

**Контрольно-измерительные материалы для
проведения промежуточной аттестации
обучающихся 5-8 классов
по предмету «Технология»**

контрольно-измерительные материалы по учебному предмету «Технология»5-8 классы

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся по учебному предмету «Технология» являются составляющей внутренней системы оценки качества образования в образовательной организации и отражают динамику индивидуальных образовательных достижений обучающихся в соответствии с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы соответствующего уровня общего образования.

Текущий контроль

Формы текущего контроля:

- контрольная работа
- индивидуальный учебный проект

Контрольные работы

Содержание и структура контрольно-оценочных средств разработано с учетом:

- Примерной основной программы основного общего образования (реестр Министерства образования и науки Российской Федерации: <http://fgosreestr.ru/>)
- Образовательной программы основного общего образования МБОУ «Котельская СОШ»
- авторской программы Технология: программа: 5-8 классы/ А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: ВентанаГраф, 2015;

Все контрольные работы имеют одинаковую структуру. Содержат вопросы разных уровней (базовый, повышенный и высокий).

Контрольная работа состоит из трёх частей, включающих 11 заданий. На выполнение заданий отводится 45 минут. Задания необходимо выполнять на отдельных бланках для ответов. Часть 1 включает 6 заданий. К каждому заданию даётся 3 варианта ответа, только один из них правильный. Часть 2 состоит из 4 заданий. Ответы к этим заданиям необходимо сформулировать самостоятельно, в виде слов, сочетания букв или цифр и т.д., и вписать в прямоугольник. Часть 3 включает 1 задание с развёрнутым открытым ответом. Это задание требует полного ответа на поставленные вопросы в виде связного рассказа.

Оценивание.

- Дробные баллы (0,25; 0,5; 1,5 и т.п.) при оценивании не допускаются.
- За правильные ответы на задания А 1 -А 6 выставляются максимальные баллы (1).
- В заданиях В 1 – С 1 баллы выставляются в зависимости от полноты правильного ответа (от 1 до максимального).
- Не правильные ответы оцениваются в 0 баллов.

Итоговое оценивание за контрольную работу выполняется в соответствии со следующей шкалой перевода:

| Суммарный балл за работу | % выполнения | Отметка по пятибалльной шкале |
|--------------------------|--------------|-------------------------------|
| 0 | 0 | «1» |
| 0-10 | 0-40 | «2» |
| 11-15 | 44-60 | «3» |
| 16-20 | 64-80 | «4» |
| 21-24 | 84-100 | «5» |

БЛАНК ОТВЕТОВ

| Контрольная работа | | | | | | | |
|----------------------|---|---|---|-----------------------|---|---|---|
| Ученицы _____ класса | | | | | | | |
| МОУ «СОШ № _____» | | | | <i>(фамилия, имя)</i> | | | |
| Часть 1 | | | | | | | |
| А 1 | 1 | 2 | 3 | А 4 | 1 | 2 | 3 |
| А 2 | 1 | 2 | 3 | А 5 | 1 | 2 | 3 |
| А 3 | 1 | 2 | 3 | А 6 | 1 | 2 | 3 |
| Часть 2 | | | | | | | |
| В 1 | | | | | | | |
| В 2 | | | | | | | |
| В 3 | | | | | | | |
| В 4 | | | | | | | |
| Часть 3 | | | | | | | |
| С 1 | Задание (связный рассказ) выполняется на обороте или отдельном листе. | | | | | | |

Индивидуальный учебный проект

Выполнение индивидуального учебного проекта для обучающихся является компонентом текущего контроля в рамках урочной деятельности, свидетельствует об уровне достижения обучающимися планируемых личностных, метапредметных и предметных результатов. Учебный проект представляет собой самостоятельную работу, осуществляемую обучающимся на протяжении определенного периода по личностно окрашенной теме, в ходе реализации которой обучающийся-автор проекта получает в качестве результата продукт воплощенного замысла, результат решения какой-либо проблемы и опыт применения универсальных учебных действий. Обучающимися могут быть представлены творческие проекты.

Целью выполнения ИУП является формирование ключевых компетенций, необходимых для жизни и успешной самореализации обучающегося в современном обществе, партнерство учителя и ученика, их совместный поиск новых комплексных знаний, овладение умениями использовать эти знания при создании своего конечного продукта, востребованного обществом. Для обучающихся: возможность реализовать способности и готовность к освоению содержания образования в самостоятельной форме. Для педагогов: создание условий для формирования и развития УУД обучающихся,

творческих способностей и логического мышления.

Задачами выполнения проекта являются:

- развивать умения планирования (обучающийся должен уметь чётко определить цель, описать шаги по её достижению, концентрироваться на достижении цели на протяжении всей работы);
- формировать навыки сбора и обработки информации, материалов (уметь выбрать подходящую информацию из различных источников, определять критерии отбора правильно её использовать);
- развивать умения анализировать, креативность и критическое мышление;
- формировать и развить навыки публичного выступления;
- формировать позитивное отношение к деятельности (проявлять инициативу, выполнять работу в срок в соответствии с установленным планом).

В процессе работы над проектом обучающийся под руководством наставника планирует свою деятельность по этапам: организационный (подготовительный), деятельностный (выполнение проекта, основной), защита и оценивание проекта (заключительный).

Основные характеристики творческого проекта

| Тип проекта | Отличительные особенности | Форма защиты | Проектный продукт |
|-------------|---|--|---|
| Творческий | Решение практических задач, создание общественно значимого продукта | Конференция, демонстрация продукта, испытание, выставка достижений | Атлас, видеофильм, выставка, газета, журнал, игра, карта, коллекция, компьютерная анимация, сценарий, статья, сказка, костюм, макет, модель, музыкальное произведение, мультимедийный продукт, праздник, публикация, путеводитель, серия иллюстраций, учебное пособие, чертеж, экскурсия и другое |

Требования к оформлению проекта

Общим требованием ко всем работам является необходимость соблюдения норм и правил цитирования, ссылок на различные источники. В случае заимствования текста работы без указания ссылок на источник проект к защите не допускается.

Работа выполняется на листах стандарта А4, шрифтом Times New Roman, размером шрифта 14 пунктов с интервалом между строк – 1,5; размер полей: верхнее – 2 см., нижнее – 1,5 см., левое – 3 см., правое – 2 см. Выравнивание текста по ширине.

Проект должен содержать: титульный лист, содержание, введение (с обоснованием актуальности), основную часть (теоретическая и практическая части), заключение (выводы), список литературы, приложение.

Титульный лист должен содержать наименование образовательной организации, название проекта, Ф.И.О. исполнителя проекта и его руководителя/наставника, год и место написания проекта (Приложение №1). Титульный лист считается первым, но не нумеруется.

Каждая новая глава начинается с новой страницы, точка в конце заголовка, располагаемого посередине строки, не ставится. Все разделы плана (названия глав, заключение, список литературы, каждое приложение) начинаются с новых страниц. Все

сокращения в тексте должны быть расшифрованы.

Объем текста проекта, включая формулы и список литературы, не должен быть менее 6 машинописных страниц, но не более 12 машинописных страниц. Для приложений может быть отведено неограниченное количество стандартных страниц. Основной текст работы нумеруется арабскими цифрами, страницы приложений – арабскими цифрами.

Введение включает в себя: анализ ситуации и обоснование актуальности выбранной темы. Здесь показывается, что уже известно в науке и практике и что осталось нераскрытым или предстоит сделать автору в данных условиях, почему выполнение именно этого проекта своевременно для автора проекта или других людей. На основании анализа формулируется противоречие, на раскрытие которого направлен данный проект. На основании выявленного противоречия формулируется проблема («дерево» проблем) на решение которой направлено выполнение проекта. Формулируется цель проекта - заранее спрогнозированный результат, который можно измерить. Определяются задачи по достижению цели проекта.

Основная часть проекта может состоять из одного или двух разделов. Первый, как правило, содержит теоретический материал, а второй - экспериментальный или практический. Таблицы, схемы, иллюстрации оформляются в приложении к проекту.

Заключение. Делается вывод, достигнута ли автором цель проекта. Если цель не достигнута, указываются причины. Указывается результат - эффект проекта, экономический или социальный.

Список использованной в проекте литературы оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-2003, в алфавитном порядке. В тексте работы должна быть ссылка на источник (номер ссылки соответствует порядковому номеру источника в списке литературы)

Процедура защиты ИУП представляет собой выступление обучающегося (до 10 минут): представление презентационных материалов, презентация проекта.

