

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Центр образования села Конергино»

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

Согласовано  
Руководитель МО Галим

**Контрольно – измерительные материалы  
для проведения промежуточной аттестации  
по учебному предмету «Технология (технология ведения дома)»  
в 5 классе**

Составила: Чагдурова. Д. Ж. учитель технологии

## Полугодовая 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 полугодовой проверочной работы:

#### Назначение полугодовой проверочной работы

Работа по технологии предназначена 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 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», «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 полугодовой проверочной работы

Код задания	Проверяемые элементы содержания образования( Вариант 1)	Уровень сложности задания	Тип задания	Максимальный балл за задание
А 1	Понятие «кулинария»	Б	ВО	1
А 2	Технология приготовления блюд из круп	Б	ВО	1
А 3	Способы варки куриных яиц	Б	ВО	1
А 4	Виды тепловой кулинарной обработки продуктов	Б	ВО	1
А 5	Сервировка стола к завтраку	Б	ВО	1
А 6	Технология приготовления блюд из яиц	Б	ВО	1
Б 1	Виды бутербродов	П	КО	3
Б 2	Приготовление горячих напитков	П	КО	3
Б 3	Знание пословиц о еде	П	КО	3

<b>Б 4</b>	Технологии в сфере быта	<b>П</b>	<b>КО</b>	<b>3</b>
<b>С 1</b>	Культура питания (принципы рационального питания)	<b>В</b>	<b>РО</b>	<b>7</b>
<b>Всего</b>				<b>25</b>

<b>Уровень сложности задания</b>	<b>Тип задания</b>
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 работу выставляется в соответствии со следующей шкалой перевода:

<b>Суммарный балл за работу</b>	<b>% выполнения</b>	<b>Отметка по 5-бальной шкале</b>
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 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** Искусство приготовления пищи называется:

1. Гигиена
2. Кулинария
3. Вышивка

**А 2** Шлифованный, полированный, дроблённый, длинозёрный, круглый - это сказано о:

1. Гречихе
2. Ячмене
3. Рисе

**А 3** Время варки куриных яиц «в мешочек»:

1. 2-3 мин.
2. 4-5 мин.
3. 7-10 мин.

**А 4** Приём тепловой обработки «варка» – это:

1. Нагревание продукта в жире
2. Нагревание продукта в воде
3. Быстрое обжаривание или ошпаривание продуктов

**А 5** Подготовка и оформление стола для приёма пищи называется:

1. Сервировка
2. Этикет
3. Меню

**А 6** Определить, является ли куриное яйцо свежим, можно:

1. По внешнему виду
2. Кручением яйца на поверхности стола
3. Опустив яйцо в сосуд с соленой водой

**Б 1** Дать определение бутербродам:

1. Канапе – это...
2. Гренки - это...
3. Сэндвич - это...

**Б 2** Верны ли следующие утверждения:

№ п/п	Утверждения	Да	Нет
1.	Чай необходимо пить свежесваренный		
2.	В чае не содержатся витамины		
3.	Чай бывает зеленый, красный, черный		
4.	Кофе бывает только в зернах		
5.	Какао получают из зёрен тропического		

	шоколадного дерева		
--	--------------------	--	--

**Б 3** Соедините части пословиц:

- |                           |                            |
|---------------------------|----------------------------|
| 1. Щи да каша...          | А) ...а без хлеба несытно. |
| 2. Хлеб всему...          | Б) ... прогонят недуг.     |
| 3. Без соли невкусно, ... | В) ... голова.             |
| 4. Чеснок и лук...        | Г) ... пища наша.          |

**Б 4** Перечислите типы планировок кухни.

**С 1** Объясните выражение «здоровое питание». Задумываетесь ли вы о том, правильно ли мы питаемся? Как вы считаете, что является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма? Какие составляющие входят в основу рационального питания?

### Вариант 2

**А 1** Искусство приготовления пищи называется:

1. Кулинария
2. Гигиена
3. Кухня

**А 2** Манную крупу делают из:

1. Гречихи
2. Пшеницы
3. Риса

**А 3** Время варки куриных яиц «всмятку»:

1. 2-3 мин.
2. 4-5 мин.
3. 7-10 мин.

**А 4** Приём тепловой обработки «жарка» – это:

1. Быстрое обжаривание или ошпаривание продуктов
2. Нагревание продукта в воде
3. Нагревание продукта в жире

**А 5** Перечень блюд, которые будут предложены за столом, называется:

1. Сервировка
2. Этикет
3. Меню

**А 6** Определить, является ли куриное яйцо вареным, можно:

1. По внешнему виду
2. Кручением яйца на поверхности стола
3. Опустив яйцо в сосуд с соленой водой

**Б 1** Дать определение бутербродам:

1. Канапе – это...
2. Гренки - это...
3. Закрытый бутерброд – это...

**Б 2** Верны ли следующие утверждения:

№ п/п	Утверждения	Да	Нет
1.	Чай необходимо пить свежезаваренный		
2.	В чае не содержатся витамины		
3.	Кофе заваривают в заварнике		
4.	Кофе бывает только в зернах		
5.	Какао получают из зёрен тропического шоколадного дерева		

**Б 3** Соедините части пословиц:

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 1. Гречневая каша — матушка наша | А) ... а обед — по расписанию             |
| 2. Война войной                  | Б) ... я глух и нем.                      |
| 3. На вкус на цвет               | В) ... а хлебец ржаной — отец наш родной. |
| 4. Когда я ем                    | Г) ... товарища нет.                      |

**Б 4** Рабочий треугольник на кухне задается расположением какой мебели и оборудованием?

**С 1** Объясните выражение «здоровое питание». Задумываетесь ли вы о том, правильно ли мы питаемся? Как вы считаете, что является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма? Какие составляющие входят в основу рационального питания?

## Годовая проверочная работа

**Предмет:** Технология. Технологии ведения дома

**УМК:** Н.В. Синеца, 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. Льяняные
  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: 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 Льняные
  - 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?