**Контрольно–измерительные материалы по разделу «Кулинария»**

**5 класс**

 **Цель проведения работы:** оценка качества образования по разделу «Кулинария» в 5 классе.

 **Задачи проведения работы:**

- определить уровень усвоения содержания образования по разделу «Кулинария»;

- предоставить учащимся возможность самореализации в учебной деятельности;

- определить направления совершенствования преподавания технологии.

**План (спецификация) контрольной работы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код задания** | **Проверяемые элементы содержания образования** | **Уровень****сложности****задания** | **Тип задания** | **Максимальный балл за задание** |
| **А 1** | Понятие «кулинария» | Б | ВО | 1 |
| **А 2** | Технология приготовления блюд из круп | П | ВО | 2 |
| **А 3** | Способы варки куриных яиц | Б | ВО | 1 |
| **А 4** | Виды тепловой кулинарной обработки продуктов | Б | ВО | 1 |
| **А 5** | Сервировка стола к завтраку | Б | ВО | 1 |
| **А 6** | Технология приготовления блюд из яиц | Б | ВО | 1 |
| **В 1** | Виды бутербродов | П | КО | 3 |
| **В 2** | Приготовление горячих напитков | П | КО | 3 |
| **В 3** | Знание пословиц о еде | П | КО | 3 |
| **В 4** | Технология приготовления блюд из овощей | П | КО | 3 |
| **С 1** | Культура питания (принципы рационального питания) | В | РО | 6 |
| Всего | 25 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Уровень сложности задания** | **Тип задания** |
| Б – базовый | ВО – задание с выбором ответа |
| П – повышенный | КО – задание с кратким открытым ответом |
| В – высокий | РО – задание с развёрнутым открытым ответом |

**Контрольная работа по разделу «Кулинария»**

***Инструкция по выполнению работы***

 *Контрольная работа состоит из трёх частей, включающих 11 заданий. На выполнение заданий отводится 30 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** Искусство приготовления пищи называется:

 1. Гигиена

 2. Кулинария

 3. Вышивка

**А 2** Шлифованный, полированный, дроблённый, длинозёрный, круглый - это сказано о:

 1. Гречихе

 2. Ячмене

 3. Рисе

**А 3** Время варки куриных яиц «в мешочек»:

 1. 2-3 мин.

 2. 4-5 мин.

 3. 7-10 мин.

**А 4** Приём тепловой обработки «варка» – это:

 1. Нагревание продукта в жире

 2. Нагревание продукта в воде

 3. Быстрое обжаривание или ошпаривание продуктов

**А 5** Подготовка и оформление стола для приёма пищи называется:

1. Сервировка
2. Этикет
3. Меню

**А 6** Определить, является ли куриное яйцо свежим, можно:

 1. По внешнему виду

 2. Кручением яйца на поверхности стола

 3. Опустив яйцо в сосуд с соленой водой

 ***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.*

**Б 1** Дать определение бутербродам:

 1. Канапе – это…

2. Гренки - это…

3. Сандвич - это…

**Б 2** Верны ли следующие утверждения:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Утверждения | Да | Нет |
| 1. | Чай необходимо пить свежезаваренный |  |  |
| 2. | В чае не содержатся витамины |  |  |
| 3. | Чай бывает зеленый, красный, черный |  |  |
| 4. | Кофе бывает только в зернах |  |  |
| 5. | Какао получают из зёрен тропического шоколадного дерева |  |  |

**Б 3** Соедините части пословиц:

 1. Щи да каша… А) …а без хлеба несытно.

 2. Хлеб всему… Б) … прогонят недуг.

 3. Без соли невкусно, … В) … голова.

 4. Чеснок и лук… Г) … пища наша.

**Б 4** Перечислить ингредиенты для приготовления винегрета.

 ***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?

**Указания для учителя по проверке и оцениванию контрольной работы**

1. Дробные баллы (0,25; 0,5; 1,5 и т.п.) при оценивании не допускаются.

2. За правильные ответы на задания А 1 - А 6 выставляются максимальные баллы (1 или 2).