Содержание и композиция защиты проекта - инициативное и творческое право его автора, однако в выступлении обязательно должны быть представлены следующие аспекты:

- 1) обоснование выбранной темы - актуальность ее и формулировка проблемы;
- 2) определение цели и задач представляемого проекта, а также степень их выполнения;
- 3) краткое содержание (обзор) выполненной работы над проектом, с обязательными акцентами на ключевых положениях и выводах;
- 4) представление всех технических параметров проекта (использованные компьютерные программы, научные источники, демонстрационно-справочный аппарат, иллюстративные материалы и т.п.);
- 5) выводы, рекомендации по возможной сфере практического использования данного проекта.
- 6) обязательная рефлексия: анализ результатов выполнения проекта, оценка качества деятельности при выполнении проекта.

В защите проекта возможно, использовать различного рода дополнительную печатную рекламно-пояснительную продукцию (программа, аннотация, рекомендательные и пояснительные записки и т.д.).

После завершения своего выступления обучающиеся, представлявшие проекты, должны ответить на вопросы экспертов/членов комиссии.

Для оценивания проекта обучающегося педагог руководствуется интегральным (уровневым) подходом. При *интегральном описании* результатов выполнения проекта вывод об уровне сформированности навыков проектной деятельности делается на основе оценки всей совокупности основных элементов проекта (продукта и пояснительной

записки, отзыва, презентации) по каждому из четырёх критериев, представленных в таблице №1. Выделены три уровня сформированности навыков проектной деятельности: недопустимый, базовый и повышенный. Главное отличие выделенных уровней состоит в степени самостоятельности обучающегося в ходе выполнения проекта, поэтому выявление и фиксация в ходе защиты того, что обучающийся способен выполнять самостоятельно, а что - только с помощью руководителя/наставника проекта, являются основной задачей оценочной деятельности.

Содержательное описание каждого критерия

Таблица №1

| Критерий | Содержание критерия | Уровни сформированности навыков проектной деятельности | |
|--|--|---|--|
| | | Базовый (1 балл) | Повышенный (2-3 балла) |
| Способность к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем | Способность поставить проблему и выбрать способы её решения, найти и обработать информацию, формулировать выводы и/или обоснование и реализацию/апробацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, модели, макета, объекта, творческого решения и т. п. | Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно с опорой на помощь руководителя ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного | Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрировано свободное владение логическими операциями, навыками критического мышления, умение самостоятельно мыслить; продемонстрирована способность на этой основе приобретать новые знания и/или |
| Сформированность предметных знаний и способов действий | Умение раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой/темой использовать имеющиеся знания и | Продемонстрировано понимание содержания выполненной работы. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют грубые | Продемонстрировано свободное владение предметом проектной деятельности. Ошибки отсутствуют |

| | | | |
|---|--|--|---|
| Сформированность регулятивных действий | Умении самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени, использовать ресурсные возможности для достижения целей, осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях. | Продемонстрированы навыки определения темы и планирования работы. Работа доведена до конца и представлена комиссии; некоторые этапы выполнялись под контролем и при поддержке руководителя. При этом проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля обучающегося | Работа тщательно спланирована и последовательно реализована, своевременно пройдены все необходимые этапы обсуждения и представления. Контроль и коррекция осуществлялись самостоятельно |
| Сформированность коммуникативных действий | Умение ясно изложить и оформить выполненную работу, представить её результаты, аргументировано ответить на вопросы. | Продемонстрированы навыки оформления проектной работы и пояснительной записки, а также подготовки простой презентации. Автор отвечает на вопросы | Тема ясно определена и пояснена. Текст/сообщение хорошо структурированы. Все мысли выражены ясно, логично, последовательно, |

Уровень достижения личностных, метапредметных и предметных результатов освоения определяется в соответствии с критериями

| | |
|--|--------------|
| 1. Способность к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем | |
| Критерий 1.1. Поиск, отбор и адекватное использование информации | Баллы |
| Работа содержит незначительный объем подходящей информации из ограниченного числа однотипных источников | 1 |
| Работа содержит достаточный объем подходящей информации из однотипных источников | 2 |
| Работа содержит достаточно полную информацию из разнообразных источников | 3 |
| Критерий 1.2. Постановка проблемы | Баллы |
| Проблема сформулирована, но гипотеза отсутствует. План действий фрагментарный | 1 |
| Проблема сформулирована, обоснована, выдвинута гипотеза, но план действий по доказательству/опровержению гипотезы неполный | 2 |
| Проблема сформулирована, обоснована, выдвинута гипотеза, дан подробный план действий по ее доказательству/опровержению | 3 |
| Критерий 1.3. Актуальность и значимость темы проекта | Баллы |
| Актуальность темы проекта и ее значимость для ученика обозначены фрагментарно на уровне утверждений | 1 |

| | |
|---|--------------|
| Актуальность темы проекта и ее значимость для ученика обозначены на уровне утверждений, приведены основания | 2 |
| Актуальность темы проекта и ее значимость для ученика раскрыты и обоснованы исчерпывающе, тема имеет актуальность и значимость не только для | 3 |
| Критерий 1.4. Анализ хода работы, выводы и перспективы | Баллы |
| Анализ заменен кратким описанием хода и порядка работы | 1 |
| Представлен развернутый обзор работы по достижению целей, заявленных в | 2 |
| Произведен исчерпывающий анализ ситуаций, складывающихся в ходе работы, сделаны необходимые выводы, намечены перспективы | 3 |
| Критерий 1.5. Личная заинтересованность автора, творческий подход к Работе | Баллы |
| Работа шаблонная. Автор проявил незначительный интерес к теме проекта, но не продемонстрировал самостоятельности, не использовал возможности творческого подхода | 1 |
| Работа самостоятельная, демонстрирующая серьезную заинтересованность автора, предпринята попытка представить личный взгляд на тему проекта, применены элементы творчества | 2 |
| Работа отличается творческим подходом, собственным отношением автора к идее проекта | 3 |
| Критерий 1.6. Полезность и востребованность продукта | Баллы |
| Проектный продукт полезен после доработки, круг лиц, которым он может быть востребован, указан неявно | 1 |
| Проектный продукт полезен, круг лиц, которым он может быть востребован, указал. Названы потенциальные потребители и области использования продукта | 2 |
| Продукт полезен. Указал круг лиц, которым он будет востребован. Сформулированы рекомендации по использованию полученного продукта, спланированы действия по его продвижению | 3 |
| 2. Сформированность предметных знаний и способов действий | |
| Критерий 2.1. Соответствие выбранных способов работы цели и содержанию проекта | Баллы |
| Часть используемых способов работы не соответствует теме и цели проекта, цели могут быть до конца не достигнуты | 1 |
| Использованные способы работы соответствуют теме и цели проекта, но недостаточны | 2 |
| Способы работы достаточны и использованы уместно и эффективно, цели проекта достигнуты | 3 |
| Критерий 2.2. Глубина раскрытия темы проекта | Баллы |
| Тема проекта раскрыта фрагментарно | 1 |
| Тема проекта раскрыта, автор показал ее знание в рамках школьной программы | 2 |
| Тема проекта раскрыта исчерпывающе, автор продемонстрировал глубокие знания, выходящие за рамки школьной программы | 3 |
| Критерий 2.3. Качество проектного продукта | Баллы |
| Проектный продукт не соответствует большинству требований качества (эстетика, удобство использования, заявленные темы) | 1 |
| Продукт не полностью соответствует требованиям качества | 2 |
| Продукт полностью соответствует требованиям качества (эстетичен, удобен в использовании, отвечает заявленным целям) | 3 |
| Критерий 2.4. Использование средств наглядности, технических средств | Баллы |
| Средства наглядности, в т.ч. технические средства, используются фрагментарно, не выдержаны основные требования к дизайну проекта | 1 |

