

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.

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

- А) столовая;
- Б) рабочая;
- В) зона прохода.

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

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

4. 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.

5. Отметьте правильный ответ. Витамин А

- А) улучшает пищеварение;
- Б) укрепляет защитные силы организма;
- В) способствует росту, развитию, улучшает зрение;

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

- А) белки;
- Б) жиры;
- В) углеводы.

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

А) белок;

Б) желток.

8. **Отметьте правильный ответ. К бутербродам не относится:**

а) канапе;

б) сэндвичи;

в) пирожное.

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

А)10-15 минут

Б)20-25 минут

В)25-30 минут

10. **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. Сорты 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.

- Сорты 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.

2. Назовите приемы размещения комнатных растений в интерьере.

- А. одиночные растения;
- Б. террариум;
- В. аквариум.

3. К декоративному оформлению оконных проемов относят:

- А. блокировку;
- Б. драпировку;
- В. шторы;
- Г. ламбрекен.

4. Кулинария – это

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

5. В кулинарии рыба по месту обитания делится:

- А. морскую;
- Б. речную;
- В. океаническую;
- Г. копченую.

6. Назовите признак недоброкачественной рыбы.

- А. глаза прозрачные;
- Б. глаза невыпуклые;
- В. жабры ярко – красные;
- Г. консистенция плотная.

7. Доброкачественное мясо:

- А. упругое;
- Б. имеет мягкий жир;
- В. имеет твердый жир;
- Г. не упругое.

8. К мясным продуктам относятся:

- А. печень;
- Б. сердце;
- В. язык;
- Г. свинина;
- Д. говядина.

9. По способу приготовления супы бывают:

- А. заправочные;
- Б. холодные;
- В. летние;
- Г. молочные.

10. 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.

2. Коконную нить вырабатывает:

- А. бабочка;
- Б. куколка;
- В. гусеница.

3. К искусственным волокнам относятся:

- А. вискоза; Б. ацетат;
- В. нейлон.

4. Ткань - это переплетение нитей:

- А. нити основы;
- Б. нити утка;
- В. нити для шитья.

5. К технологическим свойствам ткани относятся:

- А. осыпаемость;
- Б. драпируемость;
- В. скольжение.

6. По способу отделки ткань бывает:

- А. суровой;
- Б. с атласным рисунком;
- В. гладкокрашеной.

7. Долевая нить при растяжении:

- А. изменяет свою длину;
- Б. не изменяет своей длины.

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

- А. влево;
- Б. вправо;
- В. со стороны входа нитки в иглу.

9. 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.

10. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:

- А. длины стежка;
- Б. высоты стежка;
- В. натяжения верхней нити.

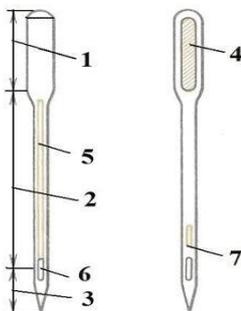
Часть Б. Дополните ответы

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

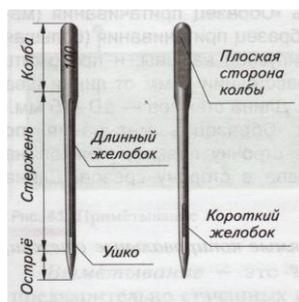
Часть А.

3. А.В.
4. В.
5. А.Б.
6. А.Б.
7. А.В.
8. А.В.
9. Б.
10. В.
11. А.Б.
12. 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.

2. В современном интерьере размещают предметы:

- А. живописи;
- Б. скульптуры;
- В. панно.

3. К основным типам ламп относятся:

- А. люминесцентные;
- Б. светодиодные;
- В. стеклянные;
- Г. лампы накаливания.

4. Светильники делят на 2 типа освещения:

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

5. Различают три вида уборки:

- А. ежедневная;
- Б. еженедельная;
- В. ежеквартальная;
- Г. сезонная.

6. Молоко очень важный продукт. Оно содержит:

- А. белок;
- Б. йод;
- В. кальций;
- Г. железо.

7. Молоко, нагретое, до температуры ниже 100 градусов называется...

- А. стерилизованным;
- Б. пастеризованным.

8. Изделия из жидкого теста называются:

- А. пирожки;
- Б. оладьи;
- В. блинчики.

9. Что является разрыхлителем в дрожжевом тесте?

- А. сода;
- Б. дрожжи;
- В. маргарин.

10. 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.
- 8 Б, В.
- 9 Б.
- 10 А.

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 готовить 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 конвертиком 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.

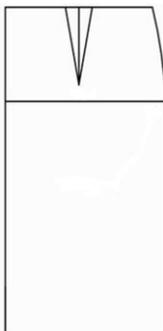
Часть Б. Дополните ответы

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.
8. Ст - полуобхват талии; Сб - полуобхватбёдер; Дст - длина спины до талии; Ди - длина изделия.
9. Б.
10. А, Б, Г.

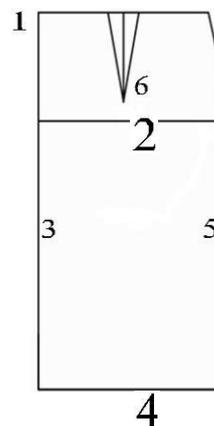
Часть Б.

- 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 всемо из трех человек (отец, мать и сын школьник) совокупный доход составляет 37 тыс. руб. в месяц. Коммунальные платежи составляют $\approx 5,5$ 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

$5,5 \text{ т.р.} + 3,5 \text{ т.р.} + 8 \text{ т.р.} + 4 \text{ т.р.} = 21 \text{ т.р.}$ (постоянные расходы семьи)

$37 \text{ т.р.} - 21 \text{ т.р.} = 16 \text{ т.р.}$ (сбережения)

Ответ: в данной семье $D > P$ (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: *защита 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)