

**Контрольно-измерительный материал  
для проведения промежуточной аттестации обучающихся 7 класса  
по учебному предмету «Технология»  
(демоверсия)**

Форма проведения: итоговое тестирование

Работа состоит из 3 частей и содержит 12 заданий.

Часть А содержит 8 тестовых заданий базового уровня с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных, 1 тестовое задание с выбором двух правильных ответов из четырех предложенных; 1 задание на определение правильной последовательности этапов.

Часть В содержит 1 задания базового уровня сложности, содержит задания на соответствие и определение недостающей информации

Часть С содержит 1 задания повышенного уровня сложности, в которых необходимо записать ответ.

**Система оценивания выполнения отдельных заданий и работы в целом**

Задания в работе в зависимости от их типа и уровня сложности оцениваются разным количеством баллов.

Выполнение каждого задания части А оценивается в 1 балл. Задание части А считается выполненным, если экзаменуемый дал ответ, соответствующий коду верного ответа. Максимальное количество первичных баллов, которое можно получить за выполнение заданий части А, равно 10.

Выполнение задания части В оценивается в 2 балла. Максимальное количество баллов, которое можно получить за выполнение заданий части В, равно 2.

Выполнение задания части С оценивается в 4 балла. Максимальное количество первичных баллов, которое можно получить за выполнение задания части С, равно 4.

Максимальное количество первичных баллов, которое можно получить за выполнение всех заданий работы, равно 16.

Части работы	Количество заданий	Максимальный первичный балл	Процент максимального первичного балла за выполнение заданий данной части от максимального первичного балла за всю работу, равного 16
Часть А	10	10	62,5
Часть В	1	2	12,5
Часть С	1	4	25,0
Итого	12	16	100

**Первичный балл переводится в пятибалльную шкалу по следующему принципу:**

Отметка по пятибалльной шкале	«2»	«3»	«4»	«5»
Проценты	0-29	30-69	70-89	90-100
Баллы	0-6	7-8	9-10	11-12

**Часть 1. Выбери правильный ответ.**

**1. Если вы столкнулись с признаками пищевого отравления, какие меры необходимо принять?**

- А) выпить 2-3 стакана чая
- Б) вызвать врача
- В) положить грелку на область живота
- Г) оказать первую медицинскую помощь

**2. Что такое производство?**

- А) деятельность человека, направленная на создание продукта
- Б) обмен товарами
- В) покупка товара

**3. Мясо продукты являются основным источником:**

- А) углеводов
- Б) жиров
- В) белка
- Г) витаминов

**4. Укажите последовательность этапов первичной обработки мяса**

А) зачистка	
Б) оттаивание	
В) промывание	
Г) нарезание	
Д) обмывание	

**5. Субпродукты это?**

- А) шкура животных
- Б) почки животных
- В) рога животных
- Г) мозги животных

**6. У льна волокна находятся :**

- А) в корнях
- Б) в стебле
- В) в листьях

**7. Какой овощ не входит в группу корнеплодов?**

- А) капуста
- Б) перец
- В) морковь
- Г) горох

**8. Сколько существует этапов моделирования:**

- А) 1
- Б) 2
- В) 3
- Г) 4

**9. При приготовлении салатов нельзя:**

- А) добавлять соль
- Б) смешивать теплые и холодные продукты
- В) мелко резать овощи

**10. Жарка овощей – это:**

- А) нагревание продукта в воде
- Б) нагревание продукта в масле
- В) нагревание продукта в духовом шкафу

**Часть 2.**

**11. Вставьте пропущенное слово:**

Техноло́гия — \_\_\_\_\_ методов и инструментов для достижения желаемого результата; в широком смысле — применение научного знания для \_\_\_\_\_ практических задач.

**Часть 3.**

**12. Опишите технологию приготовления любого блюда из мяса.**

---

---

---

---

---

---

---

---