

ФИ _____
Класс _____

Диагностическая контрольная работа №1

Инструкция по выполнению работы

Внимательно выслушайте объяснение учителя по предложенной теме. Выполните задания по предложенной теме. Внимательно прочитайте каждое задание. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос. Постарайтесь раскрыть каждый вопрос наиболее полно.

Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у вас затруднение, пропустите его. К пропущенным заданиям вы сможете вернуться, если у вас останется время.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий.

Желаем успехов!

При выполнении задания №1 с выбором ответа из предложенных вариантов выберите верный и отметьте его в квадратике ☐

1. Выбери один вариант ответа.

Образец, эталон, модель, характеристики которых принимаются за исходные параметры для сопоставления с характеристиками подобных вновь изготовленных объектов это...

- ☐ а) стандартизация;
- ☐ б) ГОСТ;
- ☐ в) стандарт;
- ☐ г) метрология.

Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении задания № 2 дайте краткие ответы

2. Ассортимент товаров продуктового магазина включает три вида сгущённого молока. Какое из них вы выберете? Почему?



А



Б



В

При покупке сгущённого молока в магазине следует выбрать вариант _____, потому что на этикетке данного продукта _____.

Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении задания №3 на установление соответствия позиций, представленных в двух множествах, выберите верные ответы и запишите в таблицу

3. Установи соответствие между позициями двух множеств

1	Стандарты термины определения	на и	А	устанавливают требования, которым должен удовлетворять продукт, чтобы обеспечить его соответствие своему назначению и надлежащее качество
2	Стандарты продукцию	на	Б	устанавливают требования к оборудованию, приспособлениям, инструменту и материалам, используемым в изготовлении изделия; последовательность выполнения технологических операций; методы контроля качества; требования безопасности и охраны окружающей среды
3	Стандарты технологические процессы	на	В	обеспечивают единообразие в понимании определённых понятий изготовителем и потребителем продукта труда

Ответ:	1	2	3

Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении задания №4 на применение знаний дайте краткий ответ

4. Приведите по одному примеру стандартизированных товаров.

1	Продукты питания	
2	Крепёжные элементы (строительство)	
3	Машиностроение	
4	Форменная одежда	

--	--	--

Максимальный балл

1

Фактический балл

--

При выполнении задания №5 на применение знаний дайте развёрнутый ответ

5. Почему SIM-карты Мегафона, МТС, Билайна могут быть установлены в гнездо любого сотового телефона?

Максимальный балл

1

Фактический балл

--

СПЕЦИФИКАЦИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ № 2 8 класс

1. Назначение диагностической работы – оценить уровень достижения планируемых результатов.

2. Планируемые результаты

Обучающийся научится:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству.

3. Документы, определяющие содержание диагностической работы

Содержание диагностической работы определяется на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. N 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»).

4. Характеристика структуры и содержания диагностической работы

Задание № 1 с выбором одного ответа.

Задание № 2 на недостающие слова в тексте.

Задание №3 на установление соответствия между позициями двух множеств.

Задание №4 с кратким ответом.

Задание №5 с развёрнутым ответом.

5. Распределение заданий диагностической работы по уровням сложности

В диагностической работе представлены задания разных уровней сложности: первого (уровня различения), второго (уровня запоминания), третьего (уровня понимания), четвёртого (уровня репродуктивных умений), пятого – (уровня творческих умений).

6. Продолжительность диагностической работы

Примерное время на выполнение заданий составляет:

- задание I уровня (различение) – 1 мин;
- задание II уровня (воспроизведение) – 2 мин;
- задание III уровня (понимание) – 2 мин;
- задание IV уровня репродуктивных умений (применение) – от 2-3 мин;
- задание V уровня – творческие умения (перенос) – от 3 до 4 мин.

На выполнение всей диагностической работы отводится 12 минут.

7. Требования к проведению диагностической работы

Для проведения диагностической работы по проверке уровня обученности учителю необходимо выбрать учебный материал, который позволит учащимся ответить на поставленные вопросы в диагностической работе. Время объяснения материала – не более 15 минут.

8. Ход проведения работы:

- объяснение учебного материала (Приложение I) должно быть только монологическим, время объяснения материала – 15 минут;
- демонстрация образца применения учебного материала в аналогичной и измененной ситуациях;
- выполнение учащимися диагностической работы, время выполнения диагностической работы – 12 минут;
- общее время, отведенное на диагностическую работу – 27 минут.

9. Ключ к определению уровня обученности

Если выполнены все пять заданий, то это пятый уровень – перенос (творческих умений). Четыре правильно выполненных задания – четвёртый, уровень репродуктивных умений. Если выполнено три задания – третий, уровень понимания. Два выполненных задания – второй, уровень запоминания. Если выполнено одно задание – первый, уровень различения.

Характеристика уровней обученности отражена в таблице 1.

Таблица 1.

Характеристика уровней обученности

Уровень	Характеристика
Первый (уровень различения)	характеризуется тем, что ученик может отличить один объект (предмет) от другого по наиболее существенным признакам
Второй (уровень запоминания)	характеризуется тем, что ученик может пересказать содержание текста, правила, положения, теоретические утверждения
Третий (уровень понимания)	ученик может устанавливать причинно-следственные связи явлений, событий фактов; свободно вывести причину и следствие
Четвёртый (уровень репродуктивных умений)	характеризуется тем, что ученик владеет закреплёнными способами применений знаний на практике
Пятый – перенос (уровень творческих умений)	учащиеся могут использовать знания, умения в нестандартных учебных ситуациях

10. Анализ диагностической работы

По результатам работы учитель заполняет аналитическую таблицу. Пример аналитической таблицы представлен в таблице 2.

Таблица 2

Ф.И.	Полностью и правильно выполнены задания					
	Уровни обученности					Выводы
	различение	запоминание	понимание	умение	перенос	

ОТВЕТЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

Задания №1, №2 и №3 считаются выполненными, если ответ полностью совпадает с правильными ответами, представленными в таблице 3. Задания №4, №5 допускают иные формулировки ответа, не искажающие его смысла.

Таблица 3

№ вопроса	Правильные ответы
1	В
2	Срочный трудовой договор
3	1Б; 2А; 3Г; 4В
4	При подписании трудового договора важно внимательно изучить каждый его пункт для того, чтобы убедиться, что ваши права не нарушены, в случае выявления пунктов трудового договора, которые не соответствуют трудовому законодательству и не устраивают вас, вы в праве предложить работодателю пересмотреть условия, описанные в данном пункте.
5	В трудовом договоре футболиста с футбольным клубом внесены определённые изменения, например, предусмотрены санкции материального характера в случае разрыва контракта без уважительной причины. Поэтому если футболист перейдёт в другой клуб, то будет платить большой штраф.

Текст диагностической контрольной работы
«Трудовой договор»

Трудовой договор — это письменный документ — соглашение между работником и работодателем, которое устанавливает их взаимные права и обязанности. Часто такой договор называют контрактом. В соответствии с ним работодатель обязуется предоставить работнику работу по обусловленной трудовой функции. В соответствии с трудовым договором работодатель гарантирует работнику предоставление условий труда, предусмотренных трудовым законодательством, выплату заработной платы своевременно и в полном размере. При этом работник обязуется лично выполнять определённую этим соглашением трудовую функцию, соблюдать правила внутреннего трудового распорядка и правила охраны труда.

Содержание трудового договора установлено в Статье 57 Трудового кодекса РФ.

В трудовом договоре могут предусматриваться и дополнительные условия. Но такие условия не должны приводить к ухудшению положения работника по сравнению с установленным трудовым законодательством. Дополнительные условия могут вноситься как по инициативе работодателя, так и по инициативе работника. В трудовое соглашение могут быть введены следующие положения:

—об уточнении места работы (с указанием структурного подразделения и его местонахождения) и (или) рабочего места;

—о неразглашении охраняемой законом тайны (государственной, служебной, коммерческой и иной);

—об обязанности работника отработать после обучения не менее установленного договором срока, если обучение проводилось за счёт средств работодателя;

—о видах и об условиях дополнительного страхования работника;

—об улучшении социально-бытовых условий работника и членов его семьи;

—об уточнении применительно к условиям работы данного работника прав и обязанностей работника и работодателя, установленных трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права;

—о санкциях морального и материального характера в случае разрыва контракта без уважительной причины.

По трудовому договору работник принимает на себя обязанность выполнять работу в рамках служебных обязанностей по определённой специальности, согласно своей квалификации и (или) должности с подчинением внутреннему трудовому распорядку.

Приём на работу осуществляется в следующей последовательности.

1. Ознакомление будущего работника с правилами внутреннего распорядка, должностной инструкцией и выдача их копий работнику (по требованию).

2. Подписание (заключение) трудового договора.

3. Издание (на основании трудового договора) приказа о принятии работника на работу.

4. Внесение записи (на основании приказа) о приёме на работу в трудовую книжку работника.

Трудовые договоры могут заключаться на неопределенный срок или на определенный срок не более пяти лет (срочный трудовой договор).

ФИ _____
Класс _____

Диагностическая контрольная работа №1
8 класс

Инструкция по выполнению работы

Внимательно выслушайте объяснение учителя по предложенной теме. Выполните задания по предложенной теме. Внимательно прочитайте каждое задание. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос. Постарайтесь раскрыть каждый вопрос наиболее полно.

Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у вас затруднение, пропустите его. К пропущенным заданиям вы сможете вернуться, если у вас останется время.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий.

Желаем успехов!

При выполнении задания №1 с выбором ответа из предложенных вариантов выберите верный и отметьте его в квадратике ☐

1. Документ, который устанавливает взаимные права и обязанности между работником и работодателем это

- ☐ а) инструкция;
- ☐ б) правила трудового распорядка
- ☐ в) трудовой договор;
- ☐ г) соглашение.

Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении задания № 2 дайте краткие ответы

2. _____ — один из видов трудовых договоров, заключаемый в отличие от бессрочного на определённый срок. _____ заключается на срок до пяти лет.

Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении задания №3 с определением последовательности действий, установи правильную последовательность и пронумеруй операции по мере их выполнения

3. В какой последовательности осуществляется приём на работу?

	А	Подписание (заключение) трудового договора
	Б	Ознакомление будущего работника с правилами внутреннего распорядка, должностной инструкцией и выдача их копий работнику (по требованию)
	В	Внесение записи (на основании приказа) о приёме на работу в трудовую книжку работника
	Г	Издание (на основании трудового договора) приказа о принятии работника на работу

Максимальный балл

1

Фактический балл

При выполнении задания № 4 дайте краткий ответ

4. При поступлении на работу следует внимательно изучать каждый пункт трудового договора (контракта), потому что...

Максимальный балл

1

Фактический балл

При выполнении задания №5 на применение знаний дайте развёрнутый ответ

5. Почему футболист не может разорвать подписанный контракт с одним футбольным клубом, когда другой футбольный клуб предлагает ему гораздо более выгодные условия?

Максимальный балл

1

Фактический балл

СПЕЦИФИКАЦИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ № 1 8 класс

1. Назначение диагностической работы – оценить уровень достижения планируемых результатов.

2. Планируемые результаты

Обучающийся научится:

– объяснять основания развития технологий.

3. Документы, определяющие содержание диагностической работы

Содержание диагностической работы определяется на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. N 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»).

4. Характеристика структуры и содержания диагностической работы

Задание № 1 с выбором одного ответа.

Задание № 2 на недостающие слова в тексте.

Задание №3 на установление соответствия между позициями двух множеств.

Задание №4 с кратким ответом.

Задание №5 с развёрнутым ответом.

5. Распределение заданий диагностической работы по уровням сложности

В диагностической работе представлены задания разных уровней сложности: первого (уровня различения), второго (уровня запоминания), третьего (уровня понимания), четвёртого (уровня репродуктивных умений), пятого – (уровня творческих умений).

6. Продолжительность диагностической работы

Примерное время на выполнение заданий составляет:

- задание I уровня (различение) – 1 мин;
- задание II уровня (воспроизведение) – 2 мин;
- задание III уровня (понимание) – 2 мин;
- задание IV уровня репродуктивных умений (применение) – от 2-3 мин;
- задание V уровня – творческие умения (перенос) – от 3 до 4 мин.

На выполнение всей диагностической работы отводится 12 минут.

7. Требования к проведению диагностической работы

Для проведения диагностической работы по проверке уровня обученности

учителю необходимо выбрать учебный материал, который позволит учащимся ответить на поставленные вопросы в диагностической работе. Время объяснения материала – не более 15 минут.

8. Ход проведения работы:

- объяснение учебного материала (Приложение I) должно быть только монологическим, время объяснения материала – 15 минут;
- демонстрация образца применения учебного материала в аналогичной и измененной ситуациях;
- выполнение учащимися диагностической работы, время выполнения диагностической работы – 12 минут;
- общее время, отведенное на диагностическую работу – 27 минут.

9. Ключ к определению уровня обученности

Если выполнены все пять заданий, то это пятый уровень – перенос (творческих умений). Четыре правильно выполненных задания – четвёртый, уровень репродуктивных умений. Если выполнено три задания – третий, уровень понимания. Два выполненных задания – второй, уровень запоминания. Если выполнено одно задание – первый, уровень различения.

Характеристика уровней обученности отражена в таблице 1.

Таблица 1.

Характеристика уровней обученности

Уровень	Характеристика
Первый (уровень различения)	характеризуется тем, что ученик может отличить один объект (предмет) от другого по наиболее существенным признакам
Второй (уровень запоминания)	характеризуется тем, что ученик может пересказать содержание текста, правила, положения, теоретические утверждения
Третий (уровень понимания)	ученик может устанавливать причинно-следственные связи явлений, событий фактов; свободно вывести причину и следствие
Четвёртый (уровень репродуктивных умений)	характеризуется тем, что ученик владеет закреплёнными способами применений знаний на практике
Пятый – перенос (уровень творческих умений)	учащиеся могут использовать знания, умения в нестандартных учебных ситуациях

10. Анализ диагностической работы

По результатам работы учитель заполняет аналитическую таблицу. Пример аналитической таблицы представлен в таблице 2.

Таблица 2

Ф.И.	Полностью и правильно выполнены задания
	Уровни обученности

	различение	запоминание	понимание	умение	перенос	Выводы

ОТВЕТЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

Задания №1, №3 считаются выполненными, если ответ полностью совпадает с правильными ответами, представленными в таблице 3. Задания №2, №4, №5 допускают иные формулировки ответа, не искажающие его смысла. В задании №4 обучающийся может привести другие примеры.

Таблица 3

№ вопроса	Правильные ответы
1	В
2	В; находится маркировка ГОСТ, которая гарантирует соответствие состава продукта и технологии изготовления необходимым требованиям, а следовательно данный продукт является более качественным
3	1В; 2А; 3Б
4	Продукты питания: колбаса, тушёная говядина, сгущённое молоко и т.д. Крепёжные элементы (строительство): саморезы, гвозди, шурупы и т.д. Машиностроение: резиновые прокладки, двигатели, болты, зеркала и. д. Форменная одежда полицейских, пожарных, военных
5	Компании, производители SIM-карт, выпускают стандартизированную продукцию, которая подходит к любому сотовому телефону. Выпуск оригинальной продукции невыгоден для компании, такая продукция не будет пользоваться спросом. То же можно сказать о компаниях, производящих сотовые телефоны.

Текст диагностической контрольной работы «Стандарты производства продуктов труда»

Стандарт — это образец, эталон, модель, характеристики которых принимаются за исходные параметры для сопоставления с характеристиками подобных вновь изготовленных объектов. Стандартизация — это деятельность по разработке, опубликованию и применению стандартов в целях обеспечения безопасности продукции. Стандарты обеспечивают:

—техническую совместимость, взаимозаменяемость и качество продукции, работ и услуг в соответствии с уровнем развития науки, техники и технологии;

—единство измерений;

—экономии всех видов ресурсов;

—безопасности хозяйственных объектов с учётом риска возникновения природных и техногенных катастроф.

