# Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по итогам учебного года

Предмет: *технология*

Класс: *5*

Время проведения: *40 минут* Форма проведения: *тест* Критерии оценивания:

-

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| % выполнения заданий | Тестовый балл | Аттестационная отметка |
| 85%-100% | 17-20 | «5» («отлично») |
| 65%-84% | 13-16 | «4» («хорошо») |
| 40%-64% | 8-12 | «3» («удовлетворительно») |
| Менее 40% | Менее 8 | «неудовлетворительно»  (задание не выполнено) |

Были изучены следующие темы:

### Оформление интерьера. В которую входит:

1. Интерьер и планировка кухни-столовой.

### Кулинария. В которую входят:

1. Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание.
2. Технология приготовления бутербродов, горячих напитков, блюд из овощей и фруктов, яиц.

### Часть А. Выберите правильные ответы (один или несколько).

1. **Отметьте правильный ответ. Интерьер - это**

А) внутренний вид помещения; Б) внешний вид помещения;

В) классический вид помещения.

### Отметьте правильный ответ. Зона в кухне, предназначенная для приготовления пищи.

А) столовая;

Б) рабочая;

В) зона прохода.

### Отметьте правильные ответы. Размещение мебели на кухне бывает:

А) однорядным; Б) двухрядным; В) П-образным.

### Отметьте правильный ответ. Кулинария–это

А) искусство приготовления вкусной и питательной пищи; Б) наука о вкусной и питательной пище;

В) покупка вкусной и питательной пищи.

### Отметьте правильный ответ. Витамин А

А) улучшает пищеварение;

Б) укрепляет защитные силы организма;

В) способствует росту, развитию, улучшает зрение;

### Отметьте правильный ответ. Вещества – поставщики энергии, содержащиеся в сливочном и растительном масле:

А) белки; Б) жиры;

В) углеводы.

### Отметьте правильный ответ. Строительный материал клеток и тканей организма.

А) белок; Б) желток.

### Отметьте правильный ответ. К бутербродам не относится: а) канапе;

б) сандвичи; в) пирожное.

### Отметьте правильный ответ. Мыть и держать овощи в воде не более

А)10-15 минут Б)20-25 минут В)25-30 минут

### Соотнесите способ приготовления яиц с временем их варки:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Способ приготовления |  | Время варки |
| 1) всмятку |  | а) 7-10мин |
| 2) в «мешочек» |  | б) 4-5 мин |
| 3) вкрутую |  | в) 2 мин |

**Часть Б. Дополните ответы.**

* 1. Сорта чая бывают:

### Часть С. Дайте развернутый ответ.

Назовите санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу.

### Правильные ответы

**Часть А.**

1. А;
2. Б;
3. А, Б, В;
4. А;
5. В;
6. Б;
7. А;
8. В;
9. А;
10. В, Б, А.

### Часть Б.

* Сорта чая: черный, зеленый, травяной, белый.
* Рабочий треугольник.

### Часть С.

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу:

* Надеть форму: косынку и фартук.
* Руки вымыть с мылом.
* Ногти должны быть коротко острижены.
* Если на руках имеется рана или порез, нужно обработать рану и надеть напальчник.

# Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по итогам учебного года

Предмет: *технология (Обслуживающий труд)*

Класс: *6*

Время проведения: *40 минут* Форма проведения: *тест* Критерии оценивания:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| % выполнения заданий | Тестовый балл | Аттестационная отметка |
| 85%-100% | 23-28 | «5» («отлично») |
| 65%-84% | 18-22 | «4» («хорошо») |
| 40%-64% | 11-17 | «3» («удовлетворительно») |
| Менее 40% | Менее 11 | «неудовлетворительно»  (задание не выполнено) |

## Вариант I

### Интерьер жилого дома. В которую входят:

Планировка и интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере.

### Кулинария. В которую входят:

Технология приготовления блюд из рыбы. Технология приготовления блюд из мяса. Технология приготовления первых блюд.

### Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)

* 1. **При создании интерьера учитывают правила композиции. Назовите их.**

А. симметричная;

Б. практичная;

В. ритм.

### Назовите приемы размещения комнатных растений в интерьере.

А. одиночные растения; Б. террариум;

В. аквариум.

### К декоративному оформлению оконных проемов относят:

А. блокировку; Б. драпировку; В. шторы;

Г. ламбрекен.

### Кулинария – это

А. искусство приготовления вкусной и питательной пищи; Б. наука о вкусной и питательной пище;

В. покупка вкусной и питательной пищи

### В кулинарии рыба по месту обитания делится:

А. морскую; Б. речную;

В. океаническую; Г. копченую.

### Назовите признак недоброкачественной рыбы.

А. глаза прозрачные; Б. глаза невыпуклые;

В. жабры ярко – красные; Г. консистенция плотная.

### Доброкачественное мясо:

А. упругое;

Б. имеет мягкий жир;

В. имеет твердый жир;

Г. не упругое.

### К мясным продуктам относятся:

А. печень; Б. сердце; В. язык;

Г. свинина; Д. говядина.

### По способу приготовления супы бывают:

А. заправочные; Б. холодные;

В. летние;

Г. молочные.

### Обработка продукта в небольшом количестве жира это…

А. пассирование; Б. пропускание;

В. бланширование.

### Часть Б. Дополните ответы.

1. Фитодизайн – это .
2. Бульон – это .

### Часть С. Дайте развернутый ответ.

Опишите технологию приготовления бульона.

### Правильные ответы Часть А

1. А, В.
2. А, Б.
3. Б, В, Г.
4. А.
5. А, Б.
6. Б.
7. А, В.
8. А, Б, В.
9. А, Б, Г.
10. А.

### Часть Б

1. Фитодизайн - это искусство оформления интерьера, создание композиций с использованием растений.
2. Бульон – жидкий навар из мяса, рыбы или овощей.

### Часть С

* 1. Положить подготовленное мясо в кастрюлю и залить холодной водой.
  2. Довести до кипения на сильном огне, снять пену и уменьшить нагрев.
  3. Заложить в кипящий бульон подготовленную морковь, репчатый лук, специи, соль и варить около 40 минут.
  4. Вынуть шумовкой лук, морковь, мясо. 5.Процедить бульон.

6.Бульон можно подавать как самостоятельное блюдо или использовать как жидкую основу для супов.

## Вариант II

**Бытовая швейная машина. В которую входят:**

1. Устройство швейной иглы.
2. Дефекты машинной строчки.

**Часть А. Отметьте галочкой правильные ответы (один или несколько)**

1. **К волокнам животного происхождения относятся:**

А. шерсть;

Б. ситец;

В. шелк.

1. **Коконную нить вырабатывает:**

А. бабочка; Б. куколка; В. гусеница.

1. **К искусственным волокнам относятся:**

А. вискоза; Б. ацетат;

В. нейлон.

1. **Ткань - это переплетение нитей:**

А. нити основы;

Б. нити утка;

В. нити для шитья.

1. **К технологическим свойствам ткани относятся:**

А. осыпаемость;

Б. драпируемость;

В. скольжение.

1. **По способу отделки ткань бывает:**

А. суровой;

Б. с атласным рисунком;

В. гладкокрашеной.

1. **Долевая нить при растяжении:**

А. изменяет свою длину;

Б. не изменяет своей длины.

1. **Длинный желобок иглы при ее установке в иглодержатель должен располагаться:**

А. влево; Б. вправо;

В. со стороны входа нитки в иглу.

1. **Поломка швейной иглы может произойти по причинам, если:**

А. игла погнута;

Б. игла вставлена в иглодержатель не до упора; В. игла вставлена в иглодержатель до упора.

1. **В бытовой швейной машине имеются регуляторы:**

А. длины стежка; Б. высоты стежка;

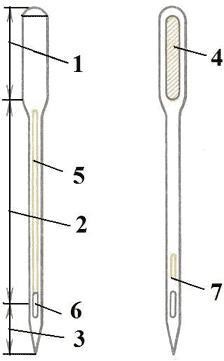
В. натяжения верхней нити.

