

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МБОУ «Куликовская СОШ»
Протокол от 03.03.2025 № 4

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Куликовская СОШ»

Т.В.Пузина
Приказ № 13 от 10.03.2025

**КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ
ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПРЕДМЕТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧАЮЩИХСЯ
9 КЛАССА С НАРУШЕНИЕМ ИНТЕЛЛЕКТА, ВАРИАНТ 1**

1.РУССКИЙ ЯЗЫК И ЧТЕНИЕ (ЛИТЕРАТУРНОЕ ЧТЕНИЕ)

Вариант I

1.Прочитай текст.

Дело было в 1943 году. Наша часть стояла под Ленинградом. Холодно, голодно, на улицах бомбы и снаряды падают. А в городе между тем живут, работают, учатся...

Наша часть взяла шефство над одним из ленинградских детских домов. Купили и подарили детдому двух коров, лошадку с упряжкой и всего прочего: одежды, игрушек, музыкальных инструментов. Под Новый год устроили ребятам праздничную ёлку. Мы им каждому личный подарок привезли, а они приготовили бойцам сюрприз.

Ко мне подбежала маленькая девочка, протянула беленький пакетик и сказала: «Поздравляю вас, дяденька военный. Вот вам от меня подарочек. Только вы этот пакетик, пожалуйста, сейчас не развязывайте. А развяжите, когда Берлин возьмёте».

Полтора года я с собой пакетик носил. Тонул вместе с ним. В танке два раза горел. В госпиталях лежал.

Но вот мы и в Берлине. И я о пакетике вспомнил. Развернул его, а там лежит платочек. Обыкновенный носовой платочек с красной и зелёной каёмочкой. А к нему булавкой пришпилена записка: «Дорогой дяденька боец! Дарю тебе на память платочек. Когда будешь в Берлине, помаши мне им, пожалуйста. Этот платочек мне мама подарила. Желаю тебе здоровья! Ура!!! Вперёд! На Берлин! Лида Гаврилова».

А через два часа я у рейхстага был. Наши люди уже водрузили на нём красное знамя. Конечно, и я поднялся на крышу. И тут, на крыше рейхстага, я выполнил Лидочкин наказ. А летом сорок пятого года я удочерил Лиду. Дочка у меня славная...

(По Л. Пантелееву)

1. Письменно ответь на вопросы по содержанию текста.

1. В каком году происходило действие этого рассказа?

2. Над кем взяла шефство часть?

3. Около какого города находилась часть?

4. Что подарила Лида бойцу?

2. Вставь пропущенные орфограммы в отрывке текста.

Дело было в 1943 году. Наша часть ст..яла (под) Ленинградом. Холодно, голодно, на улицах бомбы и снаряды падают. А в город.. между тем ж..вут, работают, уч..тся...

Наша часть взяла ше..ство над одним из ленинградских детских домов. Купили и под..рили детдому двух коров, лоша..ку с упряжкой и всего прочего: одежды, игрушек, музыкал..ных инструментов. Под Новый год устроили р..бятam празд..ничную ёлку. Мы им каждому личный подарок привезли, а они приготовили бойцам сюрпри.. .

3. Найди в абзаце текста простое предложение с однородными членами, выпиши это предложение. Подчеркни в этом предложении главные и второстепенные члены.

Наша часть взяла шефство над одним из ленинградских детских домов. Купили и подарили детдому двух коров, лошадку с упряжкой и всего прочего: одежды, игрушек, музыкальных инструментов. Под Новый год устроили ребятам праздничную ёлку. Мы им каждому личный подарок привезли, а они приготовили бойцам сюрприз.

Ответ:

--

4. Найди в этом абзаце текста сложное предложение, выпиши это предложение. Подчеркни главные члены в каждой части сложного предложения.

Ответ:

--

5. Разбери по составу слова: лошадку, развернул, детских.

6. Укажи грамматические признаки имени существительного: ёлку.

2.МАТЕМАТИКА И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНОЙ ЖИЗНИ

Вариант I

Труд

Прочитай внимательно вопросы.

Выбери правильный ответ. Отметь его знаком «+».

Задание 1.

1.1. Как называется оплата труда за выполненную работу?

1. Заработная плата.
2. Сдельная оплата.
3. Пенсия.

1.2. Как называется документ, подтверждающий отсутствие на работе в связи с болезнью?

1. Выписка.
2. Больничный лист.
3. Справка.

1.3. Что такое резюме?

1. Личное письмо работодателю.
2. Документ, который содержит краткую информацию о навыках и опыте работы.
3. Расписание рабочего дня.

Задание 2.

Реши задачу.

Марина работает в магазине. Её заработная плата составляет 20 000 рублей в месяц. Каждый месяц она должна платить 13 % от своей зарплаты в качестве подоходного налога.

Сколько рублей Марина платит налог? Сколько она получит «на руки» после вычета налога?

Решение:

1) Сколько рублей Марина платит налог?

2) Сколько она получит «на руки» после вычета налога?

