

**Пояснительная записка  
к материалам промежуточной аттестации  
по технологии за курс 8 класса  
МБОУ СОШ №21 г. Озерска Челябинской области  
2024–2025 учебный год**

Промежуточная аттестация по технологии в форме теста, который содержит только письменную часть, составлена с учётом федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства просвещения РФ от 31 мая 2021 г. №287 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования») и на основании действующей программы - **Технология: рабочая программа. 5-9 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница.** – М.: Вентана-Граф, 2017

Промежуточная аттестация по технологии составлена на основе методических материалов к учебнику: **Технология: 8-9 классы: учебник / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница.** – 4-е изд., тер. – М.: Просвещение, 2022. – 222, [2] с.: ил.

**Контрольно-измерительные материалы состоят из двух частей:**

1 часть – 9 заданий (1 – 9) – базовый уровень;

2 часть – 1 задание (10) – повышенный уровень.

**Базовый уровень** - позволяющий проверить освоение средних знаний и умений по предмету.

**Повышенный уровень** - позволяющий проверить способность учащихся решать учебные задачи по предмету, в которых способ выполнения требует дополнительной информации.

Тест содержит задания по проверке теоретических знаний и практических умений, и навыков учащихся.

В работу включены следующие задания:

- выбор одного варианта ответа;
- выбор одного или нескольких вариантов ответа;
- заполнение пропуска;
- установление соответствия;
- решение творческих задач.

**Система оценки выполнения отдельных заданий и работы в целом.**

- за каждый правильный ответ на 1 - 9 задания, учащийся получает 1 балл;
- 10 задание – **(по выбору)** учащийся получает до 4 баллов, в зависимости от количества правильно указанных позиций и качества ответа;

**Время, отводимое на выполнение работы, - 40 минут.**

## Промежуточная аттестация по технологии 8 класс

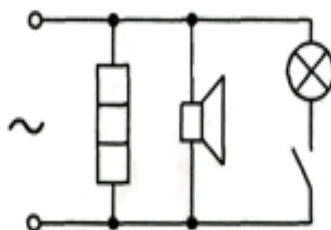
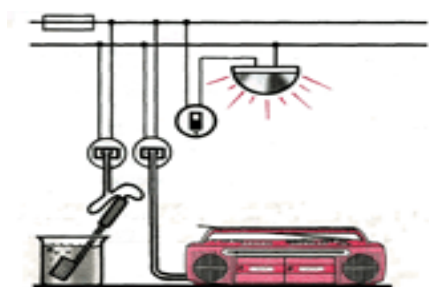
### 1 вариант

#### 1. Дайте определение:

- А) Электрический ток – это...
- Б) Проводники - .... Перечисли.
- В) Диэлектрики – это.... Как их называют по-другому? Перечисли.

#### 2. Рассмотрите рисунок и схему.

Какое соединение потребителей представлено на них? Почему в квартире применяют именно такое соединение?



#### 3. Какие правила электробезопасности нарушены. (рис)



**4. Художественная обработка металла, которая заключается в нанесении на заготовку неглубокого рельефа ударами молотка по специальному инструменту (чекану) называется ...**

- А) басма
- Б) тиснение
- В) чеканка

**5. .... представляет собой невысокий металлический рельеф с плавными формами, без острых краёв и выступов:**

- А) матричная сетка
- Б) доска
- С) басменная доска

**6. Какие технологические операции вы будете выполнять при пошиве юбки**

- А) раскрой изделия
- Б) стачивание и обработка боковых швов
- В) притачивание пояса
- Г) обработка застёжки в шве
- Д) обработка низа юбки

**7. Задание: Составьте слово**

**Как называют колпачки с мельчайшими отверстиями в рабочих органах прядильных машин, через которые продавливается прядильный раствор или расплав с помощью специального дозирующего устройства?**

БЫИФРЕЛ -> \_\_\_\_\_

**8. Установите соответствие.**

**Выдержка теста перед выпечкой**

- |              |                                                                |
|--------------|----------------------------------------------------------------|
| 1.Песочное   | А) выпекать немедленно;                                        |
| 2.Бисквитное | Б) выдержать в теплом месте;                                   |
| 3.Слоеное    | В) выдержать в холодильнике 15-30 мин;                         |
| 4.Дрожжевое  | Г) в процессе изготовления многократно помещают в холодильник. |

