

1. На какие две группы по способу разрыхления подразделяют дрожжевое тесто?

- А. Дрожжевое и бездрожжевое;
- Б. Безопарное и опарное;
- В. Сахарное и молочное.

2. Подберите слово, чтобы получить известную поговорку: «Какова \_\_\_\_\_, такова на ней и рубаха».

3. «Приготовьте» завтрак на пять человек, рассчитайте необходимое количество продуктов.

№	Блюдо	Продукты	Кол-во продуктов на одного человека	Необходимое
1	сложный бутерброд	хлеб	2 ломтика	
		колбаса	30 г	
		сыр	30 г	
		зелень	10 г	
2		йогурт	1 баночка	
3		какао-порошок	1 чайная ложка	
		сахар	30 г	
		молоко	1 стакан	

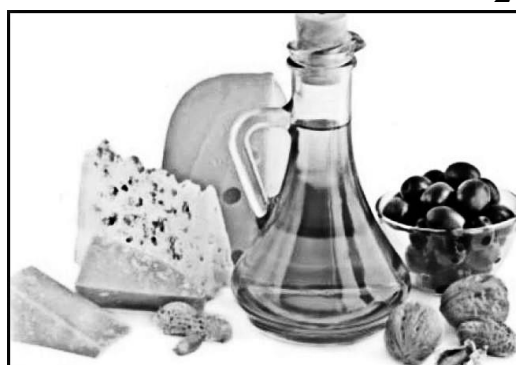
4. Установите соответствие между продуктами, изображёнными на рисунках, и витаминами, которыми они богаты.



1



2



3

А) Белки    Б) жиры    В) углеводы

1	2	3

**5. Чем рыбные консервы отличаются от пресервов?**

- А.Способом хранения;
- Б. Способом засолки;
- В.Способом тепловой обработки.

**6. Стругание, как процесс обработки древесины резанием со снятием стружки, осуществляемый возвратно поступательным движением инструмента (или материала) применяется при обработке:**

- А. древесных материалов и металлов и их сплавов,
- Б. металлов и их сплавов, пластмасс,
- В. металлов и их сплавов, пластмасс и древесных материалов.

**7. Фанера – технологический материал, получаемый путём \_\_\_\_\_ листов \_\_\_\_\_ шпона.**

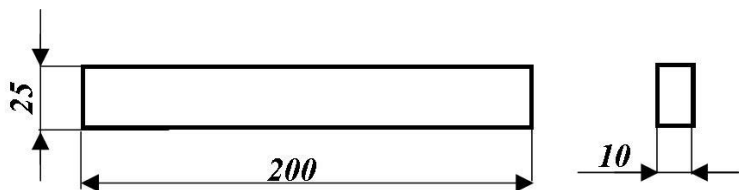
**8. Технологические процессы прокатки, горячей штамповки иковки, относят к группе процессов:**

- А. по обработке резанием,
- Б. по обработке строганием,
- В. по обработке давлением.

**9. Для изготовления детали, показанной на чертеже, ученику предоставили заготовку размерами 15х30х220.**

Укажите величину припусков по каждому из габаритных размеров:

- по толщине,
- по ширине,
- по длине.



**10. Технологическая карта содержит сведения:**

- А) только о размерах детали и используемых для её изготовления инструментах,
- Б) о технологических операциях, инструментах и приспособлениях, а также даёт графическое представление последовательности изготовления,
- В) только о технологических операциях, инструментах и приспособлениях.

**11. При изготовлении столярных изделий используют древесину с производственной влажностью \_\_\_\_\_.**

**12. Для черновой обработки древесины на токарном станке применяют:**

- А. полукруглую желобчатую стамеску,
- Б. полукруглую плоскую стамеску,
- В. плоскую косую стамеску.

