

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №65 им. Б.П. Агапитова  
с углубленным изучением предметов музыкально-эстетического цикла»  
города Магнитогорска

Приложение № 2

к ООП ООО

ФКГОС

**КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ  
МАТЕРИАЛЫ**  
по текущей аттестации  
учебный предмет  
**ТЕХНОЛОГИЯ (ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД)**  
8 класс

составитель

учитель технологии Маслова Елена Петровна

Магнитогорск

## Полугодовая проверочная работа

**Предмет:** Технология. Обслуживающий труд

**УМК: 1.** Технология: 9 класс: учебник для учащихся образовательных учреждений – 2-е изд., перераб. / [А.Н.Богатырев, О.П.Очинин, П.С.Самородский и др.]; под редакцией В.Д.Симоненко. -М.: «Вентана –Граф» 2010

**Класс:**9

**Вид контроля:** текущий

**Цель:** определить уровень усвоения содержания образования по разделу «Кулинария», «Художественные ремесла. Аппликация» предоставить учащимся возможность самореализации в учебной деятельности, определить направления совершенствования преподавания технологии.

### 1. План полугодовой проверочной работы

#### Назначение полугодовой проверочной работы

Работа по технологии предназначается для проверки уровня усвоения учащимися 9-го класса знаний и умений по технологии в объеме обязательного минимума содержания образования.

#### Подходы к отбору содержания, разработке структуры полугодовой проверочной работы

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

На выполнение итоговой теста по технологии даётся 45 минут.

#### Структура полугодовой проверочной работы

Работа по технологии включает в себя контролируемые элементы содержания следующего раздела: «Кулинария», «Художественные ремесла Аппликация».

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) проверочной работы

Код задания	Проверяемые элементы содержания образования	Уровень сложности задания	Тип задания	Максимальный балл за задание
А 1	Изготовление теста	Б	ВО	1
А 2	Тепловая обработка	Б	ВО	1
А 3	Заготовка продуктов	Б	ВО	1
А 4	Технология приготовления первых блюд	Б	ВО	1
А 5	Технология приготовления блюд из мяса	Б	ВО	1
А 6	Разморозка мяса	Б	ВО	1
В 1	Рукоделие. Валяние	П	КО	3
В 2	Ручные швы	П	КО	3
В 3	Направление нитей (нить основы и долевая нить)	П	КО	3
В 4	Рукоделие. Аппликация	П	КО	3
С 1	Сервировка стола к обеду. 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

### Инструкция по проверке и оцениванию 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 тест выставляется в соответствии со следующей шкалой перевода:

Суммарный балл за работу	% выполнения	Отметка по 5-бальной шкале
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.

Желаем успеха!

### 3.Вариант 1

- А 1** Перед замешиванием теста муку:
1. Сушат
  2. Просеивают
  3. Перебирают
- А 2** Приём тепловой обработки «припускание» - это:
1. Нагревание продукта в жире
  2. Варка в небольшом количестве воды
  3. Приготовление продукта в духовом шкафу
- А 3** Для заготовки продуктов не применяется:
1. Бланширование
  2. Сушка
  3. Копчение
- А 4** Суп, имеющий однородную нежную консистенцию – это:
1. Бульон
  2. Суп-пюре
  3. Борщ
- А 5** Что готовят из рубленого мяса (фарша):
1. Отбивные
  2. Гуляш
  3. Биточки
- А 6** Мороженное мясо следует оттаивать в:
1. Закрытой кастрюле
  2. Холодной воде
  3. Духовом шкафу

**В 1** Фелтинг-это \_\_\_\_\_

**В 2** Назовите не менее пяти ручных швов.

**В 3** Признаки, по которым определяют направление нити основы в ткани.

**В 4** Верны ли следующие утверждения:

Утверждение	Да	Нет
1. В лоскутной пластике статичные композиции создаются вертикальными и горизонтальными осями симметрии		
2. В лоскутной пластике статичные композиции создаются спиралями и параболами		
3. В лоскутной пластике статичные композиции создаются наклонными линиями		
4. В лоскутной пластике статичные композиции создаются кругами и окружностями		
5. В лоскутной пластике статичные композиции создаются ассиметричными линиями		

**С 1** Объясните, что такое «этикет». Как вы считаете, человеку необходимо знать правила этикета? Если необходимо, то для чего? Вы знаете правила этикета? Всегда ли их соблюдаете? Приведите 3-4 правила этикета за столом.

