

Технология

5 класс

Итоговая контрольная работа по технологии за курс 5 класса.

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 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: Виды тепловой кулинарной обработки продуктов
3	Базовый	1		Дополнительно: Технология приготовления блюд из яиц
4	Базовый	1		Дополнительно: Текстильное материаловедение
5	Базовый	1		Дополнительно: Конструирование швейных изделий
6	Базовый	1		Дополнительно: Лоскутное шитьё
7	Базовый	3		Дополнительно: Технология приготовления бутербродов
8	Базовый	3		Дополнительно: Конструирование швейных изделий
9	Базовый	3		Дополнительно: Терминология машинных работ
10	Базовый	6		Дополнительно: Технология изготовления швейных изделий

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
0-10	0-49	«2»
11-14	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 итоговой контрольной работы 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.

4.1 Материал для построения клеток, тканей и органов организма человека

- В Жиры
- В Белки
- В Углеводы

5.2 Приём тепловой обработки «запекание» – это:

- Нагревание продукта в жире
- Легкое обжаривание в жире или без него
- Нагревание продукта в духовом шкафу

6.3 Время варки куриных яиц «вкрутую»:

- 2-3 мин.
- 4-5 мин.
- 7-10 мин.

7.4 Гигроскопичность, водоупорность – это свойства ткани:

- Физические
- Эргономические
- Эстетические

8.5 Мерка Сб необходима для:

- Определения длины пояса
- Определения ширины изделия
- Определения длины изделия

9.6 Какие материалы можно применять для изготовления изделий в технике лоскутного шитья?

- хлопчатобумажные
- шерстяные
- все ответы верны

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. Гамбургер – это...
2. Гренки - это...
3. Сандвич - это...

В 2 Какие мерки записываются в половинном размере?

В 3 Установите соответствие определения и термина машинных работ:

1	Стачать	А	Проложить строчку для закрепления подогнутого края детали или изделия
2	Застрочить	Б	проложить строчку при наложении одной детали на другую для

			их соединения
3	Притачать	В	соединить детали, примерно равные по величине, строчками постоянного назначения по намеченным линиям.
4	Настрочить	Г	соединить мелкие детали с крупными строчками постоянного назначения

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

С 1 Опишите последовательность изготовления накладного кармана. Какое оборудование, инструменты и приспособления необходимы для работы? Люди каких профессий, занимаются изготовлением одежды?