

Технология

7 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 7 классе. Объект оценивания: повторение изученного в 1 полугодии в 7 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 7 класса по следующим разделам:

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: Текстильное материаловедение
6	Базовый	1		Дополнительно: Текстильное материаловедение
7	Базовый	3		Дополнительно: Технология приготовления блюд из теста
8	Базовый	3		Дополнительно: Швейная машина
9	Базовый	3		Дополнительно: Интерьер жилого дома
10	Базовый	6		Дополнительно: Конструирование 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
0-11	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 7 класс
Инструкция по выполнению работы

Контрольная работа состоит из трёх частей, включающих 10 заданий. На выполнение заданий отводится 40 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 Пастеризация – это нагревание молока до температуры

1. 70-75°C
2. 100-110°C;
3. 120-145°C.

А 2 Качество муки определяют по:

1. цвету;
2. консистенции;
3. плотности;

А 3 По способу приготовления тесто может быть:

1. суточным;
2. дрожжевым;
3. сырым;

А 4 Для приготовления каких сладких блюд не используют желатин?

1. желе;
2. мусс;
3. суфле;

А 5 Какая из тканей снижает прочность в мокром состоянии?

1. Шерсть;
2. Натуральный шелк;
3. Искусственный шелк;

А 6 Какое свойство ткани учитывают при выборе ткани на летнее платье?

1. Драпируемость;
2. Гигроскопичность;
3. Теплозащитные свойства;

***Часть 2** состоит из 4 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 продукт, необходимый для приготовления любого теста

В 2 Найдите соответствие между тканями и номерами машинных игл

- | | |
|---------------------------|---------|
| 1. тонкая шерстяная ткань | А № 120 |
| 2. пальтовая ткань | Б № 100 |
| 3. тонкая х\б ткань | В № 70 |

В 3 Установите соответствие:

<i>Требования к интерьеру</i>		<i>Характеристика интерьера</i>	
А	Эргономические	1	Гармоничное цветовое сочетание стен и мебели, художественное оформление интерьера, наличие комнатных цветов
Б	Санитарно-гигиенические	2	Удобное для использования расположение выключателей, крючков для одежды, полок в шкафах
В	Эстетические	3	Чистота, комфортная температура и влажность воздуха, хорошее освещение различных зон, изоляция шума

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 «мерка». Напишите общие правила снятия марок с фигуры человека. Объясните, как называется мерка Ст, как снимается эта мерка с фигуры человека и её назначение при конструировании поясной одежды

