

# ДІАГНОСТИЧНА РОБОТА

## 7 клас, I семестр

### Загальна інструкція щодо виконання роботи

Ознайомтеся з інформаційними матеріалами та виконайте завдання до них.

Робота містить **18 завдань** різних типів. Виконайте ці завдання відповідно до зазначених нижче правил:

☐ **завдання 2, 6** передбачають **вибір ОДНІЄЇ** правильної відповіді серед чотирьох варіантів, позначених літерами. Обведіть кружечком правильний, на вашу думку, варіант відповіді.

☐ **завдання 9, 10, 15, 17** передбачають **вибір КІЛЬКОХ** правильних **відповідей** серед поданих варіантів. Обведіть кружечком правильні, на вашу думку, варіанти відповіді.

☐ **завдання 4, 5** передбачають установлення **послідовності та відповідності**. Позначте відповіді на перетині рядків (цифри) і колонок (букви) у таблицях відповідей.

☐ **завдання 1, 11, 12, 13, 16** передбачають надання **короткої розгорнутої письмової** відповіді. Запишіть у спеціально відведеному місці аргументи чи пояснення відповідно до умови.

☐ **завдання 3, 8, 14** передбачають **проведення розрахунків**. Проведіть розрахунки й запишіть відповіді у відведених місцях.

☐ **завдання 7, 18** передбачають **створення творчого продукту та практичну діяльність** відповідно до умови. Зауважте, що для виконання завдання 7 вам знадобляться олівці, а завдання 18 — гаджет.

На виконання всієї роботи відведено **45 хв.** Стежте за часом.

*Успіхів!*

## ІНФОРМАЦІЙНІ МАТЕРІАЛИ

Уважно ознайомтеся з інформаційними матеріалами “Пікнік для друзів”, після чого виконайте завдання.

### ПІКНІК ДЛЯ ДРУЗІВ

Двійнята Віра і Владислав пів року навчаються за кордоном, але дуже сумують за своїми однокласниками зі своєї школи. Цього літа вони приїхали на кілька тижнів в Україну й вирішили запросити друзів до себе в гості на пікнік. Діти написали своїм однокласникам у соцмережах: до них у гості прийдуть 10 однокласників і однокласниць.

Віра і Влад склали меню для пікніка: фрукти, м'ясна піца, апельсиновий сік, шоколад, бельгійські вафлі з медом, джемом і морозивом.

— Пропоную піцу замовити, а вафлі приготувати самим, — сказав Влад.

— Згода! — підтримала пропозицію Віра. — У нас навіть усі інгредієнти для вафель є, у мене й рецепт зберігся з уроку технологій. Ось, дивися.



### РЕЦЕПТ

Борошно – 200 г  
 Масло вершкове – 130г  
 Цукровий пісок – 80-100г  
 Яйця – 2 шт  
 Молоко – 130 мл  
 Ванільний цукор – 10 г  
 Розпушувач – 1 ч.л.

Рисунок 1. Рецепт вафель

— А, так це ті смачнющі вафлі, які ми так і не змогли донести додому, бо все з’їли!  
— згадав Влад.

— Так, приготуймо їх. Нехай усіх нас об’єднають вафлі.

У цей момент на кухню зайшла бабуся. Вона чула розмову дітей і запитала:

— А ви впевнені, що всі ваші друзі їдять вафлі, піцу й мед, наприклад?

— Ще б пак, бабуся! Де ти бачила підлітків, які відмовляться від цього? — мовила Віра.

— Діти, а ви знаєте про алергії? — знову запитала бабуся.

— Звісно, знаємо, — відповів Влад. — Он у мене алергія на звичайний засіб для прання одягу. Тепер ми купуємо лише гіпоалергенний.

І тут Віра зрозуміла, чому бабуся їх про це питає.

— А й справді, — сказала вона, — раптом у когось з наших друзів алергія на якісь продукти. Владе, створи анкету й надішли її всім друзям.

Невдовзі Влад надіслав анкету всім запрошеним друзям і отримав відповіді. Результати опитування він відобразив на діаграмі.

