

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)  
7 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» (7 класс)  
Издательство «Вентана-Граф»

**Класс:**7

**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 7-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», «Современные информационные технологии», «Автоматизация производства»;

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         | 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         | Современные компьютерные технологии                 | Б                         | ВО          | 1                            |
| А 4         | Мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями  | Б                         | ВО          | 1                            |
| А 5         | Сервировка стола                                    | Б                         | ВО          | 1                            |
| А 6         | Автоматизация производства                          | Б                         | ВО          | 1                            |
| В 1         | Определение качества молочных продуктов             | П                         | КО          | 3                            |
| В 2         | Виды теста  | П                         | КО          | 3                            |
| В 3         | Расчет расхода продуктов                            | П                         | КО          | 3                            |
| В 4         | Оборудование, инструменты для приготовления выпечки | 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 |

### Инструкция по проверке и оцениванию 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<br>за работу | %<br>выполнения | Отметка<br>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 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. Желаем успеха!

### 3.Вариант 1

- 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** Информационные технологии не позволяют человеку...
1. Обмениваться информацией и общаться дистанционно
  2. Навести порядок
  3. Объединить информацию на разных компьютерах
- А 4** Человек, какой профессии готовит печенье, торты, пряники:
1. Пекарь
  2. Кондитер
  3. Повар
- А 5** Что не используется при сервировке сладкого стола:
1. Вареники с вишней
  2. Морс
  3. Безе
- А 6** К профессиям лёгкой и пищевой промышленности относятся
1. Агроном
  2. Режиссёр
  3. Кондитер

**В 1** Перечислите органолептические методы определения качества молока.

**В 2** Перечислите основные виды теста.

**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 электрические бытовые приборы используют для приготовления выпечки?

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

## Вариант 2

**А 1** Что является молочным продуктом:

1. Сгущенка
2. Кетчуп
3. Майонез

**А 2** Изделие из жидкого теста – это:

1. Омлет
2. Оладьи
3. Ватрушка

**А 3** Информационные сети бывают

1. Простые
2. Технологические
3. Глобальные

**А 4** Человек какой профессии готовит выпекает хлеба и хлебобулочные изделия:

1. Пекарь
2. Кондитер
3. Повар

**А 5** Что не используется при сервировке сладкого стола:

1. Вареники с вишней
2. Морс
3. Безе

**А 6** Чем занимается пищевая промышленность?

1. Обеспечением населения тканями, одеждой, обувью
2. Обеспечением населения продуктами питания
3. Обеспечением населения автомобилями

**В 1** Перечислите органолептические методы определения качества молока.

**В 2** Перечислите основные виды теста.

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

| № п/п | Необходимые продукты | Количество продуктов на одного человека | Количество продуктов на 7 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 электрические бытовые приборы используют для приготовления пельменей?

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

## Годовая проверочная работа

**Предмет:** Технология. Технологии ведения дома

**УМК:** Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. «Технология. Технологии ведения дома» (6 класс)

Издательство «Вентана-Граф»

**Класс:**6

**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 6-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 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», «Технология возведения, ремонт и содержания зданий и сооружений», «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 (спецификация) годовая проверочная работа

| 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         | Доброкачественность рыбы                                  | Б                         | ВО          | 1                            |
| А 3         | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом   | Б                         | ВО          | 1                            |
| А 4         | Моделирование плечевой одежды                             | Б                         | ВО          | 1                            |
| А 5         | Художественные ремесла                                    | Б                         | ВО          | 1                            |
| А 6         | Работа на швейной машине                                  | Б                         | ВО          | 1                            |
| В 1         | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства | П                         | КО          | 3                            |
| В 2         | Технологии в сфере быта                                   | П                         | КО          | 3                            |
| В 3         | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом   | П                         | КО          | 3                            |

|            |   |   |    |    |
|------------|---|---|----|----|
| <b>В 4</b> | Работа на швейной машине                  | П | КО | 3  |
| <b>С 1</b> | Технологии возведения зданий и сооружений | 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 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                     | 0-42         | «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 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** Какое волокно относится к группе «Искусственные волокна»:

