

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-------|--|--|--|--|----------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Промежуточная аттестация по образовательным программам основного общего образования | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Дата проведения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Название предмета | | | | | | | | | | Класс | | | | | Номер варианта | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Фамилия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Имя | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Инструкция по выполнению работы

Дорогие ребята!

Внимательно ознакомьтесь с характером каждого задания, определите для себя последовательность выполнения работы. Начинать работу можно с любого задания, однако, рекомендуется выполнять задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у вас затруднение, пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах которых вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться, если у вас останется время. Если ты ошибся и хочешь исправить свой ответ, то зачеркни его и обведи или запиши тот ответ, который считаешь верным.

Желаем успеха!

Часть 1 Базовый уровень

(каждый правильный ответ в заданиях 1-4, 6-9, 11-14, 16-19 оценивается в 1 балл,
каждый правильный ответ в заданиях 5, 10, 15, 20 оценивается в 2 балла)

1. Что такое техносфера?

- 1) это мир, который содержит искусственные технические сооружения, изготавливаемые и используемые человеком
- 2) часть экосферы, нетронутая человеком
- 3) часть космоса

Ответ: _____

2. Что такое производство?

- 1) обмен товарами
- 2) деятельность человека, направленная на получение необходимых ему материальных благ и услуг
- 3) покупка товара

Ответ: _____

3. Что такое потребительские блага?

- 1) продукты и услуги для удовлетворения потребностей людей
- 2) духовные ценности
- 3) развлечения

Ответ: _____

4. Что такое техника?

- 1) машины
- 2) общее название механизмов, приспособлений и машин, не существующих в природе и созданных человеком
- 3) приборы

Ответ: _____

5. Производственную и непроизводственную технику делят на пассивную и активную. Из предложенного списка выберите то, что относится к пассивной технике..

Здание завода, инструменты, трубопровод, механизмы, линии электропередачи, агрегаты, железнодорожные пути, установки, средства связи.

Пассивная техника : _____

6. Проект – это:

- 1) самостоятельная исследовательская деятельность, направленная на достижение поставленной цели или проблемы
- 2) общественное представление чего-либо нового, недавно появившегося, созданного
- 3) это развернутое устное изложение какой-либо темы, сделанное публично

Ответ: _____

7. Что из перечисленного не является этапом проекта:

- 1) технологический
- 2) поисковый
- 3) аналитический
- 4) оформительный

Ответ: _____

8. В какой карте указывают только последовательность операций.

- 1) маршрутной карте

- 2) технологической
- 3) географической;
- 4) поисковой

Ответ: _____

9. Какой вид энергии не существует?

- 1) механическая энергия
- 2) ядерная энергия
- 3) автомобильная энергия

Ответ: _____

10. Собери минимальный набор кухонного оборудования. Из предложенного списка выберите то, что необходимо.

Холодильник; плита, мойка, микроволновая печь, блендер, стиральная машина, телевизор, мясорубка, тостер, стиральная машина, пылесос, духовка.

11. Зона в кухне предназначенная, для приготовления пищи:

- 1) кладовая зона
- 2) рабочая
- 3) зона отдыха
- 4) дополнительная

Ответ: _____

12. Чем занимается растениеводство?

- 1) выращиванием морских животных
- 2) выращиванием культурных растений
- 3) посадкой лесных массивов

Ответ: _____

13. Волокна растительного происхождения получают из:

- 1) крапивы
- 2) шерсти
- 3) хлопка
- 4) вискозы

Ответ: _____

14. Наука о сохранении и укреплении здоровья. Это...

- 1) санитария
- 2) физиология
- 3) гигиена
- 4) кулинария

Ответ: _____

15. Цветные металлы –это сплавы на основе... Выбери из предложенных вариантов правильные.

Алюминия, магния, титана, меди, свинца, олова, никеля, чугуна, стали, железа, резины, стекла, бетона

16. По способу приготовления бутерброды могут быть:

- 1) простые, сложные

- 2) комбинированные, слоистые
- 3) горячие и холодные
- 4) закрытые и горячие.

Ответ: _____

17. Углеводы являются главным поставщиком энергии для организма, помогают работать мышцам. Они содержатся в:

- 1) яйцах, молоке и молочных продуктах, мясе, рыбе
- 2) фруктах, ягодах, мёде, муке, картофеле, макаронах, крупах
- 3) сливочном масле, говяжьём, свином и бараньём жире, растительном масле, орехах
- 4) фруктах, овощах

Ответ: _____

18. Чертеж выполняется с помощью инструментов:

- 1) карандаш, линейка, треугольник
- 2) карандаш, ластик, тушь
- 3) линия, штрихи, точки

Ответ: _____

19. Частью какой отрасли экономики является животноводство?