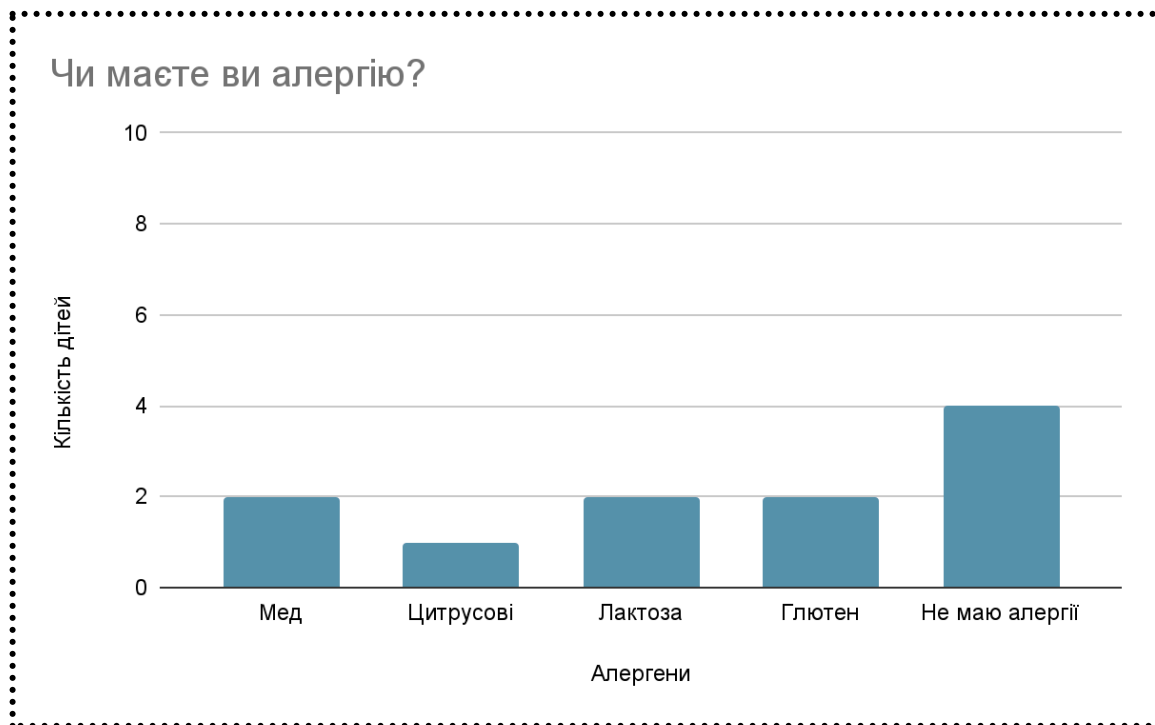


Рисунок 2. Діаграма алергії

Віра з Владом розрахували, що з однієї порції тіста виходить вісім вафель, а їм потрібно приготувати по дві штуки на кожного.

Діти знайшли в інтернеті рецепт з використанням рисового борошна. Такі вафлі вирішили приготувати для тих друзів, які мають алергію на глютен. Порахувавши кількість необхідних інгредієнтів, вони вирушили до магазину.

Діти також дбали про екологію: вони викидали упаковки від продуктів (папір, пластик) у різні контейнери, а органічні відходи від фруктів збирали в окрему ємність для компосту. Також відмовилися від одноразового пластику й вирішили скористатися багаторазовими пакувальними матеріалами.

Віра дуже хотіла, щоб на пікніку було не лише смачно, а й естетично. Дівчинка пригадала, що в них є дуже гарні підтарільники з аплікацією з тканини - результат їх проєкту з технологій, який вони закінчили наприкінці першого семестру в шостому класі, незадовго до їх від'їзду за кордон. Було б дуже добре використати ці підтарільники для пікніка, але їх усього два, на всіх не вистачить. Тож доведеться скористатися лляними серветками, їх багато. Бабуся звернула увагу на підтарільники й попросила Віру та Влада під час канікул виготовити ще кілька, щоб вистачало на всю родину, а також для гостей. Діти вирішили, що створять цілу колекцію підтарільників.