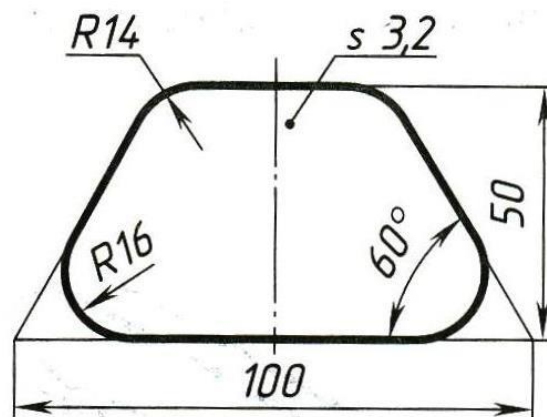
**13. На рисунке представлены образцы абрамцево-кудринской резьбы. Укажите вид данной резьбы:**

- А. плосковыемчатая резьба,
- Б. плоскорельефная резьба,
- В. скульптурная резьба.



**14. На рисунке представлен чертёж детали. Обозначение  $s\ 3,2$  показывает:**

- А шероховатость детали,
- Б. толщину детали,
- В. позицию детали на сборочном чертеже.



**15. Усиление парникового эффекта и изменение климата связано с деятельностью:**

- А. тепловых электростанций,
- Б. атомных электростанций,
- В. гидроэлектростанций.

**16. На чертеже резьбового соединения указано M10x1,5. Расшифруйте надпись.**

**17. В результате технического прогресса исчезла одна из приведённых ниже профессий: повар, механик, портной, прачка.**

**18. Профессия радиоинженер по принятой классификации относится к классу профессий:**

- А. человек – знаковая система,
- Б. человек – художественный образ,
- В. человек – техника.

**19. Выполняя проект Вы:**

- А разрабатываете технологическую карту,
- Б. изучаете варианты будущего изделия,
- В. изготавливаете изделие,
- Г. формулируете идею проекта,
- Д. готовите презентацию проекта.

**Укажите, какому этапу принадлежит каждый шаг:**

- 1 - *поисковый этап,*
- 2 - *технологический этап,*
- 3 - *заключительный этап.*

**20. Укажите, с какой целью разводят зубья пил.**

**21. Перечислите несъедобные грибы:**

- А. Вёшенки;
- Б. Мухомор;
- В. Ложная лисичка;
- Г. Шампиньоны;
- Д. Лисички.

**22. От чего зависят нормы кормления животных?**

- А. От вида животного, его возраста, массы, состояния;
- Б. От массы животного, возраста, состояния;
- В. От питательности корма, его происхождения, содержания питательных веществ.

**23. Какие методы применяются при социологических исследованиях?**

- А. Социологическое исследование, описание, анализ;
- Б. Определение цели, объяснение данных, анализ документов;
- В. Опрос, тестирование, социометрия, социальный эксперимент.

**24. Инструмент для строгания древесины:**

- А. шерхебель,
- Б. рейсмус.
- В. струбцина.
- Г. коловорот.

**25. Свойство древесины выдерживать нагрузку, не разрушаясь**

- А. твердость,
- Б. плотность,
- В. пластичность,
- Г. прочность

1.	А
2.	Пряха
3.	Хлеб – 10, колбаса – 150 г. сыр – 150 г. зелень – 50 г. йогурт – 5 бан. какао – 5 лож. сахар – 150 г. молоко – 5 стаканов.
4.	1 – Б, 2 – В, 3 – А
5.	В
6.	А
7.	склеивания лушеного шпона
8.	В
9.	Толщина – 5 мм, ширина – 5 мм, длина – 20 мм
10.	Б
11.	8 – 15%
12.	А
13.	Б
14.	Б
15.	А
16.	Метрическая, правая, диаметр 10 мм, шаг резьбы 1,5 мм
17.	Прачка
18.	В
19.	Поисковой – Б, Г технологический – А, В Заключительный – Д
20.	С целью обеспечения свободного движения пилы
21.	Б, В
22.	А
23.	В
24.	А
25.	Г

**Таблица перевода первичных баллов в пятибалльную систему оценок**

Оценка	Первичный балл
«5»	21 – 25
«4»	15 – 20
«3»	9 – 14
«2»	0 – 8

**Продолжительность диагностической работы**

На выполнение диагностической работы отводится 40 минут.

(базовый уровень – 40 минут, углубленный уровень 40/80 минут)