

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Центр образования села Конергино»

Рассмотрено  
на заседании школьного методического  
объединения  
Протокол от 27.05.2019г. №4

Согласовано  
Руководитель МО Галимзянова

**Контрольно-измерительные материалы  
для проведения промежуточной аттестации  
по учебному предмету «Технология (технология ведения дома)»  
в 8 классе**

Составила: Чагдурова. Д. Ж. учитель технологии

## Полугодовая проверочная работа

**Предмет:** Технология. Технологии ведения дома

**УМК:** Н.В. Синеца, 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 предназначена 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 куса		
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 разрубает на два-три куса		
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 на лицевую сторону.  
Е – обшить срезы шва швом «зигзаг» с помощью оверлока.
- Б 3** Какие мерки записываются в половинном 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?

### Вариант 2

- А 1** Какие волокна не относятся к волокнам растительного происхождения:
- 1 Лён
  - 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: 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?