

д) электризуемость.

10. **Какими свойствами обладают ткани из шелковых волокон?**

- а) высокая теплозащитность;
- б) скольжение;
- в) драпируемость;
- г) высокая пылеемкость.

11. **От чего зависит пылеемкость ткани?**

а) от вида переплетения

;

количества

пыли;

г) от фактуры поверхности;

д) от осыпаемости нитей из срезов;

Выберите один правильный ответ (для заданий № 12, 13, 14.)

б) от

12. **Устойчивость ткани к воздействию солнечных лучей, к стирке, к растяжению?**

а) усадка;

б) прочность;

в) сминаемость.

13. **Назовите стиль, в моде которого основной наряд дополнял высокий конусообразный головной убор?**

а) ампир;

б) ренессанс;

г) готический.

14. **Какой стиль характеризуется сооружениями на голове крупных причесок в виде цветочных клумб, кораблей, птичьих гнезд, а также обилием бантиков, рюшек, оборок.**

а) барокко;

б) ампир;

в) модерн.

15. **Назовите 4 основных вида силуэта:** _____

«Машиноведение»

Выберите один правильный ответ (для заданий № 16, 17, 18, 19, 20)

16. **Какая деталь приводит в действие швейную машину?**

а) маховое колесо;

б) зубчатая рейка;

в) электропривод.

17. **Длинный желобок машинной иглы служит:**

а) для заправки верхней нити;

б) для предохранения верхней нити от перетирания;

в) защитой для нити от загрязнения;

18. **Что располагается на платформе швейной машины?**

а) рычаг обратного хода;

б) зубчатая рейка;

в) нитепритягиватель;

г) челночный механизм.

19. **Концы строчек на швейной машине закрепляют...**

а) двойной обратной строчкой;

б) узелком;

в) петлей.

20. **Челночное устройство находится:**

а) на стойке рукава;

б) на платформе;

в) под платформой.

7 класс
Контрольная работа № 1
по разделу *Кулинария*.

1 вариант

Тема: «Блюда из молока и молочных продуктов»

Вопрос	Да	Нет
1. 1. Пастеризация молока – это нагрев продукта до температуры ниже 100 град., при этом погибают болезнетворные микробы.		
2. 2. Сыр – молочный продукт, который богат витамином С.		
3. 3. Варенец – кисломолочный напиток.		
4. 4. Домашний творог готовится из простокваши.		
5. 5. Свежее молоко имеет голубоватый цвет.		
6. 6. Сырники, приготовленные в духовке полезнее чем, жаренные на сковороде.		

7. Что вырабатывают из молока или сливок путём сквашивания их специальными кисломолочными заквасками. Выберите правильные ответы.

- а) сметана;
- б) биолакт;
- в) кумыс;
- г) творог.

8. Напишите не менее 3-х блюд из молока и молочных продуктов _____

9. Напишите не менее 3-х видов кисломолочного продукта _____

Тема: «Виды теста и сладостей»

Вопрос	Да	Нет
10. Перед приготовлением теста муку просеивают через сито, чтобы изделие потом лучше пропеклось.		
11. Разрыхлитель нужен для того, чтобы сделать тесто пористым и воздушным.		
12. Оладьи и блинчики выпекают из одинаково жидкого теста.		
13. «Язычки» готовят из песочного теста.		
14. Дрожжевое тесто может быть слоёным.		
15. При приготовлении теста неважно будет ли использоваться сахар и ли сахарная пудра.		

16. Определи соответствие: Вид теста - Особенность приготовления теста

1. Бисквитное	А. Тесто для выпечки язычков, хачапури, самсы. Это тесто представляет собой множество тончайших слоёв теста и жира (сливочного масла). Чтобы слои не смешивались, тесто должно быть очень холодным.
2. Песочное	Б. Это тесто приготавливают без разрыхлителей. Для придания пористой

	структуры в него вводят взбитые яйца или яичные белки, которые и являются разрыхлителем. Тесто приготавливается из муки, сахара и яиц. Полученная выпечка - основа для тортов, пирожных.
3. Слоёное	В. Вид теста, при приготовлении которого вся мука или некоторая её часть из необходимого для приготовления объёма предварительно заливается кипящей водой и запаривается до нескольких часов. Тесто для кондитерских изделий - без сахара и без разрыхлителей.
4. Заварное	Г. Основной разрыхлитель в этом тесте – масло. Оно придает тесту рассыпчатость, обволакивает частицы муки и не дает им соединиться.