### Вариант 2

**А 1** Перед замешиванием теста муку:

1. Сушат
2. Проверяют на наличие вредителей
3. Обжаривают

**А 2** Приём тепловой обработки «запекание» - это:

1. Нагревание продукта в жире
2. Варка в небольшом количестве воды
3. Приготовление продукта в духовом шкафу

**А 3** Для заготовки продуктов не применяется:

1. Соление
2. Пассерование.
3. Копчение;

**А 4** Суп, состоящий из бульона и отдельно гарнира – это:

1. Прозрачный
2. Суп-пюре
3. Борщ

**А 5** Что готовят из пласта мяса :

1. Отбивные
2. Шницеля
3. Биточки

**А 6** Мороженное мясо следует оттаивать в:

1. Теплой воде;
2. Микроволновой печи;
3. Духовом шкафу.

**В 1** Нуновойлок-это\_\_\_\_\_

**В 2** Назовите не менее пяти ручных швов.

**В 3** Признаки, по которым определяют направление нити основы в ткани.

**В 4** Верны ли следующие утверждения:

Утверждение	Да	Нет
1. В лоскутной пластике статичные композиции создаются вертикальными и горизонтальными осями симметрии		
2. В лоскутной пластике статичные композиции создаются спиралями и параболами		
3. В лоскутной пластике статичные композиции создаются наклонными линиями		
4. В лоскутной пластике статичные композиции создаются кругами и окружностями		

5. В лоскутной пластике статичные композиции создаются ассиметричными линиями		
-------------------------------------------------------------------------------	--	--

**С 1** Объясните, что такое «этикет». Как вы считаете, человеку необходимо знать правила этикета? Если необходимо, то для чего? Вы знаете правила этикета? Всегда ли их соблюдаете? Приведите 3-4 правила этикета за столом.

## **Характеристика контрольно - измерительных материалов.**

Задания составлены для контроля уровня базовых знаний и умений, обучающихся 9 классов по обслуживающему труду. Разработаны по основным разделам предмета. Комплект включает в себя тестовые задания: с выбором одного и нескольких правильных ответов; на соответствие; с требованием текстового заполнения; на установление правильной последовательности действий. В процессе работы можно с помощью данного комплекта осуществлять текущий и итоговый контроль знаний и умений учащихся, следовательно, регулировать качество усвоения учебного материала в ходе учебного процесса.

Оценка выполненного практического задания, изделия производится по обычной пятибалльной шкале и по следующим критериям:

1. Качество и аккуратность выполнения изделия.
2. Соблюдение нормы времени.
3. Соблюдение технологии.
4. Организация рабочего места.
5. Соблюдение правил техники безопасности.

### **Критерии оценки результатов работы на уроке технологии.**

Конкретизация целей и требований к уровню подготовки учащихся позволила разработать банк тестовых заданий, проверяющих как промежуточные, так и конечные результаты обучения. В тесты успешности усвоения включаются задания-различия (выбор варианта ответа) и задания-дополнения открытой формы. Основанием для определения уровня овладения материалом служит шкала оценки, созданная В.П.Беспалько. Критерием в данном случае является коэффициент усвоения учебного материала – «Q». Он определяется как отношение правильных ответов к общему количеству вопросов ( $Q = N/K$

N - количество правильных ответов учащихся на вопросы контрольной работы или тестового задания; K – общее число вопросов в контрольной работе или тестовом задании). Если  $Q=0,7$ , то учебный материал программы обучения считается усвоенным на оценку «3». При  $Q=0,8$  ставится оценка «4». При  $Q=0,9$ , ставится оценка «5».

### **Нормы оценки знаний**

Отметка «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Отметка «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные примеры.