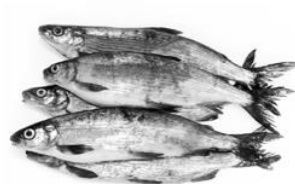
**9. Биотехнология – это**

- А) промышленная микробиология
- Б) техническая биохимия
- В) использование живых организмов и биологических процессов в производстве

## 10. Творческое задание по выбору (А или Б)

### А.

Вам предстоит приготовить горячее блюдо на обед для своей семьи. В Вашем распоряжении есть следующие продукты (см. фотографии в Приложении). Для приготовления блюда можно использовать в любом сочетании все или только некоторые из этих продуктов.



Какое блюдо Вы будете готовить?

Ответ: \_\_\_\_\_

Укажите:

- исходные продукты;
- необходимую посуду, бытовые приборы.

Ответ: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Активал  
Чтобы акти  
"Параметр

Опишите последовательность своих действий (технология), которые Вы будете выполнять для приготовления этого блюда.

Ответ: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Укажите правила безопасности, которые Вам необходимо будет соблюдать в процессе работы.

Ответ: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Б

Представьте, что Вы купили в магазине брюки/костюм, которые оказались слишком длинными для Вас. Вам нужно их укоротить.



Укажите необходимые средства, инструменты, бытовые приборы.

Ответ: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Опишите последовательность своих действий (технологию) по укорочению изделия и объясните её (почему выбрана именно эта последовательность действий).

Ответ: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Укажите правила безопасности, которые Вам необходимо будет соблюдать в процессе работы.

Ответ: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Активал  
Чтобы актив  
"Параметр

## Промежуточная аттестация по технологии 8 класс

### 2 вариант

1. Перечислите способы получения энергии (их 7).

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

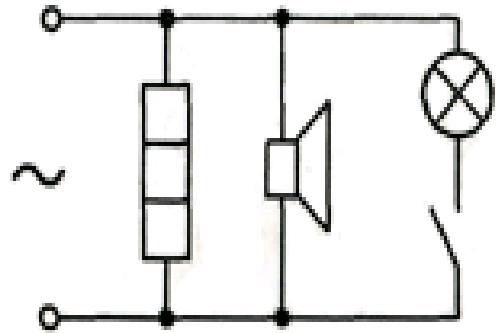
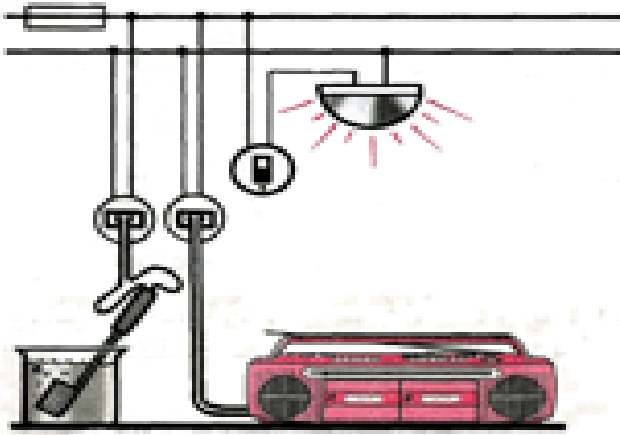
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## 2. Рассмотрите рисунок и схему.

Какое соединение потребителей представлено на них? Почему в квартире применяют именно такое соединение?



## 3. Какие правила электробезопасности нарушены. (рис)



**4. Основными инструментами для чеканки являются ...**

- А) кернеры
- Б) зубила
- В) чеканы

**5. В русском декоративно-прикладном творчестве техника басмы зародилась ещё в:**

- А) X-XI вв
- Б) VI-VII вв
- С) VI- VIII вв

**6. Выбери правильные варианты ответа на вопрос.**

Каким бывает силуэт юбки.

