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

**6 класс**

**Цель проведения работы:** оценка качества образования по разделу «Кулинария» в 6 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** | Признаки доброкачественности рыбы | Б | ВО | 1 |
| **А 2** | Тепловая обработка рыбы | Б | ВО | 1 |
| **А 3** | Виды мяса и мясных продуктов | Б | ВО | 1 |
| **А 4** | Технология приготовления первых блюд | Б | ВО | 1 |
| **А 5** | Технология приготовления блюд из птицы | Б | ВО | 1 |
| **А 6** | Сервировка стола к обеду | Б | ВО | 1 |
| **В 1** | Первичная обработка рыбы | П | КО | 3 |
| **В 2** | Нерыбные продукты моря | П | КО | 3 |
| **В 3** | Технология приготовления блюд из птицы | П | КО | 3 |
| **В 4** | Технология приготовления блюд из птицы | П | КО | 3 |
| **С 1** | Сервировка стола к обеду. Этикет. | В | РО | 6 |
| Всего | | | | 24 |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 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** Что готовят из рубленого мяса (фарша):

1. Отбивные
2. Шницеля
3. Биточки

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

1. Салфетница
2. Нож
3. Вилка

***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** Укажите правильную последовательность первичной обработки рыбы: промывание, очистка от чешуи, пластование, удаление внутренностей и головы, разрезание брюшка, нарезка на порционные куски.

**В 2** Перечислить не менее трёх нерыбных продуктов моря.

**В 3** Опишите технологию разделки птицы.

**В 4** Верны ли следующие утверждения:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Утверждение | Да | Нет |
| 1. Блюда из птицы являются важным источником углеводов |  |  |
| 2. Блюда из нежирной птицы подходят для лечебного (диетического) питания |  |  |
| 3. Для приготовления рагу тушку птицы разрубают на два-три куска |  |  |
| 1. Филе курицы посыпают луком, чтобы цвет мяса был более белым |  |  |
| 1. Кнели формуют с помощью двух столовых ложек |  |  |

***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 «этикет». Как вы считаете, человеку необходимо знать правила этикета? Если необходимо, то для чего? Вы знаете правила этикета? Всегда ли их соблюдаете? Приведите 3-4 правила этикета за столом.

**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 выставляется максимальный балл - 1.

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** | 1 | 1 |
| **А 4** | 2 | 1 |
| **А 5** | 3 | 1 |
| **А 6** | 1 | 1 |
| **В 1** | 1- очистка от чешуи;  2- разрезание брюшка;  3- удаление внутренностей и головы;  4- промывание;  5- пластование;  6- нарезка на порционные куски. | 1-3 |
| **В 2** | Кальмары, мидии, креветки, крабы и т.д. | 1-3 |
| **В 3** | 1. Отрезать крылья и ножки  2. Отделить спинку и грудку  3. Разрезать ножки по суставу на голень и бедро  4. Разрезать спинку на две части  5. Разрезать грудку вдоль на две половинки | 1-3 |
| **В 4** | 1 – Нет; 2 – Да; 3 – Нет; 4- Нет; 5 – Да. | 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 | 0-42 | «2» |
| 11-15 | 46-63 | «3» |
| 16-20 | 67-83 | «4» |
| 21-24 | 88-100 | «5» |

**БЛАНК ОТВЕТОВ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Контрольная работа по разделу «Кулинария»** | | | | | | | |
| Ученицы 6 \_\_\_\_ 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** | 1-  2-  3-  4-  5-  6- | | | | | | |
| **В 2** |  | | | | | | |
| **В 3** |  | | | | | | |
| **В 4** |  | | | | | | |
| **Часть 3** | | | | | | | |
| **С 1** | Задание (связный рассказ) выполняется на обороте или отдельном листе. | | | | | | |