1. Хлопковое
2. Вискозное
3. Полиамидное

**А 2** К признакам доброкачественности рыбы относятся:

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

**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

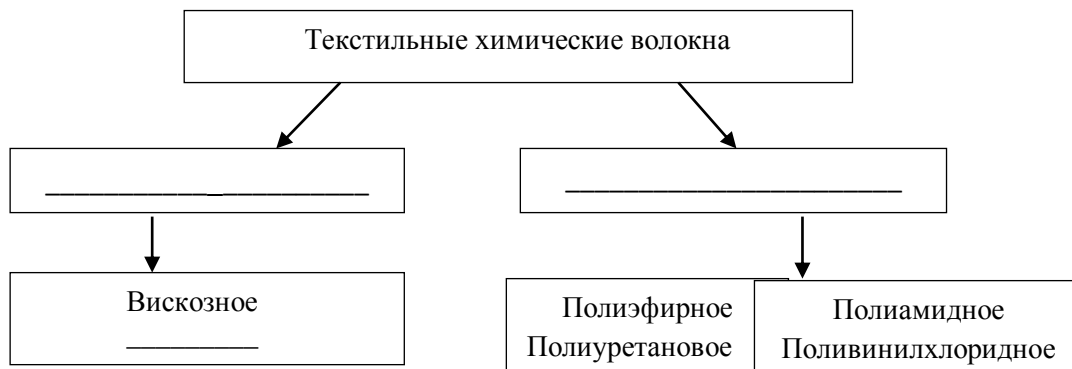
**А 5** Основной материал для вязания

1. Крючок
2. Пряжа
3. Иголка

**А 6** Ниточное соединение по контуру деталей с последующим их вывёртыванием, выполненное на швейной машине, это:

1. Притачивание
2. Стачивание
3. Обтачивание

**Б 1** Впишите недостающие названия волокон в схему.



**Б 2** Напишите основные приемы размещения комнатных растений.



**Б 3** Закончите фразу «долевая нить подкройной обтачки располагается \_\_\_\_\_»

**Б 4** Вставьте пропущенные слова:

1. Чем меньше номер машинной иглы, тем она \_\_\_\_\_
2. Чем больше номер швейных ниток, тем они \_\_\_\_\_

**С 1** В чём отличие жилого дома от жилого помещения? Нарисуйте план квартиры-студии, определите зоны для комфортного проживания.

## Вариант 2

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

1. Ацетатное
2. Шелковое
3. Полиамидное

**А 2** К признакам доброкачественности рыбы относятся:

1. Красные жабры
2. Мутные глаза
3. Неприятный запах

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

1. Ог
2. Об
3. Оп

**А 4** Конструирование – это...

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

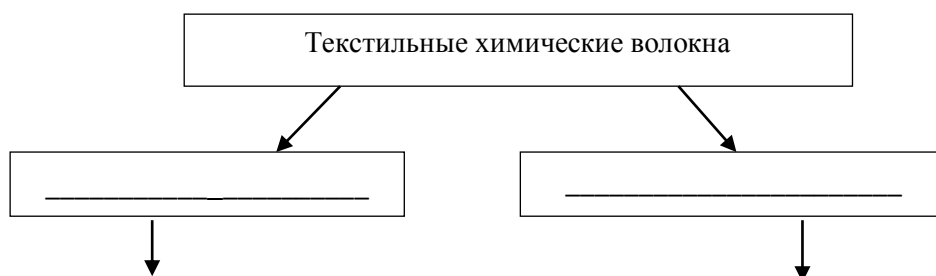
**А 5** Основной материал для вязания

1. Спицы
2. Пряжа
3. Иголка

**А 6** Ниточное соединение мелкой детали с крупной, выполненное на швейной машине, это:

1. Притачивание
2. Стачивание
3. Обтачивание

**Б 1** Впишите недостающие названия волокон в схему.



|                    |
|--------------------|
| Вискозное<br>_____ |
|--------------------|

|                               |
|-------------------------------|
| Полиэфирное<br>Полиуретановое |
|-------------------------------|

|                                   |
|-----------------------------------|
| Полиамидное<br>Поливинилхлоридное |
|-----------------------------------|

**Б 2** Напишите основные приемы размещения комнатных растений.

**Б 3** Закончите фразу «долевая нить изделия располагается \_\_\_\_\_»

**Б 4** Вставьте пропущенные слова:

1. Длинный желобок необходим \_\_\_\_\_

2. Колба у иглы необходима \_\_\_\_\_

**С 1** В чём отличие жилого дома от жилого помещения? Нарисуйте план квартиры-студии, определите зоны для комфортного проживания.