

ДИАГНОСТИЧЕСКАЯ РАБОТА ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 8 КЛАССОВ

ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ГРАМОТНОСТЬ

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ.

Вам предстоит выполнить работу, оценивающую то, насколько внимательно и вдумчиво вы умеете читать разные тексты. В работе две части, на её выполнение даётся 80 минут.

Вам нужно прочитать тексты и выполнить задания к ним. В некоторых заданиях нужно выбрать один или несколько ответов из предложенных. В других требуется записать краткий ответ в виде числа или слова. Есть задания, где нужно записать ответ распространенным предложением. Есть задания, где нужно дать развёрнутый ответ. Есть задания, где нужно заполнить таблицу.

Выполняя диагностическую работу, вы можете постоянно обращаться к тексту, перечитывать его, искать ответы на задания.

Если вы не знаете, как выполнить задание, пропустите его и переходите к следующему. Если останется время, попробуйте выполнить пропущенные задания. Если вы ошиблись и хотите исправить свой ответ, то зачеркните его и напишите нужный ответ.

ЖЕЛАЕМ ВАМ УСПЕХА!

ФИО обучающегося _____

8 класс

1 вариант

СЕКРЕТЫ ЗЕЛЁНОГО ЧАЯ

Зелёный чай долго считался необычным для европейца. Однако в настоящее время этот бодрящий напиток приобретает всё большую известность и находит себе верных поклонников. Интересно, что в России еще в XVII – XVIII веках зелёный чай, привезенный из Китая, не был в диковинку, но затем появился мощный конкурент в лице черного чая, и зелёный чай был забыт.

Зелёный и чёрный чаи, такие непохожие друг на друга по вкусу, изготавливаются из одного и того же чайного сырья. Однако делается это разными способами. Так, чтобы получить зелёный чай, лист кустарника подвергают тепловой обработке. Под действием высокой температуры ферменты чайного листа погибают, а это позволяет сохранить в составе вещества, содержащиеся в чайном листе, уберечь их от окисления.

Сортов зеленого чая великое множество, например, самый популярный – «sencha» - с удивительным ароматом и вкусом. Или «hojicha», который получается в процессе постепенного обжаривания зелёного листа. Во время заварки цвет чая меняется от зелёного до красно-коричневого.

Главной целью при производстве зелёного чая является сохранение его лекарственных свойств и биологически активных веществ. Важно, чтобы и при заваривании полезные вещества не исчезли и передали свою целительную силу человеку. Именно поэтому технология производства и приготовление зелёного чая достаточно сложна.

После того как чайные листья собраны, необходимо дать им полежать на свежем воздухе. Как только листья немного увяли, их обрабатывают тёплым воздухом, чтобы не допустить нежелательного окисления. Затем зелёный чай необходимо высушить в духовке или на открытом огне, далее необходимо скрутить чайные листья, причём в зависимости от вида скручивания получается разные сорта чая.

Так, чай «унчи» это настолько слабо скрученный чай, что внешне он напоминает траву. К слабо скрученным чаям относят и чай «Лун Цзинь», это, скорее, сплющеный чай. Если черный лист скрутить по поперечной оси, он станет напоминать шарики или жемчужины. В Китае такой чай иногда называют жемчужным. Он выпускается под маркировкой «Gunpowder» (порох). Если чайный лист скрутить по продольной оси, то он примет форму проволочки. Японский чай «Паучьи лапки» является ярким примером такого чая.

Может возникнуть вопрос: для чего скручивают чай? Разнообразное скручивание придает чаю разный вкус. Кроме того, срок хранения заварки при скручивании заметно увеличивается.

Зелёный чай делится на крупнолистовой, мелколистовой, порошковый и плиточный. Среди всех этих сортов чай из крупных листьев обладает

самыми высокими вкусовыми качествами и самой высокой ценой. Мелколистовой чай не так дорог и, соответственно, не такого высокого качества. Следует также отметить, что лучший зелёный чай выращивается в Китае и Японии. Чай, выращенный на Цейлоне, Яве, в Индии, в Кении, более низкого качества. Плиточный чай распространён в Монголии и Калмыкии. Его употребляют с молоком, маслом и солью. Также на Тибете такой ароматный чай является одним из главных продуктов, источником питания.

По своим целебным свойствам зелёный чай оставляет далеко позади другие сорта чая. Он способен выводить из организма радиоактивные вещества, бороться с мутацией клеток, регулировать жировой обмен и замедлять процессы старения организма. А ещё зелёный чай обладает сильным антибактериальным действием, а в сочетании с мёдом укрепляет иммунную систему. Выпитый перед едой, он повышает тонус пищеварительного тракта, как бы приводит его в рабочее состояние.

Благодаря наличию витамина К, зеленый чай улучшает состав крови. Присутствие витамина С, витаминов группы В, меди, органических кислот благотворно влияет на работу печени, почек, надпочечников и селезенки. Йод нормализует работу щитовидной железы и эндокринной системы в целом. Цинк играет важную роль в развитии плода во время беременности. Витамин Р укрепляет и поддерживает эластичность кровеносных сосудов.