- 1) химическая промышленность
- 2) пищевая промышленность
- 3) сельское хозяйство

Ответ: _____

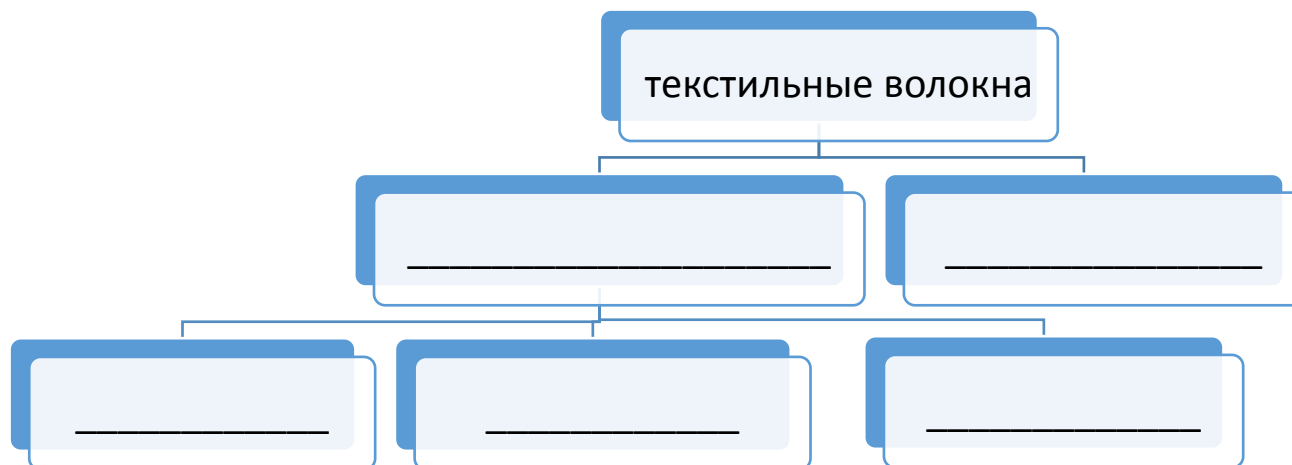
20. Прочитай предложения, заполни пропуски.

Вся информация делится на: _____, _____ и _____ .
 Поступает она человеку через органы чувств, соответственно различают следующие виды информации: _____, _____, _____, _____ , _____ .

Часть 2 Повышенный уровень

(каждый правильный ответ оценивается в 3 балла)

21* Заполни схему.



22* Продолжи:

Классификация – это _____

Единичное производство – это _____

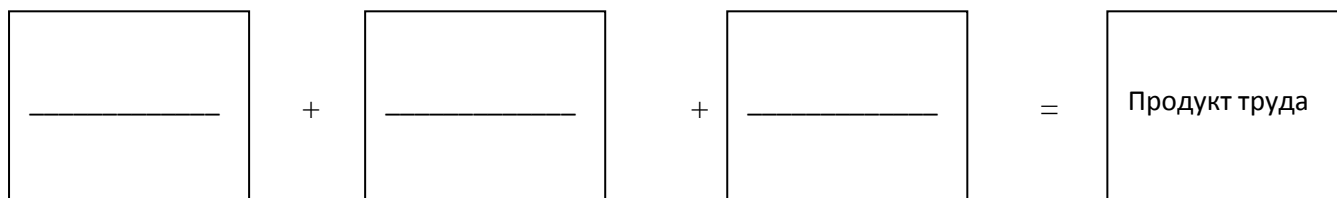
Серийное производство – это _____

23* Назови прибор по его назначению и определи назначение по названию прибора.

Впиши в таблицу недостающую информацию.

| Название электроприбора | Назначение |
|--------------------------|--|
| 1. Микроволновая печь | Хранение продуктов и приготовленной пищи |
| 3. Воздухоочиститель | 2. Мытье и сушка посуды |
| 5. Утюг | 4. Удалит пыль из ковров и мебели |
| | 6. |

24* Заполни формулу получения продукта труда.



25* Соотнеси

| Вид тепловой обработки | Содержание работы |
|------------------------|---|
| Варка | приготовление овощей в плотно закрытой посуде в небольшом количестве жидкости |
| Припускание | приготовление нарезанных ломтиками или соломкой овощей на сковороде с толстым дном с добавлением масла или жира |
| Бланшировка | приготовление овощей в кипящей жидкости (воде, бульоне, молоке) |
| Жарка | ошпаривание овощей кипятком или паром |
| Пассировка | обжаривание в небольшом количестве жира до полуготовности |