

Экзаменационный материал для проведения промежуточной аттестации по технологии в 8 классе (обслуживающий труд)

Билет 1

1. Простые способы нарезки овощей
2. Электротехнические работы

Билет 2

1. Содержание минеральных веществ, углеводов, белков, витаминов в пищевых продуктах. Их роль в обмене веществ.
2. Художественная вышивка.

Билет 3

1. Роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат помещения.
2. Правила снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, их условные обозначения.

Билет 4

1. Кисломолочные продукты и блюда из них
2. Электроосветительные приборы

Билет 5

1. Термическое состояние мяса
2. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Оказание первой доврачебной помощи.

Билет 6

1. Способы заготовки пищевых продуктов для длительного хранения в домашних условиях
2. Технология производства химических волокон

Билет 7

1. Художественная обработка материалов.
2. Простые способы нарезки овощей.

Билет 8

1. Что обозначают графические изображения маркировок товаров?
2. Как правильно обработать продукты для приготовления сладких блюд?

Билет 9

1. Основные виды первичной обработки пищевых продуктов (круп, овощей, мяса, рыбы)
2. Планирование семейного бюджета

Билет 10

1. Основные виды тепловой обработки пищевых продуктов (круп, овощей, мяса, рыбы, молочных продуктов)
2. Информация о товарах

Билет 11

1. Виды крючков
2. Перечислите основные качества предпринимателя

Билет 12

1. Подготовка ткани к раскрою.
2. Основные виды тепловой обработки пищевых продуктов (круп, овощей, мяса, рыбы, молочных продуктов)

Билет 13

1. Правила раскроя.
2. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека.

Билет 14

1. Технология приготовления каш, бобовых и макаронных изделий.
2. Технологическая последовательность изготовления прямой юбки

Билет 15

1. Питательная ценность муки. Виды теста.
2. Понятие о композиции в интерьере. Освещение жилого дома.