17. Перечислите виды теста в зависимости от способа приготовления _____

18. Установите соответствие в составе между основными видами пресного теста.
(соедини стрелочками)

Обыкновенное пресное тесто	В состав теста входят пшеничная мука, сливочное масло, яйцо, молоко (или сливки), сметана, сахар, соль и сода.
Сдобное тесто	Состоит из пшеничной муки, растительного масла, соли и воды.

19. Из песочного теста готовят:

- а) пельмени;
- б) оладьи;
- в) печенье;
- г) вермишель.

20. Десерт из сваренных в сахарном сиропе сочных плодов, а также из кожуры фруктов:

- а) пастила;
- б) джем;
- в) цукаты;
- г) мармелад.

21. Для какого продукта при консервировании с сахаром используют пюре?

- а) пастила;
- б) варенье;
- в) повидло.

22. Пельмени и вареники готовят из теста:

- а) пресного;
- б) дрожжевого.

23. Для приготовления каких сладких блюд используют желатин (несколько ответов)?

- а) суфле;
- б) желе;
- в) самбук;
- г) кисель.

24. Подчеркните кухонные инструменты и приспособления, применяемые при приготовлении выпечки?

миксер, шумовка, венчик, сито, лопатка, пергаментная бумага, кондитерский шприц, шинковка, тёрка, половник, скалка, дуршлаг, противень, фольга.

2 вариант

Тема: «Блюда из молока и молочных продуктов»

Вопрос	Да	Нет
1. Стерилизация молока – это нагрев продукта до температуры ниже 100 град., при этом погибают болезнетворные микробы.		
2. Сыр – молочный продукт, который богат кальцием.		
3. Биолакт – кисломолочный напиток.		
4. Молочный суп должен иметь жидкую консистенцию, а каша — вязкую.		
5. Свежее молоко вообще не имеет запаха.		
6. При приготовлении молочной каши сливочное масло кладут в кастрюлю во время варки.		

7. Что получают из молока с помощью сычужного фермента или молочной кислоты (эти вещества свёртывают молоко).

- а) сметана;
- б) сыр;
- в) кумыс.

8. Напишите не менее 3-х блюд из творога _____

9. Напишите не менее 3-х видов молочных продуктов _____

Тема: «Виды теста и сладостей»

Вопрос	Да	Нет
10. Перед приготовлением теста муку просеивают через сито, чтобы удалить мусор и насытить её кислородом.		
11. Ванилин нужен для того, чтобы сделать тесто пористым и воздушным.		
12. Блины с припёком жарят только с одной стороны.		
13. Пряники готовят из песочного теста.		
14. Дрожжевое тесто готовится опарным и безопарным способом.		
15. При приготовлении сметанного крема лучше использовать сахарную пудру.		

16. Определи соответствие: Вид теста - Особенность приготовления теста

1. Бисквитное	А. Тесто для выпечки язычков, хачапури, самсы. Это тесто представляет собой множество тончайших слоёв теста и жира (сливочного масла). Чтобы слои не смешивались, тесто должно быть очень холодным.
2. Песочное	Б. Это тесто приготавливают без разрыхлителей. Для придания пористой структуры в него вводят взбитые яйца или яичные белки, которые и являются разрыхлителем. Тесто приготавливается из муки, сахара и яиц. Полученная выпечка - основа для тортов, пирожных.

3. Слоёное	В. Вид теста, при приготовлении которого вся мука или некоторая её часть из необходимого для приготовления объёма предварительно заливается кипящей водой и запаривается до нескольких часов. Тесто для кондитерских изделий - без сахара и без разрыхлителей.
4. Заварное	Г. Основной разрыхлитель в этом тесте – масло. Оно придает тесту рассыпчатость, обволакивает частицы муки и не дает им соединиться.