- А) Прямой
- Б) расширенный к низу
- В) клёш
- Г) зауженный к низу
- Д) годе

**7. Учёным удалось заменить шерстяное волокно химическим. Как оно называется?**

**8. Установите соответствие.**

Выдержка теста перед выпечкой

- |               |                                                                |
|---------------|----------------------------------------------------------------|
| 1) Песочное   | А) выпекать немедленно;                                        |
| 2) Бисквитное | Б) выдержать в теплом месте;                                   |
| 3) Слоеное    | В) выдержать в холодильнике 15-30 мин;                         |
| 4) Дрожжевое  | Г) в процессе изготовления многократно помещают в холодильник. |

**9. Укажи области применения биотехнологии:**

- А) медицина
- Б) пищевая промышленность
- В) какая разница

**10. Творческое задание по выбору.**

**А.**

Вам предстоит приготовить горячее блюдо на обед для своей семьи. В Вашем распоряжении есть следующие продукты (см. фотографии в Приложении). Для приготовления блюда можно использовать в любом сочетании все или только некоторые из этих продуктов.



Какое блюдо Вы будете готовить?

Ответ: \_\_\_\_\_

Укажите:

- исходные продукты;
- необходимую посуду, бытовые приборы.

Ответ: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Опишите последовательность своих действий (технологию), которые Вы будете выполнять для приготовления этого блюда.

Ответ: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Укажите правила безопасности, которые Вам необходимо будет соблюдать в процессе работы.

Ответ: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Б

Представьте, что Вы купили в магазине брюки/костюм, которые оказались слишком длинными для Вас. Вам нужно их укоротить.



Укажите необходимые средства, инструменты, бытовые приборы.

Ответ: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Опишите последовательность своих действий (технологию) по укорочению изделия и объясните её (почему выбрана именно эта последовательность действий).

Ответ: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Укажите правила безопасности, которые Вам необходимо будет соблюдать в процессе работы.

Ответ: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Активал  
Чтобы актив  
"Параметр

### Критерии оценивания аттестационной работы

| № задания | Уровень задания | Максимальный балл | Проверяемые предметные умения                                                                                                                                                                    |
|-----------|-----------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1         | Б               | 1                 | Характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики                                                                                                                       |
| 2         | Б               | 1                 | Осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;<br>Распознавать виды, назначения материалов и оборудования, применяемого в технологических процессах |
| 3         | Б               | 1                 | Характеризовать и распознавать устройства для накопления энергии, передачи энергии.                                                                                                              |
| 4         | Б               | 1                 | Характеризовать основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов.                                                                                     |
| 5         | Б               | 1                 | Характеризовать основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов.                                                                                     |
| 6         | Б               | 1                 | Выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения                                                                                                                            |
| 7         | Б               | 1                 | Выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения                                                                                                                            |
| 8         | Б               | 1                 | Следовать технологическому процессу, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта                                                                                             |
| 9         | Б               | 1                 | Получил и проанализировал опыт исследования продуктов питания                                                                                                                                    |
| 10        | П               | 3(4)              | Самостоятельно решать поставленную задачу, анализируя и подбирая материалы и средства для ее решения.                                                                                            |

**Итого: 12(13) баллов**

### Шкала перевода баллов в отметку

Отметка «5» – 9-12 (13) баллов

Отметка «4» – 6-8 баллов

Отметка «3» – 4-5 баллов

Отметка «2» – менее 4 баллов

## Ответы

| Номер вопроса | 1 вариант                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 вариант                                                                                                                            | Кол-во баллов                 |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 1             | <p>А) Электрический ток – это направленное движение электрически заряженных частиц (1б).</p> <p>Б) Проводники – это вещества, хорошо проводящие электрический ток (1б). Металлы и их сплавы (1б).</p> <p>В) Диэлектрики, или изоляторы (1б) – вещества, практически не проводящие эл. ток (1б). пластмасса, керамика, сухая древесина и др.(1б)</p> | Тепловые, гидро-, атомные электростанции, ветроэнергетические установки, приливная энергетика, гелиоэнергетика, МГД-генераторы. (7б) | 1                             |
| 2             | Смешанное. Все источники должны работать независимо друг от друга.                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Смешанное. Все источники должны работать независимо друг от друга.                                                                   | 1                             |
| 3             | а) Много источников из одной розетки. б) Электроприборы расположены не на своих местах.(2б)                                                                                                                                                                                                                                                         | а) Много источников из одной розетки. б) Электроприборы расположены не на своих местах.(2б)                                          | 1                             |
| 4             | В                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | В                                                                                                                                    | 1                             |
| 5             | С                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | А                                                                                                                                    | 1                             |
| 6             | АБВГД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | АВД                                                                                                                                  | 1                             |
| 7             | фильера                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | лавсан                                                                                                                               | 1                             |
| 8             | 1-В; 2-А; 3-Г; 4-Б.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1-В; 2-А; 3-Г; 4-Б.                                                                                                                  | 1                             |
| 9             | АБВ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | АБ                                                                                                                                   | 1                             |
| 10            | См. ниже                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | См. ниже                                                                                                                             | А – (4балла),<br>Б- (3 балла) |