Ответ: _____ Марина платит налог. _____ она получит «на руки» после вычета налога.

Транспорт

Задание 3.

Прочитай внимательно вопросы.

Выбери правильный ответ. Отметь его знаком «+».

3.1. Как называется вид транспорта, который движется по рельсам?

1. Автобус.
2. Трамвай.
3. Велосипед.

3.2. Какой вид транспорта называют «общественным»?

1. Личный автомобиль.
2. Автобус и троллейбус.
3. Велосипед.

3.3. Выбери подходящий рейс автобуса до дома, если уроки заканчиваются в 14:30.

Отметь знаком «+» подходящий рейс в таблице с расписанием.

5:40	7:20	9:00	9:30	11:10	12:40	13:30	13:50
14:10	15:05	15:45	17:00	18:05	18:40	20:15	21:25

Задание 4.

Реши задачу.

Два автомобилиста выехали одновременно из двух городов навстречу друг другу. Скорость одного автомобилиста 80 км/ч, а скорость другого — 100 км/ч.

Узнай расстояние между городами, если автомобилисты встретились через 3 ч.

Решение:

1) Какова общая скорость сближения автомобилистов?

2) Каково расстояние между городами?

Ответ: _____расстояние между городами.

Бюджет семьи

Прочитай внимательно вопросы.

Выбери правильный ответ. Отметь его знаком «+».

Задание 5.

5.1. Что означает понятие «бюджет семьи»?

1. Это доходы и расходы семьи за определённый период времени (за неделю, месяц, год).

2. Это система управления финансами семьи.

3. Это материальный достаток.

5.2. Выбери и подчеркни то, что относится к доходам семьи:

заработная плата, коммунальные платежи, социальные пособия, траты на питание, проезд в общественном транспорте, пенсия, покупка одежды, стипендия, ремонт квартиры, выплата кредита.

Задание 6.

Реши задачу.

Общий доход семьи Ивановых 80 000 рублей. За месяц расходы семьи составили 59 000 рублей.

Сколько рублей осталось у семьи Ивановых?

Решение:

Ответ: _____

Питание

Задание 7.

1.1. Выбери и подчеркни продукты, которые не подходят для здорового питания:

гречка, пирожное, мясо, капуста, чипсы, орехи, творог.

1.2. Выбери и подчеркни продукты для приготовления овощного салата: огурец, куриная грудка, помидор, редис, апельсин, грецкий орех, зелёный горошек, яйцо, рыба.

Задание 8.

Реши задачу. Заполни таблицу.

Для приготовления 1 порции овощного салата нужно: 50 г помидоров, 40 г огурцов, 20 г зелёного лука, 30 г сметаны.

Сколько граммов каждого из этих продуктов потребуется на 5 порций салата?

Заполни таблицу, напиши решение в виде примеров по следующему образцу.

Образец:

Продукты	1 порция салата	5 порций салата
Помидоры	50 г	$50 \times 5 = 250$ г

Салат овощной

Продукты	1 порция салата	5 порций салата
Помидоры	50 г	
Огурцы	40 г	
Зелёный лук	20 г	
Сметана	30 г	

Жилище

Задание 9.

Впиши в таблицу выбранные виды жилых и нежилых помещений:

спальня, балкон, кухня, ванная комната, прихожая, холл, лоджия, санузел, гостиная, детская комната, коридор.

Жилые помещения	Нежилые помещения

Задание 10.

Реши задачу:

Семья из двух человек живёт в однокомнатной квартире. Размеры комнаты 6 м х 4 м.

Вычисли площадь комнаты. Сколько квадратных метров площади приходится на одного человека?

Решение:

1)Какова площадь комнаты?

2)Сколько квадратных метров площади приходится на одного человека?

Запиши ответ: _____площадь комнаты. _____ кв. м площади приходится на одного человека.

3.ПОВАРСКОЕ ДЕЛО
ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ
ТЕСТ

Прочитай внимательно задания.

Выбери правильный ответ. Отметь его знаком «+».

Задание 1.

1.1. Для сохранения витаминов в овощах следует:

1. Очищенные овощи держать в холодной воде.
2. При тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду.
3. При тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду.
4. При тепловой обработке закладывать овощи в солёную воду.

1.2. При приготовлении салатов следует:

1. Учитывать время варки овощей.
2. Соединять горячие и холодные овощи.
3. Использовать сильно разваренные овощи.
4. Использовать недоваренные овощи.

1.3. Выбери правило охраны труда при жарении овощей:

1. Укладывать овощи на горячую сковороду резко.
2. Снимать сковороду с помощью сковородника.
3. Овощи укладывать на сковороду не просушивая.
4. Укладывать овощи в перчатках.

1.4. Почему холодные закуски подают в начале приёма пищи?

1. Они возбуждают аппетит.
2. Они улучшают пищеварение.
3. Чтобы закуски не нагревались.
4. Чтобы закуски не испортились.

Задание 2.

