

**Демонстрационный вариант
диагностической работы по технологии
для учащихся 8 классов**

Тема «Технологии ведения дома»

1. Назначение работы - проверить соответствие знаний, умений и основных видов учебной деятельности обучающихся требованиям к планируемым результатам обучения по теме «Технологии ведения дома». Результаты контроля могут быть использованы для организации занятий по коррекции предметных и метапредметных результатов, которых достигли обучающиеся по данной теме.

2. Характеристика структуры работы.

КИМ состоит из двух частей. В первой части представлены упражнения базового уровня сложности. Во второй части представлены упражнения повышенного уровня сложности.

3. Распределение заданий диагностической работы по содержанию.

КИМ составлен, исходя из необходимости проверки достижений планируемых предметных результатов обучения по теме «Технологии ведения дома». В работе проверяются предметные планируемые результаты по разделам:

- Кулинария;
- Материаловедение;
- Художественная обработка материалов.

4. Распределение заданий диагностической работы по уровню сложности

Задания КИМа двух уровней сложности:

Задания №1-15 – задания базового уровня. На вопрос предлагаются три (четыре) варианта ответа, из которых верным может быть только один.

Задания №16-18 – задание повышенного уровня сложности. На вопрос предлагаются три (четыре) варианта ответа, из которых верным может быть только один.

Задание №19 - задание повышенного уровня сложности. При выполнении этого задания требуется написать развернутый ответ в виде ребусов и краткого описания состава меню.

5. Время выполнения работы

Задания 1-18 – на каждое задание 2 минуты.

Задания 19 - 9 минут.

На выполнение заданий отводится 45 минут.

6. Система оценивания отдельных заданий и работы в целом.

За правильный ответ на задания 1-18 – максимальный балл 1; задание 19 – максимальный балл 12.

Критерии оценивания заданий 19

Критерии	Баллы
- умеет анализировать исходные данные и делать правильные выводы, - творчески планирует выполнение работы, - самостоятельно и полностью использует знания программного материала; - правильно и аккуратно выполняет задания; - умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.	12
-умеет анализировать исходные данные и делать выводы; - правильно планирует выполнение работы; - самостоятельно использует знания программного материала; - в основном правильно и аккуратно выполняет задания; -умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.	8
- умеет анализировать исходные данные и делать выводы; - не допускает ошибки при планировании выполнения работы;	5

- может самостоятельно использовать знания программного материала; -пользуется справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.	
не умеет анализировать исходные данные и делать выводы; - не может правильно планировать выполнение работы; - не может использовать знания программного материала; - допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задания; - не может пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.	0
ИТОГО	8 баллов

На основе баллов, выставленных за выполнение всех заданий первичный балл, который переводится в отметку по пятибалльной шкале, и определяется уровень достижения планируемых результатов:

Первичный балл	30-20	19-15	14-12	11-8	Ниже 8
Уровень	высокий	повышенный	базовый	пониженный	низкий
Отметка	5	4	3	2	1

7. Проверяемые результаты обучения

№ задания	Предметные	Метапредметные
1	Термины деталей кроя и конструктивных элементов	<ul style="list-style-type: none"> Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; Применение полученных знаний на практике.
2	Термины деталей кроя и конструктивных элементов	<ul style="list-style-type: none"> Применение полученных знаний на практике. Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности
3	Термины деталей кроя и конструктивных элементов	<ul style="list-style-type: none"> Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; Применение полученных знаний на практике.
4	Свойства тканей	<ul style="list-style-type: none"> Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; Применение полученных знаний на практике.
5	Кулинария	<ul style="list-style-type: none"> Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности Применение полученных знаний на практике.
6	Кулинария	<ul style="list-style-type: none"> Соблюдение норм и правил

		<p>безопасности познавательно-трудовой деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> • Применение полученных знаний на практике.
7	Термины деталей кроя и конструктивных элементов	<ul style="list-style-type: none"> • Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; • Применение полученных знаний на практике.
8	Термины деталей кроя и конструктивных элементов	<ul style="list-style-type: none"> • Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; • Применение полученных знаний на практике.
9	Свойства тканей	<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности • Применение полученных знаний на практике.
10	Термины деталей кроя и конструктивных элементов	<ul style="list-style-type: none"> • Проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса • Применение полученных знаний на практике.
11	Термины деталей кроя и конструктивных элементов	<ul style="list-style-type: none"> • Проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса • Применение полученных знаний на практике.
12	Свойства тканей	<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности • Применение полученных знаний на практике.
13	Термины деталей кроя и конструктивных элементов	<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности • Применение полученных знаний на практике.
14	Кулинария	<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности • Применение полученных знаний на практике.
15	Кулинария	<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности • Применение полученных знаний на