**Итого**

**12 (13)**

## Творческие задания №10.

### А. (пример)

#### 1. Щи из говядины со свежей капусты

2.

**Инвентарь:** кастрюля, сито, нож, разделочная доска, столовая ложка, чайник, сковорода, миска

| Продукты (на 4 порции)                 |
|----------------------------------------|
| Говядина - 500 г                       |
| Капуста белокочанная - 250 г           |
| Картофель - 2 шт.                      |
| Лук репчатый - 1 шт.                   |
| Морковь - 1 шт.                        |
| Помидор - 1 шт.                        |
| Корень петрушки - 1 шт.                |
| Масло растительное - 2 ст. ложки       |
| Масло сливочное – 1 ч. ложка           |
| Зелень петрушки рубленая - 2 ст. ложки |
| Сметана - 2 ст. ложки                  |
| Лавровый лист - 1 лист                 |
| Соль - 1 ст. ложка (по вкусу)          |

3.

- Подготовить продукты для рецепта.
  - Мясо промыть, выложить в кастрюлю.
  - Мясо залить 1,5 л воды, довести до кипения, варить на среднем огне под крышкой до готовности (60-90 минут). За 5 минут до окончания варки добавить в бульон соль и лавровый лист.
  - Готовый бульон процедить.
  - Мясо нарезать порционными кусками.
  - Картофель очистить, вымыть, нарезать соломкой.
  - Корень петрушки и морковь очистить, вымыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.
  - Капусту вымыть, нашинковать.
  - Вскипятить чайник.
- Помидор вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, нарезать небольшими кусочками.
- Разогреть сковороду, налить растительное масло. Морковь, лук, корень петрушки и помидор выложить в горячее масло. Овощи тушить на сковороде с растительным маслом на небольшом огне, периодически
  - Бульон довести до кипения, добавить картофель.
  - Затем добавить капусту, варить 10-15 минут.
  - Затем добавить тушеные овощи.
  - Щи варить еще 5 минут. Щи из говядины, со свежей капустой, готовы.
  - Мясо разложить по тарелкам.
  - Затем разлить щи, заправить сметаной и посыпать зеленью петрушки.
- Приятного аппетита!

#### **4. При работе с горячей жидкостью:**

Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливая до края 4-5 сантиметров.

Проверять качество ручек емкости.

Когда жидкость закипит, уменьшить нагрев.

Снимая крышку с горячей посуды, приподнимать ее от себя.

Засыпать в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно.

В горячий жир продукты укладывать аккуратно (от себя), чтобы не разбрызгивался жир.

Снимая горячую посуду с плиты, пользоваться прихватками, а если сковорода без ручки – то специальными прихватами.

Не использовать посуду с прогнувшимся дном и сломанными ручками.

#### **Правила техники безопасности при кулинарной работе.**

##### **При пользовании электронагревательными приборами:**

Установить электронагревательный прибор на огнеупорную подставку.

Перед работой проверить исправность соединительного шнура.

Включить и выключить электроприбор сухими руками, при этом брать за корпус вилки.

##### **По окончании работы включить и выключить электроприбор.**

##### **При пользовании газовыми плитами:**

Перед работой проветрить помещение.

Зажигая газовую горелку, поднести ей сначала горящую спичку, а затем открыть кран.

Пламя горелки должно быть равномерным, синеватого цвета. Если пламя желтое и отрывается от горелки, выключить ее. Горелку надо отрегулировать.