| | |
|--|--------------|
| Средства наглядности, в т.ч. технические средства, используются, выдержаны основные требования к дизайну презентации, отсутствует логика подачи материала, нет согласованности между презентацией и текстом доклада | 2 |
| Средства наглядности, в т.ч. технические средства, используются, выдержаны основные требования к дизайну презентации, подача материала логична, презентация и текст доклада полностью согласованны | 3 |
| 3. Сформированность регулятивных действий | |
| Критерий 3.1. Соответствие требованиям оформления письменной части | Баллы |
| Предприняты попытки оформить работу в соответствии с установленными правилами, придать ей должную структуру | 1 |
| Письменная часть работы оформлена с опорой на установленные правилами порядок и четкую структуру, допущены незначительные ошибки в оформлении | 2 |
| Работа отличается четким и грамотным оформлением в точном соответствии с установленными правилами | 3 |
| Критерий 3.2. Постановка цели, планирование путей ее достижения | Баллы |
| Цель сформулирована, обоснована, дан схематичный план ее достижения | 1 |
| Цель сформулирована, обоснована, планирование деятельности соотносится с собственным жизненным опытом, задачи реализуются последовательно | 2 |
| | |
| Цель сформулирована, четко обоснована, дан подробный план ее достижения, учащийся самостоятельно осуществляет контроль и коррекцию деятельности | 3 |
| Критерий 3.3. сценарий защиты (логика изложения), грамотное построение доклада | Баллы |
| Тема и содержание проекта раскрыты фрагментарно. Дано сравнение ожидаемого и полученного результата | 1 |
| Тема и содержание раскрыты. Представлен развернутый обзор работы по достижению целей, заявленных в проекте | 2 |
| Тема и содержание проекта раскрыты. Представлен анализ ситуаций, складывавшихся в ходе работы, сделаны необходимые выводы, намечены перспективы | 3 |
| Критерий 3.4. Соблюдение регламента защиты (не более 10 минут) и степень воздействия на аудиторию | Баллы |
| Материал изложен с учетом регламента, однако автору не удалось заинтересовать аудиторию | 1 |
| Автору удалось вызвать интерес аудитории, но он вышел за рамки регламента | 2 |
| Автору удалось вызвать интерес аудитории и уложиться в регламент | 3 |
| 4. Сформированность коммуникативных действий | |
| Критерий 4.1. Четкость, точность, убедительность, лаконичность | Баллы |
| Содержание всех элементов выступления дает представление о проекте, заметна культура речи, наблюдаются немотивированные отступления от заявленной темы | 1 |
| Содержание всех элементов выступления дает представление о проекте, заметна культура речи, немотивированные отступления от заявленной темы отсутствуют | 2 |
| Содержание всех элементов выступления дает представление о проекте, наблюдается правильность речи, точность устной и письменной речи, ее четкость, лаконизм, немотивированные отступления от заявленной темы отсутствуют | 3 |
| Критерий 4.2. Умение отвечать на вопросы и защищать свою точку зрения | Баллы |
| Ответы на поставленные вопросы однословные, неуверенные. Автор не может защитить свою точку зрения | 1 |

| | |
|--|---|
| Автор уверенно отвечает на поставленные вопросы, но не до конца обосновывает свою точку зрения | 2 |
| Автор проявляет хорошее владение материалом, уверенно отвечает на поставленные вопросы, доказательно и развернуто обосновывает свою точку зрения | 3 |

Шкала оценивания проектов

| Количество баллов | Уровень |
|-------------------|---------------|
| 48-30 | повышенный |
| 29-19 | базовый |
| 18-0 | недостаточный |

Полученные баллы переводятся в оценку достигнутого уровня в соответствии с таблицей.

| | |
|----------------------|---------------------------------------|
| Недопустимый уровень | отметка «неудовлетворительно» |
| Базовый уровень | отметка «удовлетворительно» |
| Повышенный уровень | отметка «хорошо» отметка «отлично» |

Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации по учебному предмету «Технология» - результаты текущего контроля - отметка выводится как среднее арифметическое отметок за четверти, округлённое до целого числа по правилам математического округления.

Направление «Технологии ведения дома»

5 класс

Контрольная работа за первое полугодие

Контрольно – измерительные материалы по разделам «Технологии в сфере быта» и «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»

5 класс

Цель проведения работы: оценка качества образования по разделам «Технологии в сфере быта» и «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» в 5 классе.

Задачи проведения работы:

- определить уровень усвоения содержания образования по разделам «Технологии в сфере быта» и «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»;
- предоставить обучающимся возможность самореализации в учебной деятельности;
- определить направления совершенствования преподавания технологии.

План (спецификация) контрольной работы

| Код задания | Проверяемые элементы содержания образования | Уровень сложности задания | Тип задания | Максимальный балл за задание |
|-------------|--|---------------------------|-------------|------------------------------|
| А 1 | Понятие «кулинария» | Б | ВО | 1 |
| А 2 | Технология приготовления блюд из круп | Б | ВО | 1 |
| А 3 | Способы варки куриных яиц | Б | ВО | 1 |
| А 4 | Виды тепловой кулинарной обработки продуктов | Б | ВО | 1 |
| А 5 | Сервировка стола к завтраку | Б | ВО | 1 |
| А 6 | Технология приготовления блюд | Б | ВО | 1 |

| | | | | |
|------------|---|---|----|----|
| | из яиц | | | |
| В 1 | Требования к интерьеру | П | КО | 3 |
| В 2 | Приготовление горячих напитков | П | КО | 3 |
| В 3 | Типы размещения оборудования на кухне | П | КО | 3 |
| В 4 | Технология приготовления блюд из овощей | П | КО | 3 |
| С 1 | Культура питания (принципы рационального питания) | В | РО | 6 |
| Всего | | | | 24 |

| Уровень сложности задания | Тип задания |
|---------------------------|---|
| Б – базовый | ВО – задание с выбором ответа |
| П – повышенный | КО – задание с кратким открытым ответом |
| В – высокий | РО – задание с развёрнутым открытым ответом |

Контрольная работа по разделам «Технологии в сфере быта» и «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»

Инструкция по выполнению работы

Контрольная работа состоит из трёх частей, включающих 11 заданий. На выполнение заданий отводится 45 минут. Задания необходимо выполнять на отдельных бланках для ответов.

Часть 1 включает 6 заданий. К каждому заданию даётся 3 варианта ответа, только один из них правильный.

А 1 Искусство приготовления пищи называется:

1. Гигиена
2. Кулинария
3. Вышивка

А 2 Шлифованный, полированный, дроблённый, длинозёрный, круглый - это сказано о:

1. Гречихе
2. Ячмене
3. Рисе

А 3 Время варки куриных яиц «в мешочек»:

1. 2-3 мин.
2. 4-5 мин.
3. 7-10 мин.

А 4 Приём тепловой обработки «варка» – это:

1. Нагревание продукта в жире
2. Нагревание продукта в воде
3. Быстрое обжаривание или ошпаривание продуктов

А 5 Подготовка и оформление стола для приёма пищи называется:

1. Сервировка
2. Этикет
3. Меню

А 6 Определить, является ли куриное яйцо свежим, можно:

1. По внешнему виду
2. Кручением яйца на поверхности стола
3. Опустив яйцо в сосуд с соленой водой

Часть 2 состоит из 4 заданий. Ответы к этим заданиям необходимо сформулировать самостоятельно, в виде слов, сочетания букв или цифр и т.д., и вписать в прямоугольник.

- В 1** Требования к интерьеру:
1. Эргономические – это...
 2. Санитарно-гигиенические - это...
 3. Эстетические - это...

В 2 Верны ли следующие утверждения:

| № п/п | Утверждения | Да | Нет |
|-------|---|----|-----|
| 1. | Чай необходимо пить свежесваренный | | |
| 2. | В чае не содержатся витамины | | |
| 3. | Чай бывает зеленый, красный, черный | | |
| 4. | Кофе бывает только в зернах | | |
| 5. | Какао получают из зёрен тропического шоколадного дерева | | |

В 3 Перечислите четыре типа размещения оборудования на кухне.

В 4 Ингредиенты для приготовления винегрета.

Часть 3 включает 1 задание с развёрнутым открытым ответом. Это задание требует полного ответа на поставленные вопросы в виде связного рассказа.

С 1 Объясните выражение «культура питания». Задумываетесь ли вы о том, правильно ли мы питаемся? Как вы считаете, что является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма? Какие составляющие входят в основу рационального питания?

Ответы

| Код | Правильный ответ | Кол-во баллов |
|------------|--|---------------|
| A 1 | 2 | 0-1 |
| A 2 | 3 | 0-1 |
| A 3 | 2 | 0-1 |
| A 4 | 2 | 0-1 |
| A 5 | 1 | 0-1 |
| A 6 | 3 | 0-1 |
| В 1 | 1. Удобным для каждого члена семьи. 2. Здоровый микроклимат. 3. Дом должен быть уютным и красивым. | 0-3 |

| | | |
|------------|--|-----|
| В 2 | 1-Да; 2-Нет; 3-Да; 4-Нет; 5-Да | 0-3 |
| В 3 | Линейная, угловая, параллельная, угловая. | 0-3 |
| В 4 | Свекла, капуста квашеная, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное | 0-3 |
| С 1 | Связный рассказ | 0-6 |

Итоговая контрольная работа

Контрольно – измерительные материалы по разделу «Материальные технологии », «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов», «Технологии в сфере быта»
5 класс

Цель проведения работы: оценка качества образования по разделу «Материальные технологии », «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов», «Технологии в сфере быта» в 5 классе.

Задачи проведения работы:

- определить уровень усвоения содержания образования по разделу «Материальные технологии », «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов», «Технологии в сфере быта»;
- предоставить обучающимся возможность самореализации в учебной деятельности;
- определить направления совершенствования преподавания технологии.

