

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)
6 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» (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 полугодовой проверочной работы

Назначение полугодовой 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 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: «Технология кулинарной обработки пищевых продуктов», «Технологии возведения, ремонт и содержания зданий и сооружений».

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. промежуточной работы

План полугодовой проверочной 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	Технология возведения, ремонт и содержания зданий и сооружений	Б	ВО	1
В 1	Первичная обработка рыбы	П	КО	3
В 2	Нерыбные продукты моря	П	КО	3
В 3	Технология приготовления блюд из птицы	П	КО	3
В 4	Технология приготовления блюд из птицы	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 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 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.

3.Вариант 1

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

А 3 Что не относится к видам мяса:

1. Печень
2. Свинина
3. Баранина

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 К строительному материалу относятся:

1. Кладка
2. Кирпич
3. Стяжка

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

В 2 Перечислить не менее трёх нерыбных продуктов моря.

В 3 Опишите технологию разделки птицы.

В 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 разрубают на два-три куска		
1. Филе курицы посыпают луком, чтобы цвет мяса был более белым		
2. Кнели формируют с помощью двух столовых ложек		

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 К признакам доброкачественности рыбы относятся:

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

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 Что не относится к видам мяса:

1. Почки
2. Свинина
3. Баранина

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 К строительному материалу относятся:

1. Полиамидное волокно
2. Дерево
3. Стяжка

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

В 2 Перечислить не менее трёх нерыбных продуктов моря.

В 3 Опишите технологию разделки птицы.

В 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 разрубают на два-три куска		
4. Филе курицы посыпают луком, чтобы цвет мяса был более белым		
5.Кнели формируют с помощью двух столовых ложек		

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.

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. Льняные
 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 налицевую 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 Льяные
 - 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?