

Технология

7 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 7 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 7 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: Блюда из молока и кисломолочных продуктов
2	Базовый	1		Дополнительно: Признаки доброкачественности муки
3	Базовый	1		Дополнительно: Технология приготовления блюд из теста
4	Базовый	1		Дополнительно: Технология приготовления сладких блюд
5	Базовый	1		Дополнительно: Технология приготовления сладких блюд
6	Базовый	3		Дополнительно: Технология приготовления блюд из теста
7	Базовый	3		Дополнительно: Определение качества молочных продуктов
8	Базовый	3		Дополнительно: Расчет расхода продуктов
9	Базовый	6		Дополнительно: Сервировка стола. Праздничный 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-балльной 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» 7 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 молочным консервам относится:

1. сырое молоко;
2. пастеризованное молоко;
3. сгущённое молоко.

А 2 Качество муки определяют по:

1. плотности;
2. консистенции;
3. вкусу.

А 3 Из песочного теста готовят:

1. хлеб
2. оладьи;
3. печенье;

А 4 Для приготовления каких сладких блюд не используют желатин?

1. желе;
2. компот;
3. мусс;

А 5 Так называют воздушное печенье из взбитых с сахаром яичных белков.

1. желе
2. безе
3. суфле

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 Назовите предмет кухонной утвари, используемый для раскатывания теста

В 2 Перечислите органолептические методы определения качества молока.

В 3 Выполните расчёт продуктов для приготовления пирожного «картошка» на 5 человек

№ п/п	Необходимые продукты	Количество продуктов на одного человека	Количество продуктов на 5 человек
1	Печенье	100 г	
2	Масло сливочное	40 г	
3	Молоко сгущённое	1,5 ст. ложки	
4	Какао-порошок	0,5 ч. ложки	

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 стол «фуршет». Каковы особенности данного вида сервировки стола. Какие блюда можно использовать при сервировке стола «фуршет».