Стандарт— это нормативно-технический документ, который устанавливает комплекс норм, правил, требований к объекту стандартизации. Стандарты разрабатываются как на материальные предметы, так и на нормы, правила, требования в различных областях. Стандарт, как шаблон или трафарет, не должен содержать в себе ничего оригинального. Это позволяет осуществлять взаимозаменяемость изделий или их частей, если они выполнены по установленному для них стандарту.

Разработкой стандартов в России занимается Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии.

Особое место в стандартизации занимают следующие виды стандартов: основополагающие стандарты; стандарты на термины и определения; стандарты на продукцию; стандарты на процессы; стандарты на услуги; стандарты на методы контроля.

Основополагающие стандарты устанавливают общие организационно-технические положения для видов деятельности, осуществляемых в разных отраслях. Они содержат общетехнические требования, нормы и правила, обеспечивающие техническое единство и взаимосвязь различных областей науки, техники и производства. Это обеспечивает единство и целостность процессов создания и использования продукции, охрану окружающей среды, безопасность продукции, процессов и услуг для жизни, здоровья, имущества и др.

Стандарты на термины и определения обеспечивают единообразие в понимании терминов изготовителем и потребителем продукта труда.

Стандарты на продукцию устанавливают требования, которым должна удовлетворять продукция, чтобы обеспечить её соответствие своему назначению. Данный вид стандартов содержит следующие разделы: термины и определения (название) продукции; классификация; технические условия и требования; требования по безопасности; транспортирование и хранение. В

каждом из этих разделов чётко прописаны количественные и качественные требования к продукту труда.

В стандартах на технологические процессы устанавливают: общие требования к их проведению; термины и определения; классификацию разновидностей процессов; требования к оборудованию, приспособлениям, инструменту и материалам, используемым в каждом технологическом процессе; последовательность выполнения технологических операций; методы контроля качества; требования безопасности и охраны окружающей среды и т. п.

Стандарты на услуги устанавливают требования по составу, содержанию и форме предоставления оказываемых потребителю услуг необходимого качества. Данные стандарты включают следующие положения: организация услуг; безопасность услуг для жизни и здоровья населения; сохранность имущества; охрана окружающей среды; комфортность услуг и т. п.

Стандарты на методы контроля устанавливают способы контроля конкретной группы однородной продукции. Они содержат требования к условиям проведения контроля, средствам контроля (измерений), аппаратуре, материалам, реактивам и растворам. В данном документе определяется порядок проведения контроля, правила обработки и оформления результатов контроля и т. п.

На прилавках магазинов вы можете встретить продукты с маркировкой ГОСТ. ГОСТ – государственный отраслевой стандарт, разработан на большинство видов продуктов питания. Это стандарт, утвержденный государством, при разработке которого принимали участие множество различных институтов, экспертов, ведомств. Таким образом, если продукт будет соответствовать этому ГОСТу – можно сказать, что этот продукт безопасен, его состав заранее известен и так же известно, что в составе нет никаких вредных и запрещенных веществ.

Россия входит во Всемирную торговую организацию, поэтому стандарты нашей страны согласованы с системой международных стандартов.

Фамилия, имя _____
Класс _____

Контрольная работа №2
Вариант № 1
Инструкция по выполнению работы

Работа включает 9 заданий.

Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у вас затруднение, пропустите его. К пропущенным заданиям вы сможете вернуться, если у вас останется время.

За выполнение различных по сложности заданий дается от одного до нескольких баллов. Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Желаем успеха!

При выполнении заданий №1, 2 с выбором ответа из предложенных вариантов выберите верный и обведите

1. Перед вами два стакана, в одном из которых свежее молоко, а в другом кислое. По какому признаку вы определите, в каком из стаканов молоко свежее?

- ☐ а) Свежее молоко имеет голубоватый цвет;
- ☐ б) свежее молоко имеет приятный специфический запах;
- ☐ в) свежее молоко кисловато на вкус;
- ☐ г) свежее молоко при кипячении свёртывается хлопьями.

Максимальный балл

Фактический балл

2. Процесс однократного нагревания молока при температуре 70—80 °С в течение 30 минут с целью увеличения срока хранения до пяти суток называется:

- ☐ а) кипячение;
- ☐ б) пастеризация;
- ☐ в) стерилизация.

Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении задания №3 выберите два верных утверждения и отметьте их в квадратике ☐

3. При выпечке оладий в качестве разрыхлителя используют:

- ☐ а) сода;
- ☐ б) сахар;
- ☐ в) мука;
- ☐ г) дрожжи;
- ☐ д) масло.

Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении задания №4 на установление соответствия позиций, представленных в двух множествах, выберите верные ответы и запишите в таблицу

4. Соотнесите вид теста, способ его разрыхления и вид разрыхлителя

1	Бисквитное	А	Химический	а	Дрожжи
2	Дрожжевое	Б	Механический	б	Сода
3	Песочное	В	Биологический	в	Взбитые яйца

Ответ:	1	2	3

Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении задания №5 с определением последовательности действий, установи правильную последовательность и пронумеруй операции по мере их выполнения

5. По традиции праздник масленицы на Урале связан с приготовлением блинов. Определи последовательность изготовления блинов.

	А	Яйца взбить с солью и сахаром
	Б	Всыпать муку (пшеничную, ржаную или гречневую) и вымесить тесто до однородной массы.
	В	Развести яичную массу одним стаканом молока
	Г	Выпекать на сковороде с добавлением масла
	Д	Добавить остальное молоко и немного соды, размешать

Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении заданий № 6,7 дайте краткие ответы

6. Молоко кипятят в специальных металлических кастрюлях _____, чтобы молоко не убежало, а каша не пригорела.

Максимальный балл

Фактический балл

7. По традиции на праздник Пасхи на Урале принято было готовить паску- это блюда, в которое добавляли орехи, ягоды, изюм. Для его изготовления использовали специальную форму. Назовите продукт, являющийся основным компонентом блюда.



Максимальный балл

1

Фактический балл

При выполнении задания №8,9 на применение знаний для решения практических задач запишите ответ и поясните его

8. Назовите основные ингредиенты для приготовления меренги (безе).

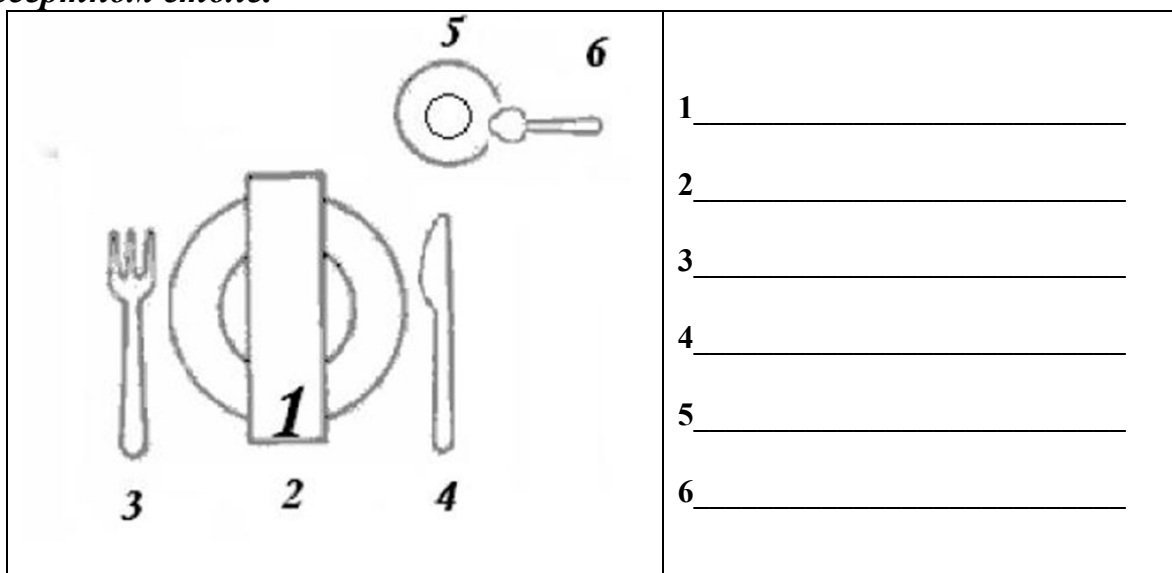
Какие инструменты и оборудование необходимы для её приготовления?

Максимальный балл

2

Фактический балл

9. Сладкий стол — это популярная европейская традиция, одним из элементов которой является правильная сервировка десертного стола. На рисунке представлена схема сервировки. **Дайте название предметам, на десертном столе.**



Предложите меню сладкого стола для проведения дня рождения брата, включающее сладости, десерты и напитки

Максимальный балл

4

Фактический балл

Фамилия, имя _____
Класс _____

Контрольная работа №2
Вариант № 2
Инструкция по выполнению работы

Работа включает 9 заданий.

Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у вас затруднение, пропустите его. К пропущенным заданиям вы сможете вернуться, если у вас останется время.

За выполнение различных по сложности заданий дается от одного до нескольких баллов. Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Желаем успеха!

При выполнении заданий №1, 2 с выбором ответа из предложенных вариантов выберите верный и отметьте его в квадратике ☒

1. Перед вами два стакана, в одном из которых свежее молоко, а в другом кислое. По какому признаку вы определите, в каком из стаканов молоко свежее?

- ☐ а) Свежее молоко имеет голубоватый цвет;
- ☐ б) свежее молоко кислый запах;
- ☐ в) свежее молоко имеет нейтральный вкус;
- ☐ г) свежее молоко при кипячении свёртывается хлопьями.

Максимальный балл

Фактический балл

2. Тепловая обработка молока при температуре выше 100 °С, при которой полностью уничтожаются все виды микроорганизмов, а срок годности увеличивается до шести месяцев, называется:

- ☐ а) кипячение;
- ☐ б) пастеризация;
- ☐ в) стерилизация.

Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении заданий №3 выберите два верных утверждения и отметьте их в квадратике ☒

3. При выпечке блинчиков в качестве разрыхлителя используют:

- ☐ а) сода;
☐ б) сахар;
☐ в) мука;
☐ г) дрожжи;
☐ д) масло.

Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении задания №4 на установление соответствия позиций, представленных в двух множествах, выберите верные ответы и запишите в таблицу

4. Соотнесите вид теста, способ его разрыхления и вид разрыхлителя

1	Слоёное	А	Химический	а	Дрожжи
2	Дрожжевое	Б	Механический	б	Сода
3	Песочное	В	Биологический	в	Многократное прослаивание теста

Ответ:	1	2	3

Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении задания №5 с определением последовательности действий, установи правильную последовательность и пронумеруй операции по мере их выполнения

5. По традиции праздник масленицы на Урале связан с приготовлением блинов. Определи последовательность изготовления блинов.

	А	Развести яичную массу одним стаканом молока
	Б	Яйца взбить с солью и сахаром
	В	Выпекать на сковороде с добавлением масла
	Г	Добавить остальное молоко и немного соды, размешать
	Д	Всыпать муку (пшеничную, ржаную или гречневую) и вымесить тесто до однородной массы.

Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении заданий № 6,7 дайте краткие ответы

6. Дополните предложение. Молоко кипятят в специальных металлических кастрюлях с толстым дном, чтобы _____

_____.

Максимальный балл

Фактический балл

7. По традиции на праздник Христова Воскресенья на Урале принято было готовить паску- это блюдо из творога. Для его изготовления использовали специальную форму. Назовите продукты, которые добавляли к основному ингредиенту с целью его украшения и изменения вкуса.



Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении задания №8,9 на применение знаний для решения практических задач запишите ответ и поясните его

8. Из каких продуктов изготавливают цукаты? _____

Опишите процесс их изготовления? _____

Максимальный балл

Фактический балл

9. Сладкий стол — это популярная европейская традиция, одним из элементов которой является правильная сервировка десертного стола. На рисунке представлена схема сервировки. **Дайте название предметам, на десертном столе.**

	1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____ 5 _____ 6 _____
--	---

Предложите меню сладкого стола для проведения дня рождения брата, включающее сладости, десерты и напитки

Максимальный балл

Фактический балл

СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ №6 (7 класс)

1. Назначение контрольной работы – оценить уровень достижения планируемых результатов.

2. Планируемые результаты.

Обучающийся научится:

- характеризовать виды ресурсов;
- объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему;
- планировать последовательности операций по изготовлению изделия.

Обучающийся получит возможность научиться:

- разрабатывать технологию изготовления продукта на основе базовой технологии;
- объяснять основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии.

3. Документы, определяющие содержание контрольной работы

Содержание контрольной работы определяется на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. N 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»).

4. Характеристика структуры и содержания контрольной работы

Каждый вариант контрольной работы содержит 10 заданий, различающихся формой и уровнем сложности.

Задания №1-№2 тест с выбором одного варианта ответа.

Задания №3 тест с выбором двух вариантов ответа.

Задание № 4 с кратким ответом на установление соответствия. Краткий ответ должен быть представлен в виде набора цифр и букв.

Задание № 5 задание с кратким ответом на определение последовательности действий. Краткий ответ должен быть представлен в виде последовательного ряда букв.

Задания №6, 7 - с кратким ответом. Краткий ответ должен быть представлен в виде словосочетаний или слов.

Задание № 8, 9 с развернутым ответом.

5. Распределение заданий контрольной работы по уровням сложности

В контрольной работе представлены задания разных уровней сложности: базового, повышенного, высокого.

Задания базового уровня сложности (№1-№4, №6-№7) – это простые задания, проверяющие знание и понимание обучающихся наиболее важных технологических понятий, а также умение работать с информацией технологического содержания (текст, рисунок, фотография, чертёж).

Задания повышенного уровня сложности (№7-№8) направлены на проверку

умения планировать последовательность действий при изготовлении изделий, анализировать приёмы выполнения определённых операций.

Задание высокого уровня сложности (№9) направлено на проверку умения обучающихся использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В таблице 1 представлено распределение заданий по уровням сложности.

Таблица 1

Распределение заданий по уровням сложности

Уровень сложности задания	Количество заданий	Максимальный первичный балл	Процент первичного балла за задания данного уровня сложности от максимального первичного балла за всю работу, равного 22
Базовый	6	2	44
Повышенный	2	3	31
Высокий	1	4	25
Итого	9	16	100

6. Критерии оценивания контрольной работы.

Задание с выбором одного ответа считается выполненным, если выбранный обучающимся номер ответа совпадает с верным ответом. Задание с кратким ответом считается выполненным, если обучающимся представлен ответ, совпадающий с верным ответом по формулировке или по смыслу. В задании на установление соответствия правильность определения всех соответствий оценивается в 1 балл. Задание на определение последовательности действий оценивается в 3 балла если вся последовательность определена верно. Задание на множественный выбор оценивается в 2 балла, если верно указаны оба элемента ответа; в 1 балл, если допущена одна ошибка; в 0 баллов, если оба элемента указаны неверно. За решение заданий повышенного уровня сложности (задания с кратким и развёрнутым ответом) – 3 балла. Задания высокого уровня сложности- 4 балла.

Максимальный балл за выполнение работы составляет – 16. На основе баллов, выставленных за выполнение всех заданий работы, подсчитывается первичный балл, который переводится в отметку по пятибалльной шкале (таблица 2).

Таблица 2

Перевод баллов в отметку по пятибалльной шкале

Количество баллов	Рекомендуемая оценка
14-16	5
11-13	4
8-10	3
Менее 8	2

7. Продолжительность контрольной работы

Примерное время на выполнение заданий составляет:

— для заданий базового уровня сложности – от 1 до 2 мин;

— для заданий повышенного уровня сложности – от 3 до 5 мин;

— задания высокого уровня сложности – от 5 до 9 мин.

На выполнение всей контрольной работы отводится 45 минут.

8. Дополнительные материалы и оборудование

Карандаш, линейка.