План (спецификация) контрольной работы

| Код задания | Проверяемые элементы содержания образования | Уровень сложности задания | Тип задания | Максимальный балл за задание |
|-------------|---|---------------------------|-------------|------------------------------|
| А 1 | Производство текстильных материалов | Б | ВО | 1 |
| А 2 | Конструирование швейных изделий | Б | ВО | 1 |
| А 3 | Влажно-тепловая обработка ткани | П | ВО | 1 |
| А 4 | Машинные швы | Б | ВО | 1 |
| А 5 | Элементы народного костюма | П | ВО | 1 |
| А 6 | Способы варки куриных яиц | Б | ВО | 1 |
| В 1 | Определение направления долевой нити | П | КО | 3 |
| В 2 | Терминология машинных швов | П | КО | 3 |
| В 3 | Планировка кухни | Б | КО | 3 |
| В 4 | Виды отделки швейного изделия | П | КО | 3 |
| С 1 | Технология изготовления швейных изделий | П | РО | 6 |
| Всего | | | | 24 |

| Уровень сложности задания | Тип задания |
|---------------------------|---|
| Б – базовый | ВО – задание с выбором ответа |
| П – повышенный | КО – задание с кратким открытым ответом |

| | |
|-------------|---|
| В – высокий | РО – задание с развёрнутым открытым ответом |
|-------------|---|

Контрольная работа по разделу «Материальные технологии », «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов», «Технологии в сфере быта»

Инструкция по выполнению работы

Контрольная работа состоит из трёх частей, включающих 11 заданий. На выполнение заданий отводится 45 минут. Задания необходимо выполнять на отдельных бланках для ответов.

Часть 1 включает 6 заданий. К каждому заданию даётся 3 варианта ответа, только один из них правильный.

А 1 Какие волокна не относятся к волокнам растительного происхождения:

1. Льняные
2. Хлопковые
3. Шерстяные

А 2 Мерка Об необходима для:

1. Определения длины пояса
2. Определения ширины изделия
3. Определения длины изделия

А 3 Декатировка - это...

1. Уменьшение толщины шва изделия при помощи горячего утюга
2. Закрепление припусков на швы при помощи горячего утюга
3. Влажно-тепловая обработка ткани с целью предотвращения последующей усадки

А 4 Какой машинный шов применяется при пошиве фартука?

1. Вподгибку с закрытым срезом
2. Стачной вразутюжку
3. Запошивочный

А 5 Запона, передник, нагрудень, занавеска – диалектные названия:

1. Фартука
2. Рубахи
3. Юбки

А 6 Время варки яиц вкрутую:

1. 2-3 мин.
2. 4-5 мин.
3. 7-10 мин.

Часть 2 состоит из 4 заданий. Ответы к этим заданиям необходимо сформулировать самостоятельно, в виде слов, сочетания букв или цифр и т.д., и вписать в прямоугольник.

Б 1 Вставь недостающие слова: «Направление долевой нити в ткани можно определить по виду и прочности нитей, по звуку, по _____ и _____»

Б 2 Соотнесите определения и термины машинных работ:

- | | |
|--------------------|--------------------|
| СТАЧАТЬ - _____ | ЗАСТРОЧИТЬ - _____ |
| НАСТРОЧИТЬ - _____ | ПРИТАЧАТЬ - _____ |
| ОБТАЧАТЬ - _____ | ОБМЕТАТЬ - _____ |

- А – проложить строчку для закрепления подогнутого края детали или изделия.
 Б – соединить мелкие детали с крупными строчками постоянного назначения.
 В – проложить строчку при наложении одной детали на другую для их соединения.
 Г – соединить детали, примерно равные по величине, строчками постоянного назначения по намеченным линиям.
 Д – соединить две детали с последующим вывёртыванием их на лицевую сторону.
 Е – обшить срезы шва швом «зигзаг» с помощью оверлока.

Б 3 Перечислите зоны на которые делят пространство на кухне

Б 4 Допишите виды отделки фартука: аппликация, _____, _____, _____.

Часть 3 включает 1 задание с развёрнутым открытым ответом. Это задание требует полного ответа на поставленные вопросы в виде связного рассказа.

С 1 Опишите последовательность изготовления швейного изделия. Какое оборудование, инструменты и приспособления необходимы для работы? Люди каких профессий, занимаются изготовлением одежды?

Ответы

| Код | Правильный ответ | Кол-во баллов |
|------------|--|---------------|
| А 1 | 3 | 0-1 |
| А 2 | 2 | 0-1 |
| А 3 | 3 | 0-1 |
| А 4 | 1 | 0-1 |
| А 5 | 1 | 0-1 |
| А 6 | 3 | 0-1 |
| В 1 | По кромке и растяжению | 0-3 |
| В 2 | СТАЧАТЬ - Г ЗАСТРОЧИТЬ - А НАСТРОЧИТЬ - В ПРИТАЧАТЬ - Б ОБТАЧАТЬ - Д ОБМЕТАТЬ - Е | 0-3 |
| В 3 | Обеденная. рабочая | 0-3 |
| В 4 | Кружево, тесьма, вышивка | 0-3 |
| С 1 | Связный рассказ | 0-6 |

6 класс

Контрольная работа за первое полугодие

Контрольно – измерительные материалы по разделам «Технологии в сфере быта» и «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»

6 класс

Цель проведения работы: оценка качества образования по разделам «Технологии в сфере быта», «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» в 6 классе.

Задачи проведения работы:

- определить уровень усвоения содержания образования по разделам «Технологии в сфере быта», «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»;
- предоставить обучающимся возможность самореализации в учебной деятельности;
- определить направления совершенствования преподавания технологии.

План (спецификация) контрольной работы

| Код задания | Проверяемые элементы содержания образования | Уровень сложности задания | Тип задания | Максимальный балл за задание |
|-------------|---|---------------------------|-------------|------------------------------|
| А 1 | Признаки доброкачественности рыбы | Б | ВО | 1 |
| А 2 | Тепловая обработка рыбы | Б | ВО | 1 |
| А 3 | Виды мяса и мясных продуктов | Б | ВО | 1 |
| А 4 | Технология приготовления первых блюд | Б | ВО | 1 |
| А 5 | Технология приготовления блюд из птицы | Б | ВО | 1 |
| А 6 | Сервировка стола к обеду | Б | ВО | 1 |
| В 1 | Первичная обработка рыбы | П | КО | 3 |
| В 2 | Зонирование пространства жилого дома | П | КО | 3 |
| В 3 | Основных приёма размещения комнатных растений | П | КО | 3 |
| В 4 | Технология приготовления блюд из птицы | П | КО | 3 |
| С 1 | Комнатные растения в интерьере | В | РО | 6 |
| Всего | | | | 24 |

| Уровень сложности задания | Тип задания |
|---------------------------|---|
| Б – базовый | ВО – задание с выбором ответа |
| П – повышенный | КО – задание с кратким открытым ответом |
| В – высокий | РО – задание с развёрнутым открытым ответом |

Контрольная работа по разделам «Технологии в сфере быта», «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»

Инструкция по выполнению работы

Контрольная работа состоит из трёх частей, включающих 11 заданий. На выполнение заданий отводится 45 минут. Задания необходимо выполнять на отдельных бланках для ответов.

Часть 1 включает 6 заданий. К каждому заданию даётся 3 варианта ответа, только один из них правильный.

А 1 К признакам доброкачественности рыбы относятся:

1. Серые жабры
2. Мутные глаза
3. Плотная консистенция

А 2 Приём тепловой обработки «припускание» - это:

1. Нагревание продукта в жире
2. Варка в небольшом количестве воды

3. Приготовление продукта в духовом шкафу
- A 3** Что не относится к видам мяса:
1. Печень
 2. Свинина
 3. Баранина
- A 4** Суп, имеющий однородную нежную консистенцию – это:
1. Бульон
 2. Пюре
 3. Борщ
- A 5** Что готовят из рубленого мяса (фарша):
1. Отбивные
 2. Шницеля
 3. Биточки
- A 6** Что не является прибором для сервировки стола к обеду:
1. Салфетница
 2. Нож
 3. Вилка

Часть 2 состоит из 4 заданий. Ответы к этим заданиям необходимо сформулировать самостоятельно, в виде слов, сочетания букв или цифр и т.д., и вписать в прямоугольник.

B 1 Укажите правильную последовательность первичной обработки рыбы: промывание, очистка от чешуи, пластование, удаление внутренностей и головы, разрезание брюшка, нарезка на порционные куски.

B 2 Перечислите зоны на которые делят пространства жилого дома.

B 3 Перечислите четыре основных приёма размещения комнатных растений.

