**Демоверсия**

**Промежуточная аттестация по технологии**

 **8 класс**

**Пояснительная записка**

Промежуточная аттестация по технологии проводится в форме теста в целях определения степени освоения учащимися учебного материала по изобразительному искусству в рамках освоения образовательной программы основного общего образования.

Задания ориентированы на проверку усвоения учебного материала по разделам: «Основы проектирования», «Технология ведения домашнего хозяйства», «Электротехнические работы», «Современное производство и профессиональное образование».

Тест содержит 20 вопросов и заданий разного уровня сложности. Часть А – базовая, состоит из 7 вопросов с тремя вариантами ответов, только один из которых верный. Часть В – средний уровень сложности, состоит из 8 вопросов с тремя вариантами ответов, только один из которых правильный. Часть С – повышенный уровень, состоит из 5 вопросов, ответ на которые необходимо написать самостоятельно.

Критерии для оценивания: за каждый правильный ответ на вопросы части А – 1 балл; части В – 2 балла; части С – 3 балла (максимальное количество баллов – 38).

Оценка «5» - 29-38 баллов

Оценка «4» - 19-28 баллов

Оценка «3» - 9-18 баллов

Оценка «2» - менее 9 баллов

Время написания работы: 45 минут

**Тест по технологии 8 класс**

Задание: в части А и В выбери один правильный ответ, в части С ответь на вопрос и напиши ответ.

**Часть А**

1. Последовательность действий, применяемых для сбора, получения, накопления, хранения, обработки, анализа и передачи информации с использованием средств вычислительной техники – это…

А) промышленные технологии

Б) социальные технологии

В) информационные технологии

2. Технологический процесс изготовления отливок, заключающийся в заполнении расплавленным материалом – это

А) плавление

Б) кокиль

В) изложница

Г) литье

3. Найди верное определение. Профессия – это…

А) уровень общей и профессиональной подготовки человека

Б) род трудовой деятельности человека, требующий специальных знаний, опыта и являющийся для него источником дохода

В) более узкая область приложения физических и духовных сил человека

4. Научная дисциплина, которая использует технологические процессы в работе с биологическими объектами – это…

А) растениеводство

Б) животноводство

В) биотехнология

5. Клонирование – это

А) точное воспроизведение какого-либо объекта

Б) выведение новых пород животных

В) процесс скрещивания животных

6. Какой вид механической обработки продуктов применяется для разделения на две фактуры: жидкую и плотную?

А) просеивание

Б) измельчение

В) очистка

Г) формование

Д) прессование

Е) панирование

7. Какого типа профессий не существует в общепринятой классификации?

А) человек - знаковая система

Б) человек - художественный образ

В) человек - природа

Г) человек - техника

Д) человек - человек

Е) человек - конвейер

**Часть В**

8. Найдите один не верный ответ на вопрос «Для чего нужны роботы?»

А) Освободить людей от однообразных операций

Б) Заменить человека в опасных ситуациях

В) Добраться до труднодоступных мест

Г) Управлять людьми

Д) Освободить человека от тяжёлой и вредной работы

Е) Повысить производительность труда

9. Какой стол называют фуршетным?

А) Гостей обслуживают официанты

Б) Каждый обслуживает сам себя

В) Хозяйка дома обслуживает гостей

10. Какие роботы предназначены для автоматизации всевозможных технологических операций (например сварка, штамповка, металлообработка, сборка готовых изделий и т.д.)

А) Строительные

Б) Транспортные

В) Сельскохозяйственные

Г) Промышленные

11. Как обозначаются диаметры на чертежах?

А) буквой R

Б) перечеркнутой окружностью

В) буквой D

12. Найди ошибку в правилах техники безопасности при изучении модуля «Компьютерная графика, черчение»

А) При выполнении работы следите за осанкой: сидите прямо, не горбитесь, голову и плечи держите ровно, не прислоняйтесь грудью к столу.

Б) При использовании колющих и режущих инструментов берите их только за ручки, не направляйте заостренной поверхностью на себя или на окружающих.

В) Располагайте инструменты так как удобно, главное, чтобы все было под рукой

Г) Во время выполнения работ не разбрасывайте инструменты

13. Какое из правил не относится к технике безопасности при выполнении с/х работ?

А) Во время практической работы не отвлекаться на посторонние дела и разговоры.

Б) Работу начинать по разрешению учителя.

В) Соблюдать осторожность при работе с инвентарём, чтобы не задеть товарища.

Г) Во время работы отвлекаться и общаться с товарищем

Д) По окончании работы инвентарь и спецодежду почистить и положить на место

14. Что из перечисленного является специальностью?

А) повар

Б) терапевт

В) учитель

Г) полицейский

15. Найдите правильное продолжение предложений.

|  |  |
| --- | --- |
| 1) система управления машиной представляет собой | А) совокупностьювзаимосвязанныхэлементов, каждый изкоторых вносит свойвклад в целое |
| 2) органы управлениянеобходимы | Б) для приведения любоймашины в действие |
| система является | В) совокупность связанныхмежду собой подсистем,узлов и отдельныхэлементов |

**Часть С**

16. Что из перечисленного является частями системы управления, а что — частями технологической машины?

|  |  |
| --- | --- |
| система управления | технологическая машина |
|  |  |

Подсистема, двигатель, отдельный элемент, рабочий орган, передаточный механизм, узел

17. Соотнеси описание предприятий общественного питания с их названиями

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Столовая | 2. Закусочная | 3. Магазин кулинарии | 4. Ресторан | 5.Бар |
| А) предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее свою продукцию. | Б) Наиболее распространенный вид, бывают общедоступные, закрытые, обслуживающие не постоянный контингент | В) предприятие с широким ассортиментом блюд сложного приготовления | Ограниченный ассортимент продукции: напитки, закуски, десерты и др. | Д) Ограниченный ассортимент блюд не сложного приготовления, предназначен для быстрого обслуживания |

18. Как биотехнологии применяются в медицине? Дай ответ.

19. Запиши название блюда теста (0,5 балла)

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

Перечислите продукты, которые Вам потребуются для приготовления этого блюда. (0,5 балл)

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

Перечислите оборудование и приспособления, которые Вам потребуются. (0,5 балл)

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

Опишите технологию приготовления этого блюда. (1,5 балла) Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

20. Опиши одну из профессий «официант», «ветеринарный врач», «литейщик».