Таблица 3

Обобщенный план контрольной работы

Обозначение задания в работе	Проверяемые элементы содержания	Коды элементов содержания	Коды проверяемых умений	Уровень сложности задания	Максимальный балл за выполнение задания
1	Методы определения качества молока и молочных продуктов	1.1	1.1	1	1
2	Натуральное (цельное) молоко	1.3	2.3	1	1
3	Разрыхлители теста	1.4	2.1	1	2
4	Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий	1.4, 1.5	1.2	1	1
5	Технология приготовления жидкого теста и изделий из него	1.6	2.1	2	3
6	Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов	1.2	2.2	1	1
7	Блюда национальной кухни народов Челябинской области	1.7	2.2	1	1
8	Рецептура, технология приготовления сладостей и подача к столу	1.8	2.4	2	2
9	Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд	1.9	3.1	3	4

КОДИФИКАТОР ЭЛЕМЕНТОВ СОДЕРЖАНИЯ И ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Кодификатор элементов содержания и планируемых результатов является

одним из документов, определяющих структуру и содержание контрольной работы. Кодификатор является систематизированным перечнем элементов содержания и планируемых результатов, в котором каждому объекту соответствует определенный код.

Кодификатор планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования по предмету «Технология» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. N 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования») с учетом Примерной основной образовательной программы основного общего образования по предмету «Технология».

Таблица 4

РАЗДЕЛ 1. Перечень элементов содержания, проверяемых на контрольной работе

<i>Код</i>	<i>Элементы содержания, проверяемые заданиями контрольной работы</i>
1	Кулинария
1.1	Методы определения качества молока и молочных продуктов
1.2	Посуда для приготовления блюд из молока и молочных продуктов
1.3	Натуральное молоко
1.4	Пищевые разрыхлители для теста
1.5	Дрожжевое, бисквитное, заварное и песочное тесто.
1.6	Технология приготовления блинов
1.7	Национальные блюда народов Урала
1.8	Виды сладостей: цукаты, меренги.
1.9	Сервировка сладкого стола

Таблица 5

РАЗДЕЛ 2. Перечень планируемых результатов

<i>Код</i>	<i>Планируемые результаты, которые проверяются заданиями контрольной работы</i>
1	Знать/понимать
1.1	Знать методы определения качества молока и молочных продуктов
1.2	Знать особенности изготовления различных видов теста
2	Уметь
2.1	Планировать последовательность операций по приготовлению блюд
2.2	Подбирать инструменты для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов
2.3	Определять срок годности молочных продуктов
2.4	Выбирать продукты, инструменты и приспособления для изготовления сладостей
3	Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни
3.1	Подбирать столовые приборы и посуду для сервировки «сладкого» стола

Таблица 6

Ответы и критерии оценивания контрольной работы

№ задания	Вариант 1	Вариант 2	Критерии оценивания	Максимальный балл за задание
1	б	в	1 балл за выбор правильного ответа	1
2	б	в	1 балл за выбор правильного ответа	1
3	а, г	а, г	1 балл за выбор каждого правильного ответа	2
4	1Бв, 2Ва, 3Аб	1Бв, 2Ва, 3Аб	1 балла за правильное определение всех соответствий	1
5	1А, 2В, 3Б, 4Д, 5Г	1Б, 2А, 3Д, 4Г, 5В	3 балла за правильное определение последовательности	3
6	С толстым дном	Чтобы молоко не пригорало	1 балл за правильность выполнения задания	1
7	Творог	Изюм, цукаты, ягоды, орехи	1 балл за правильность выполнения задания	1
8	Яйца, сахар. Миксер (венчик), миска, кондитерский мешок, противень	Абрикосы, груши, персики, апельсины. Варят в сахарном сиропе и высушивают.	1 балла за каждый верный ответ	2
9	1- салфетка, 2- десертная тарелка, 3- десертная вилка, 4- десертный нож, 5- чашка с блюдцем, 6- чайная ложка	1- салфетка, 2- десертная тарелка, 3- десертная вилка, 4- десертный нож, 5- чашка с блюдцем, 6- чайная ложка	2 балл за выполнение каждой части задания.	4
	Сочетание всех продуктов	Сочетание всех продуктов		
Максимальный балл за контрольную работу				16

За отсутствующий или не соответствующий указанным критериям ответ задание оценивается в 0 баллов.

Фамилия, имя _____
Класс _____

Контрольная работа №2
Вариант № 1
Инструкция по выполнению работы

Работа включает 9 заданий.

Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у вас затруднение, пропустите его. К пропущенным заданиям вы сможете вернуться, если у вас останется время.

За выполнение различных по сложности заданий дается от одного до нескольких баллов. Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Желаем успеха!

При выполнении заданий №1, 2, 3 с выбором ответа из предложенных вариантов выберите верный и отметьте его в квадратике ☐

1. Для преобразования переменного тока в постоянный используется:

- ☐ а) двигатели
- ☐ б) генераторы
- ☐ в) выпрямители
- ☐ г) нагревательные приборы

Максимальный балл

Фактический балл

2. Три электрических лампы, каждая сопротивлением 20 Ом, включены последовательно и подключены к сети под напряжением 120 В. Величина тока в цепи:

- ☐ 1А
- ☐ 2А
- ☐ 3А
- ☐ 4А

Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении задания №4 с выбором двух вариантов ответа из предложенных вариантов выберите верные и обведите

3. При помощи какого инструмента выполняется скручивание проводов:

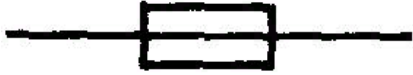
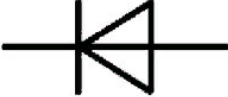
- ☐ а) Плоскогубцы;
☐ б) кусачки боковые;
☐ в) нож;
☐ г) щипцы;
☐ д) пассатижи.

Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении задания №4 соотнесите элементы столбцов таблицы

4. Соотнесите элементы электрической схемы с её условными обозначениями

1	Лампа накаливания	А	
2	Резистор	Б	
3	Нагревательный элемент	В	
4	Плавкий предохранитель	Г	
5	Диод	Д	

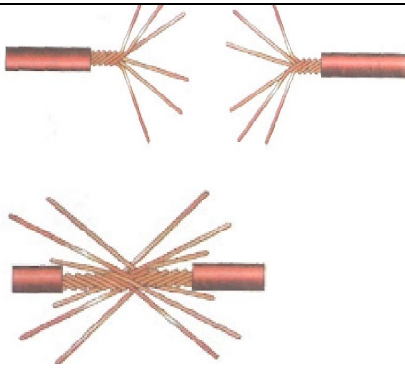
Ответ:	1	2	3	4	5

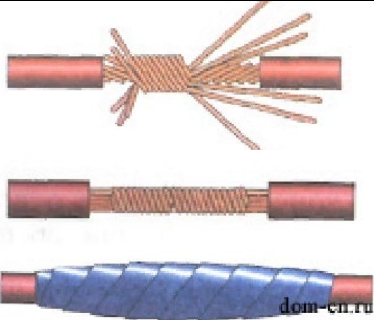
Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении задания №5 с определением последовательности действий, установи правильную последовательность и пронумеруй операции по мере их выполнения

5. Определи последовательность сращивания проводов с многопроволочной жилой

А	Расплести жгутики многопроволочных жил	
Б	Взять два провода и удалить изоляцию с соединяемых концов на 30 мм	
В	Заизолировать место сращивания проводов, обвивая изоляционной лентой сначала в одном направлении, а потом в обратном. Плотнo	

		закрепить конец изоляционной ленты	
	Г	Плотно обвить проволочки одного провода вокруг другого	
	Д	Откусить кусачками оставшиеся концы жил, а витки плотно обжать плоскогубцами	
	Е	Сцепить между собой проволочки соединяемых проводов	

Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении заданий № 6,7 дайте краткие ответы

6. Устройства, в которых происходит преобразование электрической энергии в другие виды энергии — свет, тепло, механическую и химическую энергию, называются _____, например _____ (привести не менее 3 примеров).

Максимальный балл

Фактический балл

7. Ток короткого замыкания опасен как для источника электрической энергии, так и для нагрузки и может привести к возгоранию проводов электрической цепи и пожару. Для предохранения от короткого замыкания между источником и нагрузкой в разрыв проводов устанавливают защитные устройства _____ в виде _____.

Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении заданий №8, 9 на применение знаний для решения практических задач запишите ответ и поясните его

8. Дополните правила охраны труда при выполнении электромонтажных работ.

а) Во время работы на монтажной панели должны находиться только те материалы или детали, которые монтируются.

б) Монтажные инструменты должны иметь изолированные ручки.

в) _____.

г) Необходимо бережно обращаться с инструментом и материалами, не ронять их на пол. Использовать электромонтажные инструменты следует только по назначению.

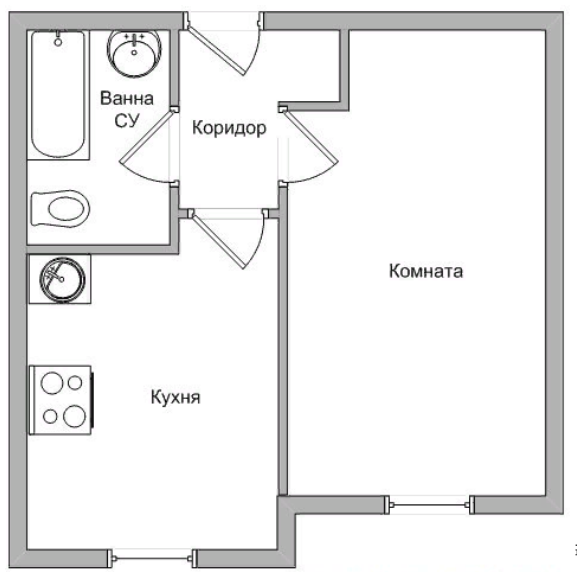
д) Лезвие отвёртки должно плотно входить в шлиц винта. Работать отвёрткой на весу запрещается.

е) На рабочем месте надо соблюдать порядок. Инструменты и материалы должны находиться в отведённых для них местах.

Максимальный балл

Фактический балл

9. Начертите схему электропроводки в однокомнатной квартире



Максимальный балл

Фактический балл

Фамилия, имя _____
Класс _____

Контрольная работа №2
Вариант № 2
Инструкция по выполнению работы

Работа включает 9 заданий.

Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у вас затруднение, пропустите его. К пропущенным заданиям вы сможете вернуться, если у вас останется время.

За выполнение различных по сложности заданий дается от одного до нескольких баллов. Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Желаем успеха!

При выполнении заданий №1, 2 с выбором ответа из предложенных вариантов выберите верный и обведите

1. Для получения электрического тока используются:

- ☐ а) двигатели
- ☐ б) генераторы
- ☐ в) выпрямители
- ☐ г) нагревательные приборы

Максимальный балл

Фактический балл

2. Две электрических лампы, каждая сопротивлением 10 Ом, включены последовательно и подключены к сети под напряжением 220 В. Величина тока в цепи:

- ☐ а) 11А
- ☐ б) 22А
- ☐ в) 3А
- ☐ г) 4А

Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении задания №3 выберите два верных утверждения и отметьте их в квадратике ☒

3. При помощи какого инструментов выполняется зачистка проводов:

- ☐ а) Плоскогубцы;
- ☐ б) кусачки боковые;

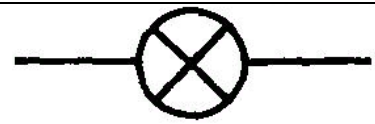
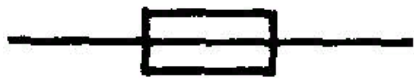
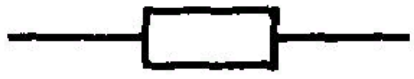
- ☐ в) нож;
☐ г) отвёртка.

Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении задания №4 на установление соответствия позиций, представленных в двух множествах, выберите верные ответы и запишите в таблицу

4. Соотнесите элементы электрической схемы с её условными обозначениями

1		Резистор	А			
2		Лампа накаливания	Б			
3		Нагревательный элемент	В			
4		Диод	Г			
5		Плавкий предохранитель	Д			
Ответ:		1	2	3	4	5

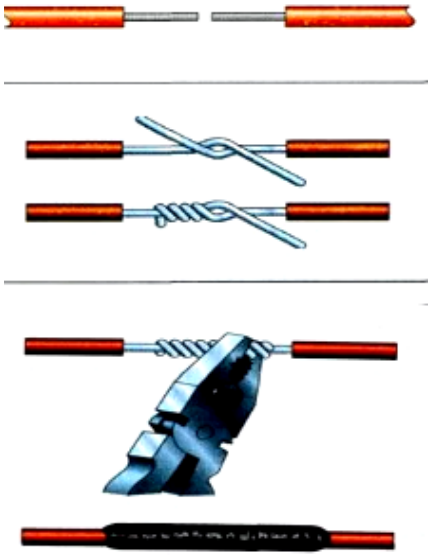
Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении задания №5 с определением последовательности действий, установи правильную последовательность и пронумеруй операции по мере их выполнения

5. Определи последовательность срачивания проводов одножильных и многожильных проводов

А	Зачищенные жилы наложить друг на друга, перекрутить. Каждым концом жилы сделать вокруг провода три-четыре витка	
Б	Взять два провода, удалить изоляцию с соединяемых концов на 30 мм	
В	Заизолировать места срачивания проводов, обвивая изоляционной лентой сначала в одном направлении, а потом в обратном. Плотно	

		закрепить конец изоляционной ленты	
	Г	Оставшиеся концы жил откусить кусачками, а витки плотно обжать плоскогубцами.	
		Максимальный балл	2
		Фактический балл	

При выполнении заданий № 6,7 дайте краткие ответы

6. Устройства, в которых происходит преобразование электрической энергии в другие виды энергии — свет, тепло, механическую и химическую энергию, называются _____, например

_____ (привести не менее 3 примеров).

Максимальный балл

1

Фактический балл

7. Компонент силовой электроники одноразового действия, выполняющий защитную функцию - это _____

_____.

Максимальный балл

1

Фактический балл

При выполнении задания №8, 9 на применение знаний для решения практических задач запишите ответ и поясните его

8. Дополните правила охраны труда при выполнении электромонтажных работ.

а) Во время работы на монтажной панели должны находиться только те материалы или детали, которые монтируются.

б) _____.

в) Работать можно только исправным инструментом. Подавать инструмент надо ручкой от себя, а класть на стол — ручкой к себе.

г) Необходимо бережно обращаться с инструментом и материалами, не ронять их на пол. Использовать электромонтажные инструменты следует только по назначению.

д) Лезвие отвёртки должно плотно входить в шлиц винта. Работать отвёрткой на весу запрещается.

е) На рабочем месте надо соблюдать порядок. Инструменты и материалы должны находиться в отведённых для них местах.

Максимальный балл

Фактический балл

9. Начертите схему электропроводки в однокомнатной квартире, указав место расположения ламп, выключателей, розеток.



Максимальный балл

Фактический балл

СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ №8 (8 класс)

1. Назначение контрольной работы – оценить уровень достижения планируемых результатов.

2. Планируемые результаты.

Обучающийся научится:

- характеризовать виды ресурсов;
- объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему;
- планировать последовательности операций по изготовлению изделия;
- соблюдать нормы и правила безопасного труда.

Обучающийся получит возможность научиться:

- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с задачей деятельности;
- разрабатывать технологию изготовления продукта на основе базовой технологии;
- объяснять основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии.

3. Документы, определяющие содержание контрольной работы

Содержание контрольной работы определяется на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. N 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»).

4. Характеристика структуры и содержания контрольной работы

Каждый вариант контрольной работы содержит 10 заданий, различающихся формой и уровнем сложности.

Задания №1-№2 тест с выбором одного варианта ответа.

Задания №3 тест с выбором двух вариантов ответа.

Задание № 4 с кратким ответом на установление соответствия. Краткий ответ должен быть представлен в виде набора цифр и букв.

