

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УВР
_____ Елисеева Н.В.

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ СОШ № 23
_____ Бабаев А.М.
Приказ № 10 от 10.05.2019 г.

**Итоговая контрольная работа на промежуточной аттестации
По учебному предмету «Технология»
2018-2019 учебный год
7 класс**

Учитель: Гоголева О.Г.

Демонстрационный вариант
итоговой контрольной работы по технологии
7 класс

Демонстрационный вариант
Инструкция по выполнению работы

Итоговая контрольная работа содержит 3 части, включающих в себя 25 заданий.

Часть «А» - содержит 13 заданий, позволяющих проверить освоение средних знаний и умений по предмету.

Часть «Б» – содержит 9 заданий, позволяющих проверить способность обучающихся решать учебные задачи по учебному предмету, в которых способ выполнения не очевиден и основную сложность представляет выбор способа из тех, которым они владеют.

Часть «С»- содержит 3 задания, позволяющих проверить способность обучающихся решать учебные задачи по учебному предмету, в которых способ выполнения требует дополнительной информации, представление о современных технологиях.

На выполнение итоговой контрольной работы по технологии отводится 45 минут.

Ответы к заданиям 1-13 записываются в виде одной буквы, которая соответствует номеру правильного ответа.

Ответы к заданиям 14- 22 записываются в виде букв, в которых есть несколько правильных ответов.

Ответы к заданиям 23-25 записываются в виде последовательности цифр и букв, в которых если изменен порядок, то задание считается выполненным неверно.

Все ответы заполняются яркими чернилами. Допускается использование гелиевой или капиллярной ручки.

При выполнении заданий можно пользоваться черновиком. Записи в черновике не учитываются при оценивании работы.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Желаем успеха!

Система оценивания итоговой контрольной работы по технологии в 7 классе

В части «А», «Б»

1 балл – приведен полный верный ответ;

В части «С»

2 балла- приведен полный верный ответ;

0 баллов – приведен неверный ответ.

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	Итого	
Балл	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	28

Перевод первичных баллов в оценки

Оценка	2	3	4	5
Число баллов за работу	0-5 (0-5%)	1-15 (15-50%)	16-20 (65-84%)	21-28 (85-100%)

Часть «А» Выбрать один правильный ответ.

1. Мороженую рыбу следует оттаивать:

- а) в тёплой воде;
- б) в холодной воде;
- в) в микроволновой печи;
- г) в духовом шкафу.

2. К продуктам растительного происхождения относится:

- а) масло;
- б) рыба;
- в) манка;
- г) нет правильного ответа.

3. Не пресное тесто это...

- а) бисквитное;
- в) слоеное;
- б) заварное;
- г) нет правильного ответа.

4. Вискозное волокно:

- а) синтетическое;
- в) искусственное;
- б) минеральное;
- г) растительное..

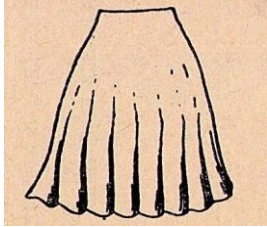
5. Знак Р обозначает :

- а) запрещена химчистка;
- в) специальная химчистка;
- б) обычная чистка;
- г) специальная чистка со щадящим режимом.

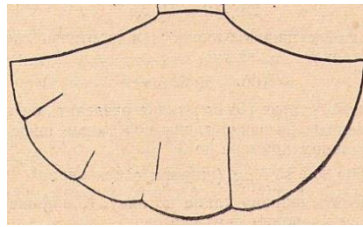
6. Направление долевой нити учитывают:

- а) для наиболее экономного раскроя ткани;
- б) чтобы избежать вытягивания изделия в процессе носки;
- в) чтобы изделие меньше сминалось.

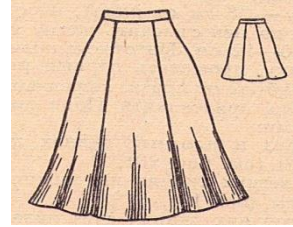
7. Укажите, какая из представленных юбок – юбка с клиньями.



а)



б)



в)

8. Для предохранения срезов деталей от осыпания их

- а) заметывают.
- б) обметывают
- в) приметывают
- г) заутюживают

9. Какую ткань можно применять для аппликации:

- а) любая ткань,
- б) только хлопчатобумажную,
- в) только плотную,
- г) только рефлённую.

10. Пищевое отравление происходит из-за...

- а). Недоедание;
- б). Переедания;
- в). Не соблюдения режима питания;
- г) Нет правильного ответа

11. Что называется процессом разработки чертежа изделия :

- а) Выкройка;
- б) Эскиз;
- в) Моделирование;
- г) Конструирование.

12. Кляр – это:

- а) вода и мука;
- б) дрожжевое тесто;
- в) смесь сырых яиц и воды;
- г) жидкое тесто.

