**КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ,**

**используемые при оценивании уровня подготовки учащихся**

**по предмету «Технология» (девочки) 5 класс**

**Пояснительная записка**

**Цель:** выявить уровень достижения образовательных результатов учащихся по итогам курса технологии 5 класс

**предметные знания:**

*-понятия*: интерьер и рабочая зона кухни, кулинария, простые бутерброды, столовые приборы, виды бытовых швейных машин, конструирование;

**предметные умения:**

- требования к нарезке хлеба для бутербродов, определение вида бутербродов и чая, способов варки яиц; технологию приготовления салатов из свежих овощей;

- процесс получения ткани, виды растительных волокон, определение долевой нити в ткани;

- правила снятия мерок и их назначение, название деталей фартука на поясе, способы соединения лоскутной мозаики;

- **метапредметные умения:**

*-****познавательные*:** поиск и выделение необходимой информации; владение методами чтения графической информации (работа с таблицей, изображениями, со схемой); классификация объектов по выделенным признакам; выстраивание цепочки логических действий; формулирование определений, понятий информации;

-***регулятивные***: использование изученных правил, способов действий, приемов вычислений; оценивание результата по алгоритму;

***- коммуникативные***: оформление своих мыслей в письменной форме;

* **личностные:** аккуратность при выполнении заданий;

**Краткая характеристика итоговой контрольной работы**

В содержание включены вопросы по разделам: «Технология домашнего хозяйства», «Электротехника», «Кулинария», *«Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла».*

Контрольная работа включает в себя задания базового и повышенного уровня, состоит из 3 частей:

Задания первого уровня *(часть А)* предполагали выбор учащимися правильного от­вета с явной под­сказкой.

Задания второго уровня *(часть В)* являлись более сложными, то есть требовали от учащихся воспроизведения зна­ний по памяти, без подсказки.

Задания третьего уровня (*часть* С) включает 2 задания (повышенного уровня) с кратким свободным ответом.

**Работа включает 18 заданий:**

16 заданий базового уровня, 2 задания (17-18) – повышенного уровня.

**Задания позволяют выявить**

***познавательные*:** поиск и выделение необходимой информации (№ 2, 3, 4, 5, 6, 8); владение методами чтения графической информации (работа с таблицей, изображениями, со схемой) (№ 13, 14, 15); классификация объектов по выделенным признакам (№ 9,10); выстраивание цепочки логических действий (№ 16); формулирование определений, понятий информации (№ 1, 7, 17, 18);

-***регулятивные***: использование изученных правил, способов действий, приемов вычислений (№ 11, 12);

***- коммуникативные***: оформлять свои мысли в письменной форме;

**личностные:** аккуратность при выполнении заданий

**Итоговая контрольная работа**

Ф.И. учащейся\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5 класс дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Часть 1 (А)**

**Выберите правильный ответ:**

**1.** **Интерьер в переводе с французского означает ....**

а) внутренний;

б) внешний;

в) объемный.

**Выберите правильный ответ:**

**2. Зона в кухне, предназначенная только для приготовления пищи.**

А) столовая

Б) рабочая

В) обеденная

**Выберите правильный ответ:**

**3.К столовым приборам не относится:**

а) ложка;

б) дуршлаг;

в) вилка;

г) нож.

**Выберите правильный ответ:**

**4.Простые бутерброды – это:**

а) используют один вид продукта

б) используют несколько видов продуктов

**Выберите правильный ответ:**

**5. Хлеб для бутербродов нарезают:**

а) 5мм

б) 1см

в) 2см

**Выберите правильный ответ:**

**6.Определите, что какого вида чая не существует:**

А) чёрный

Б) зелёный

В) белый

Г) синий

**Выберите правильный ответ:**

**7.Процесс получения ткани из ниток путём их переплетения называется:**

а) прядение;

б) ткачество;

в) отделка.