Задание № 5 задание с кратким ответом на определение последовательности действий. Краткий ответ должен быть представлен в виде последовательного ряда букв.

Задания № 6,7 - с кратким ответом. Краткий ответ должен быть представлен в виде словосочетаний или слов.

Задание № 8,9 с развернутым ответом.

5. Распределение заданий контрольной работы по уровням сложности

В контрольной работе представлены задания разных уровней сложности: базового, повышенного, высокого.

Задания базового уровня сложности (№1-№4, №6, №7) – это простые задания, проверяющие знание и понимание обучающихся наиболее важных

технологических понятий, а также умение работать с информацией технологического содержания (текст, рисунок, фотография, чертёж).

Задания повышенного уровня сложности (№5, №8) направлены на проверку умения планировать последовательность действий при изготовлении изделий, анализировать приёмы выполнения определённых операций.

Задание высокого уровня сложности (№9) направлено на проверку умения обучающихся использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В таблице 1 представлено распределение заданий по уровням сложности.

Таблица 1

Распределение заданий по уровням сложности

Уровень сложности задания	Количество заданий	Максимальный первичный балл	Процент первичного балла за задания данного уровня сложности от максимального первичного балла за всю работу, равного 22
Базовый	6	2	42
Повышенный	2	2	29
Высокий	1	4	29
Итого	9	14	100

6. Критерии оценивания контрольной работы.

Задание с выбором одного ответа считается выполненным, если выбранный обучающимся номер ответа совпадает с верным ответом. Задание с кратким ответом считается выполненным, если обучающимся представлен ответ, совпадающий с верным ответом по формулировке или по смыслу. В задании на установление соответствия правильность определения всех соответствий оценивается в 1 балл. Задание на определение последовательности действий оценивается в 3 балла если вся последовательность определена верно. Задание на множественный выбор оценивается в 2 балла, если верно указаны оба элемента ответа; в 1 балл, если допущена одна ошибка; в 0 баллов, если оба элемента указаны неверно. За решение заданий повышенного уровня сложности (задания с кратким и развёрнутым ответом) – 3 балла. Задания высокого уровня сложности- 4 балла.

Максимальный балл за выполнение работы составляет – 14. На основе баллов, выставленных за выполнение всех заданий работы, подсчитывается первичный балл, который переводится в отметку по пятибалльной шкале (таблица 2).

Таблица 2

Перевод баллов в отметку по пятибалльной шкале

Количество баллов	Рекомендуемая оценка
12-14	5
9-11	4
7-8	3
Менее 7	2

7. Продолжительность контрольной работы

Примерное время на выполнение заданий составляет:

- для заданий базового уровня сложности – от 1 до 2 мин;
- для заданий повышенного уровня сложности – от 3 до 5 мин;
- задания высокого уровня сложности – от 5 до 9 мин.

На выполнение всей контрольной работы отводится 45 минут.

8. Дополнительные материалы и оборудование

Карандаш, линейка.

Таблица 3

Обобщенный план контрольной работы

Обозначение задания в работе	Проверяемые элементы содержания	Коды элементов содержания	Коды проверяемых умений	Уровень сложности задания	Максимальный балл за выполнение задания
1	Виды источников тока и приёмников электрической энергии.	1.1	1.1	1	1
2	Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении	1.2	1.2	1	1
3	Инструменты для электромонтажных работ	1.3	1.3	1	2
4	Условные графические изображения на электрических схемах	1.4	2.1	1	1
5	Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий	1.5	2.2	2	2
6	Виды источников тока и приёмников электрической энергии	1.1	1.1	1	1
7	Принципы работы и способы подключения плавких предохранителей	1.6	1.4	1	1
8	Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ	1.7	1.5	2	2

9	Схема квартирной электропроводки	1.8	3.1	3	4
---	----------------------------------	-----	-----	---	---

КОДИФИКАТОР ЭЛЕМЕНТОВ СОДЕРЖАНИЯ И ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Кодификатор элементов содержания и планируемых результатов является одним из документов, определяющих структуру и содержание контрольной работы. Кодификатор является систематизированным перечнем элементов содержания и планируемых результатов, в котором каждому объекту соответствует определенный код.

Кодификатор планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования по предмету «Технология» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. N 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования») с учетом Примерной основной образовательной программы основного общего образования по предмету «Технология».

Таблица 4

РАЗДЕЛ 1. Перечень элементов содержания, проверяемых на контрольной работе

<i>Код</i>	<i>Элементы содержания, проверяемые заданиями контрольной работы</i>
1	Электротехника
1.1	Виды источников тока и приёмников электрической энергии
1.2	Общие понятия об электрическом токе, напряжении и сопротивлении
1.3	Инструменты для электромонтажных работ
1.4	Условные графические изображения на электрических схемах
1.5	Приёмы монтажа и соединения проводов
1.6	Принципы работы плавких предохранителей
1.7	Правила безопасной работы
1.8	Схема квартирной электропроводки

Таблица 5

РАЗДЕЛ 2. Перечень планируемых результатов

<i>Код</i>	<i>Планируемые результаты, которые проверяются заданиями контрольной работы</i>
1	Знать/понимать
1.1	Знать виды источников тока и приёмников электрической энергии
1.2	Понимать взаимосвязь понятий об электрическом токе, напряжении и сопротивлении
1.3	Знать применение и назначение инструментов для электромонтажных работ

1.4	Знать принципы работы плавких предохранителей
1.5	Знать правила безопасной работы
2	Применять
2.1	Применять условные графические изображения для чтения электрических схем
2.2	Составлять последовательность монтажа и соединения проводов
3	Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни
3.1	Планировать схему квартирной электропроводки

Таблица 6

Ответы и критерии оценивания контрольной работы

№ задания	Вариант 1	Вариант 2	Критерии оценивания	Максимальный балл за задание
1	в	б	1 балл за выбор правильного ответа	1
2	б	а	1 балл за выбор правильного ответа	1
3	а, д	б, в	1 балл за выбор каждого правильного ответа	2
4	1Б, 2Г, 3А, 4В, 5Д	1Г, 2Б, 3А, 4Д, 5В	1 балла за правильное определение всех соответствий	1
5	1Б, 2А, 3Е, 4Г, 5Д, 6В	1Б, 2А, 3Г, 4В	2 балла за правильное определение последовательности	2
6	Потребители. Холодильник, миксер фен и т.д.	Потребители. Холодильник, миксер фен и т.д.	1 балл за правильность выполнения задания	1
7	Предохранители	Предохранители	1 балл за правильность выполнения задания	1
8	Работать можно только исправным инструментом. Подавать инструмент надо ручкой от себя, а класть на стол — ручкой к себе	Монтажные инструменты должны иметь изолированные ручки	2 балла за правильное выполнение задания	2
9	Наличие всех элементов проводки, правильность соединения	Наличие всех элементов проводки, правильность соединения	4 балла за правильность выполнения задания	4
Максимальный балл за контрольную работу				14

За отсутствующий или не соответствующий указанным критериям ответ задание оценивается в 0 баллов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА
«Диагностика склонностей и качеств личности»
(индивидуальная работа, время выполнения – 30 минут)

Содержание практической работы – определение склонностей учащихся и качеств их личности, влияющих на выбор профессии.

Планируемые результаты

Обучающийся научится:

– анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности;

– планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Цель работы: научить анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с реализацией тех или иных видов деятельности.

Таблица 1

Карта контроля

№	Критерии оценки	Максимальный бал	Самооценка	Оценка учителя
1.	Даны ответы на все вопросы теста ДДО	2		
2.	Определены предпочтительные типы профессий (тест ДДО)	2		
3.	Правильно выбрано направление профильного обучения (тест ДДО)	2		
4.	Даны ответы на все вопросы теста КОС	2		
5.	Определен уровень проявления коммуникативных склонностей (тест КОС)	2		
6.	Определён уровень организаторских склонностей (тест КОС)	2		
7.	Дан хорошо обоснованный вывод тестового задания (тест КОС)	2		
	Итого	14		

Максимальный бал за каждый этап выполненной работы – 2 балла.

2 балла выставляется в том случае, если выполненный этап работы полностью соответствует критерию.

1 балл выставляется в том случае, если выполненный этап работы частично соответствует критерию.

0 баллов выставляется в том случае, если выполненный этап работы не соответствует критерию.

Таблица 2

Перевод баллов в отметку по пятибалльной шкале

Количество баллов	Оценка
13 - 14	5
10-12	4
8-9	3
7 и менее	2

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

«Диагностика склонностей и качеств личности»

Оснащение:

Карточки с тестовыми заданиями, ручка, карандаш, рабочая тетрадь.

Задание:

1. Выполните задания теста «Дифференциально–диагностический опросник» (ДДО) (Таблица1), по результатам теста сделайте вывод и запишите в рабочую тетрадь.

Инструкция.

Предположим, что после соответствующего обучения вы можете выполнять любую работу. Но если бы вам пришлось выбирать только из двух возможностей **а** или **б**, что бы вы предпочли? Выпишите на листе бумаги номера, обозначающие ваш выбор, с соответствующим знаком:

«+», если указанная деятельность вам нравится;

«++» или «+++», если очень нравится;

«-», если указанная деятельность вам не нравится

«- -» или «- - -», если очень не нравится;

Например: 3а + +; 3б - и т.д.

Таблица 1

Дифференциально-диагностический опросник (ДДО)

Вариант 1		Вариант 2
1	2	3
1а. Ухаживать за животными	или	1б. обслуживать машины, приборы (следить, регулировать)
2а. Помогать больным	или	2б. Составлять таблицы, схемы, программы для вычислительных машин
3а. Следить за качеством книжных иллюстраций, рекламных плакатов и т.д	или	3б. Следить за состоянием, развитием растений
4а. Обрабатывать материалы (древесину, ткань, металл, пластмассу и т.п.)	или	4б. Доводить товары до потребителя, рекламировать, продавать.
5а. Обсуждать научно-популярные книги, статьи	или	5б. Обсуждать художественные книги (или пьесы, концерты)
6а. Выращивать молодняк (животных какой-либо породы)	или	6б. Тренировать товарищей (или младших) в выполнении каких-либо действий (трудовых, учебных, спортивных)
7а. Копировать рисунки, изображения (или настраивать музыкальные инструменты)	или	7б. Управлять каким-либо грузовым (подъёмным или транспортным средством)
8а. Сообщать, разъяснять людям нужные им сведения	или	8б. Художественно оформлять выставки, витрины (или участвовать в подготовке концертов)

9а. Рекомендовать вещи, изделия (одежду, технику), жилище.	или	9б. Искать и исправлять ошибки в текстах, таблицах, рисунках
10а. Лечить животных	или	10б. Выполнять вычисления, расчеты
11а. Выводить новые сорта растений	или	11б. Конструировать, проектировать новые виды промышленных изделий (машины, одежду, дома, продукты питания и т.п.)
12а. Разбирать споры, ссоры между людьми, убеждать, разъяснять, наказывать, поощрять.	или	12б. Разбираться в чертежах, схемах, таблицах (проверять, уточнять, приводить в порядок)
13а. Наблюдать, изучать работу кружков художественной самодеятельности	или	13б. Наблюдать, изучать жизнь микробов
14а. Обслуживать, налаживать медицинские приборы, аппараты	или	14б. Оказывать людям медицинскую помощь при ранениях, ушибах, ожогах
15а. Художественно описывать, изображать события (наблюдаемые и представляемые)	или	15б. Составлять точные описания-отчеты о наблюдаемых явлениях, событиях, измеряемых объектах
16а. Делать лабораторные анализы в больницах	или	16б. Принимать, осматривать больных, беседовать с ними, назначать лечение
17а. Красить, расписывать стены помещений, поверхность изделий	или	17б. Осуществлять монтаж или сборку машин, приборов
18а. Организовывать культпоходы сверстников или младших (в театры, музеи) экскурсии, туристические походы и т.п.	или	18б. Играть на сцене, принимать участие в концертах
19а. Изготавливать по чертежам детали, изделия (машины, одежду), строить здания	или	19б. Заниматься черчением, копировать чертежи, карты
20а. Вести борьбу с болезнями растений, с вредителями леса, сада	или	20б. Работать на устройствах с клавиатурой (ПК, телетайпе, наборной машине и др.)

Проверьте по листу ответов, в каком столбце находятся отмеченные вами номера (Таблица 2). Каждый столбец соответствует конкретному типу профессий. Подсчитанное вами максимальное количество знаков «+» в одном из столбцов указывает на тот тип профессий, который подходит вам. Напротив, максимальное количество знаков «-» подскажет, какие профессии вам не стоит выбирать.

Таблица 2

Лист ответов

№1	№2	№3	№4	№5
1а	1б	2а	2б	3а
3б	4а	4б	5а	5б
6а		6б		7а
	7б	8а		8б
	9а		9б	
10а			10б	
11а	11б	12а	12б	13а
13б	14а	14б	15а	15б

16a		16б		17a
	17б	18a		18б
	19a		19б	
20a			20б	
Всего «+»				
Всего «-»				

Типы профессий по номерам столбцов

№1 Человек – природа (Ч-П) – профессии связанные с растениеводством, животноводством, ланным хозяйством, с охраной окружающей среды.

№2 Человек – техника (Ч-Т) – профессии, связанные с техникой.

№3 Человек – человек (Ч-Ч) – профессии, связанные с обслуживанием людей.

№4 Человек – знаковая система (Ч-З) – профессии связанные с подсчётами, цифрами и буквенными знаками.

№5 Человек – художественный образ (Ч-Х) – творческие специальности.

Если вы набрали максимальное число знаков «+», например, в столбце №1, то у вас проявляется интерес к отрасли типа «человек-природа». Базой для освоения такого типа профессии является естественно-научный профиль.

2. Выполните тест «Коммуникативно-организаторские склонности» (КОС), по результатам теста сделайте вывод и запишите в рабочую тетрадь.

Тест КОС выявляет потенциальные возможности личности в развитии её коммуникативных и организаторских способностей.

Инструкция.

Вам нужно ответить на все вопросы этого теста. Если ваш ответ на вопрос положителен, то в соответствующей клетке листа ответов поставьте знак «+», если же отрицательный — знак «-». Никаких дополнительных знаков делать не следует. Вам надо очень внимательно проследить за тем, чтобы номер вопроса и номер клетки, куда запишете свой ответ, совпадали. Заполняя лист ответов (таблицы 3), имейте в виду, что вопросы короткие и не могут содержать всех необходимых подробностей. Не следует затрачивать много времени на обдумывание, отвечайте быстро. Не стремитесь произвести заведомо благоприятное впечатление своими ответами. Свободно выражайте своё мнение. Необходимо ответить на все вопросы.

Вопросы

1. Много ли у вас друзей, с которыми вы постоянно общаетесь?
2. Часто ли вам удаётся склонить большинство своих товарищей к принятию вашего мнения?
3. Долго ли вас беспокоит чувство обиды, причинённой вам кем-то из ваших товарищей?
4. Всегда ли вам трудно ориентироваться в создавшейся критической ситуации?
5. Есть ли у вас стремление к установлению новых знакомств с различными

людьми?

6. Нравится ли вам заниматься общественной работой?

7. Верно ли, что вам приятнее и проще проводить время с книгами или за каким-либо занятием, чем с людьми?

8. Если возникли некоторые помехи в осуществлении ваших намерений, то легко ли отступаете от своих планов?

9. Легко ли вы устанавливаете контакты с людьми, которые значительно старше вас по возрасту?

10. Любите ли вы придумывать или организовывать со своими товарищами игры и развлечения?

11. Трудно ли вам включаться в новые для вас компании?

12. Часто ли вы откладываете на другие дни те дела, которые нужно было бы выполнить сегодня?

13. Легко ли вам удаётся устанавливать контакты с незнакомыми людьми?

14. Стремитесь ли вы добиваться того, чтобы ваши товарищи действовали в соответствии с вашим мнением?

15. Трудно ли вам осваиваться в новом коллективе?