17. Какой консистенции бывает тесто (3 вида)? _____

18. Желирующим веществом для киселей является:

- а) пищевой желатин;
- б) картофельный крахмал;
- в) пшеничная мука;
- г) манная крупа.

19. К сладким молочным блюдам относятся (выберите несколько ответов):

- а) пудинги;
- б) каши;
- в) морсы;
- г) мороженое;
- д) компоты.

20. Какой продукт получается в результате сваренных с добавлением сахара целых или разрезанных на дольки плодов и ягод?

- а) варенье;
- б) повидло;
- в) пюре;
- г) смоква.

21. Разрыхлителем для пресного теста являются:

- а) сода;
- б) дрожжи;
- в) ванилин.

22. Из какого вида теста готовят торт «Наполеон»?

- а) бисквитное;
- б) слоёное;
- в) заварное.

23. Из жидкого теста готовят: (выберите несколько ответов)

- а) блинчики;
- б) оладьи;
- в) бисквиты
- г) кексы.

24. Подчеркните кухонные инструменты и приспособления, применяемые при изготовлении выпечки?

миксер, шумовка, венчик, сито, лопатка, пергаментная бумага, кондитерский шприц, шинковка, тёрка, половник, скалка, дуршлаг, противень, фольга.

Критерии оценки:

20-24: «5», 16-19: «4», 11-15: «3», ...-10: «2»

Контрольная работа № 2

«Материаловедение»

1. Обведите кружком правильные ответы.

К натуральным текстильным волокнам животного происхождения относятся:

А) шёлк; Б) лён; В) вискоза; Г) шерсть.

2. Напишите последовательность получения шелка (шерсти) в виде схемы

3. Какими свойствами из перечисленных должна обладать ткань для летней юбки-

а) прочность; б) сминаемость; в) драпируемость; г) воздухопроницаемость;

д) теплозащитность.

4. Соотнесите свойства тканей и их характеристики:

Свойства	Характеристики
1. Физические (механические)	а) сминаемость б) осыпаемость
2. Эргономические (гигиенические)	в) гигроскопичность г) теплозащитность
3. Технологические	д) пылеемкость е) драпируемость ж) усадка з) прочность

5. Расшифруйте содержание этикеток одежды

1. _____

2. _____

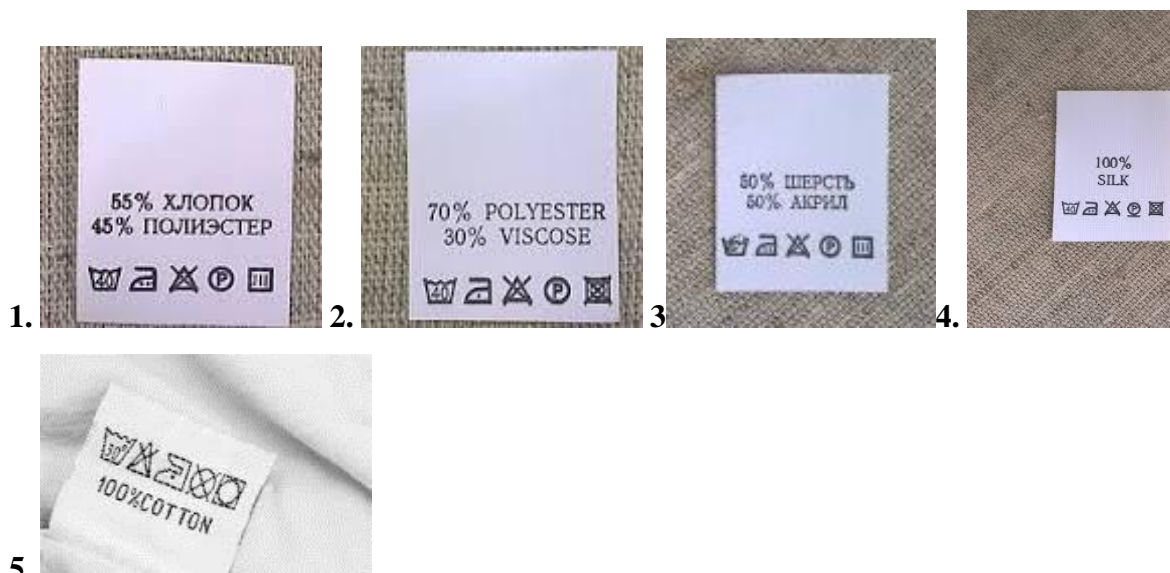
3. _____

4. _____

5. _____

Выпишите варианты смесовых тканей _____

Выберите варианты натуральных тканей _____



6. Приведите доказательства, что ткани животного происхождения обладают положительными свойствами для человека.

