**КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ,**

**используемые при оценивании уровня подготовки учащихся**

 **по предмету «Технология» (девочки) 7 класс**

 Преподавание технологии, как и других предметов, предусматривает индивидуально - тематический контроль знаний учащихся. Причем при проверке уровня усвоения материала по каждой достаточно большой теме обязательным является оценивание двух основных элементов: теоретических знаний и умений применять их при выборе практических.

Для контроля знаний по технологии используются:

* + различные виды письменных работ (тесты, самостоятельные, контрольные);
	+ практические творческие работы, проекты;
	+ устный индивидуальный и фронтальный опросы.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:**

Примерный характер оценок предполагает, что при их использовании учитываются цели контроля успеваемости, индивидуальные особенности школьников, содержание и характер труда.

***Нормы оценок теоретических знаний:***

При устном ответе обучаемый должен использовать «технический язык», правильно применять и произносить термины.

***Оценка «5»*** ставится, если обучаемый: полностью усвоил учебный материал; умеет изложить его своими словами; самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

***Оценка «4»*** ставится, если обучаемый: в основном усвоил учебный материал; допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

***Оценка «3»*** ставится, если обучаемый: не усвоил существенную часть учебного материала; допускает значительные ошибки при его изложении своими словами; затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами; слабо отвечает на дополнительные вопросы.

***Оценка «2»*** ставится, если обучаемый: почти не усвоил учебный материал; не может изложить его своими словами; не может подтвердить ответ конкретными примерами; не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

***Оценка «1»*** ставится, если обучаемый: полностью не усвоил учебный материал; не может изложить знания своими словами; не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

***Нормы оценок выполнения обучаемыми практических работ:***

Учитель выставляет обучаемым отметки за выполнение практической работы, учитывая результаты наблюдения за процессом труда школьников, качество изготовленного изделия (детали) и затраты рабочего времени.

***Оценка*** ***«5»*** ставится, если обучаемым: тщательно спланирован труд и рационально организовано рабочее место; правильно выполнялись приемы труда, самостоятельно и творчески выполнялась работа; изделие изготовлено с учетом установленных требований; полностью соблюдались правила техники безопасности.

***Оценка*** ***«4»*** ставится, если обучаемым: допущены незначительные недостатки в планировании труда и организации рабочего места; в основном правильно выполняются приемы труда; работа выполнялась самостоятельно; норма времени выполнена или недовыполнена 10-15 %; изделие изготовлено с незначительными отклонениями; полностью соблюдались правила техники безопасности.

***Оценка*** ***«3»*** ставится, если обучаемым: имеют место недостатки в планировании труда и организации рабочего места; отдельные приемы труда выполнялись неправильно; самостоятельность в работе была низкой; норма времени не довыполнена на 15-20 %; изделие изготовлено с нарушением отдельных требований; не полностью соблюдались правила техники безопасности.

***Оценка*** ***«2»*** ставится, если обучаемым: имеют место существенные недостатки в планировании труда и организации рабочего места; неправильно выполнялись многие приемы труда; самостоятельность в работе почти отсутствовала; норма времени не довыполнена на 20-30 %; изделие изготовлено со значительными нарушениями требований; не соблюдались многие правила техники безопасности.

***Оценка*** ***«1»*** ставится, если обучаемым: не планировался труд, неправильно организованно рабочее место; неправильно выполнились приемы труда; отсутствует самостоятельность в работе; крайне низкая норма времени; изделие изготовлено с грубыми нарушениями требований; не соблюдались правила техники безопасности.

***Нормы оценок выполнения обучающихся графических заданий и творческих работ***

***Оценка*** ***«5»*** ставится, если обучаемым: творчески планируется выполнение работы; самостоятельно и полностью используются знания программного материала; правильно и аккуратно выполняется задание; умело используются справочная литература, наглядные пособия, приборы и другие средства (в том числе презентации).

***Оценка*** ***«4»*** ставится, если обучаемым: - правильно планируется выполнение работы; самостоятельно используется знания программного материала; в основном правильно и аккуратно выполняется задание; используются справочная литература, наглядные пособия, приборы и другие средства (в том числе презентации).

***Оценка*** ***«3»*** ставится, если обучаемым: допускаются ошибки при планировании выполнения работы; не могут самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала; допускают ошибки и неаккуратно выполняют задание; затрудняются самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства (в том числе презентации).

***Оценка*** ***«2»*** ставится, если обучаемым: не могут правильно спланировать выполнение работы; не могут использовать знания программного материала; допускают грубые ошибки и неаккуратно выполняют задание; не могут самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства (в том числе презентации).

***Оценка*** ***«1»*** ставится, если обучаемым: не могут спланировать выполнение работы; не могут использовать знания программного материала; отказываются выполнять задания.

***При выполнении тестов, контрольных работ***

***Оценка «5»****ставится, если учащийся:*выполнил 90 - 100 % работы

***Оценка «4»****ставится, если учащийся:*выполнил 70 - 89 % работы

***Оценка «3»****ставится, если учащийся:*выполнил 30 - 69 % работы

***Оценка «2»****ставится, если учащийся:*выполнил до 30 % работы

***Итоговая оценка знаний и умений учащихся***

**За учебную четверть и за год знания и умения оцениваются одной оценкой.**

При выставлении итоговой оценки учитывается уровень знаний ученика и овладение им практическими умениями. Основанием для выставления итоговой оценки служат результаты мониторинга учителя за повседневной работой ученика, устного опроса, практических работ, проверочных, самостоятельных и итоговых контрольных работ.