**Часть Б. Дополните ответы**

* 1. Петляние сверху – нижняя нитка образует на поверхности ткани петли, а верхняя нитка туго затянута. Для исправления дефекта необходимо:
  2. Петляние снизу – верхняя нитка образует петли на нижней стороне ткани, верхняя нитка слишком слабо натянута. Для исправления дефекта необходимо:

**Часть С. Дайте развернутый ответ**

Назовите основные части машинной иглы. Как правильно установить машинную иглу в иглодержатель швейной машины?



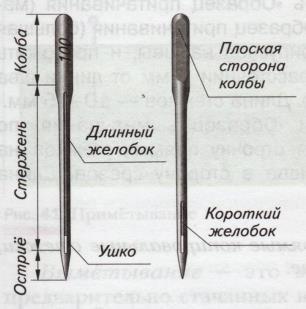
**Правильные ответы**

**Часть А.**

* 1. А.В.
  2. В.
  3. А.Б.
  4. А.Б.
  5. А.В.
  6. А.В.
  7. Б.
  8. В.
  9. А.Б.
  10. А.В.

**Часть Б.**

1. Ослабить натяжение верхней нитки, повернув диск регулятора на цифру с меньшим делением.
2. Увеличить натяжения верхней нитки, повернув диск регулятора на цифру с большим делением.

**Часть С.**

Для того чтобы правильно вставить иглу в иглодержатель швейной машины надо:

* + открутить винт на игловодителе;

вставить иглу в иглодержатель до упора;

при установке иглы длинный желобок должен располагаться со стороны входа нитки в иглу.

закрутить винт на игловодителе.

# Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по итогам учебного года

Предмет: *технология*

Класс: *7*

Время проведения: *40 минут* Форма проведения: *тест* Критерии оценивания:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| % выполнения заданий | Тестовый балл | Аттестационная отметка |
| 85%-100% | 20-25 | «5» («отлично») |
| 65%-84% | 14-19 | «4» («хорошо») |
| 40%-64% | 13-18 | «3» («удовлетворительно») |
| Менее 40% | Менее 13 | «неудовлетворительно»  (задание не выполнено) |

### Вариант I

*Выбери правильный ответ*

### Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)

1. **Интерьер - это…**

А. внутренний вид помещения; Б. внешний вид помещения;

В. классический вид помещения.

### В современном интерьере размещают предметы:

А. живописи; Б. скульптуры; В. панно.

### К основным типам ламп относятся:

А. люминесцентные; Б. светодиодные;

В. стеклянные;

Г. лампы накаливания.

### Светильники делят на 2 типа освещения:

А. рассеянного; Б. конкретного; В. направленного.

### Различают три вида уборки:

А. ежедневная;

Б. еженедельная;

В. ежеквартальная;

Г. сезонная.

### Молоко очень важный продукт. Оно содержит:

А. белок; Б. йод;

В. кальций; Г. железо.

### Молоко, нагретое, до температуры ниже 100 градусов называется…

А. стерилизованным; Б. пастеризованным.

### Изделия из жидкого теста называются:

А. пирожки; Б. оладьи;

В. блинчики.

### Что является разрыхлителем в дрожжевом тесте?

А. сода;

Б. дрожжи; В. маргарин.

### Цукаты – это…

А. сладости; Б. десерты; В. напитки.

**Часть Б. Дополните ответы.** 1.Озонаторы – это приборы… 2.Кондитер должен уметь…

### Часть С. Дайте развернутый ответ.

Как приготовить блинчики из жидкого

теста?

### Правильные ответы

**Часть А**

1. А.
2. А, Б, В.
3. А, Б, Г.
4. А, В.
5. А, Б, Г.
6. А, В, Г.
7. Б.

8Б, В.

9Б.

10А.

