

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Центр образования села Конергино»

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

Согласовано
Руководитель МО Мамед

**Контрольно – измерительные материалы
для проведения промежуточной аттестации
по учебному предмету «Технология (технология ведения дома)»
в 7 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» (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 предназначена 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 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 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) годовой проверочной работы

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

В 4	Работа на швейной машине	П	КО	3
С 1	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

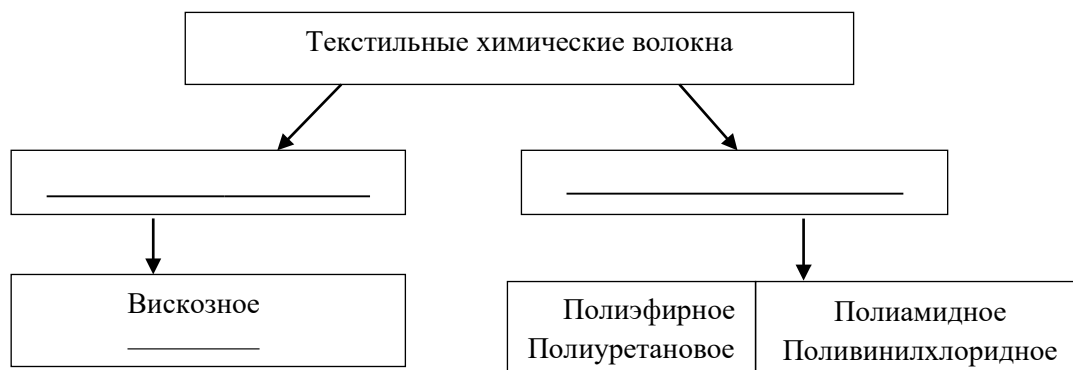
А 5 Основной материал для вязания

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

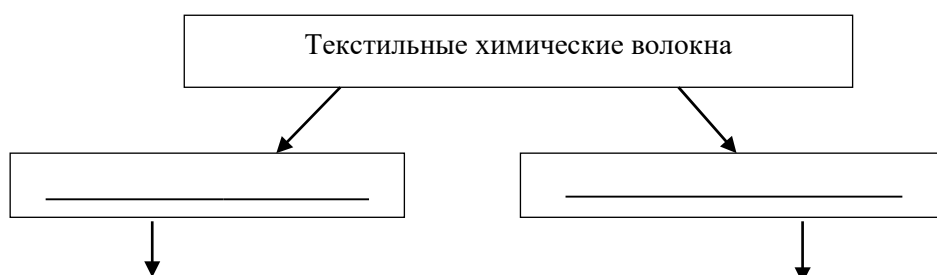
А 5 Основной материал для вязания

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 _____

Полиэфирное Полиуретановое	Полиамидное 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.