

Технология

6 класс

Входная контрольная работа

Спецификация

1. Назначение диагностической работы

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

- Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов
- Материальные технологии (технологии обработки текстильных материалов)

План (спецификация) контрольной работы

Код задания	Проверяемые элементы содержания образования	Уровень сложности задания	Тип задания	Максимальный балл за задание
А 1	Физиология питания	Б	ВО	1
А 2	Виды тепловой кулинарной обработки продуктов	Б	ВО	1
А 3	Технология приготовления блюд из яиц	Б	ВО	1
А 4	Текстильное материаловедение	Б	ВО	1
А 5	Конструирование швейных изделий	Б	ВО	1
В 1	Технология приготовления бутербродов	Б	КО	3
В 2	Конструирование швейных изделий	Б	КО	3
С 1	Технология изготовления швейных изделий	Б	РО	6
Всего				17

Уровень сложности задания	Тип задания
Б – базовый	ВО – задание с выбором ответа
Б – базовый	КО – задание с кратким открытым ответом
Б – базовый	РО – задание с развёрнутым открытым ответом

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»

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
1	обнаружено незнание учебного материала, обучающийся не может раскрыть ни одного понятия

Демонстрационный вариант входной контрольной работы по технологии 6 класс

Инструкция по выполнению работы

Контрольная работа состоит из трёх частей, включающих 8 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 Материал для построения клеток, тканей и органов организма человека

1. Жиры
2. Белки
3. Углеводы

А 2 Приём тепловой обработки «запекание» – это:

1. Нагревание продукта в жире
2. Легкое обжаривание в жире или без него
3. Нагревание продукта в духовом шкафу

А 3 Время варки куриных яиц «вкрутую»:

1. 2-3 мин.
2. 4-5 мин.
3. 7-10 мин.

А 4 Гигроскопичность, водоупорность – это свойства ткани:

1. Физические
2. Эргономические
3. Эстетические

А 5 Мерка Сб необходима для:

1. Определения длины пояса
2. Определения ширины изделия
3. Определения длины изделия

***Часть 2** состоит из 2 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. Сэндвич - это...

В 2 Какие мерки записываются в половинном размере?

***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?