### Часть Б

1. Озонаторы – это приборы, которые насыщают воздух озоном. Озон является активным веществом; распространяясь по помещению, он способен нейтрализовать табачный дым, уничтожить пыль и бактерии, содержащиеся в воздухе.
2. Кондитер должен уметь приготовлять хлебобулочные изделия и хлеб, готовить и оформлять мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, торты, пирожные.

### Часть С

Блинчики выпекают из очень жидкого теста, приготовленного без разрыхлителя. Обычно обжаривают одну сторону, снимают блинчик со сковороды, на поджаренную сторону кладут начинку, сворачивают трубочкой или конвертиков и снова обжаривают.

### Вариант II

*Выбери правильный ответ*

### Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько) 1.Текстильные волокна делятся на группы:

А. натуральные; Б. химические; В. органические.

### К волокнам животного происхождения относятся:

А. шерсть; Б. ситец; В. шелк.

### К искусственным волокнам относятся:

А. вискоза; Б. ацетат; В. нейлон.

### Ткань - это переплетение нитей:

А. нити основы; Б. нити утка;

В. нити для шитья.

### Стачивание – это:

А. соединение нескольких приблизительно равных по величине деталей машинной строчкой;

Б. соединение нескольких различных по величине деталей машинной строчкой;

В. прокладывание строчки для закрепления подогнутого края изделия.

### После выполнения машинной строчки концы нитей:

А. выводят на изнаночную сторону и завязывают узелком;

Б. выводят на изнаночную сторону и закрепляют 3-4 ручными стежками; В. закрепляют обратным ходом машины.

### 7.При обработке нижнего среза изделия применяют швы:

А. стачной; Б. обтачной;

В. В подгибку с закрытым срезом; Г. двойной;

Д. в подгибку с открытым срезом. **Расшифруйте условные обозначения**: Ст -

Сб- Дст- Ди-

### Долевая нить при растяжении:

А. изменяет свою длину;

Б. не изменяет своей длины

### Что необходимо учитывать при раскрое изделия?

А. расположение рисунка на ткани; Б. направление нитей основы;

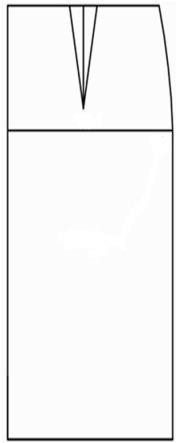
В. направление нитей утка;

Г. величину припусков на швы. **Часть Б. Дополните ответы** Конструирование –это…

Моделирование – это…

### Часть С. Дайте развернутый ответ

На основе выкройки чертежа юбки имеются задние и передние вытачки. Что такое вытачка и для чего она нужна? На основе выкройки подпишите конструктивные линии.



### Правильные ответы

**Часть А.**

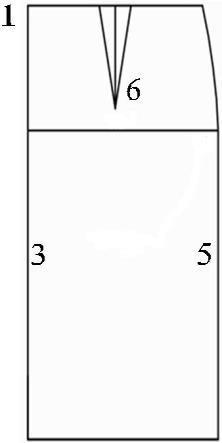
1. А, Б.
2. А, В. 3.А, Б. 4.А, Б. 5.А. 6.А. 7.В, Д.
3. Ст - полуобхват талии; Сб - полуобхватбѐдер; Дст - длина спины до талии; Ди - длина изделия.
4. Б.
5. А, Б, Г.

### Часть Б.

* Конструирование – построение чертежа выкройки изделия.
* Моделирование – процесс изменения выкройки чертежа в соответствии с моделью.

### Часть С.

Вытачка – клиновидный шов. Предназначается для придания выпуклых форм в изделии.



1. Линия талии.
2. Линия бедер.
3. Средняя линия (сгиб).
4. Линия низа.
5. Линия бока.
6. Вытачка.

# Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по итогам учебного года

Предмет: *технология*

Класс: *8*

Время проведения: *40 минут* Форма проведения: *тест* Критерии оценивания:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| % выполнения заданий | Тестовый балл | Аттестационная отметка |
| 85%-100% | 25-30 | «5» («отлично») |
| 65%-84% | 18-24 | «4» («хорошо») |
| 40%-64% | 13-17 | «3» («удовлетворительно») |
| Менее 40% | Менее 13 | «неудовлетворительно» (задание не выполнено) |

### Итоговая контрольная работа по предмету технологии для учащихся 8 класса

*Выбери правильный ответ*

### Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько) Что изучает семейная экономика?