16. Верно ли, что у вас не бывает конфликтов с товарищами из-за невыполнения ими своих обещаний, обязательств, обязанностей?

17. Стремитесь ли вы при удобном случае познакомиться и побеседовать с новым человеком?

18. Часто ли в решении новых дел принимаете инициативу на себя?

19. Раздражают ли вас окружающие люди и хочется ли вам побыть одному?

20. Правда ли, что вы обычно плохо ориентируетесь в незнакомой для вас обстановке?

21. Нравится ли вам постоянно находиться среди людей?

22. Возникает ли у вас раздражение, если вам не удаётся закончить начатое дело?

23. Испытываете ли вы чувство затруднения, неудобства или стеснения, если приходится проявить инициативу, чтобы познакомиться с новым человеком?

24. Правда ли, что вы утомляетесь от частого общения с товарищами?

25. Любите ли вы участвовать в коллективных играх?

26. Часто ли проявляете инициативу при решении вопросов, затрагивающих интересы ваших товарищей?

»

27. Правда ли, что вы чувствуете себя неуверенно среди малознакомых людей?

28. Верно ли, что вы редко стремитесь к доказательству своей правоты?

29. Полагаете ли, что вам не представляет особого труда внести оживление в малознакомую для вас компанию?

30. Принимали ли вы участие в общественной работе в школе (классе)?

31. Стремитесь ли вы ограничить круг своих знакомых небольшим количеством людей?

32. Верно ли, что вы не стремитесь отстаивать своё мнение или решение, если оно не было сразу принято вашими товарищами?

33. Чувствуете ли вы себя непринуждённо, попав в незнакомую для вас

компанию?

34. Охотно ли вы приступаете к организации различных мероприятий для своих товарищей?

35. Правда ли, что вы чувствуете себя достаточно уверенно и спокойно, когда приходится говорить что-либо большой группе людей?

36. Часто ли вы опаздываете на деловые встречи, свидания?

37. Верно ли, что у вас много друзей?

38. Часто ли вы оказываетесь в центре внимания у своих товарищей?

39. Часто ли смущаетесь, чувствуете неловкость при общении с малознакомыми людьми?

40. Правда ли, что вы не очень уверенно чувствуете себя в окружении большой группы своих товарищей?

Таблица 3

Лист ответов

Номер ответа			
1	11	21	31
2	12	22	32
3	13	23	33
4	14	24	34
5	15	25	35
6	16	26	36
7	17	27	37
8	18	28	38
9	19	29	39
10	20	30	40

Воспользуйтесь таблицами 4 и 5 при определении КОС. Подсчитайте число совпавших ответов «+» и «-» в таблице 4 (коммуникативные склонности) и число совпавших ответов «+» и «-» в таблице 5 (организаторские склонности), а затем по таблицам 6 и 7 определите уровень ваших коммуникативных и организаторских склонностей.

Таблица 4

Дешифратор «Коммуникативные склонности»

Номер ответа			
1 +	11 -	21 +	31 -
3 -	13 +	23 -	33 +
5 +	15 -	25 +	35 -

7 -	17 +	27 -	37 +
9 +	19 -	29 +	39 -

Таблица 5

Дешифратор «Организаторские склонности»

Номер ответа			
2 +	12 -	22 +	32 -
4 -	14 +	24 -	34 +
6 +	16 -	26 +	36 -
8 -	18 +	28 -	38 +
10 +	20 -	30 +	40 -

Таблица 6

Шкала оценок коммуникативных склонностей

к	Уровень проявления коммуникативных склонностей	
2-9	1	Низкий
10-11	2	Ниже среднего
12-13	3	Средний
14-15	4	Высокий
16-20	5	Очень высокий

Примечание. К — число совпавших ответов «+» и «-».

Таблица 7

Шкала оценок организаторских склонностей

к	Уровень организаторских склонностей	
4-11	1	Низкий
12-13	2	Ниже среднего
14	3	Средний
15-16	4	Высокий
17-20	5	Очень высокий

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА
«Составление профессионального плана»
(индивидуальная работа, время выполнения –35 минут)

Содержание практической работы – составление профессионального плана и определение мотивов профессионального выбора.

Планируемые результаты

Обучающийся научится:

- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений;
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории

Обучающийся получит возможность научиться:

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- планировать профессиональную карьеру
- рационально выбирать пути продолжения образования и трудоустройства
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования.

Цель работы: формировать умения анализировать результаты и последствия решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории.

Таблица 1

Карта контроля

№	Критерии оценки	Максимальный бал	Самооценка	Оценка учителя
В личном профессиональном плане подробно раскрыты все элементы планирования				
1.	Главная цель	2		
	Ближайшие задачи и отдалённые перспективы	2		
	Пути и средства достижения цели	2		
	Внешние сопротивления на пути достижения цели	2		
	Внутренние условия достижения цели	2		
	Запасные варианты и пути их достижения	2		
2.	Составлен прогноз профессиональной карьеры	2		

3.	Даны ответы на все вопросы анкеты	2		
4.	Сделан анализ результатов анкетирования	2		
	итого	18		

Максимальный балл за каждый этап выполненной работы – 2 балла.

2 балла выставляется в том случае, если выполненный этап работы полностью соответствует критерию.

1 балл выставляется в том случае, если выполненный этап работы частично соответствует критерию.

0 баллов выставляется в том случае, если выполненный этап работы не соответствует критерию.

Таблица 2

Перевод баллов в отметку по пятибалльной шкале

Количество баллов	Оценка
16-18	5
13-15	4
10-12	3
Менее 9 баллов	2

ФИ _____
класс _____

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

«Составление профессионального плана»

Оборудование, инструменты и материалы: карточки с тестовыми заданиями, ручка, карандаш, рабочая тетрадь.

Ход работы

1. Составьте собственный профессиональный план, используя схему, предложенную Е.А. Климовым (таблица 1). Укажите в нём несколько запасных вариантов получения профессии. Сделайте прогноз вашей дальнейшей профессиональной карьеры.

Таблица 1

Личный профессиональный план

№	Элементы планирования	Пример
1	Главная цель	<i>Чем буду заниматься; какой трудовой вклад внесу в общее дело; кем буду; каким буду; где буду; чего достигну; на кого буду</i>
2	Ближайшие задачи и отдалённые перспективы	<i>Первая область деятельности: специальность, работа, трудовая проба сил; чему и где учиться; перспективы повышения мастерства, профессио-</i>
3	Пути и средства достижения цели	<i>Изучение справочной литературы; беседы со специалистами, самообразование; поступление</i> <i>в определённое учебное заведение (колледж,</i>
4	Внешние сопротивления на пути достижения цели	<i>Трудности, возможные препятствия; возможные противодействия тех или иных людей</i>
5	Внутренние условия достижения цели	<i>Свои возможности: состояние здоровья; способности к обучению; настойчивость; терпение; склонности к практической и теоретической работе; другие личные качества, необходимые для учебы и работы по данной специальности; работа по самовоспитанию.</i>
6	Запасные варианты и пути их достижения	<i>Например: «Не пройду по конкурсу в ВУЗ – поступлю на ту же специальность в колледж» и т.п.</i>

2. Определите свои мотивы выбора профессии, ответив на вопросы анкеты. Сделайте выводы и запишите их в рабочую тетрадь.

Анкета мотивов выбора профессии

Инструкция. Из перечисленных мотивов необходимо выбрать те, которые больше других отвечают вашей личной позиции; в «Листе ответов» напротив номера вопроса поставьте «+», если данный мотив значим, и «-», если он не имеет значения (таблица 2).

Таблица 2

Лист ответов

А		Б		В	
Номер мотива	Ответ	Номер мотива	Ответ	Номер мотива	Ответ
3		5		1	
4		8		2	
7		11		6	
17		14		9	
18		15		10	
19		16		12	
21		20		13	
24		23		22	

Мотивы профессионального выбора

1. Интерес к содержанию профессии, желание узнать, в чём заключаются обязанности специалиста в избираемой профессии.

2. Стремление к самосовершенствованию, развитию навыков и умений в избираемой сфере трудовой деятельности.

3. Убеждение, что данная профессия имеет высокий престиж в обществе.

4. Влияние семейных традиций.

5. Желание приобрести материальную независимость от родителей.

6. Хорошая успеваемость в школе по предметам, соответствующим избираемой сфере профессиональной деятельности.

7. Желание руководить другими людьми.

8. Привлекает индивидуальная работа.

9. Мечта заниматься творческой работой, желание открывать новое и неизведанное.

10. Уверенность, что избранная профессия соответствует вашим способностям.

11. Возможность удовлетворить свои материальные потребности.

12. Стремление сделать свою жизнь насыщенной, интересной, увлекательной.

13. Возможность проявить самостоятельность в работе.
14. Привлекает предпринимательская деятельность.
15. Необходимость материально помогать семье.
16. Желание приобрести экономические знания.
17. Стремление получить диплом о высшем образовании независимо от специальности.
18. Привлекает профессия, которая не требует длительного обучения.
19. Желание работать в престижном месте.
20. Стремление найти удачный способ зарабатывать себе на хлеб.
21. Привлекают модные профессии (менеджер, коммерсант, брокер).
22. Желание приносить пользу людям.
23. Интерес к материальной стороне профессиональной деятельности.
24. Привлекают внешние свойства профессии (быть в центре внимания, иметь возможность путешествовать, носить специальную форму одежды).

Интерпретация анкеты мотивов выбора профессии

Подсчитать количество плюсов в каждом столбце (А, Б, В) отдельно. Наибольшее количество плюсов означает:

- в столбце «А» – преобладают мотивы престижной профессии, ярко выражено стремление занять видное положение в обществе, реализовать свой высокий уровень притязаний;
- в столбце «Б» – больше привлекает материальное благополучие. Желание заработать;
- в столбце «В» – стремление к творческой работе, интерес к новым технологиям, приобретению необходимых навыков и умений, которые требует избираемая профессия.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА
«Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов,
подключаемых к одной розетке»

8 класс

(индивидуальная работа, время выполнения –30 минут)

Содержание практической работы: оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке.

Планируемые результаты

Обучающийся научится: разбираться в адаптированной для обучающихся технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрофицированных приборов и аппаратов.

Цель работы: научиться оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке.

Критерии оценивания

1. **Оценка «3»** ставиться, если обучающийся правильно оценил допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке, рассмотрев при этом только один вариант подключения.

2. **Оценка «4»** ставиться, если обучающийся правильно оценил допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке, рассмотрев при этом два варианта подключения приборов (допустимы и недопустимый вариант (см. пример 1,2).

Если в работе допущены вычислительные ошибки, то работа оценивается удовлетворительно.

3. **Оценка «5»** ставиться, если обучающийся правильно оценил допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке, рассмотрев при этом три и более вариантов подключения приборов.

Если при этом в работе допущены вычислительные ошибки, то работа оценивается в «4» балла.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

«Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке»

Оборудование, инструменты и материалы: удлинитель (сетевой фильтр), паспорта электроприборов.

Ход работы:

1. Внимательно прочтите инструкционно-технологическую карту №1.
2. Ознакомьтесь с примерами 1, 2.
3. Оцените допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке. Рассмотрите три и более вариантов подключения различных приборов к одной розетке, используя технические паспорта информационные таблицы на приборах. Количество приборов в каждом примере должно быть не менее трёх. Примерный перечень приборов: электрическая плита, миксер, блендер, плойка, фен, дрель, холодильник, утюг, электрочайник, паяльник, шуруповёрт, компьютер, принтер, сканер и т.д.
4. Оцените свою работу по предложенным критериям.

Инструкционно-технологическая карта

«Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке»

№ п/п	Последовательность выполнения	Результат деятельности
1.	Посмотрите на удлинитель и найдите на нём обозначение максимального суммарного тока потребителей	
2.	Значение силы тока, найденное на предыдущем этапе, помножьте на напряжение сети – 220 В, получаем максимальную суммарную мощность приборов, которые можно включать в один удлинитель	
3.	Определите мощность приборов, которые вы собираетесь включать одновременно к одному удлинителю	
4.	Просуммируйте потребляемые мощности приборов, которые вы собираетесь включать одновременно к одному удлинителю	
5.	Оцените возможность включения данных приборов к одному удлинителю одновременно	

№ п/п	Последовательность выполнения	Результат деятельности
1.	Посмотрите на удлинитель и найдите на нём обозначение максимального суммарного тока потребителей	На удлинителе указано 10А
2.	Значение силы тока, найденное на предыдущем этапе, помножьте на напряжение сети – 220 В, получаем максимальную суммарную мощность приборов, которые можно включать в один удлинитель	Значение силы тока умножаем на напряжение сети – 220 В. Получаем мощность 2200 Вт, или, что то же самое, 2,2 кВт. Это – максимальная суммарная мощность приборов, которые можно включать через удлинитель.
3.	Определите мощность приборов которые вы собираетесь включать одновременно к одному удлинителю. Мощность прибора можно найти в паспорте прибора или на информационной таблице, размещенной на самом приборе. 	Допустим, что мы включаем через удлинитель тепловентилятор, телевизор. Тепловентилятор – мощность 1500 Вт Телевизор – мощность 90 Вт.
4.	Просуммируйте потребляемые мощности приборов, которые вы собираетесь включать одновременно к одному удлинителю одновременно	В сумме получится 1590 Вт.
5.	Оцените возможность включения данных приборов к одному удлинителю одновременно	1590 Вт - это меньше, чем 2200 Вт – столько удлинитель выдержит.

Пример 2

№ п/п	Последовательность выполнения	Результат деятельности
1.	Посмотрите на удлинитель и найдите на нём обозначение максимального суммарного тока потребителей	На удлинителе указано 10А
2.	Значение силы тока, найденное на предыдущем этапе, помножьте на напряжение сети – 220 В, получаем максимальную суммарную мощность приборов, которые можно включать в один удлинитель	Значение силы тока умножаем на напряжение сети – 220 В. Получаем мощность 2200 Вт, или, что то же самое, 2,2 кВт. Это – максимальная суммарная мощность приборов, которые можно включать через удлинитель.
3.	Определите мощность приборов которые вы собираетесь включать одновременно к одному удлинителю	Допустим, что мы включаем через удлинитель чайник, нетбук и лазерный принтер. Чайник 2 кВт, то есть, 2000 Вт Лазерный принтер 600 Вт Нетбук: На нём написано: 12 В, 3 А. Перемножили, вышло 36 Вт. Делим на КПД блока питания (0,8) – получаем мощность 45 Вт.
4.	Просуммируйте потребляемые мощности приборов, которые вы собираетесь включать одновременно к одному удлинителю одновременно	В сумме выходит 2645 Вт
5.	Оцените возможность включения данных приборов к одному удлинителю одновременно	2645 Вт – это больше, чем 2200 Вт, а значит, так делать недопустимо.

Самостоятельная работа
«Проблемы транспортной логистики Челябинской области»

Цель работы: способствовать формированию представления о роли транспорта для прогрессивного развития общества.

Планируемые предметные результаты:

1. Проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.
2. Анализировать опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта, трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения.
3. Анализировать опыт моделирования транспортных потоков.
4. Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития транспорта.

