

Демоверсия промежуточной аттестации в форме контрольной работы по технологии 5 класс

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

Основной целью работы является проверка и оценка уровня сформированности предметных результатов у учащихся 5 класса по итогам освоения программы по технологии 5-го класса.

Содержание работы соответствует основным требованиям к планируемым результатам освоения программы по технологии за 5 класс.

В содержание включены вопросы по разделам:

«Основы материаловедения», «Основы машиноведения», «Технология изготовления швейных изделий», «Техника безопасности» «Кулинария», «Декоративно-прикладное творчество»

Задания предполагали выбор учащимися правильного ответа с явной подсказкой. (Базовый уровень)

Задания являются более сложными, то есть требуют от учащихся воспроизведения знаний по памяти, без подсказки

Кодификатор элементов содержания и требований к уровню подготовки учащихся

Код	Код контролируемого элемента	Элементы содержания, проверяемые заданиями КИМ.	№ задания
1		кулинария	
	1.1	Необходимый набор посуды для приготовления пищи.	А.1
	1.2	Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём.	А.2
	1.3	Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую.	А.3
	1.4	Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	А.9 Б.2-П
1	1.5	Виды бутербродов.	А.14
	1.6	Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание).	Б.1-П
	1.7	Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	Б.2-П
2		машиноведение	
	2.1	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины	А.4
3		Конструирование швейных изделий	
	3.1	Снятие мерок. Особенности построения выкроек	А.5
4		Технология изготовления швейных изделий	
	4.1	Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).	А.6
	4.2	Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.	А.10
	4.3	Выкраивание деталей швейного изделия.	А.11
	4.4	Понятие о стежке, строчке, шве.	А.8
	4.5	Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	А.12
	4.6	постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное	А.13

		закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами).	
5		материаловедение	
	5.1	Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	A.7
	5.2	Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани	A.9
6		Технологии домашнего хозяйства»	
		Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.	A.15

Критерии оценивания результатов выполнения работы

За каждое правильно выполненное тестовое задание части А (базовый уровень) -1 балл, если неправильно выполнено – 0 баллов. Максимальное количество -15 баллов, части В (повышенный уровень) – 3 балла. Максимальное количество-9 баллов. По данному комплекту можно получить максимальное количество – 24 балла

Отметка	Баллы, полученные за выполнение работы
«5»	20-24 балла
«4»	15-19 баллов
«3»	10-14 баллов
«2»	Меньше 10 баллов

Промежуточная аттестация в форме контрольной работы по технологии за курс 7 класса

1. К столовым приборам не относится:

- а) ложка; б) дуршлаг; в) вилка г) нож.

2. При варке супа воду в кастрюлю наливать:

- А) до краев б) половину в) не долив на 4-5 см. до краев

3. Определить, является куриное яйцо вареным или сырым можно:

- а) опустив яйцо в сосуд с водой;
 б) по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании;
 в) кручением яйца на поверхности стола;
 г) по внешнему виду.

4. В машинной игле ушко находится:

- а) в середине иглы; б) рядом с острием; в) там же, где у иглы для ручного шитья;
 г) в середине колбы;

5. Мерку Сб снимают:

- а) для определения длины пояса; б) для определения длины изделия;
 в) для определения ширины изделия; г) для определения расстояния между карманами.

6. Для обработки нижнего среза изделия используют машинные швы:

- а) стачной; б) настрочной; в) накладной; г) в подгибку с закрытым срезом.

7. Где расположено волокно у льна?

- а) в семенной коробочке; б) в соцветиях; в) в стебле.

7. Шов – это:

- а) ряд повторяющихся стежков на ткани;
 б) место соединения двух или нескольких слоев материала строчкой;
 в) расстояние между одинаковыми проколами иглы;
 г) расстояние от строчки до среза детали.

8. Как называется неосыпающийся край ткани:

- а) кромка; б) уток; в) основа; г) долевая нить.

9. Перечень блюд, которые будут предложены за столом

- а) меню; б) список; в) вариант.

10. Ножницы передают

- а) кольцами вперед; б) лезвиями вперед; в) без разницы;

11. Что такое раскрой изделия?

- а) подготовка деталей кроя к обработке
 б) определение долевой нити в ткани

в) определение лицевой и изнаночной стороны

г) вырезание из ткани деталей выкройки

12. Закрепление утюгом припусков шва, разложенных в разные стороны

а) разутюживание; б) заутюживание; в) проглаживание;

13. Самый распространенный соединительный шов

а) застрочной; б) стачной; в) накладной;

14. Канapé это-

а) два ломтика хлеба с начинкой между ними;

б) закрытый бутерброд, запеченный в микроволновой печи или духовке;

в) маленький закусочный бутерброд;

15. Свет на рабочее место должен падать

а) справа; б) слева; в) сверху;

16. Процесс тепловой обработки овощей на сковороде без добавления жидкости

17. Укажите цифрами правильную последовательность технологических операций при приготовлении холодных блюд из вареных овощей:

а). Механическая обработка овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание)

б). Нарезка овощей

в). Украшение блюд и подача к столу

г). Заправка салатов перед подачей к столу

д). Тепловая обработка овощей

е). Охлаждение овощей

1_____2_____3_____4_____5_____6_____

18. Вставьте пропущенное слово.

Правила поведения за столом - _____