**Выберите правильный ответ:**

**8. Долевая нить при растяжении:**

а) изменяет свою длину

б) не изменяет своей длины

**Выберите правильные ответы:**

**9.Волокна растительного происхождения получаются из:**

А) шелка;

Б) льна;

В) шерсти;

Г) хлопка.

**Выбери правильные ответы:**

10.Бытовые швейные машины бывают с приводом:

1. ручным
2. гидравлическим
3. ножным
4. электрическим

**Выберите правильный ответ:**

**11. Мерки снимают:**   
а) по правой стороне фигуры  
б) по левой стороне фигуры

**Выбери правильный ответ:**

**12.Для расчета ширины фартука нужна мерка:**

А) Дн

Б) Сб

В) Ст

**Часть 2 (В)**

**13*.*** **Установите соответствие** **между видом варки яиц и временем их приготовления**

1. Яйцо «всмятку»

А. 8-10 мин.

2. Яйцо «в мешочек»

Б. 2 мин.

3. Яйцо «вкрутую»

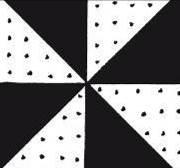
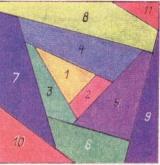
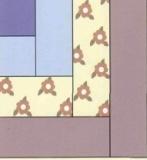
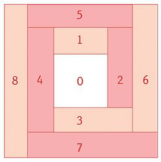
В. 4 - 5 мин.

**14.Подпиши название деталей фартука**

https://fsd.multiurok.ru/html/2018/10/16/s_5bc608e71904b/971147_2.pnghttps://fsd.multiurok.ru/html/2018/10/16/s_5bc608e71904b/971147_2.pnghttps://fsd.multiurok.ru/html/2018/10/16/s_5bc608e71904b/971147_4.pnghttps://fsd.multiurok.ru/html/2018/10/16/s_5bc608e71904b/971147_5.pnghttps://fsd.multiurok.ru/html/2018/10/16/s_5bc608e71904b/971147_6.pnghttps://fsd.multiurok.ru/html/2018/10/16/s_5bc608e71904b/971147_7.png

**15. Установите соответствие*,*** **между названием и изображением лоскутного узора:**

1. спираль
2. колодец
3. ёлочка
4. мельница

. 

**1 2 3 4**

Ответ: А -; Б -; В -; Г -;

**16. Определите правильную последовательность приготовления салатов из свежих овощей:**

а) нарезание овощей;

б) выкладывание в салатницу и украшение;

в) заправка овощей;

г) первичная обработка овощей.

Ответ: 1- ; 2- ; 3- ; 4-

**Часть 3 (С)**

17. Искусство приготовления пищи называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

18. Конструирование – это **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Результат освоения определяется следующим образом:**

Оценка успешности выполнения заданий (в %)

|  |  |
| --- | --- |
| **Уровневая оценка знаний 5кл** | **Традиционная оценка учащихся** |
| 86% - 100% Высокий | Отлично |
| 66 % - 85 % Выше среднего | Хорошо |
| 50% - 65% Средний уровень | Удовлетворительно |
| Менее 50% Низкий уровень | Неудовлетворительно |

**Инструкция по проверке и оценке тестового задания**

Оценки за контрольную работу следует выставлять по следующей шкале: А- по 1 баллу за правильный ответ, В- по 2 балла, С- по 3 балла

Максимальное количество баллов за работу – 26

Критерии оценивания:

«5» - от 23-26 б.

«4» - от 19-22 б.

«3» - от 13-18 б.

«2» - менее 12 баллов

**Ответы на задания**

**Часть А** № 1-12 **Часть В** №13-16 **Часть С** №17-18

1.а, 2б, 3в, 4а,5б,6г,7Б,8б,

9б, г

10. 1,2,3, 11а,12 Сб.,

13 а-3, б-1, в-2

14. 1-пояс,2-карман,3- нижняя часть

15.а-3, б-1, в-2, г-4

16. 1-г,2-а,3-в,4-б

17.кулинария

18 построение чертежа деталей изделия