Таблица 1

Инструкция по проверке и оценке работ

№	Правильный ответ	Критерии оценивания	Максимальный балл
1	<u>Преимущества:</u> использование энергии реки, нет необходимости в дорогах и большом количестве лошадей. <u>Недостатки:</u> возможность потери груза, расход леса для изготовления барок, опасность гибели людей в ходе сплава.	За приведение одного и более примеров обучающийся получает 2 балл.	4
2	Железнодорожные перевозки, автомобильный транспорт	За каждый верный ответ 1 балл	2
3	Грамотная регулировка светофоров, использование системы «Зелёная волна», озеленение близлежащих светофоров, использование электромобилей.	За приведение одного и более примеров- 2 балла	2
4	Задача с неопределённым ответом оценивается в 3 балла если ответ логичен и соответствует поставленным условиям		3
5	Участок трассы М5 проходит через Уральский хребет. Строительство в горах сопряжено с особыми трудностями и дополнительными затратами.		3
	ИТОГО		14

Таблица 2

Вариант определения итоговой отметки

Количество баллов	Отметка
12-14	5
9-11	4
7-8	3
Менее 7	2

ФИ _____
Класс _____

Самостоятельная работа
«Проблемы транспортной логистики Челябинской области»

1. В 1754 году был основан Златоустовский завод по выплавке металла, перегородивший реку Ай плотиной. Вскоре в 1758 году на реке Большая Сатка возник Саткинский завод, в 1758 году на реке Катав (позже на реке Юрюзань) – Усть-Катавский завод, а в 1778 году был основан Кусинский завод. Везти добытый и выплавленный металл в Симбирск и Нижний Новгород через Уральские горы на подводах было долго и очень сложно, поэтому был использован речной путь. Свою продукцию Златоустовский, Кусинский, Саткинский и Усть-Катавские заводы отправляли в центральную часть страны на барках по рекам Ай, Юрюзань, через реку Уфа к Волге.

Барка – это речное несамоходное грузовое судно. Барки строились здесь же, после чего в них грузили слитки металла. Если уровень воды в реке был низким, то для того чтобы нагруженные барки проходили мелкие места, спускалась вода с плотин. Таким образом, вода в реке поднималась, и барки с большой скоростью отправлялись в путь.



В силу того, что русла рек имели извилистую форму и каменистые берега, порой барки налетали на прибрежные скалы и разбивались. Чтобы уменьшить риск на скалах устанавливали деревянные отбойники. Барки сопровождали несколько человек. Каждому из них за один сплав было положено большое жалование, равное годовому доходу рабочего.

Проанализируйте преимущества и недостатки данного вида транспорта.

Преимущества: _____

Недостатки: _____

2. Какой транспорт для перевозки продукции металлургических заводов Челябинской области используется в настоящее время?

3. Каждый вид транспорта загрязняет экологию, но существенное преимущество – 85% загрязнения осуществляет автомобильный транспорт,

который выделяет выхлопные газы. Машины, автобусы и другой транспорт этого вида приводит к различным проблемам: загрязнение атмосферы; парниковый эффект; шумовое загрязнение; электромагнитное загрязнение; ухудшение здоровья людей и животных. Наибольший выброс выхлопных газов имеет место при задержках машин у светофоров, при стоянке с не выключенным двигателем в ожидании зеленого света, при трогании с места и форсировании работы мотора. Поэтому в целях снижения выбросов необходимо устранить препятствия на пути свободного движения потока автомашин.

Предложите возможные способы решения проблемы.

4. Транспортная логистика — это система по организации доставки, а именно по перемещению каких-либо материальных предметов, веществ и пр. из одной точки в другую по оптимальному маршруту. Одно из основополагающих направлений науки об управлении информационными и материальными потоками в процессе движения товаров.

Оптимальным считается маршрут, по которому возможно доставить логистический объект в кратчайшие сроки (или предусмотренные сроки) с минимальными затратами, а также с минимальным вредом для объекта доставки.

Задача. Имеется груз из десяти коробок, каждая размером $1\text{ м} \times 1\text{ м} \times 1\text{ м}$, который предполагается транспортировать автомобильным транспортом. Маркировка на упаковке указывает, что груз может транспортироваться только при укладке в 1 ряд. Это влечет за собой увеличение стоимости транспортировки вдвое. Возможные действия логистического менеджера:

- дать указание перевозчику поставить коробку на коробку, а риск повреждения груза взять на себя;
- создать более прочную упаковку, что ведет к увеличению затрат;
- дождаться перевозки грузов, упаковка которых позволит расположить на них эти коробки, что ведет к увеличению времени транспортировки, расходов на хранение груза на терминале перевозчика, снижению эффективности работы терминала перевозчика.

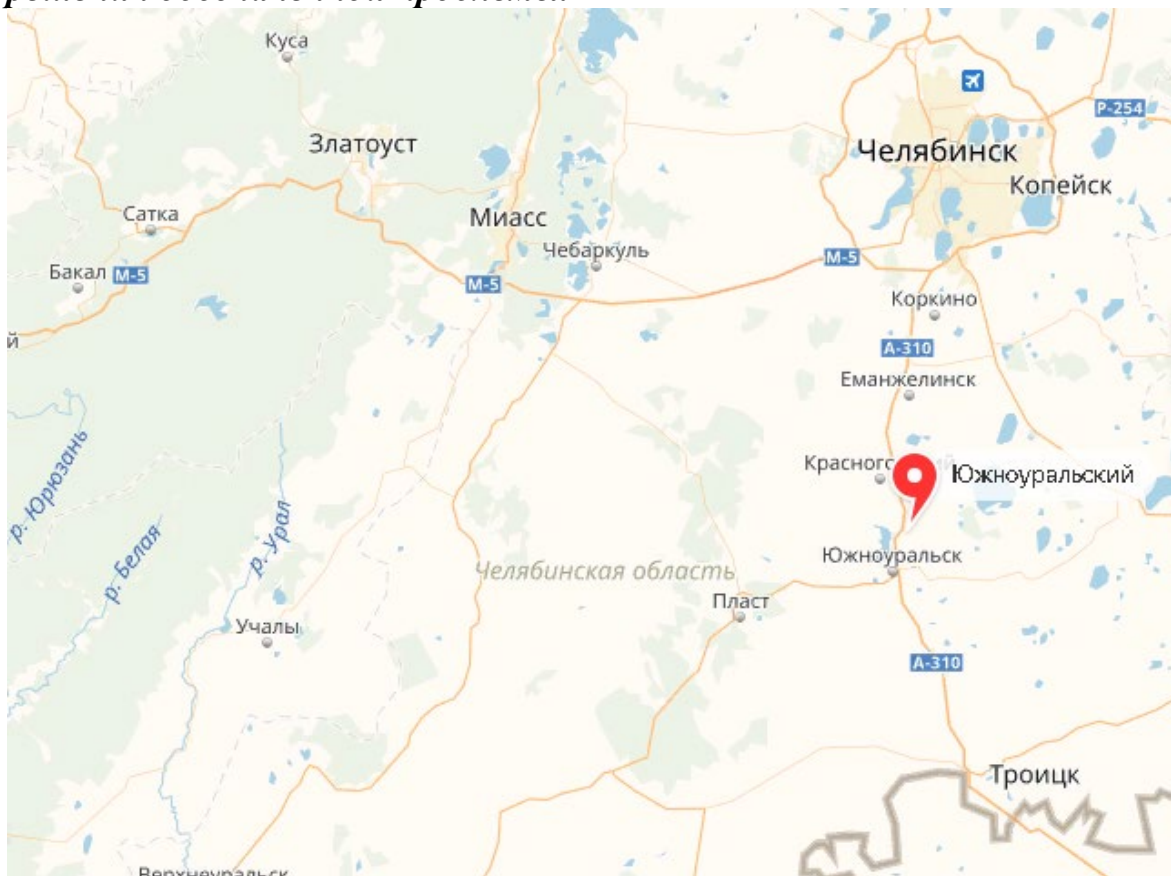
Выберите один из вариантов решения задачи, обоснуйте свой вывод.

5. Одним из преимуществ Челябинской области в развитии транспортной системы является транспортно-логистический комплекс (ТЛК) «Южноуральский», находящийся в 75 км к югу от Челябинска. ТЛК «Южноуральский» оснащён распределительными складами, таможенным пунктом со складом временного хранения и железнодорожным контейнерным терминалом, способным принимать до 400 контейнеров в сутки.

Строительство ТЛК позволило дать начало транспортному коридору: Синьцзянь-Уйгурский Автономный район Китайской Народной Республики- Республика Казахстан- Челябинская область, который позволит сократить с 36 до 10 дней сроки доставки грузов из Китая в Россию. Кроме того, отсюда легко распределять поступившие товары по крупным городам России- в радиусе до 700 км от ТЛК расположены Челябинск, Екатеринбург, Уфа, Тюмень, Пермь, Самара.

Анализируя состояние и структуру автодорожной сети, следует отметить ряд проблем на отдельных участках автомагистралей. Наибольшая загрузка дорог наблюдается с Запада на Восток, т.к. Челябинская область является транзитом для большинства перевозчиков. Одним из самых проблемных участков дороги является участок трассы М5 Челябинск-Уфа, имеющий однополосное движение, что влечёт за собой многокилометровые заторы из-за плотного трафика. Одним из решений проблемы является расширение дороги и строительство дорожных развязок на пересечении крупных высокозагруженных дорог.

Найди на карте место расположения ТЛК «Южноуральский» и автомагистраль М5. Найди их место расположения на общегеографической карте. Дай ответ на вопрос: в чем заключается сложность ремонта и расширения дороги М5? Предложи альтернативные решения обозначенной проблемы.



Самостоятельная работа «Калорийность продуктов»

Цель работы: способствовать формированию знаний о калорийности продуктов и умений по расчету калорийности меню, соответствующего здоровому питанию.

Планируемые предметные результаты:

Обучающийся получит возможность научиться

1. Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах.
2. Организовывать своё рациональное питание в домашних условиях.
3. Характеризовать группы профессий обслуживающих технологии в сфере производства продуктов питания.

Таблица 1

Инструкция по проверке и оценке работ

№	Правильный ответ	Критерии оценивания	Максимальный балл
1	Диетолог		2
2	Задача творческого характера	Правильность расчетов	5
		Суммарное количество калорий соответствует норме	5
		Суммарное количество белков, жиров и углеводов соответствует норме	5
	ИТОГО		17

Таблица 2

Вариант определения итоговой отметки

Количество баллов	Отметка
15-17	5
11-14	4
8-10	3
Менее 8	2
	1

Самостоятельная работа «Калорийность продуктов»

Под калорийностью, или энергетической ценностью пищи, подразумевается количество энергии, которое получает организм при полном её усвоении. Следует заметить, что единицей измерения тепловой энергии является килоджоуль, однако для более простого восприятия применяют понятие «калория», в 1 (одном) джоуле содержится 4,186 калорий.

Основными источниками энергии, являются белки, жиры, углеводы, употребление которых необходимо для поддержания жизнедеятельности организма. Все белки, жиры и углеводы имеют выражение в калориях: в 1 (одном) грамме жира содержится около 9 калорий. В 1 грамме углеводов и белков содержится приблизительно 4 калории.

В таблице 1 приведена средняя норма потребления калорий за двадцать четыре часа, но это при условии, что человек постоянно двигается, ведет довольно активный образ жизни. Если же ситуация прямо противоположна и человек ведёт сидячий образ жизни, то у организма не будет возможности тратить калории, полученные в процессе еды. Таким образом, нужно потреблять столько ккал, сколько вы сможете потратить, в другом случае могут возникнуть проблемы с лишним весом и плохим самочувствием и ухудшающимся здоровьем.

Проводя ежедневные расчеты, необходимо учитывать, что питание человека должно зависеть от поставленных задач. Если человек придерживается просто здорового питания – это один режим приема пищи. Другая схема питания, если человек худеет или пытается увеличить мышечную массу.

При любых режимах приема пищи, необходимо понимать, что человеку, для полноценной жизнедеятельности, нужны и жиры, и белки, и углеводы.

Для достижения желаемых результатов, следует обратиться к специалисту в области питания, для разработки персональной диеты по выбранному направлению.

1. Назовите профессию, связанную с разработкой диеты _____.
2. Выберите для себя режим питания, подчеркните.
 - нормальное питание;
 - питание, направленное на набор веса;
 - питание, направленное на снижение веса.
3. Используя данные таблиц 1 и 2, составьте для себя сбалансированное меню на один день.

Меню

Название блюда	Состав	Масса, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность
Завтрак						

Второй завтрак						
Обед						
Полдник						
Ужин						

Таблица 1

Суточная потребность в белках, жирах, углеводах и энергии

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
От 1 до 3 лет	53	53	212	1540
От 4 до 6 лет	68	68	272	1970
От 7 до 10 лет	79	79	315	2300
От 11 до 13 лет (мальчики)	93	93	370	2700
От 11 до 13 лет (девочки)	85	85	340	2450
От 14 до 17 лет (юноши)	100	100	400	2900
От 14 до 17 лет (девушки)	90	90	360	2600

Таблица 2

Таблица калорийности продуктов питания (содержание в 100 граммах продукта)

Наименование продукта	ккал	жиры	белки	углеводы	вода
Баклажаны	24	0,1	0,6	5,5	91
Горошек	72	0,2	5	13,3	80
Кабачки	27	0,3	0,6	5,7	93
Картофель	83	0,1	2	19,7	76
Капуста цветная	29	0	2,5	4,9	90,9
Капуста белокочанная	28	0	1,8	5,4	90
Капуста квашеная	17	2,3	5,8	0	63
Лук репчатый	43	0	1,7	9,5	86
Морковь	33	0,1	1,3	7	88,5
Огурцы грунтовые	15	0	0,8	3	95
Огурцы квашеные	8	0,4	0,7	0	84,3
Оливки	538	51	5,2	10	33,6
Перец сладкий красный	27	0	1,3	5,7	91
Свекла столовая	48	0	1,7	10,8	86,5
Салат листовой	14	0	1,5	2,2	95
Спаржа	16	0	1,4	2,6	67,7
Томаты парниковые	14	0	0,6	2,9	94,6
Томаты квашеные	11	0,9	0,9	0	83,7
Шпинат	21	0	2,9	2,3	91,2
ЯГОДЫ И ФРУКТЫ					
Наименование продукта	ккал	жиры	белки	углеводы	вода
Апельсин	38	0	0,9	8,4	87,5
Абрикос	46	0	0,9	10,5	86

Ананас	48	0	0,4	11,8	86
Арбуз	38	0	1	22,4	76,6
Банан	91	0	1,5	22,4	74
Вишня	49	0	0,8	11,3	85,5
Виноград	69	0	0,4	17,5	80,2
Гранат	52	0	0,9	11,8	85
Грейпфрут	35	0	0,9	7,3	89
Груша	42	0	0,4	10,7	87,5
Дыня	25	0	0,4	4,5	57
Киви	61	0	1	11	87
Лимон	31	0	0,9	3,6	87,7
Малина	41	0	0,8	9	87
Мандарин	38	0	0,8	8,6	88,5
Садовая земляника (клубника)	37	0	1,2	8	82
Смородина черная	40	0	1	8	85
Слива садовая	43	0	0,8	9,9	87
Финики	281	0	2,5	72,1	20
Хурма	62	0	0,5	15,9	81,5
Яблоки	46	0	0,4	11,3	86,5
СУХОФРУКТЫ					
Наименование продукта	ккал	жиры	белки	углеводы	вода
Абрикос без косточки (курага)	272	0	5,2	65,9	20,2
Груша	246	0	2,3	62,1	24
Изюм кишмиш	279	0	2,3	71,2	18
Шиповник	253	0	4	60	14
ГРИБЫ					
Наименование продукта	ккал	жиры	белки	углеводы	вода
Сыроежки свежие	17	0,3	1,7	1,1	83
Подосиновики свежие	31	0,5	3,3	3,4	91,1
Подберезовики свежие	31	0,9	2,3	3,7	91,6
БОБОВЫЕ					
Наименование продукта	ккал	жиры	белки	углеводы	вода
Бобы	58	0,1	6	8,3	83
Соя	395	17,3	34,9	26,5	12
Фасоль	309	1,7	22,3	54,5	14
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, МУКА И ХЛЕБ					
Наименование продукта	ккал	жиры	белки	углеводы	вода
Сдобные изделия	297	4,5	7,6	60	26,1
Сушка	330	1,3	11	73	12
Хлеб пшеничный	254	2,4	7,7	53,4	34,3
Хлеб ржаной	214	0,7	4,7	49,8	42,4
ЖИРЫ					
Наименование	ккал	жиры	белки	углеводы	вода