13. Салфетку на колени кладут:

- а) полностью развернутой;
- б) сложенную в двое изгибом к себе;
- в) сложенную в двое изгибом от себе;

Часть «Б» Выбрать все правильные ответы.

14. Воздушный пирог это....

- а) мусс;
- б) суфле;
- в) самбу;
- г) желе.
- д) все

15. Шов, выполняемый с дополнительной полоской ткани:

- а) окантовочный;
- б) вподгибку;
- в) обтачной;
- г) настрочной.

16. При работе с электроутюгом нельзя:

- 1) заливать воду из-под крана в емкость для воды утюга, включенного в сеть;
- 2) утюжить влажную ткань;
- 3) выключать утюг, дергая его за шнур;
- 4) ставить утюг на огнеупорную подставку;
- 5) включать утюг мокрыми руками

17. К краевым швам относятся:

- 1) запошивочный
- 2) окантовочный с закрытым срезом
- 3) двойной
- 4) в подгибку с закрытым срезом

18. Выберите правильные ответы, что относятся к плечевой одежде:

- а) платье; б) пальто; в) шорты; г) юбка; д) пиджак; е) ночная сорочка; ж) сарафан; з) жилет

19. Кисломолочными продуктами являются:

- а) молоко;
- б) кефир;
- в) творог;
- г) мороженое;
- д) сметана.

20. Комнатные растения в интерьере размещают:

- 1) в подвесных кашпо
- 2) в рожках люстр
- 3) на подоконниках
- 4) в ванной комнате
- 5) в напольных вазах.

21. Запишите способы настила ткани:

22. Напишите название осветительных приборов

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)

Часть «С» Определить последовательность действий

23. Установите соответствие.

Условное обозначение мерки:

1. Сг
2. Сш
3. Сб
4. Оп
5. Дст

Название мерки:

- а) Длина спины до талии
- б) Полуобхват бёдер.
- в) Обхват плеча
- г) Обхват шеи
- д) Полуобхват груди

24. Установите последовательность стадии проектирования изделия.

- 1) Определение потребностей;
- 2) Выбор лучшего варианта;
- 3) Определение вида изделия;
- 4) Конструирование изделия;
- 5) Поиск варианта изделия,

25. Установите последовательность росписи в технике холодный батик

- а) высушить изделие
- б) нанести контур резервом
- в) растянуть ткань
- г) нанести рисунок
- д) расписать краской
- е) запарить в горячей воде

Решения и указания к оцениванию (критерии оценивания)

В заданиях с выбором ответа из четырех предложенных вариантов ученик должен выбрать только верный ответ. Если учащийся выбирает более одного ответа, то задание считается выполненным неверно. За полный правильный ответ на каждое из заданий 23-25 ставится 2 балла; если допущена одна ошибка, то ответ оценивается в 1 балл. Если допущено две и более ошибок или ответа нет, то выставляется 0 баллов.

Номер задания	Правильный ответ	Номер задания	Правильный ответ	Номер задания	Правильный ответ
1	б	10	г	19	а, б, в, д
2	а	11	в	20	а, в, д
3	г	12	г	21	в сгиб, в разворот.
4	в	13	б	22	бра, лампа, люстра, торшер, плафон.
5	г	14	а, б, в, г	23	1-д; 2-г; 3-б; 4-в; 5-а.
6	б	15	а, в	24	1; 3; 5; 2; 4.
7	в	16	а, в, д	25	. в, г, б, д, а, е
8	б	17	б, г		
9	а	18	а, б, д, е, ж, з		

Кодификатор проверяемых элементов содержания и требований к уровню подготовки

№	Проверяемые элементы содержания
1	Технология домашнего хозяйства
1.1	Вводный инструктаж по ТБ. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений. Предметы искусства и коллекции в интерьере
1.2	Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Освещение жилого помещения.
2	Электротехника
2.1	Технологии в сфере быта. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой
2.2	Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.
3	Кулинария
3.1	Кулинарная обработка различных видов продуктов. Безопасные приемы работы. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта.
3.2	Традиционные национальные (региональные) блюда. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Сладости, десерты, напитки.
3.3	Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.
3.4	Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий (изделия из жидкого теста, выпечка)
3.5	Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий (сладости, десерты, напитки)
4	Создание изделий из текстильных материалов.
4.1	Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Современные материалы,

	текстильное и швейное оборудование . Свойства текстильных материалов
4.2	Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. Конструирование одежды.
4.3	Моделирование простейших видов швейных изделий. Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Измерение параметров фигуры человека.
4.4	Построение и оформление чертежей швейных изделий. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.
4.5	Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой поясного изделия. Выполнение ручных и машинных швов.
4.6	Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия. Художественное оформление и отделка изделий.
4.7	Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или подделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.
5	Художественные ремесла
5.1	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Ручная роспись тканей
6	Технология творческой и опытнической деятельности
6.1	Способы представления технической и технологической информации. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Техника проведения морфологического анализа. Составление программы изучения потребностей.
6.2	Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных рабочих инструментов.