3. В заданиях В 1 – С 1 баллы выставляются в зависимости от полноты правильного ответа (от 1 до максимального).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Правильный ответ** | **Кол-во****баллов** |
| **А 1** | 2 | 1 |
| **А 2** | 3 | 2 |
| **А 3** | 2 | 1 |
| **А 4** | 2 | 1 |
| **А 5** | 1 | 1 |
| **А 6** | 3 | 1 |
| **В 1** | 1. Маленький закусочный бутерброд.2.Бутерброды на обжаренном или запеченном ломтике хлеба.3. Закрытый бутерброд, состоящий из двух ломтиков хлеба или булки, переложенный кусками мяса и других начинок.  | 1-3 |
| **В 2** | 1-Да; 2-Нет; 3-Да; 4-Нет; 5-Да | 1-3 |
| **В 3** | 1-Г; 2-В; 3-А; 4-Б | 1-3 |
| **В 4** | Свекла, капуста квашеная, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное | 1-3 |
| **С 1** | Связный рассказ | 1-6 |

 Итоговая оценка за контрольную работу выставляется в соответствии со следующей шкалой перевода:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Суммарный балл****за работу** | **%****выполнения** | **Отметка****по 5-бальной шкале** |
| 0-10 | 0-40 | «2» |
| 11-15 | 44-60 | «3» |
| 16-20 | 64-80 | «4» |
| 21-25 | 84-100 | «5» |

**БЛАНК ОТВЕТОВ**

|  |
| --- |
| **Контрольная работа по разделу «Кулинария»** |
| Ученицы 5 \_\_\_\_ класса |  |
| МОУ «СОШ № \_\_\_\_» | *(фамилия, имя)* |
| **Часть 1** |
| **А 1** | 1 | 2 | 3 | **А 4** | 1 | 2 | 3 |
| **А 2** | 1 | 2 | 3 | **А 5** | 1 | 2 | 3 |
| **А 3** | 1 | 2 | 3 | **А 6** | 1 | 2 | 3 |
| **Часть 2** |
| **В 1** |  |
| **В 2** |  |
| **В 3** |  |
| **В 4** |  |
| **Часть 3** |
| Задание (связный рассказ) выполняется на обороте или отдельном листе. |

**Контрольно – измерительные материалы по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»**

**5 класс**

 **Цель проведения работы:** оценка качества образования по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» в 5 классе.

 **Задачи проведения работы:**

- определить уровень усвоения содержания образования по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»;

- предоставить учащимся возможность самореализации в учебной деятельности;

- определить направления совершенствования преподавания технологии.

**План (спецификация) контрольной работы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код задания** | **Проверяемые элементы содержания образования** | **Уровень****сложности****задания** | **Тип задания** | **Максимальный балл за задание** |
| **А 1** | Производство текстильных материалов | Б | ВО | 1 |
| **А 2** | Конструирование швейных изделий | Б | ВО | 1 |
| **А 3** | Влажно-тепловая обработка ткани | П | ВО | 2 |
| **А 4** | Машинные швы | Б | ВО | 1 |
| **А 5** | Элементы народного костюма | П | ВО | 2 |
| **А 6** | Текстильные материалы и их свойства | Б | ВО | 1 |
| **В 1** | Определение направления долевой нити | П | КО | 3 |
| **В 2** | Терминология машинных швов | П | КО | 3 |
| **В 3** | Определение размеров швейного изделия | Б | КО | 2 |
| **В 4** | Виды отделки швейного изделия | П | КО | 3 |
| **С 1** | Технология изготовления швейных изделий | П | РО | 6 |
| Всего | 25 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Уровень сложности задания** | **Тип задания** |
| Б – базовый | ВО – задание с выбором ответа |
| П – повышенный | КО – задание с кратким открытым ответом |
| В – высокий | РО – задание с развёрнутым открытым ответом |

**Контрольная работа по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»**

***Инструкция по выполнению работы***

 *Контрольная работа состоит из трёх частей, включающих 11 заданий. На выполнение заданий отводится 30 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** Какие волокна не относятся к волокнам растительного происхождения:

1. Льняные
2. Хлопковые
3. Шерстяные

**А 2** Мерка Cб необходима для:

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

**А 3** Декатировка - это…

1. Уменьшение толщины шва изделия при помощи горячего утюга
2. Закрепление припусков на швы при помощи горячего утюга
3. Влажно-тепловая обработка ткани с целью предотвращения последующей усадки