продукта					
Масло сливочное	748	82,5	0,6	0,9	15,8
Масло растительное	899	99,9	0	0	0,1
Маргарин сливочный	744	82	0,5	1,2	15,8
Майонез	627	67	3,1	2,6	25
Шпик свиной	816	92,8	1,4	0	5,7
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ					
Наименование продукта	ккал	жиры	белки	углеводы	вода
Йогурт (жирность 1,5%)	51	1,5	5	3,5	88
Кефир жирный	59	3,2	2,8	4,1	88,3
Молоко домашнее	58	3,2	2,8	4,7	88,5
Молоко сгущенное с сахаром	315	8,5	7,2	56	26,5
Ряженка	85	6	3	4,1	85,3
Сметана (жирность 20%)	206	20	2,8	3,2	72,7
Сметана (жирность 10%)	116	10	3	2,9	82,7
Сливки (жирность 10%)	118	10	3	4	82,2
Сырki и творожные массы	340	23	7,1	27,5	41
Сырki плавленые	226	13,5	24	0	55
Сыр российский	371	30	23,4	0	40
Сыр голландский	361	27,3	26,8	0	38,8
Творог нежирный	86	0,6	18	1,5	77,7
Творог полужирный	156	9	16,7	1,3	71
КРУПЫ и МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ					
Наименование продукта	ккал	жиры	белки	углеводы	вода
Гречневая ядрица	329	2,6	12,6	68	14
Геркулес	355	6,2	13,1	65,7	12
Манная	326	0,7	11,3	73,3	14
Макаронные изделия	356	0,9	11	74,2	13
Рисовая	323	0,6	7	73,7	14
КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ и МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ					
Наименование продукта	ккал	жиры	белки	углеводы	вода
Вареная колбаса Докторская	360	22,8	13,7	0	60,8
Вареная колбаса Молочная	252	22,8	11,7	0	62,8
Вареная колбаса Телячья	316	29,6	12,5	0	55
Варено-копченая Сервелат	360	27,5	28,2	0	39,6
Ветчина	279	20,9	22,6	0	53,5
Говядина тушеная	232	18,3	16,8	0	63
Грудинка сырокопченая	467	47,2	10,5	0	37,3
Корейка сырокопченая	467	47,2	10,5	0	37,3

Сардельки свиные	332	31,6	10,1	1,9	53,7
Свинина тушеная	349	32,2	14,9	0	51,1
Сосиски молочные	277	25,3	12,3	0	60
Сырокопченая колбаса	473	41,5	24,8	0	27,6
ПТИЦА, МЯСО, СУБПРОДУКТЫ					
Наименование продукта	ккал	жиры	белки	углеводы	вода
Баранина	203	15,3	16,3	0	67,6
Гусь	364	33,3	16,1	0	49,7
Говядина	187	12,4	18,9	0	67,7
Говяжья печень	98	3,1	17,4	0	72,9
Индейка	197	12	21,6	0,8	64,5
Конина	143	7	20,2	0	72,5
Куры	165	8,8	20,8	0,6	68,9
Свинина жирная	489	49,3	11,4	0	38,7
Свинина нежирная	316	27,8	16,4	0	54,8
Телятина	90	1,2	19,7	0	78
Утка	346	61,2	16,5	0	51,5
Цыплята	156	7,8	18,7	0,4	71,3
ЯЙЦА					
Наименование продукта	ккал	жиры	белки	углеводы	вода
Яйцо перепелиное	168	13,1	11,9	0,6	73,3
Яйцо куриное	157	11,5	12,7	0,7	74
ОРЕХИ					
Наименование продукта	ккал	жиры	белки	углеводы	вода
Арахис	548	45,2	26,3	9,7	10
Грецкие	648	61,3	13,8	10,2	5
Кедровые	270	23,2	6,9	6,2	4,3
Миндаль	645	57,7	18,6	13,6	4
Семечко подсолнечника	578	52,9	20,7	5	8
Фундук	704	66,9	16,1	9,9	4,8
Фисташки	318	27,5	9,3	6	3,5
МОРЕПРОДУКТЫ И РЫБА					
Наименование продукта	ккал	жиры	белки	углеводы	вода
Горбуша	147	7	21	0	70,5
Карась	87	1,8	17,7	0	78,9
Кальмар	75	0,3	18	0	80,3
Камбала	88	2,6	16,1	0	79,5
Креветка	83	0,8	18	0	77,5
Макрурус	60	0,8	13,2	0	85
Минтай	70	0,7	15,9	0	80,1
Морская капуста	5	0,2	0,9	3	88
Семга	219	15,1	20,8	0	62,9
Сельдь	242	19,5	17,7	0	62,7
Скумбрия	153	9	18	0	71,8
Тунец	96	0,7	22,7	0	74
Трепанг	35	0,6	7,3	0	89,4

Треска	75	0,6	17,5	0	80,7
Щука	82	0,7	18,8	0	70,4
Хек	86	2,2	16,6	0	79,9
ТОРТЫ И СЛАДОСТИ					
Наименование продукта	ккал	жиры	белки	углеводы	вода
Баранки	341	2	10	69	18
Вафли с начинками жиродержащими	530	30,2	3,4	64,7	1
Зефир	299	0	0,8	78,3	20
Конфеты в шоколаде	396	10,7	2,9	76,6	7,9
Карамель	296	0,1	0	77,7	4,4
Мармелад	296	0,1	0	77,7	21
Мороженое пломбир	240	15	4,2	20,4	60
Мед	308	0	0,8	80,3	17,2
Пирожное бисквитное	344	9,3	4,7	84,4	21
Пирожное песочное	446	17,1	7	62,9	12,5
Пирожное слоеное с кремом	544	38,6	5,4	46,4	9
Сахар	374	0	0,3	99,5	0,2
Торт миндальный	524	35,8	6,6	46,8	9,3
Торт бисквитный	386	20	4,7	49,8	25
Халва арахисовая	545	30,4	16,7	47,2	2,9
Шоколад молочный	547	35,7	6,9	52,4	0,9
Шоколад темный	540	35,3	5,4	52,6	0,8

Самостоятельная работа
«Анализ профессии по единому тарифно-квалификационному справочнику»

Цель работы: способствовать приобретению навыков поиска информации о профессиях, востребованных на рынке труда.

Планируемые предметные результаты.

Обучающийся получит возможность научиться:

1. Характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития.

2. Разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда.

3. Осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработка информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

4. Анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

Таблица 1

Инструкция по проверке и оценке работ

№	Правильный ответ	Критерии оценивания	Максимальный балл
1	1.Безработица. 2. Рабочая сила. 3. Занятые в неформальном секторе. 4. Безработные. 5.Занятые в экономике. 6. Уровень регистрируемой безработицы.	За каждый верный ответ 1 балл	5
2	1,12 %	Правильное решение задачи	3
3	Профессиональное обучение, дополнительное профессиональное образование		2
4	Задание с неопределённым ответом	За определение востребованной профессии в каждой обозначенной сфере деятельности по 1 баллу	5

5	Задание с неопределённым ответом	За исследование каждой профессии 5 баллов	15
	ИТОГО		30

Таблица 2

Вариант определения итоговой отметки

Количество баллов	Отметка
26-30	5
21-35	4
16-20	3
Менее 15	2

ФИ _____
Класс _____

Самостоятельная работа
«Анализ профессии по единому тарифно-квалификационному
справочнику»

1. Соотнесите понятия безработица, рабочая сила, занятые в экономике, занятые в неформальном секторе, безработные, уровень безработицы с их определениями в таблице 1.

Таблица 1

№	Понятие	Определение
1		явление в экономике, при котором часть рабочей силы активно ищет работу и готова приступить к трудовой деятельности
2		лица в возрасте 15-72 года, которые считаются занятыми в экономике или безработными гражданами (зарегистрированными и не зарегистрированными в органах службы занятости)
3		лица, которые в течение обследуемого периода были заняты, по меньшей мере, в одной из производственных единиц, где отсутствует государственная регистрация в качестве юридического лица
4		лица в возрасте 17-72 лет, которые в рассматриваемый период удовлетворяли одновременно следующим критериям: не имели работы (доходного занятия); занимались поиском работы в течение четырех недель, предшествующих обследуемой неделе, используя при этом любые способы; были готовы приступить к работе в течение обследуемой недели.
5.		лица, которые в рассматриваемый период выполняли работу хотя бы один час в неделю по найму за вознаграждение деньгами или натурой, а также не по найму для получения прибыли или семейного дохода; временно отсутствовали на работе (например, из-за сменной работы, гибкого рабочего графика и отгулов за сверхурочную работу, отсутствующие в связи с отпуском по беременности и родам и по уходу за ребенком до достижения им возраста 3-х лет); выполняли

		работу в качестве помогающего на семейном предприятии.
6		соотношение численности зарегистрированных в органах службы занятости безработных к численности рабочей силы, рассчитанный в процентах

2. По данным еженедельного мониторинга в Челябинской области на 18 июля 2018 года на учете в центрах занятости населения состоит 20878 безработных. Численность рабочей силы составляет 1864107. Рассчитайте уровень безработицы в обозначенный период времени.

3. Количество имеющихся вакансий в центрах занятости населения области, заявленных работодателями, составило 31986 единиц, в том числе: постоянные рабочие места – 28156, временная занятость – 2836, общественные работы – 994. Количество вакантных мест превышает количество безработных. Проблема. Не смотря на большое количество вакансий, предлагаемых центром занятости, безработный не может найти себе работу по специальности по причине отсутствия спроса на данную профессию и специальность на рынке труда. Предложите способ выхода из сложившейся ситуации.

4. Коэффициент востребованности – это соотношение по определенной профессии количества вакансий к количеству состоящих на учете человек, имеющих данную профессию (специальность). Чем выше коэффициент востребованности, тем больше возможностей для трудоустройства по данной вакансии.

Используя данные таблицы 2, определите наиболее востребованные профессии.

В сферах медицины _____.

В сфере производства и обработки материалов _____.

В машиностроении _____.

В сфере производства продуктов питания _____.

В сфере сервиса _____.

Таблица 2

Рейтинг востребованности профессий
РАБОЧИЕ ПРОФЕССИИ

№ п/п	Наименование профессии	июнь 2018 г.				
		Кол-во вакан- сий	Кол-во состоящих на учете человек, всего	Коэффициент востребован- ности*	Минималь- ная заработная плата, рублей	Максималь- ная заработная плата, рублей
1	обработчик птицы	272	2	136,0	12838.00	22000.00
2	овощевод	566	6	94,3	14000.00	22000.00
3	проходчик	170	4	42,5	12838.00	80000.00
4	слесарь строительный	66	2	33,0	12838.00	27000.00
5	стрелок	192	6	32,0	15000.00	69000.00
6	жиловщик мяса и субпродуктов	27	1	27,0	23000.00	38000.00
7	распиловщик камня	21	1	21,0	12838.00	35000.00
8	машинист расфасовочно- упаковочных машин	84	5	16,8	12838.00	17000.00
9	укладчик хлебобулочных изделий	65	4	16,3	12838.00	14000.00
10	машинист автогрейдера	16	1	16,0	14000.00	80000.00
11	слесарь- электромонтажник	54	4	13,5	15000.00	55000.00
12	электромонтажник- схемщик	13	1	13,0	14512.00	25000.00
13	штабелировщик металла	13	1	13,0	25000.00	25000.00
14	плавильщик ферросплавов	25	2	12,5	27000.00	40000.00
15	арматурщик	110	9	12,2	20000.00	37000.00
16	монтажник технологических трубопроводов	181	16	11,3	12840.00	71000.00
17	резчик холодного металла	10	1	10,0	15000.00	35000.00
18	вальцовщик	37	4	9,3	18000.00	30000.00
19	кулинар мучных изделий	9	1	9,0	16000.00	17500.00
20	дорожный рабочий	217	24	9,0	10912.35	60000.00
21	токарь-расточник	26	3	8,7	13395.60	40000.00
22	полировщик	17	2	8,5	13000.00	27000.00
23	водитель троллейбуса	16	2	8,0	12837.45	30000.00
24	бетонщик	273	38	7,2	15520.00	50000.00
25	машинист погрузочно- доставочной машины	7	1	7,0	38808.00	38808.00
26	машинист погрузочной машины	7	1	7,0	38808.00	38808.00
27	моторист (машинист)	7	1	7,0	12837.45	31000.00
28	электромонтажник по силовым сетям и	118	17	6,9	18000.00	40000.00

	электрооборудованию					
29	электрослесарь (слесарь) дежурный по ремонту оборудования	34	5	6,8	6000.00	42000.00
30	наладчик станков и манипуляторов с программным управлением	41	6	6,8	15000.00	40000.00
31	мойщик автомобилей	13	2	6,5	12000.00	17000.00
32	кровельщик по стальным кровлям	13	2	6,5	14512.00	25000.00
33	официант	102	16	6,4	12837.45	20000.00
34	оператор птицефабрик и механизированных ферм	37	6	6,2	13000.00	24000.00
35	оператор линии в производстве пищевой продукции	66	11	6,0	13000.00	25000.00
36	глазироващик	6	1	6,0	15000.00	15000.00
37	помощник мастера	6	1	6,0	25000.00	25000.00
38	фрезеровщик	121	21	5,8	13350.95	92000.00
39	водитель трамвая	17	3	5,7	20000.00	30000.00
40	сборщик обуви	21	4	5,3	13000.00	15000.00
41	машинист буровой установки	46	10	4,6	12837.45	50000.00
42	изготовитель пищевых полуфабрикатов	23	5	4,6	12840.00	18000.00
43	машинист по стирке и ремонту одежды	27	6	4,5	10912.35	17000.00
44	монтажник технологического оборудования и связанных с ней конструкций	37	9	4,1	20410.00	25000.00
45	нагревательщик металла	4	1	4,0	40000.00	47763.00
46	маляр	231	63	3,7	12000.00	40000.00
47	уборщик лестничных клеток	32	10	3,2	12837.45	16000.00
48	штамповщик	36	12	3,0	11163.00	30000.00
49	помощник бурильщика и эксплуатационного и разведочного бурения скважин на нефть и газ (второй)	2	1	2,0	32000.00	32000.00
50	аккумуляторщик	2	1	2,0	19148.44	23000.00
ПРОФЕССИИ СЛУЖАЩИХ						
1	врач	1083	13	83,3	11000.00	150000.00
2	музыкальный руководитель	41	1	41,0	9628.09	25000.00
3	инспектор	36	1	36,0	20000.00	21000.00

	военизированной охраны					
4	полицейский	135	6	22,5	13000.00	30000.00
5	шеф-повар	83	4	20,8	12837.45	26000.00
6	ассистент	19	1	19,0	12838.00	21000.00
7	консультант	149	8	18,6	12837.45	44000.00
8	акушер-гинеколог	18	1	18,0	20000.00	80000.00
9	риэлтер	14	1	14,0	20000.00	30000.00
10	фельдшер, фельдшер-лаборант	397	31	12,8	9500.00	39635.00
11	мастер по ремонту оборудования (в промышленности)	25	3	8,3	12837.45	54600.00
12	инспектор дорожно-патрульной службы ГИБДД	8	1	8,0	30000.00	40000.00
13	медицинская сестра	510	70	7,3	12837.45	32139.00
14	профессор, доцент, преподаватель в университетах и других вузах	194	27	7,2	12838.00	44300.00
15	инструктор физкультурно-спортивной оздоровительной сфере, тренер	75	12	6,3	12000.00	20000.00
16	массажист	80	14	5,7	12837.45	40000.00
17	артист (драмы, оркестра, хора)	16	3	5,3	12837.45	25000.00
18	инструктор	32	6	5,3	9700.00	27000.00
19	главный специалист	24	5	4,8	15000.00	40000.00
20	инспектор	200	44	4,5	12837.45	52797.00
21	агент в разных сферах	159	38	4,2	12838.00	35000.00
22	мастер дорожный	4	1	4,0	25000.00	25000.00
23	руководитель группы (в промышленности)	10	3	3,3	22649.00	50000.00
24	охранник ведомственной охраны	13	4	3,3	12840.00	18000.00
25	конструктор	6	2	3,0	12838.00	40000.00
26	начальник (заведующий) службы (специализированной в прочих отраслях)	3	1	3,0	30000.00	80000.00
27	вожатый	98	34	2,9	12837.45	14512.00
28	фармацевт	37	14	2,6	12000.00	35000.00
29	программист	75	32	2,3	10912.35	90000.00
30	зубной врач	14	6	2,3	12838.00	48261.00

5. Исследуйте три наиболее интересные для вас профессии из списка, определённого в предыдущем пункте, используя Единый тарифно-квалификационный справочник.

