

Промежуточная аттестация по технологии 5 класс.

1. Вид и цель работы: административная контрольная работа

Цель: проверить знания обучающихся по курсу «Технология 5 класс»

2. Перечень проверяемых образовательных результатов: контрольная работа по разделам:

Раздел №1 «Технологии домашнего хозяйства», Раздел №2 «Создание изделий из текстильных материалов», Раздел №3 «Художественные ремёсла» Раздел №4 «Технологии творческой и опытнической деятельности»

1) самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы

2) изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий

3) выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий

4) планировать и выполнять учебные технологические проекты

3. Перечень проверяемых элементов содержания

1) Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни.

2) Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

3) Общие правила механической кулинарной обработки овощей.

4) Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии.

5) Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани.

6) Снятие мерок.

7) Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины

8) Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов

9) Подготовка выкройки к раскрою.

10) Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО

11) Практическая часть

4. Структура работы.

№ задания	Краткое описание задания	Проверяемый результат (можно цифрой из п.2)	Проверяемый элемент содержания (можно цифрой из п.3)	Уровень: базовый (Б), повышенный (П)
1	Сделать чертёж	1	1	п
2	Перечислить правила санитарных требований работы на кухне	1	2	б

3	Выбор правильного ответа	1	3	б
4	Выбор правильного ответа	1	4	б
5	Выбор правильного ответа	2	5	б
6	Выбрать правильный ответ	2	6	б
7	Определить части швейной машины	2	7	п
8	Выбрать правильный ответ	1	8	б
9	Выбрать правильный ответ	2	9	б
10	Выбрать правильный ответ	3	10	б
11	Выбрать правильный ответ	3	10	б
12	Практическая часть- моделирование	4	11	п

Примечание: задания базового уровня составляют не менее 70% работы.

5. Время, отводимое на выполнение работы: 90 минут.

6. Дополнительные материалы и оборудование: распечатки работы, распечатки моделей фартука.

7. Система оценивания отдельных заданий и работы в целом.

№ задания	Количество баллов	Комментарий
1	1	За правильный ответ- 1 балл
2	1	За правильный ответ- 1 балл
3	1	За правильный ответ- 1 балл
4	1	За правильный ответ- 1 балл
5	1	За правильный ответ- 1 балл
6	1	За правильный ответ- 1 балл
7	5	За правильный ответ- 1 балл
8	1	За каждый правильный ответ- 1 балл
9	1	За правильный ответ- 1 балл
10	1	За правильный ответ- 1 балл
11	1	За правильный ответ- 1 балл
12	20	За правильный ответ- 1 балл

Перевод в 5-балльную систему.

5 - 33-34балла

4 – 20-32 балла

3 – 5-19 баллов

2 – 4- балла и меньше

Примечание: отметка «3» ставится при выполнении более 50% заданий базового уровня.

8. Приложение: таблица Excel для обработки результатов.

9. Вариант работы.

1. Сделайте чертёж линейной кухни. Оформите цветное решение кухни.

2. Перечислите санитарно- гигиенические требования при работе на кухне.

3. Чтобы картофель не потемнел после очистки, его следует

- а. положить в холодильник
- б. положить в холодную воду
- в. положить в горячую воду
- г. накрыть полотенцем

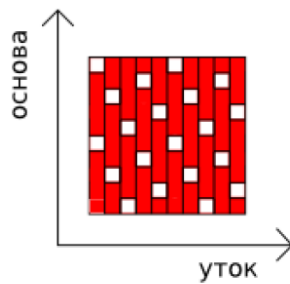
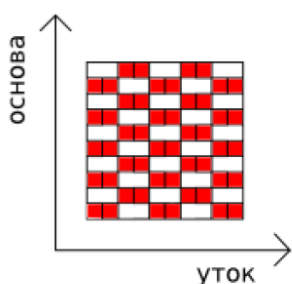
4. При тепловой обработке овощей для салата картофель, свеклу и морковь:

- а) желательно варить вместе, так как это ускорит процесс варки
- б) желательно варить отдельно, чтобы не пострадал вкус
- в) не имеет значения

5. Яйцо вкрутую варится:

- а. 2 мин б. 5 минут в. 10 минут г. 20 минут

6. Определите вид переплетения.