B 4 Верны ли следующие утверждения:

| Утверждение | Да | Нет |
|--|----|-----|
| 1. Блюда из птицы являются важным источником углеводов | | |
| 2. Блюда из нежирной птицы подходят для лечебного (диетического) питания | | |
| 3. Для приготовления рагу тушку птицы разрезают на два-три куска | | |
| 4. Филе курицы посыпают луком, чтобы цвет мяса был более белым | | |
| 5. Кнели формируют с помощью двух столовых ложек | | |

Часть 3 включает 1 задание с развёрнутым открытым ответом. Это задание требует полного ответа на поставленные вопросы в виде связного рассказа.

C 1 Объясните понятие «фитодизайн». Как вы считаете, какую роль играют растения в жизни человека? Какую роль играют комнатные растения в интерьере квартиры (дома)? Чтобы растения дольше сохраняли свои декоративные качества и были здоровы, за ними необходимо правильно ухаживать. Перечислите правила ухода за комнатными растениями?

Ответы

| Код | Правильный ответ | Кол-во баллов |
|-----|--|---------------|
| А 1 | 3 | 0-1 |
| А 2 | 2 | 0-1 |
| А 3 | 1 | 0-1 |
| А 4 | 2 | 0-1 |
| А 5 | 3 | 0-1 |
| А 6 | 1 | 0-1 |
| В 1 | 1- очистка от чешуи; 2- разрезание брюшка; 3- удаление внутренностей и головы; 4- промывание; 5- пластование; 6- нарезка на порционные куски. | 0-3 |
| В 2 | Зона приготовления пищи, зона приёма пищи, зона отдыха, зона сна, санитарно-гигиеническая зона | 0-3 |
| В 3 | Одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум | 0-3 |
| В 4 | 1 – Нет; 2 – Да; 3 – Нет; 4- Нет; 5 – Да. | 0-3 |
| С 1 | Связный рассказ | 0-6 |

Итоговая контрольная работа

Контрольно – измерительные материалы по разделу «Материальные технологии », «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов», «Технологии в сфере быта»

6 класс

Цель проведения работы: оценка качества образования по разделу «Материальные технологии », «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов», «Технологии в сфере быта» в 6 классе.

Задачи проведения работы:

- определить уровень усвоения содержания образования по разделу «Материальные технологии », «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов», «Технологии в сфере быта»;
- предоставить обучающимся возможность самореализации в учебной деятельности;
- определить направления совершенствования преподавания технологии.

План (спецификация) контрольной работы

| Код задания | Проверяемые элементы содержания образования | Уровень сложности задания | Тип задания | Максимальный балл за задание |
|-------------|---|---------------------------|-------------|------------------------------|
| А 1 | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства | Б | ВО | 1 |
| А 2 | Конструирование плечевой | Б | ВО | 1 |

| | | | | |
|------------|---|---|----|----|
| | одежды с цельнокроеным рукавом | | | |
| А 3 | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом | Б | ВО | 1 |
| А 4 | Моделирование плечевой одежды | Б | ВО | 1 |
| А 5 | Ручные работы | Б | ВО | 1 |
| А 6 | Нерыбные продукты моря | Б | ВО | 1 |
| В 1 | Виды мяса и мясных продуктов | П | КО | 3 |
| В 2 | Знание профессий | П | КО | 3 |
| В 3 | Интерьер жилого дома | П | КО | 3 |
| В 4 | Работа на швейной машине | П | КО | 3 |
| С 1 | Работа на швейной машине | В | РО | 6 |
| Всего | | | | 24 |

| Уровень сложности задания | Тип задания |
|---------------------------|---|
| Б – базовый | ВО – задание с выбором ответа |
| П – повышенный | КО – задание с кратким открытым ответом |
| В – высокий | РО – задание с развёрнутым открытым ответом |

Контрольная работа по разделу «Материальные технологии », «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов», «Технологии в сфере быта»

Инструкция по выполнению работы

Контрольная работа состоит из трёх частей, включающих 11 заданий. На выполнение заданий отводится 45 минут. Задания необходимо выполнять на отдельных бланках для ответов.

Часть 1 включает 6 заданий. К каждому заданию даётся 3 варианта ответа, только один из них правильный.

А 1 Какое волокно относится к группе «Искусственные волокна»:

1. Хлопковое
2. Вискозное
3. Полиамидное

А 2 Что не является плечевой одеждой:

1. Брюки
2. Блузка
3. Халат

А 3 Какая мерка лишняя при построении чертежа плечевой одежды с цельнокроеным рукавом:

1. Ог
2. Об
3. Оп

А 4 Моделирование – это...

1. Влажно тепловая обработка
2. Создание разных моделей на основе одной выкройки
3. Построение чертежа изделия

А 5 Временное ниточное соединение мелких деталей с крупными, это:

1. Смётывание
2. Примётывание
3. Вымётывание

А 6 Что относится к нерыбным продуктам моря:

1. Карп
2. Сёмга
3. Креветки

Часть 2 состоит из 4 заданий. Ответы к этим заданиям необходимо сформулировать самостоятельно, в виде слов, сочетания букв или цифр и т.д., и вписать в прямоугольник.

В 1 При разделки туши отделяют субпродукты. Перечислите пять субпродуктов.

В 2 Перечислить не менее трёх видов профессий, связанных с изготовлением швейных изделий.

В 3 Самый распространённый способ декорирования интерьера - применение текстиля. Перечислить не менее трёх способов.

В 4 Какие зоны должны быть в комнате девочки-подростка.

Часть 3 включает 1 задание с развёрнутым открытым ответом. Это задание требует полного ответа на поставленные вопросы в виде связного рассказа.

С 1 Опишите последовательность изготовления плечевого изделия. Какое оборудование, инструменты и приспособления необходимы для работы? Люди, каких профессий, занимаются изготовлением одежды?

Ответы

| | Правильный ответ | Кол-во баллов |
|------------|--|---------------|
| А 1 | 2 | 0-1 |
| А 2 | 1 | 0-1 |
| А 3 | 2 | 0-1 |
| А 4 | 2 | 0-1 |
| А 5 | 2 | 0-1 |
| А 6 | 3 | 0-1 |
| В 1 | Печень, лёгкие, почки, сердце, язык, мозги | 0-3 |
| В 2 | Закройщик, художник по костюму, технолог-конструктор, портной | 0-3 |
| В 3 | Оформление оконных проёмов, покрывала, пледы, декоративные подушки | 0-3 |
| В 4 | Рабочая зона, зона хранения, зона сна, зона отдыха | 0-3 |
| С 1 | Связный рассказ | 0-6 |

7 класс

Контрольная работа за первое полугодие

Контрольно – измерительные материалы по разделу «Технологии в сфере быта», «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»

7 класс

Цель проведения работы: оценка качества образования по разделу «Технологии в сфере быта», «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» в 7 классе.

Задачи проведения работы:

- определить уровень усвоения содержания образования по разделу «Технологии в сфере быта», «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»;
- предоставить обучающимся возможность самореализации в учебной деятельности;
- определить направления совершенствования преподавания технологии.

План (спецификация) контрольной работы

| Код задания | Проверяемые элементы содержания образования | Уровень сложности задания | Тип задания | Максимальный балл за задание |
|-------------|--|---------------------------|-------------|------------------------------|
| А 1 | Виды молочных продуктов | Б | ВО | 1 |
| А 2 | Виды теста | Б | ВО | 1 |
| А 3 | Технология приготовления песочного теста | Б | ВО | 1 |
| А 4 | Мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями | Б | ВО | 1 |
| А 5 | Гигиена жилища | Б | ВО | 1 |
| А 6 | Правила этикета | Б | ВО | 1 |
| В 1 | Определение качества молочных продуктов | П | КО | 3 |
| В 2 | Освещение жилого помещения | П | КО | 3 |
| В 3 | Расчет расхода продуктов | П | КО | 3 |
| В 4 | Освещение жилого помещения | П | КО | 3 |
| С 1 | Сервировка стола. Праздничный этикет. | В | РО | 6 |
| Всего | | | | 24 |

| Уровень сложности задания | Тип задания |
|---------------------------|---|
| Б – базовый | ВО – задание с выбором ответа |
| П – повышенный | КО – задание с кратким открытым ответом |
| В – высокий | РО – задание с развёрнутым открытым ответом |

Контрольная работа по разделу «Технологии в сфере быта», «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»

Инструкция по выполнению работы

Контрольная работа состоит из трёх частей, включающих 11 заданий. На выполнение заданий отводится 45 минут. Задания рекомендуется выполнять на отдельных бланках для ответов.

Часть 1 включает 6 заданий. К каждому заданию даётся 3 варианта ответа, только один из них правильный.