Віра і Влад почали готувати. Але вони не змогли одразу згадати, як правильно замішувати тісто для вафель, оскільки рецепт зберігся не повністю, лише половина аркуша.

Діти змастили поверхню вафельниці олією, підготували два види тіста, щоб кожен з друзів міг насолодитися вафлями. Під час приготування Влад помітив, що вафельниця починає диміти, і швидко вимкнув її. Він припустив, що це може бути від залишків олії, яка потрапила на нагрівальний елемент. Після того як вафельниця охолола, він обережно протер її паперовою серветкою.

Пікнік минув чудово, і всі були в захваті від вафель. Задоволені друзі, обговорюючи свої враження, запропонували ідею: “А якщо ми приготуємо такі ж смачні вафлі та пригостимо ними ветеранів та ветеранок у госпіталі?” Віра і Влад із радістю підтримали цю ініціативу.

Зараз їм потрібно спланувати нове, важливе завдання, ураховуючи, що в госпіталі, за їхньою інформацією, перебуває 20 осіб і на кожну особу вони хочуть принести по 4 вафлі. Діти вирішили, що потрібно порахувати загальну вартість інгредієнтів, розділити суму на всіх. Віра сказала, що для приготування всіх вафель для пікніка вони витратили 432 грн. А Влад швидко порахував і сказав, що для приготування вафель для госпіталю потрібно 10 порцій інгредієнтів за рецептом.

Наступного дня друзі зібралися для приготування вафель. Закінчивши роботу, вони склали смаколики в термосумку й у супроводі бабусі Влада і Віри відвідали ветеранів у госпіталі та пригостили їх смачненьким.

**Ви завершили ознайомлення з інформаційними матеріалами.  
Перейдіть до виконання завдань. За потреби повертайтеся до тих частин  
прочитаного матеріалу, які вам потрібні.**

## ЗАВДАННЯ

**1. Як Вірі та Владу адаптувати своє меню, щоб усі друзі залишилися задоволеними? Запропонуйте конкретні рішення (по одному для кожної з наведених позицій).**

Вафлі (соус / топінг і основні інгредієнти): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Піца: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Напої: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**2. За рецептом, який знайшла Віра, виходить вісім вафель. Скільки порцій за рецептом потрібно зробити, щоб вистачило на всіх дітей на пікніку, включно з Вірою та Владом?**

**A** 2

**B** 3

**B** 10

**Г** 12

**3. Користуючись даними таблиці, розрахуйте необхідну кількість інгредієнтів, щоб можна було спекти вафлі для 12 дітей.**

<i>Інгредієнт</i>	<i>Кількість для 1 порції (за рецептом)</i>	<i>Необхідна кількість</i>
Борошно	200 г	
Цукор	80 г	
Яйця	2 шт.	
Вершкове масло	130 г	
Молоко	130 мл	
Розпушувач	1 ч. л.	

**4. Розташуйте процеси приготування тіста для вафель у правильному порядку (1 – перший процес, 5 – останній).**

**A** Додати борошно й розпушувач, перемішати

**B** Розтопити вершкове масло й змішати з молоком

**B** Збити яйця із цукром

**Г** З'єднати всі інгредієнти й змішати до однорідної маси

**Д** Додати ванільний цукор

	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>B</b>	<b>Г</b>	<b>Д</b>
<b>1</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>2</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>3</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>4</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>5</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. Увідповідніть дії дітей у процесі готування вафель з етапами проєктної діяльності.

Дія	Етап проєктної діяльності
1 Дослідження рецептів 2 Розрахунок необхідної кількості інгредієнтів 3 Приготування вафель 4 Обговорення результатів	А Конструкторський Б Технологічний В Заключний Г Організаційно-підготовчий

	А	Б	В	Г
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. Яку технологію використали діти для оздоблення підтарільників?

А в'язання

Б аплікація

В вишивка

Г декупаж

7. Розгляньте наданий зразок ескізу підтарільника з аплікацією.