Задание 7. Представь, что тебе предстоит выполнить проект «Школьная юбка». Сформулируй проблему проекта и определи его цель и задачи

Проблема _____

Цель _____

Задачи: _____

8. Представь, что тебе предстоит выполнить проект «Школьная юбка». Сформулируй требования к изделию

Требования к изделию

9. Как ты оцениваешь себя при выполнении данной работы?

Мне было трудно

Мне было не очень трудно

Мне было легко

Вопросы были интересные, необычные

Вопросы были знакомые, обычные

Твои замечания по работе _____

Критерии оценки	Кол-во баллов
Умеет оценивать свою деятельность	2
Умеет оценить свою деятельность, но испытывает небольшие затруднения при формулировке	1
Не может оценить свою деятельность	0

ИТОГО:

18-12 баллов – повышенный уровень,

11-6 баллов – базовый уровень,

5-0 балла – низкий уровень

8 класс
Контрольная работа № 1
«Кулинария»,

I вариант

1. Основными источниками энергии для организма человека являются

- А) белки и витамины
- Б) минеральные вещества
- В) жиры и углеводы

2. Профессия человека, который рассчитывает калорийность и стоимость блюд, составляет меню для предприятий общественного питания, называется

- А) калькулятор
- Б) экономист
- В) повар

3. Почему мясо птицы применяют для приготовления диетических блюд?

- А) мясо птицы очень полезно для детского организма
- Б) в мясе птице много полноценного белка и легкоплавкий жир
- В) в мясе птицы очень мало жира и много минеральных веществ

4. Обязательным ингредиентом для приготовления первого блюда русской кухни – рассольника являются

- А) маринованные помидоры
- Б) соленые огурцы
- В) квашеная капуста

5 Мясо птицы уже сварилось и готово, если

- А) мякоть отделилась от костей и стала очень мягкой
- Б) если поварская игла легко проходит в мякоть и выделяющийся из прокола сок – прозрачный
- В) если курица кипела не менее 10 минут

6. К тепловой обработке мяса не относится процесс

- А) запекания

Б) оттаивания

В) жарения

7. Национальное блюдо русской кухни

А) полтавский борщ

Б) холодник по-мински

В) щи постные

8. Чтобы жесткое мясо стало мягче его необходимо

А) посыпать солью

Б) сбрызнуть лимонным соком

В) замочить в воде на 2 часа

9. К заправочным супам не относится

А) борщ с пампушками

Б) бульон с яйцом

В) вермишелевый суп с фрикадельками

10. Консервирование с использованием уксусной кислоты – это:

А) квашение

Б) маринование

В) мочение

II вариант

1. Основным строительным материалом для клеток организма являются

А) белки

Б) жиры

В) минеральные вещества

2. Специалист, который обладает навыками и умениями приготовления тортов и пирожных называется

А) кондитер

Б) тестовод

В) повар

3. Какую дикую африканскую птицу с недавних пор стали разводить на фермах в России?

А) страуса

Б) перепелку

В) куропатку

4. Традиционное первое блюда русской кухни – щи. Обязательным ингредиентом для приготовления этого блюда является

А) квашеная капуста

Б) соленые огурцы

В) вареная свекла

5. Мороженое мясо птицы лучше оттаивать

А) положив в миску с горячей водой

Б) на воздухе, при комнатной температуре

В) опустив в кастрюлю с кипящей водой

6. К первичной обработке птицы не относится процесс

А) ощипывание

Б) оттаивания

В) жарения

7. Народная мудрость гласит «Каша – матушка наша».

Национальным блюдом какой кухни была и остается каша?

