

Технология

6 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 6 классе. Объект оценивания: повторение изученного в 1 полугодии в 6 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 6 класса по следующим разделам:

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: Текстильное материаловедение
6	Базовый	1		Дополнительно: Сервировка стола к обеду
7	Базовый	3		Дополнительно: Технология приготовления блюд из птицы
8	Базовый	3		Дополнительно: Текстильное материаловедение
9	Базовый	3		Дополнительно: Технология приготовления блюд из мяса
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 6 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.

А 1 К признакам доброкачественности рыбы относятся:

1. Серые жабры
2. Мутные глаза
3. Плотная консистенция

А 2 Приём тепловой обработки «припускание» - это:

1. Нагревание продукта в жире
2. Варка в небольшом количестве воды
3. Приготовление продукта в духовом шкафу

А 3 Что не относится к видам мяса:

1. Печень
2. Свинина
3. Баранина

А 4 Суп, имеющий однородную нежную консистенцию – это:

1. Бульон
2. Пюре
3. Борщ

А 5 Сырьем для производства вискозного шелка служат.....

1. синтетические волокна;
2. искусственные волокна;
3. натуральные волокна

А 6 Что не является прибором для сервировки стола к обеду:

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

В 2 Перечислить не менее трех гигиенических свойств ткани.

В 3 Установите правильную последовательность первичной обработки мяса:

1	разделка туши
2	обвалка
3	обмывание
4	оттаивание
5	обсушивание

***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 мерок с фигуры человека. Объясните, как называется мерка **Сш**, как снимается эта мерка с фигуры человека и её назначение при конструировании плечевой одежды