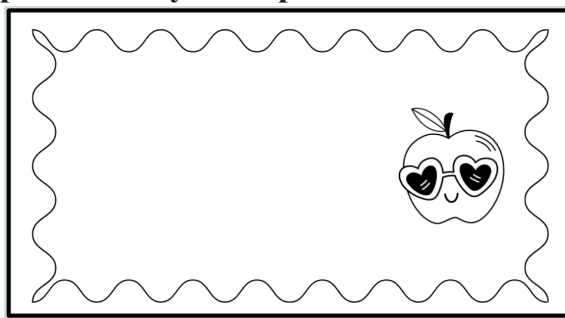


Рисунок 3. Ескіз підтарільника

Створіть три ескізи підтарільників для осіннього пікніка за власним задумом таким чином, щоб це була цілісна колекція. Підтарільник має бути прямокутної форми й містити елементи для зручного розташування столових приборів. За потреби під ескізами коротко поясніть свою ідею.

--	--	--

---



---



---

8. Складіть перелік необхідних інструментів і матеріалів та розрахуйте їх кількість для виготовлення одного підтарільника за вашим ескізом, ураховуючи, що він має бути прямокутної форми та розміром у готовому вигляді 30×45 см.

Назва інструмента чи матеріалу	Необхідна кількість

9. Яких ТРЬОХ правил безпеки слід дотримуватися при роботі з електроприладом, що нагрівається?

- А Використовувати прилад лише за призначенням.
- Б Після вимкнення приладу з розетки одразу згорнути шнур і заховати його.
- В Не залишати увімкнений прилад без нагляду.
- Г Не використовувати прилад з пошкодженим шнуром.

10. Які ДВІ екологічно відповідальні дії виконали діти в процесі готування вафель?

- А сортування сміття
- Б збір органічних відходів
- В використання багаторазових торбинок для покупок
- Г використання залишків продуктів для наступної страви

11. Проаналізуйте ситуацію, що сталася на кухні, коли діти почали смажити вафлі. Чи правильні дії виконав Влад з погляду техніки безпеки? Поясніть, які могли бути потенційні причини задимлення вафельниці та яким ризикам він запобіг.

- ☐ Так
- ☐ Ні

---



---



---



---



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Д фольгована тканина

---

---

---

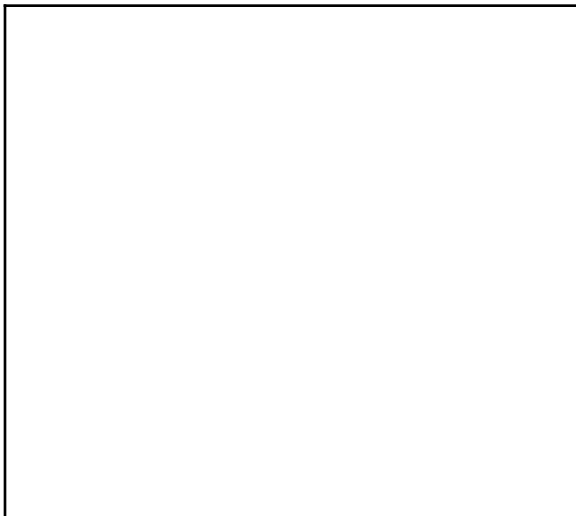
8



- А Приготування вафель для друзів і ветеранів
- Б Виготовлення підтарільників для всієї родини
- В Розуміння бабусиної зауваги про алергію
- Г Повернення Влада і Віри із-за кордону

**18.** У госпіталі діти побачили, як один із ветеранів вишиває неймовірно гарні кулони. Усі орнаменти були різними. Діти поцікавилися, як він це робить, де бере схеми. Чоловік відповів, що ці орнаменти складаються зі стилізованих літер українського алфавіту, у кожному з них зашифровано якесь слово. Орнаменти він створює самостійно за допомогою спеціального онлайн-конструктора.

Створіть свій унікальний орнамент, перейшовши за посиланням <https://ornament.name/> чи за qr-кодом та надішліть його на електронну пошту вчителю чи вчительці або вставте зображення в цю роботу (якщо ви виконаєте завдання на гаджеті).



**Увага!**

**Ви завершили виконання роботи. Якщо у вас залишився час — перевірте відповіді, у яких сумніваєтеся, а також переконайтеся, що ви зафіксували всі відповіді.**

**Завершіть роботу за вказівкою вчителя / вчительки.**