

Технология

5 класс

Контрольная работа за 1 полугодие

Спецификация

1. Назначение диагностической работы

Работа предназначена для проведения процедуры текущей диагностики индивидуальной общеобразовательной подготовки обучающихся по предмету «Технология» в 5 классе. Объект оценивания: повторение изученного в 1 полугодии в 5 классе.

Вид работы: задания с выбором ответа, с кратким открытым ответом и с развёрнутым открытым ответом

2. Проверяемые планируемые результаты.

В контрольной работе проверяется учебный материал по технологии для 5 класса по следующим разделам:

План (спецификация) контрольной работы

№ задания	Уровень сложности	Максимальный балл	КЭС	Контролируемые элементы содержания
1	Базовый	1		Дополнительно: Физиология питания
2	Базовый	1		Дополнительно: Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий
3	Базовый	1		Дополнительно: Технология приготовления блюд из яиц
4	Базовый	1		Дополнительно: Виды тепловой кулинарной обработки продуктов
5	Базовый	1		Дополнительно: Сервировка стола к завтраку
6	Базовый	1		Дополнительно: Текстильное материаловедение
7	Базовый	3		Дополнительно: Виды бутербродов
8	Базовый	3		Дополнительно: Знание пословиц о еде
9	Базовый	3		Дополнительно: Текстильное материаловедение
10	Базовый	6		Дополнительно: Интерьер кухни, столовой

3. Перевод отметки в балльную оценку осуществляется по следующей схеме:

Качество освоения программы	Уровень достижений	Отметка в балльной шкале
90-100%	оптимальный	«5»
70-89%	достаточный	«4»
50-69%	критический	«3»
менее 50%	недопустимый	«2»

Итоговая оценка за контрольную работу выставляется в соответствии со следующей шкалой перевода:

Суммарный балл за работу	% выполнения	Отметка по 5-балльной шкале
0-11	0-49	«2»
12-14	50-69	«3»
15-19	70-89	«4»
20-21	90-100	«5»

Критерии оценки знаний учащихся по технологии по 3-х балльной системе

Баллы	Критерии оценки знаний
3	ответ полный и правильный (раскрыто содержание материала в объёме, предусмотренном программой), материал изложен в определенной логической последовательности
2	ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 2-3 недочёта существенно не искажившие основного содержания ответа,
1	ответ неполный или недостаточно раскрыто содержание материала, при этом допущена существенная ошибка, ответ неполный, несвязный или имелись затруднения в определении понятий
0	обнаружено незнание учебного материала, обучающийся не может раскрыть ни одного понятия.

Критерии оценки знаний учащихся по технологии по 6-ти балльной системе

Баллы	Критерии оценки знаний
6	ответ полный и правильный (раскрыто содержание материала в объёме, предусмотренном программой), материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком
5	ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 1-2 недочёта при освещении не искажившие основного содержания ответа
4	ответ в основном правильный, учебный материал усвоен и изложен, но допущены незначительные ошибки при его изложении существенно не искажившие основного содержания ответа
3	ответ недостаточно полный или недостаточно полно раскрыто содержание материала, или при этом допущена существенная ошибка
2	ответ неполный или недостаточно раскрыто содержание материала, при этом допущена существенная ошибка, ответ неполный, несвязный или имелись затруднения в определении понятий
1	при ответе не раскрыто обучающимся основное содержание учебного материала, обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала или допущены существенные ошибки
0	обнаружено незнание учебного материала, обучающийся не может раскрыть ни одного понятия

Демонстрационный вариант контрольной работы за 1 полугодие по технологии 5 класс
Инструкция по выполнению работы

Контрольная работа состоит из трёх частей, включающих 10 заданий. На выполнение заданий отводится 45 минут. Задания необходимо выполнять на отдельных бланках для ответов.

***Часть 1** включает 6 заданий. К каждому заданию даётся 3 варианта ответа, только один из них правильный.*

- 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 обваривание или ошпаривание продуктов
- А 5** Подготовка и оформление стола для приёма пищи называется:
1. Сервировка
 2. Этикет
 3. Меню
- А 6** Волокна растительного происхождения получают из
1. шелка
 2. шерсти
 3. льна

***Часть 2** состоит из 3 заданий. Ответы к этим заданиям необходимо сформулировать самостоятельно, в виде слов, сочетания букв или цифр и т.д., и вписать в прямоугольник.*

- В 1** Дать определение бутербродам:
1. Канапе – это...
 2. Гренки - это...
- В 2** 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. |
- В 3** Вставьте пропущенное слово
- Растение, семена которого покрыты тонкими белыми волокнами называется _____

***Часть 3** включает 1 задание с развёрнутым открытым ответом. Это задание требует полного ответа на поставленные вопросы в виде связного рассказа.*

- С 1** Дайте определение понятия «интерьер». Какие функциональные зоны необходимо выделить в помещении для кухни и какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к помещению кухни?