А 1 Что не является молочным продуктом:

1. Кефир
2. Сыр
3. Майонез

А 2 Изделие из жидкого теста – это:

1. Омлет
2. Блины
3. Ватрушка

А 3 Какое масло используют для приготовления песочного теста:

1. Сливочное
2. Подсолнечное
3. Оливковое

А 4 Человек какой профессии готовит печенье, торты, пряники:

1. Пекарь
2. Кондитер
3. Повар

А 5 Что не является бытовым прибором для уборки и создания микроклимата в помещении:

1. Пылесос
2. Фен
3. Озонатор

А 6 Как правильно за столом едят сочную грушу:

1. Вилкой
2. Руками
3. Вилкой и ножом

Часть 2 состоит из 4 заданий. Ответы к этим заданиям необходимо сформулировать самостоятельно, в виде слов, сочетания букв или цифр и т.д.

В 1 Перечислите органолептические методы определения качества молока.

В 2 Перечислите виды светильников.

В 3 Выполните расчёт продуктов для приготовления пирожного «картошка» на 5 человек

| № п/п | Необходимые продукты | Количество продуктов на одного человека | Количество продуктов на 5 человек |
|-------|----------------------|---|-----------------------------------|
| 1 | Печенье | 100 г | |
| 2 | Масло сливочное | 40 г | |
| 3 | Молоко сгущённое | 1,5 ст. ложки | |
| 4 | Какао-порошок | 0,5 ч. ложки | |

В 4 Какие существуют типы освещения.

Часть 3 включает 1 задание с развёрнутым открытым ответом. Это задание требует полного ответа на поставленные вопросы в виде связного рассказа.

С 1 Объясните, что такое стол «фуршет». Каковы особенности данного вида сервировки стола. Какие блюда можно использовать при сервировке стола «фуршет».

Ответы

| Код | Правильный ответ | Кол-во баллов | | | |
|-----|--|----------------------|---|-----------------------------------|-----|
| А 1 | 3 | 0-1 | | | |
| А 2 | 2 | 0-1 | | | |
| А 3 | 1 | 0-1 | | | |
| А 4 | 2 | 0-1 | | | |
| А 5 | 2 | 0-1 | | | |
| А 6 | 3 | 0-1 | | | |
| В 1 | 1. По вкусу 2. По запаху 3. По виду 4. Кипячением | 0-3 | | | |
| В 2 | Потолочный, настенный, настольный, напольный, встроенные, шинные, тросовые | 0-3 | | | |
| В 3 | № п/п | Необходимые продукты | Количество продуктов на одного человека | Количество продуктов на 5 человек | 0-3 |
| | 1 | Печенье | 100 г | 500 г | |
| | 2 | Масло сливочное | 40 г | 200 г | |
| | 3 | Молоко сгущённое | 1,5 ст. ложки | 7,5 ст. ложек | |
| | 4 | Какао-порошок | 0,5 ч. ложки | 2,5 ч. ложек | |
| В 4 | Общее, местное, направленное и декоративное | 0-3 | | | |
| С 1 | Связный рассказ | 0-6 | | | |

Итоговая контрольная работа

Контрольно – измерительные материалы по разделу «Материальные технологии », «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов», «Технологии в сфере быта»

7 класс

Цель проведения работы: оценка качества образования по разделу «Материальные технологии », «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов», «Технологии в сфере быта»

в 7 классе.

Задачи проведения работы:

- определить уровень усвоения содержания образования по разделу «Материальные технологии», «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов», «Технологии в сфере быта»;
- предоставить обучающимся возможность самореализации в учебной деятельности;
- определить направления совершенствования преподавания технологии.

План (спецификация) контрольной работы

| Код задания | Проверяемые элементы содержания образования | Уровень сложности задания | Тип задания | Максимальный балл за задание |
|-------------|---|---------------------------|-------------|------------------------------|
| А 1 | Текстильные волокна | Б | ВО | 1 |
| А 2 | Конструирование поясной одежды | Б | ВО | 1 |
| А 3 | Виды кисломолочных продуктов | Б | ВО | 1 |
| А 4 | Раскрой поясной одежды | Б | ВО | 1 |
| А 5 | Технология обработки поясного изделия | Б | ВО | 1 |
| А 6 | Технология обработки поясного изделия | Б | ВО | 1 |
| В 1 | Текстильные волокна | П | КО | 3 |
| В 2 | Конструирование поясной одежды | П | КО | 3 |
| В 3 | Гигиена жилища | П | КО | 3 |
| В 4 | Освещение жилого дома | П | КО | 3 |
| С 1 | Технология изготовления поясной одежды | В | РО | 6 |
| Всего | | | | 24 |

| Уровень сложности задания | Тип задания |
|---------------------------|---|
| Б – базовый | ВО – задание с выбором ответа |
| П – повышенный | КО – задание с кратким открытым ответом |
| В – высокий | РО – задание с развёрнутым открытым ответом |

Контрольная работа по разделу «Материальные технологии», «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов», «Технологии в сфере быта»

Инструкция по выполнению работы

Контрольная работа состоит из трёх частей, включающих 11 заданий. На выполнение заданий отводится 45 минут. Задания рекомендуется выполнять на отдельных бланках для ответов.

***Часть 1** включает 6 заданий. К каждому заданию даётся 3 варианта ответа, только один из них правильный.*

А 1 Масса неоднородной по качеству и загрязнённой шерсти – это:

1. Кокон
2. Руно
3. Тюк

А 2 Мерка, необходимая для определения положения линии бёдер на чертеже – это:

1. Об
2. От
3. Дсп

А 3 Что не является кисломолочным продуктом?

1. Кефир
 2. Сырок
 3. Йогурт
- А 4.** От чего не зависит раскладка выкроек на ткани?
1. От структуры ткани
 2. От вида рисунка
 3. От наличия ворса
- А 5.** Каким швом обрабатывают боковые срезы юбки?
1. Запошивочным швом
 2. Двойным швом
 3. Стачным швом
- А 6** Чем дублируют притачной пояс?
1. Ватином
 2. Клеевой прокладкой – корсаж
 3. Синтепоном

Часть 2 состоит из 4 заданий. Ответы к этим заданиям необходимо сформулировать самостоятельно.

- В 1.** Назовите стадии развития тутового шелкопряда.
- В 2.** Перечислите разновидности юбок по конструкции.
- В 3.** Перечислите три вида уборки помещения.
- В 4.** Какие типы ламп бывают?

Часть 3 включает 1 задание с развёрнутым открытым ответом.

- С 1.** Опишите последовательность изготовления прямой юбки

Ответы

| Код | Правильный ответ | Кол-во баллов |
|------------|--|---------------|
| А 1 | 2 | 0-1 |
| А 2 | 3 | 0-1 |
| А 3 | 2 | 0-1 |
| А 4 | 1 | 0-1 |
| А 5 | 3 | 0-1 |
| А 6 | 2 | 0-1 |
| В 1 | Бабочка – яйцо – гусеница - кокон | 0-3 |
| В 2 | 1. Прямая 2. Клиньевая 3. Коническая | 0-3 |
| В 3 | 1. Ежедневная(сухая) 2. Еженедельная(влажная) 3. Сезонная(генеральная) | 0-3 |
| В 4 | 1. Лампы накаливания 2. Люминесцентные 3. Светодиодные | 0-3 |
| С 1 | Связный рассказ | 0-6 |

8 класс

Контрольная работа за первое полугодие

Цель: определить уровень усвоения содержания образования, предоставить учащимся возможность самореализации в учебной деятельности, определить направления совершенствования преподавания технологии.

1. План контрольной работы

Работа по технологии предназначена для проверки уровня усвоения учащимися 8-го класса знаний и умений по технологии в объеме обязательного минимума содержания образования.

Подходы к отбору содержания, разработке структуры контрольной работы

Содержание работы по технологии соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования.

На выполнение контрольной работы даётся 45 минут.

Структура контрольной работы

Работа по технологии включает в себя контролируемые элементы содержания следующих разделов: «Технологии в сфере быта», «Технологии в энергетике».

Работа предполагает включение заданий предметного, метапредметного и личностного плана, что позволяет отследить результаты сформированности УУД обучающихся.

Каждый вариант состоит из трех частей и включает 11 заданий, различающихся формой и уровнем сложности.