Отметка «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

### **Нормы оценки практической работы**

#### **Организация труда**

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью

соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

### **Приемы труда**

Отметка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставится, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

### **Качество изделий (работы)**

Отметка «5» ставится, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

Отметка «4» ставится, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

Отметка «3» ставится, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

### **Норма времени (выработки)**

Отметка «5» ставится, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставится, если на выполнение работы затрачено времени, больше установленного по норме на 10%.

Отметка «3» ставится, если на выполнение работы затрачено времени, больше установленного по норме на 25%.

Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.



## Нормы оценки проекта

<b>Фамилия школьника</b>		
<b>Тема проекта</b>		
<b>Оценка пояснительной записки проекта (до 14 баллов)</b>		
1	Общее оформление	
2	Качество исследования и актуальность. Обоснование проблемы и формирование темы проекта, целей и задач проекта; сбор информации по проблеме; анализ прототипов; выбор оптимальной идеи; описание проектируемого материального объекта-логика обзора	
3	Оригинальность предложенных идей, новизна	
4	Выбор технологии изготовления изделия (оборудование и приспособления). Разработка технологического процесса (качество эскизов, схем, чертежей, технологических карт)	
5	Экономическая и экологическая оценка будущего изделия и технологии его изготовления	
6	Соответствие содержанию цели и задач, конкретность выводов, способность анализировать	
<b>Оценка изделия (до 20 баллов)</b>		
1	Оригинальность дизайнерского решения (согласованность конструкции, цвета, композиции, формы, гармония)	
2	Качество представляемого изделия, товарный вид	
3	Практическая значимость	
<b>Оценка защиты проекта (до 16 баллов)</b>		
1	Презентация (умение держаться при выступлении, время изложения), культура подачи материала, культура речи	
2	Четкость и ясность изложения	
3	Самооценка. Ответы на вопросы	
4	Самостоятельность выполнения проекта (собственный вклад автора)	
5	Использование знаний вне школьной программы	
6	Качество электронной презентации	
7	Сложность изделия	
8	Оригинальность представления	
9	Ответы на вопросы	
		<b>Итого (до 50 баллов)</b>

## Годовая проверочная работа

**Предмет:** Технология. Обслуживающий труд

**УМК:** 1. Технология: 9 класс: учебник для учащихся образовательных учреждений – 2-е изд., перераб. / [А.Н.Богатырев, О.П.Очинин, П.С.Самородский и др.]; под редакцией В.Д.Симоненко. -М.: «Вентана –Граф» 2010

**Класс:**9

**Вид контроля:** текущий

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

### 2. План годовой проверочной работы

#### Назначение годовой проверочной работы

Работа по технологии предназначается для проверки уровня усвоения учащимися 9-го класса знаний и умений по технологии в объеме обязательного минимума содержания образования.

#### Подходы к отбору содержания, разработке структуры годовой проверочной работы

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

На выполнение работы по технологии даётся 45 минут.

#### Структура итоговой проверочной работы

Работа по технологии включает в себя контролируемые элементы содержания следующего раздела: «Черчение», «Технология ведения дома. Введение в предпринимательскую деятельность».

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) проверочной работы

Код задания	Проверяемые элементы содержания образования	Уровень сложности задания	Тип задания	Максимальный балл за задание
А 1	Супы	Б	ВО	1
А 2	Масштаб	Б	ВО	1
А 3	Сопряжение	Б	ВО	1
А 4	Расположение видов на чертеже	Б	ВО	1
А 5	Размеры	Б	ВО	1
А 6	Предпринимательство в экономике общества	Б	ВО	1
В 1	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	П	КО	3
В 2	Принципы и формы предпринимательства.	П	КО	3
В 3	Принципы и формы предпринимательства.	П	КО	3
В 4	Чертёж	П	КО	3

<b>С 1</b>	Принципы и формы предпринимательства.	<b>В</b>	<b>РО</b>	<b>6</b>
Всего				<b>24</b>

<b>Уровень сложности задания</b>	<b>Тип задания</b>
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 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 тест выставляется в соответствии со следующей шкалой перевода:

<b>Суммарный балл за работу</b>	<b>% выполнения</b>	<b>Отметка по 5-бальной шкале</b>
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**

Тест 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 Б** 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.

Желаем успеха!