При установке на плиту посуды с широким дном, пользоваться конфорочным кольцом с высокими ребрами. При закипании жидкости убавить пламя горелки.

Не оставлять на плите прихватки, спички и другие предметы из легковоспламеняющихся материалов. Не оставлять зажженную плиту без присмотра

## **Б.**

### **1. Вам потребуется:**

- портновские ножницы;
- сантиметровая лента;
- линейка;
- портновский мелок
- портновские булавки;
- распарыватель;
- утюг и гладильная доска;

- игла для ручного шитья или швейная машина — в зависимости от того, каким способом вы будете подшивать брюки;
- нитки.

2. Сначала необходимо определить нужную длину брюк. Лучше всего будет примерить брюки с той обувью, с которой их предполагается носить. Подверните брюки на нужную длину, подколите подгибку булавками.

Выверните брюки наизнанку. Определите ширину подгибки.

Хорошо их расправьте и отрежьте низ штанин по намеченным линиям.

Подверните низ штанин на ширину вашей подгибки (в наших примерах — 2,5 или 2 см). Заутюжьте сгибы.

Затем ещё раз подверните низ штанин на ту же ширину и заутюжьте.

Проверяйте, чтобы подгибка была одинаковой по ширине и, чтобы ширина подгибки на обеих штанинах была равна.

Теперь пора подшить брюки. Например, можно использовать ручной потайной шов. Используйте тонкую иглу и тонкую прочную нить в цвет ткани. Закрепите нить на припуске.

Либо, если ваша модель брюк это позволяет, низ можно подшить на швейной машине. Закрепите подгибку булавками и убирайте их по мере приближения к ним иглы. Не забудьте воспользоваться рукавной платформой.

### **3.**

#### **Общие санитарно-гигиенические требования при шитье**

1. Перед началом работы для удобства уберите волосы.
2. Свет должен падать на рабочую поверхность с левой стороны или спереди.

#### **Техника безопасности при работе с ножницами**

1. Храните ножницы в футляре.
2. Во время работы не оставляйте лезвия ножниц открытыми.
3. Не держите ножницы острыми частями вверх, а также не используйте их при ослабленном центральном креплении.
4. При работе внимательно следите за направлением резки. Не режьте на ходу.
5. Во время работы удерживайте материал левой рукой так, чтобы пальцы были в стороне от лезвия

#### **Техника безопасности при работе с электроприборами**

1. Перед работой с электроприбором проверьте исправность шнура, при наличии неполадок – устраните.

2. Включайте и выключайте электроприбор, держась за корпус вилки сухими руками.
3. Не оставляйте включенным электроприбор без присмотра.
4. Утюг ставьте только на специальную жаростойкую подставку.
5. Во время работы следите, чтобы шнур не касался подошвы утюга.
6. Храните электроприбор в вертикальном положении.
7. Выбирайте соответствующий составу ткани режим глажения.
8. При глажке не касайтесь рукой горячих поверхностей утюга и не смачивайте проглаживаемую ткань обильно водой

Техника безопасности при работе на швейной машинке

1. Перед работой удалите из изделия иглы и булавки.
2. Проверьте прочность креплений иглы и лапки.
3. Во время работы расстояние до машинки должно быть 10 -15 см.
4. Рядом с машинкой во время работы не должно находиться посторонних предметов.
5. Руки при шитье должны быть на безопасном расстоянии от движущихся деталей машинки.

**Техника безопасности при работе с иглами, булавками**

1. Храните иголки и булавки в определённом месте (специальной коробке, подушечке и т. д.), не оставляйте их на рабочем месте, ни в коем случае не берите иголку, булавки в рот и не вкалывайте их в одежду. Не оставляйте иголку и булавки в изделии.
2. Используйте при шитье наперсток.
3. Не используйте в работе ржавые иглы и булавки.
4. Вывойки к ткани прикрепляйте острыми концами булавок в направлении от себя.
5. Куски сломанных иголок или булавок собирайте и выбрасывайте, завернув в бумагу.
6. Посчитайте количество взятых булавок перед началом работы и количество булавок по окончанию работы, оно должно совпадать.