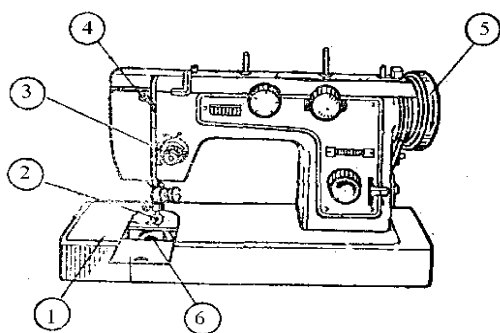
- на поверхности нить основы ■ на поверхности нить основы
- на поверхности нить утка □ на поверхности нить утка

7. Выберите все правильные ответы

Для построения чертежа фартука необходимы мерки

- а. От б. Ог в. Об г. Дст д. Ди е. Ош

8. Напишите названия конструктивных элементов швейной машины, отмеченных цифрами на рисунке:



- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....
- 6.....

9. Включать и выключать электроприборы можно:

- а. влажными руками б. сухими руками, берясь за корпус вилки
- в. потянув за шнур г. предварительно отключив электричество в помещении

10. При раскладке выкройки на ткань учитывается:

- 1. направление нити основы 2. цвет ткани 3. особенность рисунка
- 4. величина припусков на швы 5. толщина ткани 6. пороки ткани.

11. Влажно-тепловая обработка швейного изделия это:

1. стирка 2. глажение 3. чистка.

12. Задание практической части

Задание:

В подарок маме на день рождения ты решила сшить фартук. Он может быть:

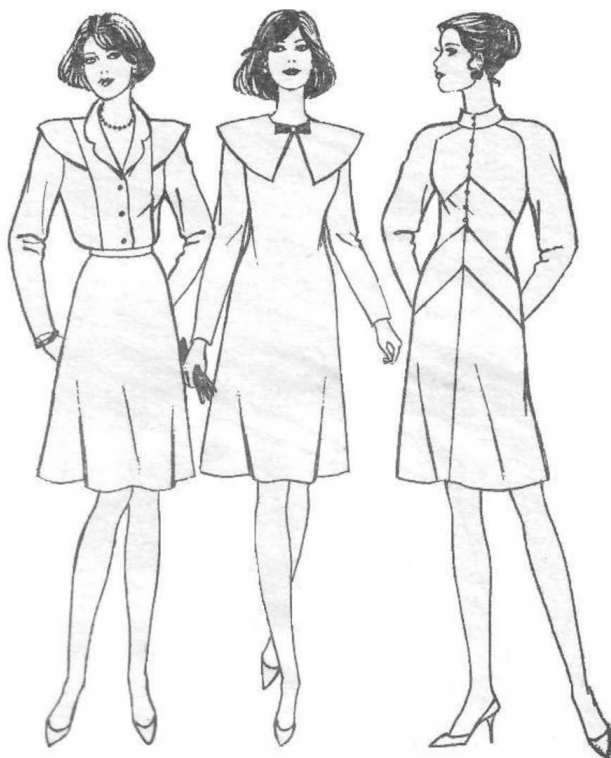
а) цельнокроеный с большим накладным карманом, расположенным по нижнему срезу фартука;

б) с нагрудником и двумя квадратными кармашками;

в) на поясе, со складками от линии талии и с одним фигурным карманом.

А) Нарисуй на моделях варианты а), б), в).

Выбери окончательный вариант, который будешь шить, предложи оригинальные способы отделки.



Обозначь под картинкой свой вариант словами «МОЯ ИДЕЯ».

№ п/п	Критерии оценивания	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
	Правильное изображение моделей фартуков		
1	Фартук а) - цельнокроеный с большим накладным карманом, расположенным по нижнему срезу фартука	5	
2	Фартук б) - с нагрудником и двумя квадратными кармашками	5	
3	Фартук с) - на поясе, со складками от линии талии и с одним фигурным карманом	5	
4	Предложены оригинальные способы отделки выбранного фартука (не менее шести)	5	
	Итого	20	