А) грузинской

Б) итальянской

В) русской

8. Удаление волосков и остатков перьев с тушки птицы называется

А) оттаивание Б) ощипывание В) потрошение

9. К заправочным супам относится

- А) рассольник
- Б) бульон с гренками
- В) суп - пюре из шампиньонов

10. При мариновании овощей или фруктов основным консервантом является:

- А) сахарный сироп
- Б) уксусная кислота
- В) соль

Контрольная работа № 2

«Материаловедение» «Машиноведение»

1.Какая химическая ткань обладает хорошими гигиеническими свойствами:

- а) лавсан б) ацетатный шелк в) вискоза
- г) итрон

2.Какие ткани теряют прочность в мокром состоянии

- а) капрон б) вискоза в) лен г) натуральный шелк
- д) ацетатный шелк

3.Сырьем для производства тканей из натуральных волокон служат:

- а) лен б) уголь в) шерсть животных г) древесина
- д) коконы шелкопряда

4. Установите соответствие между видом волокна и признаком его определения

Волокно	Характер горения	Запах при горении
1. Ацетат	а) сгорает полностью. С образованием светло-серой золы	I – жженой бумаги
2. Хлопок	б) в пламени горит при вынесении из пламени гаснет, на конце волокна образуется шарик, рассыпающийся при нажатии	II – уксуса
3. Натуральный шелк	в) горит быстро, на конце образуется бурый плотный шарик	III- жженого волоса

5.Назови марку первой швейной машины, выпущенной в Царской России _____

6. Укажи последовательность заправки верхней нити в швейной машине с ручным приводом:

- а) регулятор натяжения верхней нити б) нитенаправитель №1
- в) катушечный стержень г) нитепритягиватель д) нитенаправитель №2
- е) компенсационная пружина ж) ушко иглы з) нитенаправитель №3

7. Если в швейной машине погнулась игла, то может произойти:

- а) пропуск стежков в строчке б) петляние верхней нити в) обрыв верхней нити

г) обрыв нижней нити д) поломка иглы

8.. Если машинная строчка петляет снизу, необходимо:

а) ослабить натяжение нижней нити

б) ослабить натяжение верхней нити

в) усилить натяжение верхней нити

г) ослабить натяжение верхней и нижней нитей,

д) усилить натяжение нижней нити

Итоговая контрольная работа 8 класс

Пояснительная записка

Цель: выявить уровень достижения образовательных результатов учащихся по итогам курса технологии 8 класс

предметные знания:

-*понятия:* экология жилища, водоснабжение, семейная экономика, бюджет семьи, профессия и профессиональное самоопределение.

предметные умения:

- владеть информацией об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении, пользоваться бытовыми электроприборами и счетчиками, определять потребителей электрической энергии;

- иметь представление о системе водоснабжении и канализации жилого дома;

- рассчитывать и определять вид бюджета, с учетом потребностей семьи, доходов и расходов;

- соотносить название профессии с типом и классом профессии, определять отличия между профессией и специальностью.

- метапредметные умения:

-*познавательные:* поиск и выделение необходимой информации; владение методами чтения графической информации (работа с таблицей, изображениями, со схемой); классификация объектов по выделенным признакам; выстраивание цепочки логических действий; формулирование определений, понятий информации;

-*регулятивные:* использование изученных правил, способов действий, приемов вычислений; оценивание результата по алгоритму;

- *коммуникативные:* оформление своих мыслей в письменной форме;

• **личностные:** аккуратность при выполнении заданий;

Краткая характеристика итоговой контрольной работы

В содержание включены вопросы по разделам: «Технология домашнего хозяйства», «Электротехника», «Семейная экономика», «Современное производство и профессиональное самоопределение».

Контрольная работа включает в себя задания базового и повышенного уровня, состоит из 3 частей: Задания первого уровня (*часть А*) предполагали выбор учащимися правильного ответа с явной подсказкой.

Задания второго уровня (*часть В*) являлись более сложными, то есть требовали от учащихся воспроизведения знаний по памяти, без подсказки.

Задания третьего уровня (*часть С*) включает 2 задания (повышенного уровня) с кратким свободным ответом.

