

# Технология

## 5 класс

### Контрольная работа за 1 четверть

#### Спецификация

#### 1. Назначение диагностической работы

Работа предназначена для проведения процедуры текущей диагностики индивидуальной общеобразовательной подготовки обучающихся по предмету «Технология» в 5 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 5 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: Физиология питания
2	Базовый	1		Дополнительно: Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий
3	Базовый	1		Дополнительно: Технология приготовления блюд из яиц
4	Базовый	1		Дополнительно: Виды тепловой кулинарной обработки продуктов
5	Базовый	1		Дополнительно: Сервировка стола к завтраку
6	Базовый	3		Дополнительно: Виды бутербродов
7	Базовый	3		Дополнительно: Знание пословиц о еде
8	Базовый	3		Дополнительно: Физиология питания
9	Базовый	6		Дополнительно: Культура питания (принципы рационального питания)

#### 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:**

<b>Суммарный балл за работу</b>	<b>% выполнения</b>	<b>Отметка по 5-балльной шкале</b>
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**

<b>Баллы</b>	<b>Критерии оценки знаний</b>
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**

<b>Баллы</b>	<b>Критерии оценки знаний</b>
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» 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** Процесс усвоения организмом питательных веществ:
1. Гигиена
  2. Кулинария
  3. Питание
- А 2** Какую крупу получают из злаковой культуры просо:
1. Гречневая
  2. Перловая
  3. Пшено
- А 3** Время варки куриных яиц «всмятку»:
1. 2-3 мин.
  2. 4-5 мин.
  3. 7-10 мин.
- А 4** Приём тепловой обработки «жаренье» – это:
1. Нагревание продукта в жире
  2. Нагревание продукта в воде
  3. Быстрое обваривание или ошпаривание продуктов
- А 5** Перечень закусок, блюд и напитков на завтрак, обед или ужин:
1. Сервировка
  2. Этикет
  3. Меню

***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.*

- В1** Дать определение бутербродам:
1. Сандвич – это...
  2. Гамбургер - это...
- В 2** Соедините части пословиц:
- |                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| 1. Мельница сильна водой, ... | А) ... а обед пирогами. |
| 2. Хлеб батюшка ...           | Б) ... товарища нет.    |
| 3. Красна река берегами, ...  | В .... водица матушка.  |
| 4. На вкус на цвет ...        | Г) .... а человек едой  |

- В 3** Вставьте пропущенное слово  
Искусство приготовления пищи называется \_\_\_\_\_

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

- С 1** Объясните выражение «культура питания». Задумываетесь ли вы о том, правильно ли мы питаемся? Как вы считаете, что является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма? Какие составляющие входят в основу рационального питания?