В целом по своему химическому составу, по фармакологическому и физиологическому действиям зелёный чай является более ценным и полезным продуктом, чем чёрный.

Знатоки чайной церемонии рекомендуют заваривать зелёный чай в стеклянных или керамических чайниках. Следует ополоснуть заварочный чайник кипятком, затем всыпать необходимое количество заварки в чайник (1 чайная ложка на стакан воды). Примерно через 2 минуты нужно залить содержимое горячей водой (примерно 80°С) и сразу слить эту воду: так мы промываем чайный лист, очищая его от пыли. Далее нужно налить в чайник доверху горячей воды и настаивать напиток около 1-2 минут. Затем чай нужно сразу пить.

Пейте этот душистый напиток с удовольствием и приглашайте на чай друзей!

По материалам книги В. Ходорова и А. Ярцева
«Чай-искусство, доступное всем»

1. Прочтите текст. Выделите микротемы текста, в соответствии с ними составьте и запишите простой план.

2. При помощи знака «+» отметьте те утверждения, которые соответствуют содержанию текста, а знака «-» те, которые не соответствуют.

Утверждения	«+» / «-»
<i>Зелёные и черные чаи изготавливаются из одного того же сырья, но делается это разными способами.</i>	
<i>Разные сорта чая не зависят от вида скручивания чайных листиков.</i>	
<i>Чай «hojicha» во время заварки меняет цвет от зелёного до красно-коричневого.</i>	
<i>Разнообразное скручивание придает чаю разный вкус.</i>	
<i>По своему химическому составу, фармакологическому и физиологическому действиям зелёный и черный чай равнозначны.</i>	

3. Опираясь на текст, ответьте на вопрос «Какой зелёный чай настолько слабо скручен, что внешне напоминает траву? Выпишите название этого чая из текста одним словом.

4. Выпишите из текста три эпитета к слову чай.

5. Опираясь на текст, закончите предложение:

При производстве зелёного чая главным считается

6. Опираясь на текст, приведите не менее трех разноплановых аргументов полезности зелёного чая. Ответ дайте простыми предложениями.

1. _____

2. _____

3. _____

7. На основании информации, содержащейся в тексте, составьте инструкцию по завариванию зелёного чая.

8. Опираясь на текст, отметьте страны, в которых выращивают лучший зелёный чай. Обведите их границы ручкой.



9. Заполните таблицу.

<i>Витамины и микроэлементы, содержащиеся в зелёном чае</i>	<i>Воздействие на организм человека</i>
Витамин К	
	Благотворно влияют на работу печени, почек, надпочечников и селезёнки
Витамин Р	
Цинк	

10. Слово «чай» многозначное. Определите, в каких значениях оно употребляется в приведенных примерах. Ответ запишите одним существительным в именительном падеже.

1. Лучший зелёный чай выращивается в Китае.

Ответ: _____

2. Сушить зелёный чай можно в специальной духовке или на открытом огне.

Ответ: _____

3. Зелёный чай делится на крупнолистовой, плиточный, порошковый, мелколистный.

Ответ: _____

4. Люди, употребляющие зелёный чай в меньшей степени страдают от кариеса.

Ответ: _____

5. Пейте этот напиток с удовольствием и приглашайте на чай друзей.

Ответ: _____

РУССКОЕ ЧАЕПИТИЕ

Самый важный напиток в нашей стран — чай. Чаепитие на Руси было настоящим народным ритуалом, который оставил след в культуре, искусстве и быту. Горячим чаем приятно согреваться в морозы, летним днем чай отлично охлаждает и утоляет жажду, перерывы на чай проводят на работе, чаепитие помогает собраться за одним столом большой семье или компании друзей.

Чай впервые попал в Россию в XVI веке. Сначала он присыпался из Китая в качестве дорогого подарка, но угоститься редким напитком могло только царское окружение и дворянство, а для простого народа чай долгое время оставался недоступным. Ранее на Руси пили сбитень и употребляли травяные сборы — из чабреца, мяты, душицы, брусники, боярышника, иван-чая, смородины, зверобоя.

К концу XVII века поставки чая из Китайской империи шли по морю и сухопутными караванами. Сначала привозились дорогие сорта, и чай был в прямом смысле «на вес золота», но столетие спустя бюджетные сорта чая стали неотъемлемой частью жизни каждого дома. Сначала в Москве, а потом и в других городах появились сотни чайных магазинов, открывались самоварные фабрики, развивалось кустарное производство мелких чайных изделий — заварочных чайников, стаканов с подстаканниками и прочих деталей для заваривания чая.

Появились обычаи, связанные с чаепитием, и поговорки «дать на чай» — характеризующая особую щедрость, потому что чай был дорогим удовольствием, «чай гонять» — передающую пристрастие русского человека к долгим застольям за самоваром и постоянным чайным посиделкам.