а) повседневную экономическую жизнь семьи; б) межличностные отношения в семье;

в) расходы семьи; б) доходы семьи.

### Какие функции выполняет семья?

а) воспитательную; б) коммуникативную; в) а и б.

### Что является видом инициативной деятельности человека, который, владея полностью или частично какими-либо материальными или культурными ценностями, использует их для производства товаров или услуг с целью получения прибыли?

а) предпринимательская деятельность; б) личная деятельность;

в) семейная деятельность.

### Что называется, разницей между суммой денег от продажи товаров и услуг и затратами на их производство?

а) убыль;

б) прибыль; в) доход; г) расход.

### Что называется, осознанной необходимостью иметь что-либо материальное или духовное?

а) желание;

б) потребность; в) жажда.

### Потребности бывают:

а) материальные и духовные;

б) не материальные и духовные; в) материальные.

### Определите, что подразумевается под денежным выражением стоимости товара

а) товар, б) цена,

в) себестоимость, г) доход.

### Устройство, преобразующее какую-либо энергию в электрическую, называется…

а) ротором;

б) источником; в) элементом; г) генератором.

***Закончите предложения.***

Вещества, пропускающие электрический ток, называют …………………….

Вещества, не пропускающие электрический ток, называют …………………

### Как называется ток, если сила тока с течением времени не изменяется?

а) постоянный б) переменный в) временный.

### Часть Б. Дополните ответы.

Бюджет семьи – это…

Объясните, с какой целью электрические провода покрывают слоем резины, пластмассы, лака и т.п. или обматывают бумажной пряжей, пропитанной парафином?

### Часть С. Дайте развернутый ответ.

**Определите, к какому типу относится семейный бюджет семьи**,если всемье из трех человек (отец, мать и сын школьник) совокупный доход составляет 37 тыс. руб. в месяц. Коммунальные платежи составляют ≈ 5,5 тыс. руб. затраты на питание 8 тыс. руб., траты на непродовольственные товары 4 тыс. руб., культурные потребности 3,5 тыс.руб.

а) дефицитный, б) избыточный,

в) сбалансированный, г) оптимальный.

### Правильные ответы Часть А

А.

В.

А.

Б.

Б.

А.

Б.

Б.

Проводниками. Диэлектриками. А.

### Часть Б

Бюджет семьи – это учёт, планирование, контроль и регулирование доходов и расходов семьи.

С целью ИЗОЛЯЦИИ, которая необходима, чтобы не было опасности поражения током при прикосновении к проводам

### Часть С

5,5 т.р. + 3,5 т.р +8 т.р. +4 т.р. = 21 т.р. (постоянные расходы семьи)

37 т.р. – 21 т.р. = 16 т.р. (сбережения)

Ответ: в данной семье Д >Р (бюджет избыточный)

# Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по итогам учебного года

Предмет: *технология (Технический труд)*

Класс: *5-8*

Время проведения: *40 минут*

Форма проведения: *зашита проекта (изделие)*

Критерии оценивания:

|  |  |
| --- | --- |
| Баллы | Аттестационная отметка |
| 29-34 | «5» («отлично») |
| 22-28 | «4» («хорошо») |
| 13-21 | «3» («удовлетворительно») |
| Менее 13 | «неудовлетворительно» (задание не выполнено) |

1. Изделие. 5 б
2. Обоснование проектной работы. 1 б 3.Историческая справка. 1б 4.Опорная схема размышления. 3б 5.Анализ идей. 5б.

6.Чертеж изделия.5б 7.Технологическая карта. 5б. 8.Экономическая оценка. 5б 9.Экологическая оценка. 1б. 10.Эстетическая оценка.1б. 11.Реклама проекта.1б.

12.Оценка изделия. 1б.(самооценка)