

Технология

6 класс

Контрольная работа по теме: «Технология обработки пищевых продуктов»

Спецификация

1. Назначение диагностической работы

Работа предназначена для проведения процедуры текущей диагностики индивидуальной общеобразовательной подготовки обучающихся по предмету «Технология» в 6 классе.

Объект оценивания: раздел «Технология кулинарной обработки пищевых продуктов»

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 6 класса по разделу «Технология кулинарной обработки пищевых продуктов»

План (спецификация) контрольной работы

№ задания	Уровень сложности	Максимальный балл	КЭС	Контролируемые элементы содержания
1	Базовый	1		Дополнительно: Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря
2	Базовый	1		Дополнительно: Виды тепловой обработки
3	Базовый	1		Дополнительно: Технология приготовления блюд из мяса
4	Базовый	1		Дополнительно: Технология приготовления первых блюд
5	Базовый	1		Дополнительно: Сервировка стола к обеду
6	Базовый	3		Дополнительно: Технология приготовления блюд из птицы
7	Базовый	3		Дополнительно: Технология приготовления первых блюд
8	Базовый	3		Дополнительно: Технология приготовления блюд из мяса
9	Базовый	6		Дополнительно: Этикет

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-бальной шкале
0-9	0-49	«2»
10-14	50-69	«3»
15-18	70-89	«4»
19-20	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 по теме: «Технология кулинарной обработки пищевых продуктов» 6 класс
Инструкция по выполнению работы

Контрольная работа состоит из трёх частей, включающих 9 заданий. На выполнение заданий отводится 30 минут. Задания необходимо выполнять на отдельных бланках для ответов.

Часть 1 включает 5 заданий. К каждому заданию даётся 3 варианта ответа, только один из них правильный.

А 1 К признакам доброкачественности рыбы относятся:

1. Серые жабры
2. Слабая консистенция
3. Прозрачные глаза

А 2 Приём тепловой обработки «пассерование» - это:

1. Нагревание продукта в жире
2. Варка в небольшом количестве воды
3. Легкое обжаривание в жире или без него

А 3 Что относится к видам мяса:

1. Печень
2. Свинина
3. Легкое

А 4 Суп, основным ингредиентом которого является капуста:

1. Бульон
2. Пюре
3. Щи

А 5 Что не является прибором для сервировки стола к обеду:

1. Приборы для специй
2. Нож
3. Вилка

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 Установите правильную последовательность разделки птицы:

1	Отрезать ножки
2	Разрезать грудку вдоль на две половины
3	Отрезать крылья
4	Отделить спинку и грудку
5	Разрезать ножки по суставу на голень и бедро

В 2 Ответьте на вопрос: Какие бывают супы по температуре подачи?

В 3 Установите правильную последовательность первичной обработки мяса:

1	обвалка
2	разделка туши
3	обмывание

4	обсушивание
5	оттаивание

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

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.