

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
ФГОС

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по текущей аттестации
предмет: Технология (технология ведения дома)
5 класс

составители
учителя технологии
Мальцева Юлия Александровна
Маслова Елена Петровна

Магнитогорск

Полугодовая проверочная работа

Предмет: Технология. Технологии ведения дома

УМК: Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. «Технология. Технологии ведения дома» (5 класс)
Издательство «Вентана-Граф»

Класс:5

Цель: определить уровень усвоения содержания образования, 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 5-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 полугодового теста по технологии даётся 45 минут.

Структура полугодовой проверочной работы

Работа по технологии включает в себя контролируемые элементы содержания следующего раздела: «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов», «Технологии в сфере быта»;

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 полугодовой проверочной работы

| Код задания | Проверяемые элементы содержания образования(Вариант 1) | 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 из яиц | Б | ВО | 1 |
| Б 1 | Виды бутербродов | П | КО | 3 |
| Б 2 | Приготовление горячих напитков | П | КО | 3 |
| Б 3 | Знание пословиц о еде | П | КО | 3 |

| | | | | |
|------------|---|---|----|----|
| Б 4 | Технологии в сфере быта | П | КО | 3 |
| С 1 | Культура питания (принципы рационального питания) | В | РО | 7 |
| Всего | | | | 25 |

| 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 5-бальной шкале |
|--------------------------|--------------|----------------------------|
| 0-10 | 0-40 | «2» |
| 11-15 | 44-60 | «3» |
| 16-20 | 64-80 | «4» |
| 21-25 | 84-100 | «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 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 – 25 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 семи 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** 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
- Б 1** Дать определение бутербродам:
1. Канапе – это...
 2. Гренки - это...
 3. Сандвич - это...
- Б 2** Верны ли следующие утверждения:

| № п/п | Утверждения | Да | Нет |
|-------|--------------------------------------|----|-----|
| 1. | Чай необходимо пить свежезаваренный | | |
| 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 | | |
|--|--------------------|--|--|

Б 3 Соедините части пословиц:

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| 1. Щи да каша... | А) ...а без хлеба несытно. |
| 2. Хлеб всему... | Б) ... прогонят недуг. |
| 3. Без соли невкусно, ... | В) ... голова. |
| 4. Чеснок и лук... | Г) ... пища наша. |

Б 4 Перечислите типы планировок кухни.

С 1 Объясните выражение «здоровое питание». 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?

Вариант 2

А 1 Искусство приготовления пищи называется:

1. Кулинария
2. Гигиена
3. Кухня

А 2 Манную крупу делают из:

1. Гречихи
2. Пшеницы
3. Риса

А 3 Время варки куриных яиц «всмятку»:

1. 2-3 мин.
2. 4-5 мин.
3. 7-10 мин.

А 4 Приём тепловой обработки «жарка» – это:

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

А 5 Перечень блюд, которые будут предложены за столом, называется:

1. Сервировка
2. Этикет
3. Меню

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

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

Б 1 Дать определение бутербродам:

1. Канапе – это...
2. Гренки - это...
3. Закрытый бутерброд – это...

Б 2 Верны ли следующие утверждения:

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

Б 3 Соедините части пословиц:

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1. Гречневая каша — матушка наша | А) ... а обед — по расписанию |
| 2. Война войной | Б) ... я глух и нем. |
| 3. На вкус на цвет | В) ... а хлебец ржаной — отец наш родной. |
| 4. Когда я ем | Г) ... товарища нет. |

Б 4 Рабочий треугольник на кухне задается расположением какой мебели и оборудованием?

С 1 Объясните выражение «здоровое питание». 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?

Годовая проверочная работа

Предмет: Технология. Технологии ведения дома

УМК: Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. «Технология. Технологии ведения дома» (5 класс)

Издательство «Вентана-Граф»

Класс: 5

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

1. План годовой проверочной работы:

Назначение годовой проверочной работы:

Работа по технологии предназначается для проверки уровня усвоения учащимися 5-го класса знаний и умений по технологии в объеме обязательного минимума содержания образования.

Подходы к отбору содержания, разработке структуры годовой проверочной работы

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

На выполнение годовой проверочной работы по технологии даётся 45 минут.

Структура годовой проверочной работы

Работа по технологии включает в себя контролируемые элементы содержания следующего раздела: «Технологии обработки текстильных материалов»; «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов», «Технологии в сфере быта»

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 годовой проверочной 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 | Б | ВО | 1 |
| А 4 | Технологии в сфере быта | Б | ВО | 1 |
| А 5 | Время варки яиц | Б | ВО | 1 |
| А 6 | Текстильные материалы и их свойства | Б | ВО | 1 |
| В 1 | Определение направления долевой нити | П | КО | 3 |
| В 2 | Терминология машинных швов | П | КО | 3 |
| В 3 | Определение размеров швейного изделия | П | КО | 3 |
| В 4 | Виды отделки швейного изделия | П | КО | 3 |
| С 1 | Технология изготовления | В | РО | 7 |

| | | | | |
|-------|-----------------|--|--|----|
| | швейных изделий | | | |
| Всего | | | | 25 |

| 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 годовой 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 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 |
|-----------------------------|-----------------|-------------------------------|
| 0-10 | 0-40 | «2» |
| 11-15 | 44-60 | «3» |
| 16-20 | 64-80 | «4» |
| 21-25 | 84-100 | «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 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 – 25 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** Какие волокна не относятся к волокнам растительного происхождения:
1. Льяные
 2. Хлопковые
 3. Шерстяные
- А 2** Мерка Сб 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 электроприбор используется только на кухне
1. Компьютер
 2. Фен
 3. Микроволновая печь
- А 5** Время варки куриных яиц «в мешочек»:
1. 2-3 мин.
 2. 4-5 мин.
 3. 7-10 мин.
- А 6** Гигроскопичность, воздухопроницаемость, водоупорность – это свойства ткани:
1. Физические
 2. Эргономические
 3. Эстетические
- 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** Какие мерки записываются в половинном размере: Сг, Ст, Сб, Ди?
- Б 4** Допишите виды отделки фартука: аппликация, _____, _____,
_____ .

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

Вариант 2

- А 1** Какие волокна не относятся к волокнам растительного происхождения:
- 1 Льняные
 - 2 Хлопковые
 - 3 Шелковые
- А 2** Мерка Ст 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 электроприбор используется только на кухне
1. Компьютер
 2. Фен
 3. Микроволновая печь
- А 5** Время варки куриных яиц «всмятку»:
1. 2-3 мин.
 2. 4-5 мин.
 3. 7-10 мин.
- А 6** Износостойкость, стойкость к усадке, стойкость к сминаемости, – это свойства ткани:
- 1 Физические
 - 2 Эргономические
 - 3 Эстетические
- 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 Какие мерки записываются в полном размере: Ст, Ст, Сб, Ди?

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

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