

**Контрольно-измерительный материал
для проведения промежуточной аттестации обучающихся 8 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. Когда яйцо сварено «в мешочке», у него?

- А) крутые желток и белок
- Б) жидкие желток и белок
- В) жидкий желток, крутой белок

3. Процесс моделирование одежды -это ...

- а) разработка новых фасонов одежды по рисунку художника
- б) создания образца или эскиза будущего изделия
- в) изготовление базовой основы для дальнейшего производства изделий
- г) изменение геометрических размеров и формы отдельных частей швейного изделия

4. Укажите последовательность этапов первичной обработки мяса

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

5. На каком этапе моделирования подбирается уже существующая основа?

- А) 1
- Б) 2
- В) 3
- Г) 4

6. Субпродукты это?

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

7. У хлопка волокна находятся :

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

8. Какой овощ не входит в группу корнеплодов?

- А) капуста
- Б) морковь
- В) свекла
- Г) репа

9. При варке яиц:

- А) яйца опускаются в холодную воду, затем ставят на огонь
- Б) яйца опускают в воду комнатной температуры, затем ставят на огонь
- В) яйца опускают в уже кипящую воду.

10. Припускание овощей – это:

- А) нагревание продукта в большом количестве воды
- Б) нагревание продукта в малом количестве воды
- В) нагревание продукта в масле
- Г) нагревание продукта в жире

Часть 2.

11. Вставьте пропущенные слова:

Четвертый этап моделирования представляет собой, _____ образца, на котором идет _____ всей выполненной предыдущей работы и дополнения, если что-то не было учтено

Часть 3.

12. Опишите технологию приготовления любого блюда «Запеченная рыба».