		практике.
16	Термины деталей кроя и конструктивных элементов	<ul style="list-style-type: none"> • Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; • Применение полученных знаний на практике.
17	Свойства тканей	<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности • Применение полученных знаний на практике.
18	Свойства тканей	<ul style="list-style-type: none"> • Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; • Применение полученных знаний на практике.

Диагностическая работа по технологии для учащихся 8 классов

Часть I

Для заданий с выбором ответа 1-18 обведите номер правильного ответа.

1. При изготовлении фартука применяются машинные швы:

- а) накладной;
- б) запошивочный;
- в) стачной;
- г) в подгибку с закрытым срезом;
- д) расстрочной.

2. Снятие мерки "Полуобхват талии" выполняется:

- а) по самому узкому месту туловища
- б) от линии талии до желаемой длины
- в) горизонтально, вокруг туловища по линии бедер

3. Моделирование – это:

- а) выполнение расчета и построение чертежа
- б) создание различных фасонов
- в) снятие мерок

4. Влажно-тепловая обработка швейного изделия это:

- а) стирка
- б) глажение
- в) чистка

5. На какой способ варки яиц требуется 2 минуты:

- а) в «мешочек»
- б) всмятку
- в) вкрутую

6. При приготовлении блюд из яиц их разбивают:

- а) в посуду, в которой готовят, сразу
- б) в отдельную посуду
- в) это не имеет значения

7. При снятии мерок записывают полностью (не делят пополам) величины:

- а) Ди;

- б) Ст;
- в) Сб;
- г) Сш.

8.Снятие мерки «полуобхват талии» выполняется:

- а) горизонтально сзади на уровне талии между наиболее вдавленными точками на боковой поверхности туловища;
- б) горизонтально вокруг туловища на уровне талии;
- в) горизонтально вокруг туловища на уровне талии на полном выдохе.

9.Волокна растительного происхождения получают из:

- а) крапивы;
- б) льна;
- в) шерсти;
- г) хлопка;
- д) шелка.

10. Укажите цифрами в квадратных скобках правильную последовательность технологических операций при изготовлении фартука.

- [] а) обработать накладные карманы и бретели, срезы фартука;
- [] б) сметать детали фартука;]
- [] в) подготовить ткань к раскрою;
- [] г) стачать детали фартука;
- [] д) выполнить окончательную влажно-тепловую обработку;
- [] е) разложить выкройку фартука на ткани;
- [] ж) раскроить ткань.

11. Как правильно записывается мерка "Полуобхват бедер"

- а) Сб
- б) СБ
- а) сб

12.Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:

- а) прядением
- б) ткачеством
- в) отделкой

13.Как записывается мерка "Полуобхват талии".

- а) ст
- б) Ст
- в) СТ

14.Что такое меню?

- а) сервировка стола
- б) перечень блюд предлагаемых гостю
- в) способ заготовки продуктов

15.Овоскоп - это прибор для определения:

- а) целостности скорлупы
- б) свежести яиц
- в) вареное яйцо или сырое?

16. Впишите нужное слово в оставленное место.

Мерки снимают _____ стороны фигуры.

17. К гигиеническим свойствам тканей относятся:

- а) прочность;
- б) намокаемость;
- в) драпируемость;
- г) воздухопроницаемость;
- д) пылеемкость.

18. Ткань, окрашенная в один цвет, называется:

- а) окрашенная;
- б) однотонная;
- в) гладкокрашенная;
- г) отбеленная;
- д) цветная.

Часть II

Задание 19. Задания творческого типа.

- 1. Составить «Меню блюда национальной кухни», рецепт приготовления блюд из курицы.**
- 2. Составить ребус по теме «Кулинария», «Материаловедение», состоящий не менее чем из 10 слов.**