### 3. Вариант 1

**А 1** Суп, имеющий однородную нежную консистенцию – это:

1. Бульон
2. Суп-пюре
3. Борщ

**А 2** Масштабом называют:

1. Пропорциональное уменьшение размеров предмета на чертежах
2. Расстояние между точками на плоскости
3. Отношение линейных размеров изображения предмета действительным

**А 3** Сопряжением называется:

1. Переход одной линии в другую
2. Переход одной кривой линии в другую
3. Плавный переход одной фигуры в другую

**А 4** Располагают виды:

1. В проекционной связи
2. Без проекционной связи
3. На любом месте

**А 5** Габаритные размеры это:

1. Большие размеры
2. Маленькие размеры
3. Средние размеры

**А 6** Совокупность всех средств, получаемых всей семьей:

1. Прибыль
2. Доход
3. Рента

**Б 1** Найдите соответствие.

1. Акция —	А) Выработанная предприятием, завершенная и полностью укомплектованная для отправки потребителем продукция.
2. Готовая продукция —	Б) Плата за труд в течение определенного времени.
3. Деньги —	В) Ценная бумага, выпускаемая акционерным обществом и дающая право её владельцу на получение определенного дохода.
4. Заработная плата —	Г) Особый товар, играющий роль всеобщего эквивалента.

**Б 2** Основные цели предпринимательства.

**Б 3** Верны ли следующие утверждения:

№ п/п	Утверждения	Да	Нет
----------	-------------	----	-----

1.	Поднять рыночную цену выпускаемой продукции позволяют улучшение организации производства		
2.	Поднять рыночную цену выпускаемой продукции позволяют повышение уровня автоматизации		
3.	Поднять рыночную цену выпускаемой продукции позволяют улучшение качества продукции		
4.	Поднять рыночную цену выпускаемой продукции позволяют увеличение производительности труда		
5.	Поднять рыночную цену выпускаемой продукции позволяют сокращение отходов производства		

**Б 4** Чертёж-это \_\_\_\_\_

**С1** Выбрать объект или услугу для предпринимательской деятельности. Проанализировать потребность населения и конъюнктуру рынка.

### Вариант 2

**А 1** Суп, состоящий из бульона и отдельно гарнира – это:

1. Прозрачный
2. Суп-пюре
3. Борщ

**А 2** Масштабом называют:

1. Расстояние между точками на плоскости
2. Отношение линейных размеров изображения предмета действительным
3. Пропорциональное увеличение размеров предмета на чертежах

**А 3** Сопряжением называется:

1. Переход одной линии в другую
2. Плавный переход одной окружности в другую
3. Плавный переход одной фигуры в другую

**А 4** Располагают виды:

1. На любом месте
2. В проекционной связи
3. На одном месте

**А 5** Габаритные размеры это:

1. Большие размеры
2. Средние размеры
3. Размер ширин

**А 6** Совокупность всех средств, получаемых всей семьей:

1. Доход
2. Рента
3. Зарплата

**Б 1** Найдите соответствие.

1. Акция —	А) Выработанная предприятием, завершенная и полностью укомплектованная для отправки потребителем продукция.
2. Готовая продукция —	Б) Плата за труд в течение определенного времени.
3. Деньги —	В) Ценная бумага, выпускаемая акционерным обществом и дающая право её владельцу на получение определенного дохода.
4. Заработная плата —	Г) Особый товар, играющий роль всеобщего эквивалента.

**Б 2** Основные цели предпринимательства.

**Б 3** Верны ли следующие утверждения:

№ п/п	Утверждения	Да	Нет
1.	Поднять рыночную цену выпускаемой продукции позволяют улучшение организации производства		
2.	Поднять рыночную цену выпускаемой продукции позволяют повышение уровня автоматизации		
3.	Поднять рыночную цену выпускаемой продукции позволяют улучшение качества продукции		
4.	Поднять рыночную цену выпускаемой продукции позволяют увеличение производительности труда		
5.	Поднять рыночную цену выпускаемой продукции позволяют сокращение отходов производства		

**Б 4** Чертёж-это \_\_\_\_\_

**С1** Выбрать объект или услугу для предпринимательской деятельности. Проанализировать потребность населения и конъюнктуру рынка.