2.1. Что такое салат-коктейль?

1. Это салат из овощей, заправленный сметаной.
2. Это перемешанные готовые продукты, заправленные майонезом.

3. Это блюдо из морепродуктов.

4. Это блюдо из готовых продуктов в сочетании с соусами, заправками, зеленью в креманке.

2.2. Какое мясо подходит для мясного салата?

1. Жареное.

2. Тушёное.

3. Отварное.

4. Запечённое.

2.3. Чем украшают салат?

1. Майонезом или сметаной.

2. Зеленью, овощами.

3. Ореховой скорлупой.

4. Лавровым листом.

2.4. Что такое органолептический способ проверки качества овощей?

1. Проверка овощей с помощью химических препаратов.

2. Проверка с помощью специального раствора.

3. Проверка овощей с помощью термометра.

4. Проверка на вкус, цвет, запах, внешний вид.

Задание 3.

3.1. Как называется вид творожного изделия, не требующего тепловой обработки?

1. Сырники.

2. Творожная запеканка.

3. Творожная масса.

4. Блинчики с творогом.

3.2. Какова должна быть температура подачи холодных блюд и закусок?

1. Не более 5 °С.

2. Не более 15 °С.

3. Не более 8–10 °С.

4. Не более 2 °С.

3.3. Что такое соус?

1. Это приправа в густом виде к какому-либо блюду.
2. Это специи к какому-либо блюду.
3. Это украшение блюда.
4. Приправа в жидком виде к какому-либо блюду.

3.4. Что такое «пассеровка»?

1. Обжаривание овощей в масле на медленном огне.
2. Отваривание овощей на медленном огне.
3. Обжаривание овощей до корочки.
4. Обжаривание овощей до мягкого состояния.

Задание 4.

4.1. Что такое «защипывание» соуса?

1. Посыпка солью.
2. Посыпка сахаром.
3. Добавление сливочного масла.
4. Посыпка перцем.

4.2. Что такое «аль-денте»?

1. Держатель для сковородки.
2. Сорт масла.
3. Степень готовности продукта.
4. Вид соуса.

4.3. Выберите основной продукт для приготовления мучных кондитерских изделий.

1. Гречка ядрица.
2. Уксус столовый.
3. Мука пшеничная высшего сорта.
4. Зёрна кукурузы.

4.4. Как называются блюда, подаваемые в холодном виде?

1. Гарнирами.
2. Бутербродами.

3.Закусками.

4.Перекусками.

Задание 5.

5.1. Какое оборудование применяют для приготовления воздушного теста?

1. Тестомесильную машину со сложным движением.
2. Миксер.
3. Тестораскаточную машину.
4. Хлебопечку.

5.2. Что такое технологический процесс?

1. Контроль качества.
2. Последовательность приготовления изделий.
3. Отбор недоброкачественных изделий.
4. Отбор доброкачественных изделий.

5.3. Какие продукты нужны для приготовления мясных котлет?

1. Овощной фарш, лук, чеснок, сметана.
2. Мясной фарш, хлеб, яйцо, лук, специи.
3. Хлеб, молоко, лук, сало.
4. Капуста, хлеб, яйцо, лук, специи.

5.4. Какие санитарно-гигиенические требования необходимо соблюдать при хранении продуктов?

1. Хранить неопределённое время.
2. Обращать внимание на дату производства, срок годности и условия хранения.
3. Держать продукты в холодильнике без упаковки.
4. Хранить молочные продукты без холодильника.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Вариант I

Задание: выполнить очистку и нарезку овощей (моркови, картофеля) по образцу, с использованием овощерезки и овощечистки.

Технологическая последовательность выполнения задания.

1. Вымыть овощи.
2. Очистить овощи.
3. Нарезать картофель слайсами шириной 1,5 см.
4. Нарезать морковь средним кубиком.

Вариант II

Задание: выполнить нарезку овощей: моркови — соломкой, картофеля — крупным кубиком, репчатого лука — полукольцами, капусты — шашками.

Технологическая последовательность выполнения задания:

1. Вымыть овощи.
2. Очистить овощи.
3. Нарезать морковь соломкой (морковь разрезать вдоль на пластины по 0,3 см; разделить получившиеся слайсы на части по 5–6 см; положить друг на друга, нашинковать соломкой).
4. Нарезать картофель крупным кубиком (обрезать клубень с четырех сторон, чтобы получился «брусок»; далее «брусок» нарезать на пласты; положить пласты друг на друга и порезать их сначала вдоль, затем — поперёк, чтобы получились «кубики»).
5. Нарезать капусту шашками (разрезать кочан на половинки, затем каждую половинку еще раз пополам; установить нож шинкорезки на ширину 2 см от прямого среза; отрезать от четвертинки кочана полоски шириной по 2 см; далее эти полоски нарезать на квадратики (шашечки) размером 2 на 2 см).
6. Нарезать лук полукольцами (разрезать луковицу пополам; каждую половинку порезать поперек волокон полукольцами).