**А 4** Какой машинный шов применяется при пошиве фартука?

 1. Вподгибку с закрытым срезом

 2. Стачной вразутюжку

 3. Запошивочный

**А 5** Запона, передник, нагрудень, занавеска – диалектные названия:

1. Фартука
2. Рубахи
3. Юбки

**А 6** Гигроскопичность, воздухопроницаемость, водоупорность – это свойства ткани:

1. Физические
2. Эргономические
3. Эстетические

 ***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.*

**Б 1** Вставь недостающие слова: «Направление долевой нити в ткани можно определить

 по виду и прочности нитей, по звуку, по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

**Б 2** Соотнесите определения и термины машинных работ:

 СТАЧАТЬ - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ЗАСТРОЧИТЬ - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 НАСТРОЧИТЬ - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ПРИТАЧАТЬ - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 ОБТАЧАТЬ - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ОБМЕТАТЬ - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 А – проложить строчку для закрепления подогнутого края детали или изделия.

 Б – соединить мелкие детали с крупными строчками постоянного назначения.

 В – проложить строчку при наложении одной детали на другую для их соединения.

 Г – соединить детали, примерно равные по величине, строчками постоянного назначения по намеченным линиям.

Д – соединить две детали с последующим вывёртыванием их на лицевую сторону.

Е – обшить срезы шва швом «зигзаг» с помощью оверлока.

**Б 3** Какие мерки записываются в половинном размере: Сг, Ст, Сб, Ди?

**Б 4** Допишите виды отделки фартука: аппликация, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

 ***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 швейного изделия. Какое оборудование,

 инструменты и приспособления необходимы для работы? Люди каких профессий,

 занимаются изготовлением одежды?

**Указания для учителя по проверке и оцениванию контрольной работы**

1. Дробные баллы (0,25; 0,5; 1,5 и т.п.) при оценивании не допускаются.

2. За правильные ответы на задания А 1 - А 6 выставляются максимальные баллы (1 или 2).

3. В заданиях В 1 – С 1 баллы выставляются в зависимости от полноты правильного ответа (от 1 до максимального).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Правильный ответ** | **Кол-во****баллов** |
| **А 1** | 3 | 1 |
| **А 2** | 2 | 1 |
| **А 3** | 3 | 2 |
| **А 4** | 1 | 1 |
| **А 5** | 1 | 2 |
| **А 6** | 2 | 1 |
| **В 1** | По кромке и растяжению | 1-3 |
| **В 2** | СТАЧАТЬ - Г ЗАСТРОЧИТЬ - АНАСТРОЧИТЬ - В ПРИТАЧАТЬ - БОБТАЧАТЬ - Д ОБМЕТАТЬ - Е | 1-3 |
| **В 3** | Сг, Ст, Сб | 1-2 |
| **В 4** | Кружево, тесьма, вышивка | 1-3 |
| **С 1** | Связный рассказ | 1-6 |

 Итоговая оценка за контрольную работу выставляется в соответствии со следующей шкалой перевода:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Суммарный балл****за работу** | **%****выполнения** | **Отметка****по 5-бальной шкале** |
| 0-10 | 0-40 | «2» |
| 11-15 | 44-60 | «3» |
| 16-20 | 64-80 | «4» |
| 21-25 | 84-100 | «5» |

**БЛАНК ОТВЕТОВ**

|  |
| --- |
| **Контрольная работа по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»** |
| Ученика (цы) 5 \_\_\_\_ класса |  |
| МОУ «СОШ № \_\_\_\_» | *(фамилия, имя)* |
| **Часть 1** |
| **А 1** | 1 | 2 | 3 | **А 4** | 1 | 2 | 3 |
| **А 2** | 1 | 2 | 3 | **А 5** | 1 | 2 | 3 |
| **А 3** | 1 | 2 | 3 | **А 6** | 1 | 2 | 3 |
| **Часть 2** |
| **В 1** |  |
| **В 2** | СТАЧАТЬ - \_\_\_\_\_\_ ЗАСТРОЧИТЬ - \_\_\_\_\_НАСТРОЧИТЬ - \_\_\_\_\_ ПРИТАЧАТЬ - \_\_\_\_\_ОБТАЧАТЬ - \_\_\_\_\_ ОБМЕТАТЬ - \_\_\_\_\_ |
| **В 3** |  |
| **В 4** |  |
| **Часть 3** |
| Задание (связный рассказ) выполняется на обороте или отдельном листе. |

 Приложение 4

к рабочей программе учебного предмета «Технология»

**Программа по внеурочной деятельности**

**«…………………….»**