(http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_92907/)

Заполните таблицу 3.

Таблица 3

№	Профессия, специальность, социальный статус (рабочий или служащий)	Характеристика работ	Должен знать
1			
2			
3			

Самостоятельная работа «Методы научного познания в проектной деятельности»

Цель работы: познакомить обучающихся с методами научного познания (синтез, анализ, абстрагирование, индукция, аналогия, системный подход) на примере исследовательского проекта.

Планируемые предметные результаты:

Обучающийся получит возможность научиться

1. Выявлять и формулировать проблему.
2. Анализировать опыт разработки и решения логистических задач.
3. Анализировать опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку.
4. Анализировать опыт разработки технологии получения материального продукта с заданными свойствами.
5. Проводить оценку полученного продукта.
6. Оценивать коммерческий потенциал продукта или технологии.
7. Проводить анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта.

Таблица 1

Инструкция по проверке и оценке работ

№	Правильный ответ	Критерии оценивания	Максимальный балл
4	Употребление ГМО в пищу вредно для организма, так как приводит к возникновению ряда заболеваний.	Правильная передача смысла	3
5	Цель искусственного отбора и применения ГМО: создания пород животных и сортов растений с заданными свойствами. Результат искусственного отбора и применения ГМО: созданию совершенно новых, никогда ранее не существовавших в природе организмов. Значит внедрение ГМО оправдано.	Правильная передача смысла	5
6	Задание творческого характера должно отражать систему взаимосвязей рассматриваемого объекта в прошлом, настоящем и будущем.		10
	ИТОГО		18

Таблица 2

Вариант определения итоговой отметки

Количество баллов	Отметка
-------------------	---------

16-18	5
12-15	4
9-11	3
Менее 9	2
	1

Самостоятельная работа
«Методы научного познания в проектной деятельности»

В научном исследовании весьма активно используются общелогические методы и приемы исследования, среди которых выделяются анализ, синтез, абстрагирование, индукция, дедукция, аналогия, системный подход и дифференциация. Предлагаем вам освоить данные методы научного познания посредством работы над краткосрочным исследовательским проектом на тему «Генетически модифицированные организмы: польза или вред». В качестве источника информации вам предлагается прочесть следующую статью.

Генетически модифицированные организмы (ГМО)

В последнее время в мире широкое распространение получили продукты питания, произведенные при помощи генной инженерии. Получение генетически модифицированных организмов (ГМО) связано со "встраиванием" чужого гена в ДНК других растений или животных с целью изменения свойств или параметров последних. В результате такой модификации происходит искусственное внедрение новых генов в геном организма.

Первый ГМ-продукт был получен в 1972 году, когда ученый Стэнфордского университета Пол Берг объединил в единое целое два гена, выделенных из кишечной палочки и человеческого гена, что позволило кодировать синтез инсулина. В 1980 году американская компания Genentech начала продажу нового препарата.

В 1988 году, впервые в истории была посажена генномодифицированная кукуруза. В 1994 году американская компания Monsanto представила свою первую разработку генной инженерии – помидор под названием Flavr Savr, который мог в полужрелом состоянии месяцами храниться в прохладном помещении, однако стоило плодам оказаться в тепле – они тут же краснели. Такие свойства модифицированные помидоры получили благодаря соединению с генами камбалы. Затем ученые скрестили сою с генами некоторых бактерий, и эта культура стала устойчивой к гербицидам, которыми обрабатывают поля от вредителей.

Впоследствии в мире было выведено около тысячи генномодифицированных культур, однако из них только 100 разрешены к промышленному производству. Наиболее распространенные – помидоры, соя, кукуруза, рис, пшеница, арахис, картофель.

Генномодифицированные культуры выращивают около 10 млн фермеров в 21 стране мира. Лидером в производстве ГМ-культур являются США,

следом идут Аргентина, Бразилия, Китай и Индия. В Европе и в России к генномодифицированным культурам относятся настороженно.

Одно из основных опасений специалистов и экологической общественности связано с использованием ГМО в сельском хозяйстве – риск разрушения естественных экосистем. Среди экологических последствий использования ГМО наиболее вероятны следующие: проявление непредсказуемых новых свойств трансгенного организма из-за множественного действия внедренных в него чужеродных генов; риски отсроченного изменения свойств (через несколько поколений), связанные с адаптацией нового гена; поражение нецелевых насекомых и других живых организмов и др.

Другая проблема вытекает из недостаточности изученности воздействия ГМ-культур на организм человека. Ученые выделяют следующие основные риски употребления в пищу ГМ-продуктов: угнетение иммунитета, возможность острых нарушений функционирования организма, таких как аллергические реакции и метаболические расстройства, в результате непосредственного действия трансгенных белков. Влияние новых белков, которые продуцируют встроенные в ГМО гены, неизвестно.

В то же время в 2005 году Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) опубликовала доклад, основной вывод которого можно сформулировать так: употребление генномодифицированных растений в пищу абсолютно безопасно.

Пытаясь защититься от ГМ-культур многие страны ввели маркировку на продуктах с ГМО. В России первая межведомственная комиссия по проблемам генно-инженерной деятельности была создана еще в 1993 году. 12 декабря 2007 года в РФ вступили в силу поправки к Федеральному закону "О защите прав потребителей" об обязательной маркировке продуктов питания, содержащих генетически модифицированные организмы. Закон обязывает всех производителей информировать потребителей о содержании в продукте ГМО, если его доля составляет более 0,9 %.

Генетически модифицированные организмы (ГМО). Справка – РИА Новости, 05.11. 2009. <https://ria.ru/eco/20091105/192034001.html>

1. Индукция - это движения мысли от единичного - к общему (от опыта - к выводам). Изучите результаты исследований.

Одним из первых, кто публично заявил о вреде ГМО, был иммунолог из института Роуэтт в Великобритании, Armand Putztai. В своём телеинтервью в 1998 году, он огласил результаты опытов, которые проводились над крысами. Животных кормили исключительно трансгенным картофелем. У подопытных крыс отмечалось резкое снижение иммунных функций, появлялось облысение, клетки печени были разрушены, начиналось ожирение, а головной мозг был меньше обычного. Подобного рода наблюдения велись в Институте питания РАМН. Представленные в 98-м

отчёты подтверждали результаты английского исследователя. У животных обнаружили отставание в росте и развитии и серьезное снижение репродуктивных функций — такое, что третьего поколения от них получить не удалось.

Основываясь на результатах исследования одного продукта ГМО, сделайте вывод:

2. Аналогия представляет собой установление сходства в каких-то свойствах и отношениях между нетождественными объектами. Посредством выявленного в ходе исследования сходства делается умозаключение по аналогии.

В основе естественного и искусственного отбора лежит наследственная изменчивость организмов. Искусственный отбор – метод селекции, осуществляемый человеком с целью создания пород животных и сортов растений. Селекционер отбирает особей с выгодными признаками и отбраковывает остальных. Отбор особей с нужными человеку наследственными изменениями приводит к созданию совершенно новых, никогда ранее не существовавших в природе организмов. Эти формы обладают признаками и свойствами, приспособленными к интересам человека. В учении Ч. Дарвина об искусственном отборе обобщена тысячелетняя практика человека, и это учение стало теоретической основой современной селекции.

Найдите сходство между естественным отбором и ГМО, на основании этого сходства сделайте вывод.

3. Системный подход — это совокупность ряда методологических принципов, основой которых является рассмотрение объектов как систем.

Одним из приёмов системного подхода является метод «Системный оператор», с помощью которого можно системно описать ситуацию или объект.

Системный оператор – это схема из девяти экранов, соединенных между собой связями, имеющими определенный смысл. Каждый экран может отображать определенную часть целого, а все вместе экраны могут отражать любую целостность: ситуацию, ее часть, организацию или систему.

При использовании системного оператора рассматриваемую систему, объект помещают в центре (система в настоящем) и последовательно отвечают на вопросы:

1. из чего состоит система (какие подсистемы есть в ней);
2. во что входит система (в какие надсистемы);
3. какой была система в прошлом (прошлые системы);
4. какой будет система в будущем (будущие системы);
5. как меняются элементы подсистемы от прошлого к будущему;
6. как меняются элементы надсистемы от прошлого к будущему.

Например:



Проанализируйте систему «Генетически модифицированные организмы», заполните схему.

Терминологический диктант № 7
по теме «Современные и перспективные технологии XXI века»

Инструкция по выполнению работы

Диктант включает 9 заданий. Внимательно прочитайте каждое задание. Вставьте пропущенные слова в матрицу ответов. Если у вас возникнут затруднения при выполнении какого-либо задания, его следует пропустить. К пропущенным заданиям вы сможете вернуться позже, если у вас останется время.

Каждое правильно выполненное вами задание оценивается в один балл. Баллы, полученные вами за выполнение всех заданий, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Желаем успеха!

Задание: Вставьте пропущенные слова в матрицу ответов.

1. _____ - это дисциплина, изучающая возможности использования живых организмов, их систем или продуктов их жизнедеятельности для решения технологических задач, а также возможности создания живых организмов с необходимыми свойствами методом генной инженерии.
2. _____ - совокупность методов молекулярной генетики, направленных на искусственное создание новых, не встречающихся в природе сочетаний генов.
3. _____ - это продукты питания, полученные из генетически модифицированных организмов.
4. _____ - область науки и техники, занимающаяся изучением свойств частиц и созданием устройств, имеющих размер порядка нанометра.
5. _____ - единица измерения длины в Международной системе единиц (СИ), равная одной миллиардной части метра.
6. _____ - это модификация углерода, представляющая собой полую цилиндрическую структуру диаметром от десятых до нескольких десятков нанометров и длиной от одного микрометра до нескольких сантиметров.
7. _____ - двумерная модификация углерода, образованная слоем атомов углерода толщиной в один атом.
8. _____ - молекулярное соединение, представляющее собой выпуклые замкнутые многогранники, составленные из чётного числа трёхкоординированных атомов углерода.

9. _____ - это подраздел электроники, связанный с изучением и производством электронных компонентов с геометрическими размерами порядка нескольких микрон и меньше.

Матрица ответов

№ задания	Ответ
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

Максимальный балл

9

Фактический балл

СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНЫХ ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

по теме: «Современные и перспективные технологии XXI века»

1. Назначение терминологического диктанта – оценить соответствие знаний, умений и основных видов учебной деятельности обучающихся требованиям к планируемым результатам обучения по теме: **«Современные и перспективные технологии XXI века»**, прочное усвоение основного программного материала, систематичность, быстроту и своевременность проверки знаний по теме, навыки работы с определениями.

2. Планируемые результаты:

Уметь строить логическое рассуждение, владеть понятийным аппаратом и символическим языком технологии при изучении темы: **«Современные и перспективные технологии XXI века»**, владеть навыками правописания специальных терминов.

3. Критерии оценивания терминологического диктанта

Задание на нахождение ответа считается выполненным, если выбранный обучающимся ответ совпадает с верным ответом.

Максимальный балл за выполнение работы составляет – 9. На основе баллов, выставленных за выполнение всех заданий диктанта, подсчитывается первичный балл, который переводится в отметку по пятибалльной шкале (таблица 1).

Таблица 1

Перевод баллов в отметку по пятибалльной шкале

Количество баллов	Рекомендуемая оценка
8-9	5
6-7	4
4-5	3
Менее 4	2

4. Продолжительность работы

Примерное время на выполнение заданий – 1 мин. На выполнение всего физического диктанта отводится 9- 11 минут.

КОДИФИКАТОР ЭЛЕМЕНТОВ СОДЕРЖАНИЯ И ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Кодификатор элементов содержания и планируемых результатов по технологии является одним из документов, определяющих структуру и содержание КИМ. Кодификатор является систематизированным перечнем планируемых результатов, в котором каждому объекту соответствует определенный код.

Кодификатор составлен на базе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования по биологии (приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. N 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»)

РАЗДЕЛ 1 Перечень элементов содержания, проверяемых на терминологическом диктанте

<i>код</i>	<i>Элементы содержания, проверяемые заданиями диктанта</i>
	Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития
1.1.	Нанотехнологии
1.2.	Биотехнология

РАЗДЕЛ 2 Перечень планируемых результатов

<i>код</i>	<i>Планируемые результаты</i>
1	Владение основным понятийным аппаратом школьного курса технологии
1.1	<i>Знание и понимание понятий:</i> биотехнология, генетически модифицированная пища, нанотехнология, нанометр, углеродная нанотрубка, графен, фуллерен, микроэлектроника
2	Владение навыками правописания специальных терминов
2.1.	<i>Овладение навыками правописания специальных терминов</i>
2.2.	<i>Понимание смысла использованных терминов</i>

Ответы и критерии оценивания:

- 1 Биотехнология
- 2 Генная инженерия

- 3 Генетически модифицированная пища
- 4 Нанотехнология
- 5 Нанометр
- 6 Углеродная нанотрубка
- 7 Графен
- 8 Фуллерен
- 9 Микроэлектроника

За выбор правильного ответа ставится 1 балл.

Терминологический диктант № 8
по теме «Электрическая энергия»

Инструкция по выполнению работы

Диктант включает 12 заданий. Внимательно прочитайте каждое задание. Вставьте пропущенные слова в матрицу ответов. Если у вас возникнут затруднения при выполнении какого-либо задания, его следует пропустить. К пропущенным заданиям вы сможете вернуться позже, если у вас останется время.

Каждое правильно выполненное вами задание оценивается в один балл. Баллы, полученные вами за выполнение всех заданий, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Желаем успеха!

Задание: Вставьте пропущенные слова в матрицу ответов.

1. Наука о получении, передаче и применении электрической энергии в практических целях называется _____.
2. Устройство, преобразующее какую-либо энергию в электрическую, называется _____.
3. _____ - это специальная машина, которая преобразует механическую энергию в электрическую.
4. _____ - это особое вещество, которое проводит электрический ток и способствует получению электроэнергии в аккумуляторах за счет химического процесса взаимодействия данного вещества и разнородных металлов.
5. Вещества, пропускающие электрический ток, называют _____.
6. Вещества, не пропускающие электрический ток, называют _____.
7. Количество зарядов, протекающих через поперечное сечение проводника за единицу времени, определяет _____.
8. Единицы измерения силы тока _____.
9. Ток называется _____, если сила тока с течением времени не изменяется.
10. Ток, у которого сила и направление периодически изменяются, называется _____.
11. Устройства, в которых происходит преобразование электрической энергии в другие виды энергии — свет, тепло, механическую и химическую энергию, называются _____ электрической энергии.

12.Соединённые между собой проводами источник электрической энергии, нагрузка, выключатели и другие электротехнические устройства называются _____.

Матрица ответов

№ задания	Ответ
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Максимальный балл

12

Фактический балл

Ответы и критерии оценивания:

- 1 Электротехника
- 2 Источник
- 3 Электрогенератор
- 4 Электролит
- 5 Проводники
- 6 Диэлектрики (изоляторы)
- 7 Сила тока
- 8 Ампер
- 9 Постоянный
- 10 Переменный
- 11 Приёмники (потребители)
- 12 Электрическая цепь

За выбор правильного ответа ставится 1 балл.