Без чая не обходился ни один прием пищи — чай пили за завтраком, за обедом, вместо полдника, не говоря уже о более длительных и многолюдных вечерних застольях с чаепитием, когда за столом собиралась вся семья. Посиделки с чаем всегда проходили весело и оживленно. Душевые беседы за чаем всегда были главной характеристикой русских чаепитий.

Как же выглядело чаепитие на Руси? Прежде всего, стол накрывался скатертью — обычной на каждый день или нарядной, праздничной. На стол водружали закипевший самовар и чайник с заваренным чаем. Наши предки отмечали, что самовар был музыкальным — при закипании он начинал «петь», а потом уже бурлить кипящей водой, и внимательная хозяйка всегда знала, когда вода в самоваре готова для заварки чая. Самовары были медными, покрытыми латунью, а в зажиточных домах — расписными, украшенными позолотой.

Разливала чай обычно хозяйка — иногда в чашки, а в узком семейном кругу — в блюдца. Заварник с чаем накрывался тряпичной чайной куклой, которая украшала его и берегла тепло. Называлась такая чайная грелка «баба на чайник» — она могла выполнять в виде куклы, матрешки, берегини или другого сказочного персонажа. На стол обязательно ставилось угождение: пироги, блины, сдобная выпечка, бараки и бублики, калачи, сушки, варенье. Одни семьи могли похвастаться редкими дорогими сортами чая,

предназначенными для гостей, а в крестьянских избах чай для экономии разбавляли травами, яблоками, мятой, листьями смородины и вишни. К столу обязательно подавали колотый сахар, иногда его заменяли медом.

В наше время историю русских чаепитий не забывают, даже наоборот, стараются возрождать — до сих пор выпускаются самовары под стать стариным экземплярам, открываются кафе, выполненные в национальном русском стиле, пользуются спросом чайные предметы быта «под старину».

1. Опирайсь на текст, ответьте на вопрос «В каком веке в России появились сотни чайных магазинов, открывались самоварные фабрики, развивалось кустарное производство?». Ответ запишите римской цифрой. _____



2. В диаграмме и таблице представлены данные статистики о потреблении чая в разных странах мира. Соотнесите эти данные и внесите в таблицу названия стран.



Рис. 1.

Статистика потребления чая в разных странах

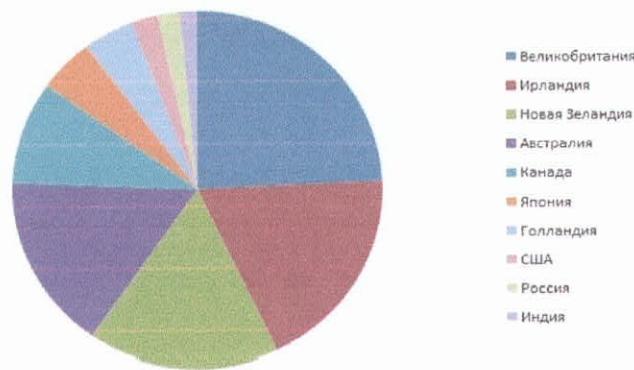


Рис. 2. Потребление чая в различных странах, кг

Страна	Потребление чая, кг
Великобритания	1,72
Ирландия	0,82
Австралия	0,43
Канада	3,45
Япония	4,5
Голландия	0,35
США	2,95
Россия	0,9
Индия	3,09
Новая Зеландия	0,28

3. Рассмотрите рисунки. На каком из них изображено русское чаепитие?

Запишите номер этого рисунка.



Рис. 1



Рис. 2



Рис. 3



Рис. 4

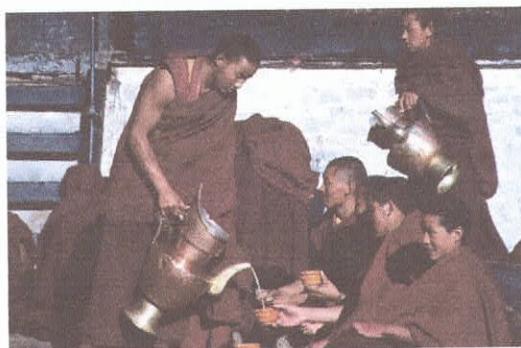


Рис. 5

Ответ: _____

4. Установите соответствие между утверждениями первого и второго столбиков. К каждому элементу 1-го столбика подберите соответствующий элемент из 2-го столбика и внесите в строку ответов выбранные буквы в соответствии с цифрами.

1. Поговорка «Дать на чай» характеризовала особую щедрость.	A. Традиции русского чаепития не забываются и сейчас.
2. Заварник с чаем накрывался тряпичной чайной куклой	B. Ранее на Руси пили сбитень и употребляли травяные сборы.
3. Сейчас выпускаются самовары под стать старинным экземплярам	C. Чай был дорогим удовольствием.

4. Для простого народа чай долгое время оставался недоступен.	Г. Чайная грелка называлась «баба на чайник»
---	--

Ответ:

1	2	3	4

5. Объясните смысл пословицы «Чай крепче, если он с другом разделен». Ответ запишите связным текстом из 5-8 предложений.

1