План (спецификация) работы

| Код задания | Проверяемые элементы содержания образования | Уровень сложности задания | Тип задания | Максимальный балл за задание |
|-------------|---|---------------------------|-------------|------------------------------|
| А 1 | Бюджет семьи | Б | ВО | 1 |
| А 2 | Электромонтажные и сборочные технологии | Б | ВО | 1 |
| А 3 | Бюджет семьи | Б | ВО | 1 |
| А 4 | Бюджет семьи | Б | ВО | 1 |
| А 5 | Водоснабжение и канализация в доме | Б | ВО | 1 |
| А 6 | Бюджет семьи | Б | ВО | 1 |
| В 1 | Электротехнические устройства с элементами автоматики | П | КО | 3 |
| В 2 | Электромонтажные и сборочные технологии | П | КО | 3 |
| В 3 | Экология жилища | П | КО | 3 |
| В 4 | Водоснабжение и канализация в доме | П | КО | 3 |
| С 1 | Электротехнические устройства с элементами автоматики | В | РО | 6 |
| Всего | | | | 24 |

| Уровень сложности задания | Тип задания |
|---------------------------|---|
| Б – базовый | ВО – задание с выбором ответа |
| П – повышенный | КО – задание с кратким открытым ответом |
| В – высокий | РО – задание с развёрнутым открытым ответом |

Инструкция по проверке и оцениванию полугодовой проверочной работы

1. Дробные баллы (0,25; 0,5; 1,5 и т.п.) при оценивании не допускаются.
2. За правильные ответы на задания А 1 - А 6 выставляется максимальный балл - 1.

3. В заданиях В 1 – С 1 баллы выставляются в зависимости от полноты правильного ответа (от 1 до максимального).

Оценка за работу выставляется в соответствии со следующей шкалой перевода:

| Суммарный балл за работу | % выполнения | Отметка по пятибалльной шкале |
|---------------------------------|---------------------|--------------------------------------|
| 0 | 0 | «1» |
| 0-10 | 0-42 | «2» |
| 11-15 | 46-63 | «3» |
| 16-20 | 67-83 | «4» |
| 21-24 | 88-100 | «5» |

2. Инструкция по выполнению работы

Работа состоит из трёх частей, включающих 11 заданий. На выполнение заданий отводится 45 минут. Задания необходимо выполнять на отдельных бланках для ответов.

Часть А включает 6 заданий. К каждому заданию даётся 3 варианта ответа, только один из них правильный.

Часть В состоит из 4 заданий. Ответы к этим заданиям необходимо сформулировать самостоятельно, в виде слов, сочетания букв или цифр и т.д., и вписать в прямоугольник.

Часть С включает 1 задание с развёрнутым открытым ответом. Это задание требует полного ответа на поставленные вопросы в виде связного рассказа.

Максимальное количество баллов за всю работу – 24 балла.

Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа.

Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у вас затруднение, пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям вы сможете вернуться, если у вас останется время.

За выполнение различных по сложности заданий даётся от одного до семи баллов. Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

3. Вариант 1

А 1 Бюджет семьи - это:

1. Расходы,
2. Доходы,
3. Структура доходов и расходов.

А 2 Для ремонта обрыва провода электроприбора необходимо:

1. Пинцет
2. Плоскогубцы
3. Отвертка

А 3 Что не является совокупным доходом семьи

1. Заработная плата членов семьи
2. Пенсии и стипендии
3. Денежная ссуда

А 4 В каком году впервые в США появился Торговый Штрих -код?

1. 1850
2. 1973

А 5 Из какого материала нельзя изготавливать радиаторы

1. Алюминий
2. Чугун
3. Полипропилен

А 6 Предпринимательская деятельность направлена, на :

1. Получение прибыли
2. Единство духовных интересов
3. Повышение образовательного уровня

В 1 За время работы электроприборов за сутки в квартире показания счетчика электрической энергии изменились с 42505 кВт·час до 42513 кВт·час. Сколько стоит потребленная электроэнергия при стоимости 1 кВт·часа 2 рубля?

В 2 С какой целью изолируют электрические провода?

В 3 Установи соответствие между названием бытового прибора и его функциями.

| Название прибора | | Функции | |
|------------------|------------------------------|---------|--|
| А | Многофункциональный пылесос | 1 | Создает и поддерживает в закрытом помещении заданную температуру, очищает воздух |
| Б | Воздухоочиститель | 2 | Насыщает воздух озоном |
| В | Кондиционер | 3 | Позволяет удалять пыль с различных поверхностей, провести влажную уборку напольных покрытий, чистить мебель, мыть окна |
| Г | Увлажнитель воздуха | 4 | Очищает воздух от всех известных видов загрязнений, ионизирует и обеззараживает воздух ультрафиолетом |
| Д | Ионизатор-очиститель воздуха | 5 | Увлажняет воздух в помещении и поддерживает оптимальную влажность |
| Е | Озонатор | 6 | Очищает воздух от пыли и копоти |

В 4 Перечислите все инженерные коммуникации в доме

С 1 Какие вы знаете электросберегающие технологии и как их можно применить на практике.

Вариант 2

А 1 Самостоятельная инициативная деятельность граждан и их объединений, осуществляемая на свой страх и риск, под собственную имущественную ответственность с целью получения прибыли, называется:

1. Менеджмент
2. Производство
3. Предпринимательство

А 2 Чем можно прикасаться к оголенным проводам.

1. Резиновыми перчатками
2. Голыми руками
3. Металлическими предметами

А 3 Коммунальная услуга, может включать в себя:

1. Отчисления в пенсионный фонд
2. Ремонт крыши

3. Установку телефона
- А 4** Расходы превышают доходы, тогда говорят, что бюджет...
1. Избыточный
 2. Сбалансированный
 3. Дефицитный

- А 5** Из какого материала нельзя изготавливать радиаторы
1. Алюминий
 2. Чугун
 3. Полипропилен

- А6** Предпринимательская деятельность направлена, на :
1. Получение прибыли
 2. Единство духовных интересов
 3. Повышение образовательного уровня

В 1 За время работы электроприборов за сутки в квартире показания счетчика электрической энергии изменились с 42505 кВт·час до 42517 кВт·час. Сколько стоит потребленная электроэнергия при стоимости 1 кВт·часа 2 рубля?

В 2 Для чего применяют монтажные провода?

В 3 Установи соответствие между названием бытового прибора и его функциями.

| Название прибора | | Функции | |
|------------------|------------------------------|---------|--|
| А | Многофункциональный пылесос | 1 | Создает и поддерживает в закрытом помещении заданную температуру, очищает воздух |
| Б | Воздухоочиститель | 2 | Насыщает воздух озоном |
| В | Кондиционер | 3 | Позволяет удалять пыль с различных поверхностей, провести влажную уборку напольных покрытий, чистить мебель, мыть окна |
| Г | Увлажнитель воздуха | 4 | Очищает воздух от всех известных видов загрязнений, ионизирует и обеззараживает воздух ультрафиолетом |
| Д | Ионизатор-очиститель воздуха | 5 | Увлажняет воздух в помещении и поддерживает оптимальную влажность |
| Е | Озонатор | 6 | |

В 4 Перечислите основные элементы системы водоснабжения и канализации.

С 1 Какие вы знаете электросберегающие технологии и как их можно применить на практике.

Ключи к полугодовой проверочной работе

| Код | Правильный ответ (Вариант 1) | Кол-во баллов |
|------------|------------------------------|---------------|
| А 1 | 3 | 0-1 |
| А 2 | 2 | 0-1 |
| А 3 | 3 | 0-1 |
| А 4 | 2 | 0-1 |
| А 5 | 3 | 0-1 |
| А 6 | 1 | 0-1 |
| В 1 | 16 рублей | 0-3 |

| | | |
|------------|---|-------|
| В 2 | Провода изолируют для того что бы, не было короткого замыкания и от поражения электрическим током. | 0-3 |
| В 3 | А-3; Б-6; В-1;Г-5; Д-4;Е-2 | 0-3 |
| В 4 | Горячее водоснабжение Холодное водоснабжение Электроснабжение Газоснабжение Телефонный кабель Канализация Информационные коммуникации Система безопасности жизни | 0-3 |
| С 1 | Связный рассказ | 0 - 6 |

| Код | Правильный ответ (Вариант 2) | Кол-во баллов |
|------------|---|----------------------|
| А 1 | 3 | 0-1 |
| А 2 | 1 | 0-1 |
| А 3 | 2 | 0-1 |
| А 4 | 3 | 0-1 |
| А 5 | 3 | 0-1 |
| А 6 | 1 | 0-1 |
| В 1 | 24 рубля | 0-3 |
| В 2 | Монтажные провода применяют для внутреннего монтажа электрических приборов и аппаратов | 0-3 |
| В 3 | | 0-3 |
| В 4 | Трубы (водопроводные и канализационные), шланги, вентили (краны), смесители, раковина, ванна, душ, унитаз и сливной бачок, фильтры и отстойники, сифоны | 0-3 |
| С 1 | Связный рассказ | 0 - 6 |

8 класс

Итоговая контрольная работа

Цель: определить уровень усвоения содержания образования, предоставить учащимся возможность самореализации в учебной деятельности, определить направления совершенствования преподавания технологии.

Назначение контрольной работы

Работа по технологии предназначается для проверки уровня усвоения учащимися 8-го класса знаний и умений по технологии в объеме обязательного минимума содержания образования.

Подходы к отбору содержания, разработке структуры контрольной работы

Содержание работы по технологии соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования.

