

# Технология

8 класс

## Входная контрольная работа

### Спецификация

#### 1. Назначение диагностической работы

Работа предназначена для проведения процедуры текущей диагностики индивидуальной общеобразовательной подготовки обучающихся по предмету «Технология» в 8 классе. Объект оценивания: повторение изученного в 7 классах.

Вид работы: задания с выбором ответа, с кратким открытым ответом и с развёрнутым открытым ответом

#### 2. Проверяемые планируемые результаты.

В контрольной работе проверяется учебный материал по технологии для 7 класса по следующим разделам:

- Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов
- Материальные технологии ( технологии обработки текстильных материалов)

#### План (спецификация) контрольной работы

Код задания	Проверяемые элементы содержания образования	Уровень сложности задания	Тип задания	Максимальный балл за задание
А 1	Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов	Б	ВО	1
А 2	Технология приготовления изделий из теста	Б	ВО	1
А 3	Технология приготовления сладостей, десертов и напитков	Б	ВО	
А 4	Текстильное материаловедение	Б	ВО	1
А 5	Швейная машина	Б	ВО	1
А 6	Конструирование и моделирование швейных изделий	Б	ВО	1
В 1	Конструирование швейных изделий	Б	КО	3
В 2	Терминология ручных работ	Б	КО	3
С 1	Технология изготовления швейных изделий	Б	РО	6
Всего				18

Уровень сложности задания	Тип задания
Б – базовый	ВО – задание с выбором ответа

Б – базовый	КО – задание с кратким открытым ответом
Б – базовый	РО – задание с развёрнутым открытым ответом

### 3. Перевод отметки в балльную оценку осуществляется по следующей схеме:

Качество освоения программы	Уровень достижений	Отметка в балльной шкале
90-100%	оптимальный	«5»
70-89%	достаточный	«4»
50-69%	критический	«3»
менее 50%	недопустимый	«2»

#### Критерии оценки знаний учащихся по технологии по 3-х балльной системе

Баллы	Критерии оценки знаний
3	ответ полный и правильный (раскрыто содержание материала в объёме, предусмотренном программой), материал изложен в определенной логической последовательности
2	ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 2-3 недочёта существенно не искажившие основного содержания ответа,
1	ответ неполный или недостаточно раскрыто содержание материала, при этом допущена существенная ошибка, ответ неполный, несвязный или имелись затруднения в определении понятий
0	обнаружено незнание учебного материала, обучающийся не может раскрыть ни одного понятия.

#### Критерии оценки знаний учащихся по технологии по 6-ти балльной системе

Баллы	Критерии оценки знаний
6	ответ полный и правильный (раскрыто содержание материала в объёме, предусмотренном программой), материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком
5	ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 1-2 недочёта при освещении не искажившие основного содержания ответа
4	ответ в основном правильный, учебный материал усвоен и изложен, но допущены незначительные ошибки при его изложении существенно не искажившие основного содержания ответа
3	ответ недостаточно полный или недостаточно полно раскрыто содержание материала, или при этом допущена существенная ошибка
2	ответ неполный или недостаточно раскрыто содержание материала, при этом допущена существенная ошибка, ответ неполный, несвязный или имелись затруднения в определении понятий
1	при ответе не раскрыто обучающимся основное содержание учебного материала, обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала или допущены существенные ошибки
0	обнаружено незнание учебного материала, обучающийся не может раскрыть ни одного понятия

**Демонстрационный вариант входной контрольной работы по технологии 8 класс**

**Инструкция по выполнению работы**

*Контрольная работа состоит из трёх частей, включающих 9 заданий. На выполнение заданий отводится 30 минут. Задания необходимо выполнять на отдельных бланках для ответов.*

***Часть 1** включает 6 заданий. К каждому заданию даётся 3 варианта ответа, только один из них правильный.*

**А 1** Испортившийся молочный продукт можно определить по:

1. температуре
2. вкусу
3. наличию пенки

**А 2** Перед замешиванием теста муку...

1. сушат;
2. просеивают;
3. перебирают.

**А 3** Назовите сладкое блюдо, используемое для начинки и украшения кондитерских изделий

1. желе
2. крем
3. суфле

**А 4** Сырьем для ацетатного шелка служат.....

1. волокна хлопчатника;
2. синтетические волокна;
3. искусственные волокна;

**А 5** Длина стежка в швейной машине регулируется:

1. механизма иглы;
2. механизма челнока;
3. механизма рейки;

**А 6** К швейным изделиям плечевой группы относятся:

1. юбка
2. сарафан;
3. брюки

*Часть 2 состоит из 2 заданий. Ответы к этим заданиям необходимо сформулировать самостоятельно, в виде слов, сочетания букв или цифр и т.д., и вписать в прямоугольник.*

**В 1** Вставь недостающее слово: величина, прибавляемая к размеру мерки, на свободное облегание называется \_\_\_\_\_

**В 2** Соотнесите термин с содержанием работы

Термин	Содержание работы
1.Сметать	А) временно соединить две детали, наложенные одна на другую;
2. Наметать	Б) временно соединить две или несколько деталей, примерно равных по величине;
3.Приметать	В) временно закрепить подогнутые края детали, складки;
4. Заметать	Г) временно соединить мелкую деталь к более крупной.

*Часть 3 включает 1 задание с развёрнутым открытым ответом. Это задание требует полного ответа на поставленные вопросы в виде связного рассказа.*

С 1 Опишите последовательность обработки боковых срезов юбки. Какое оборудование, инструменты и приспособления необходимы для работы? Люди каких профессий, занимаются изготовлением одежды