Работа включает 20 заданий:

18 заданий базового уровня, 2 задания (19-20) – повышенного уровня.

Задания позволяют выявить

познавательные: поиск и выделение необходимой информации (№ 5,10, 14); владение методами чтения графической информации (работа с таблицей, изображениями, со схемой) (№ 15, 16, 17, 18); классификация объектов по выделенным признакам (№ 8,9); выстраивание цепочки логических действий (№ 19); формулирование определений, понятий информации (№ 3, 6, 11, 12, 20);

-*регулятивные:* использование изученных правил, способов действий, приемов вычислений (№ 4, 13);

- *коммуникативные:* способность увязать знания с собственным жизненным опытом (№1, 2, 7);

личностные: аккуратность при выполнении заданий

Результат освоения определяется следующим образом:

Оценка успешности выполнения заданий (в %)	Уровневая оценка знаний	Традиционная оценка учащихся 8 класса
86% - 100%	Высокий	Отлично
66% - 85%	Выше среднего	Хорошо
50% - 65%	Средний уровень	Удовлетворительно
Менее 50%	Низкий уровень	Неудовлетворительно

Оценки за контрольную работу следует выставлять по следующей шкале:

Максимальное количество баллов за работу – 33

Критерии оценивания:

«5» - от 29-33 б.

«4» - от 22-28 б.

«3» - от 17-21 б.

«2» - менее 17 баллов

Часть 1 (А)

Выберите правильный ответ:

1. В домах, из какого строительного материала предпочтительнее жить с точки зрения экологических требований:

- а) бетонных; б) из песчано-гравийных материалов;
в) гранитных; г) деревянных.

Выберите правильный ответ:

2. Самый простой способ улучшить микроклимат помещения:

- а) включить горячую воду; б) повысить температуру воздуха;
в) проветрить помещение.

Выберите правильный ответ:

3. Компьютер - это ...

- 1) устройство для автоматической обработки числовой информации
2) устройство для хранения информации
3) устройство для поиска, сбора, хранения, преобразования и использования информации в цифровом формате
4) совокупность программных средств, осуществляющих управление информационными ресурсами

Выберите правильный ответ:

4. Счетчик электрической энергии измеряет:

- а) силу тока;
б) напряжение сети;
в) мощность потребляемой электроэнергии;
г) расход энергии за определенное время;

Выберите правильный ответ:

5. Почему после использования люминесцентные лампы нельзя выкидывать?

- а) они содержат хлор; б) они содержат ртуть; в) ничего не содержат.

Выберите правильный ответ:

6. Водоснабжение - это?

- а) движение воды по трубам;
- б) система мер по обеспечению населения и предприятия водой;
- в) канализация в жилом помещении;
- г) продажа воды.

Выберите правильный ответ:

7. К элементам водоснабжения и канализации относят:

- а) водопроводные трубы, вентили, краны, шланги и т.д.;
- б) гвозди, шурупы, саморезы;
- в) доски, бруски, горбыль, вагонка;
- г) все перечисленное выше.

Выберите правильный ответ:

8. Профессия бухгалтер относится к типу

человек-человек, 2- человек-техника, 3- человек-природа, 4- человек- знаковая система, 5- человек- художественный образ

1-

Выберите правильные ответы:

9. Какие профессии относятся к профессиям ручного труда:

- 1. артист
- 2. плотник
- 3. пианист
- 4. таксист
- 5. парикмахер

Выберите правильный ответ:

10. Основные источники электрической энергии

- 1) осветительные приборы
- 2) выпрямители;
- 3) нагревательные приборы
- 4) тепловые, атомные и гидроэлектростанции

Выберите правильный ответ:

11. Что изучает семейная экономика?

- а) повседневную экономическую жизнь семьи;
- б) межличностные отношения в семье;
- в) расходы семьи;
- г) доходы семьи.

Выберите правильный ответ:

12. Бюджет это:

- А) Совокупность всех доходов и расходов
- Б) Деньги или материальные ценности
- В) Доходы и расходы, которые можно запланировать

Выберите правильный ответ:

13. Где используют электродвигатели?

- 1. настольная лампа
- 2. швейная машина
- 3. газовая плита
- 4. часы.