На выполнение годовой проверочной работы по технологии даётся 45 минут.

Структура контрольной работы

Работа по технологии включает в себя контролируемые элементы содержания следующего раздела: «Технологии в сфере быта», «Технологии в энергетике», «Технологии растениеводства и животноводства», «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения», «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»

Работа предполагает включение заданий предметного, метапредметного и личностного плана, что позволяет отследить результаты сформированности УУД обучающихся. Каждый вариант состоит из трех частей и включает 11 заданий, различающихся формой и уровнем сложности.

План (спецификация) работы

| Код задания | Проверяемые элементы содержания образования | Уровень сложности задания | Тип задания | Максимальный балл за задание |
|-------------|---|---------------------------|-------------|------------------------------|
| А 1 | Биотехнологии | Б | ВО | 1 |
| А 2 | Бюджет семьи | Б | ВО | 1 |
| А 3 | Профессиональное образование и профессиональная карьера | Б | ВО | 1 |
| А 4 | Электромонтажные и сборочные технологии | Б | ВО | 1 |
| А 5 | Профессиональное образование и профессиональная карьера | Б | ВО | 1 |
| А 6 | Разработка и реализация творческого проекта | Б | ВО | 1 |
| В 1 | Биотехнологии | П | КО | 3 |
| В 2 | Биотехнологии | П | КО | 3 |
| В 3 | Сферы производства и разделение труда | П | КО | 3 |
| В 4 | Сферы производства и разделение труда | П | КО | 3 |
| С 1 | Профессиональное образование и профессиональная карьера | В | РО | 6 |
| Всего | | | | 24 |

| Уровень сложности задания | Тип задания |
|---------------------------|---|
| Б – базовый | ВО – задание с выбором ответа |
| П – повышенный | КО – задание с кратким открытым ответом |
| В – высокий | РО – задание с развёрнутым открытым ответом |

Инструкция по проверке и оцениванию контрольной работы

1. Дробные баллы (0,25; 0,5; 1,5 и т.п.) при оценивании не допускаются.
2. За правильные ответы на задания А 1 - А 6 выставляется максимальный балл – 1 или 2.
3. В заданиях В 1 – С 1 баллы выставляются в зависимости от полноты правильного ответа (от 1 до максимального).

Оценка за работу выставляется в соответствии со следующей шкалой перевода:

| Суммарный балл за работу | % выполнения | Отметка по 5-бальной шкале |
|--------------------------|--------------|----------------------------|
| 0 | 0 | «1» |
| 0-10 | 0-42 | «2» |
| 11-15 | 46-63 | «3» |

| | | |
|-------|--------|-----|
| 16-20 | 67-83 | «4» |
| 21-24 | 88-100 | «5» |

2. Инструкция по выполнению работы

Работа состоит из трёх частей, включающих 11 заданий. На выполнение заданий отводится 45 минут. Задания необходимо выполнять на отдельных бланках для ответов.

Часть А включает 6 заданий. К каждому заданию даётся 3 варианта ответа, только один из них правильный.

Часть В состоит из 4 заданий. Ответы к этим заданиям необходимо сформулировать самостоятельно, в виде слов, сочетания букв или цифр и т.д., и вписать в прямоугольник.

Часть С включает 1 задание с развёрнутым открытым ответом. Это задание требует полного ответа на поставленные вопросы в виде связного рассказа.

Максимальное количество баллов за всю работу – 24 баллов.

Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у вас затруднение, пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям вы сможете вернуться, если у вас останется время.

За выполнение различных по сложности заданий даётся от одного до шести баллов. Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

3. Вариант 1

А 1 Когда был введен термин биотехнология

1. 1972
2. 1917
3. 1953

А 2 Первые две цифры штрихового кода потребительского товара - это:

1. Предприятие – изготовитель
2. Наименование товара
3. Страна изготовления продукта

А 3 Рациональный выбор профессии в первую очередь определяют:

1. Жизненное самоопределение
2. Общественный прогресс
3. Образ жизни

А 4. Для ремонта обрыва провода электроприбора необходимо:

1. Пинцет
2. Плоскогубцы
3. Отвертка

А 5. Уровень профессиональной подготовки, получаемый в колледже:

1. Начальный
2. Высший
3. Среднеспециальный

А 6 Проект-это:

1. Макет вновь создаваемого изделия
2. Комплексная работа от идеи до реализации в продукции

3. Документация, сопровождающая новое изделие

В 1. Роль биотехнологии для человечества

В 2. Сырье используемое для биотехнологий

В 3. Профессия – это...

Специальность –это

Разделение труда на производстве -это

В 4. Перечислите все сферы материального производства.

С 1. Как влияет выбор профессии на жизнь человека? Какое значение имеет учёт состояния здоровья при выборе профессии (приведите примеры)? Почему при выборе профессии так важно учитывать все положительные и отрицательные черты характера?

Вариант 2

А 1 Когда был введен термин биотехнология

1. 1972
2. 1917
3. 1953

А 2 Определение страны - изготовителя возможно с помощью:

1. Магнитного диска
2. Дисплея
3. Штрихового кода

А 3 Ошибки, совершенные при выборе профессии, ведут:

1. К укреплению волевых качеств
2. К невозможности самореализации
3. К возникновению стремлению творить

А 4. Причина, по которой вылетают пробки:

1. Увеличилось количество приборов, подключенных к электросети
2. Произошел обрыв провода
3. Упало напряжение

А 5. Уровень профессиональной подготовки , получаемый в колледже:

1. Начальный
2. Высший
3. Среднеспециальный

А 6 Проект-это:

1. Макет вновь создаваемого изделия
2. Комплексная работа от идеи до реализации в продукции
3. Документация, сопровождающая новое изделие

В 1. Роль биотехнологии для человечества

В 2. Сырье используемое для биотехнологий

В 3. Профессия – это...

Специальность –это

Разделение труда на производстве -это

В 4. Перечислите все сферы нематериального производства.

С 1. Как влияет выбор профессии на жизнь человека? Какое значение имеет учёт состояния здоровья при выборе профессии (приведите примеры)? Почему при выборе профессии так важно учитывать все положительные и отрицательные черты характера?

Ключи к контрольной работе

| Код | Правильный ответ (Вариант 1) | Кол-во баллов |
|-----|------------------------------|---------------|
|-----|------------------------------|---------------|

| | | |
|------------|---|-----|
| A 1 | 2 | 0-1 |
| A 2 | 3 | 0-1 |
| A 3 | 1 | 0-1 |
| A 4 | 2 | 0-1 |
| A 5 | 3 | 0-1 |
| A 6 | 3 | 0-1 |
| B 1 | 1. Предотвращение деградации среды обитания и глобального изменения климата 2. Обеспечение продовольствием растущего населения Земли 3. Смягчение кризиса истощения ископаемых ресурсов 4. Принципиальное улучшение медицины | 0-3 |
| B 2 | Животные, бактерии, растения, вирусы | 0-3 |
| B 3 | Профессия- это род трудовой деятельности, требующий определённой подготовки и являющийся обычно источником существования. Специальность - это знания, умения и навыки, необходимых для определенного вида деятельности в рамках той или иной профессии. Разделение труда на производстве – это выделение в трудовом коллективе разных видов работ, операций | 0-3 |
| B 4 | Промышленность, строительство, сельское хозяйство. лесное хозяйство, грузовой транспорт, общественное питание связь, доставка, сбыт | 0-3 |
| C 1 | Связный рассказ | 0-6 |

| Код | Правильный ответ (Вариант 2) | Кол-во баллов |
|------------|---|----------------------|
| A 1 | 2 | 0-1 |
| A 2 | 3 | 0-1 |
| A 3 | 1 | 0-1 |
| A 4 | 1 | 0-1 |
| A 5 | 3 | 0-1 |
| A 6 | 2 | 0-1 |
| B 1 | 5. Предотвращение деградации среды обитания и глобального изменения климата 6. Обеспечение продовольствием растущего населения Земли 7. Смягчение кризиса истощения ископаемых ресурсов 8. Принципиальное улучшение медицины | 0-3 |
| B 2 | Животные, бактерии, растения, вирусы | 0-3 |
| B 3 | Профессия- это род трудовой деятельности, требующий определённой подготовки и являющийся обычно источником существования. Специальность - это знания, умения и навыки, необходимых для определенного вида деятельности в рамках той или иной профессии. Разделение труда на производстве – это выделение в трудовом коллективе разных видов работ, операций | 0-3 |
| B 4 | Здравоохранение, торговля, жилищно-коммунальное хозяйство, пассажирский транспорт, социальное обслуживание, кредитование, страхование, органы | 0-3 |

| | | |
|------------|---|-----|
| | правопорядка, наука, образование, искусство, культура | |
| С 1 | Связный рассказ | 0-6 |