**Вводная (тестовые) контрольная работа и ответы для девочек**

**7 класс**

**Кулинария**

**Отметьте знаком «+» один или все правильные ответы:**

**К порционным полуфабрикатам из говядины относят:**

1. **Бифштекс**
2. Пельмени
3. **Антрекот**
4. Гуляш

**Уксус получают из:**

1. **Яблок**
2. Картофеля
3. Риса
4. Крыжовника

**В открытой упаковке молоко может храниться не более**

1. Недели
2. **3-4 дней**
3. 5-6 дней

**Консервирующими веществами при заготовке продуктов являются:**

1. **Соль**
2. Пищевая сода
3. Сахар
4. **Уксусная кислота**
5. **Лимонная кислота.**
6. Крахмал

**Мороженое мясо рекомендуется оттаивать:**

1. в теплой воде;
2. в холодной воде;
3. в микроволновой печи
4. в духовом шкафу
5. **на воздухе**

**По способу приготовления салаты могут быть:**

1. **Овощные**
2. Травные
3. **Мясные**
4. Цветочные
5. **Рыбные**
6. **Диетические**
7. **Ассорти**

**Перечислите основные питательные вещества, которые есть в молоке:**

1. Глюкоза
2. **Белки**
3. **Жиры**
4. Йод
5. **Углеводы**
6. **Минеральные соли**
7. **Витамины**

**Приготовление пищи из предварительно обжаренного или припущенного продукта с добавлением специй в закрытой посуде на медленном огне называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Ответ**: тушением**

**Материаловедение**

**Отметьте знаком «+» один или все правильные ответы:**

**К механическим свойствам ткани относятся:**

1. **Прочность**
2. **Сминаемость**
3. Пылеемкость
4. Осыпаемость
5. **Скольжение**
6. **Драпируемость**

**Печатание - это:**

1. Поглощение из раствора красящего вещества
2. **Процесс нанесения цветного рисунка красителями**
3. Создание на поверхности ткани ворса
4. Удаление с поверхности выступающих кончиков волокон

**Предварительная отделка ткани включает следующие операции**

1. Разрыхление
2. **Опаливание**
3. **Мерсеризация**
4. **Беление**
5. **Ворсование**
6. Печатание
7. Вытягивание

**Пестротканая ткань, соткана из пряжи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Ответ**: окрашенной в разные цвета**

**Установите соответствия между видами переплетения нитей в ткани и их характеристиками:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | жаккардовое; | А | нить утка перекрывает 4 и более нитей основы |
| 2 | саржевое | Б | нить основы перекрывает 2 нити утка, пропуская одну |
| 3 | атласное | В | переплетение нитей через одну в шахматном порядке |
| 4 | полотняное | Г | сложное переплетение. |

Ответ: **1-Г,2-Б,3-А,4-В,**

**На рисунке изображено условное обозначение \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_переплетения:**

1. Полотняного
2. Атласного
3. Репсового
4. **Саржевого**
5. Мелкоузорчатого

**Установите соответствия между способами отделки и названием ткани**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Суровая  | А | Ткань, окрашенная в один цвет |
| 2 | Гладкоокрашенная  | Б | Ткань, снятая с ткацкого станка |
| 3 | Меланжевая  | В | Ткань, на которой печатают рисунок |
| 4 | Набивная | Г | Ткань, полученная из смеси разноцветных волокон |

Ответ: **1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В.**

**Машиноведение**

**Отметьте знаком «+» один или все правильные ответы:**

**На платформе швейной машины находится:**

1. **выдвижная пластина**
2. регулятор натяжения нижней нити
3. **рейка двигателя ткани**
4. фронтовая доска
5. моталка

**Соотнесите** названия **составных частей швейной машины и обозначения на рисунке:**

а. Рычаг обратной передачи

б. Указатель длины стежка

в. Маховое колесо

г. Моталка

д. Стержень катушки

е. Узел натяжения моталки

ж. Нитенаправитель №1

з. Двигатель материала

и. Нитепритягиватель

к. Лапка нажимная

л. Челночное устройство

м. Задвижная пластина

н. Нитенаправитель №2

о. Платформа

п. Рукав

р. Регулятор длины стежка

Ответ**: 1 з, 2 ж, 3 е, 4 д, 5 г, 6 в, 7 б, 8 а, 9 р, 10 п, 11 о, 12 н, 13 м, 14 л, 15 к,16 и**

**Профессиональное самоопределение**

**Творческая деятельность по созданию гармоничной предметной среды, окружающей человека называется:**

1. Проектированием
2. **Дизайном**
3. Макетированием

**Моделирование**

**Отметьте знаком «+» один или все правильные ответы:**

**При моделировании юбки со встречной складкой расширение может быть выполнено**

1. Увеличением ширины заднего полотнища
2. Увеличением вытачки на переднем полотнище
3. Закрытием вытачек по линии талии
4. **Параллельным разведением переднего полотнища**
5. Вертикальными рельефами по переднему и заднему полотнищу

**Технология**

**Отметьте знаком «+» один или все правильные ответы:**

**Определите соответствие (принадлежность) операции ручным работам:**

1. **Сметывание**
2. Притачивание
3. **Заметывание**
4. Обтачивание
5. Настрачивание
6. **Пришивание**

**К соединительным швам относятся:**

1. Окантовочный
2. Обтачной
3. **Стачной**
4. **Запошивочный**
5. Петельный
6. **Настрочной**

**По рисункам определите название шва:**



Ответ**: накладной с открытым срезом, накладной с закрытым срезом,**

**Рукоделие**

 **К народным ремёслам относится:**

1. Кулинария
2. **Ковроткачество**
3. **Вышивка**
4. **Резьба по дереву**
5. Цветоводство

**История костюма**

**Предмет русского народного костюма, представляющей собой женскую одежду на лямках, которую девушки надевали поверх рубахи называли**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ответ**: сарафаном**

**Установите соответствие между понятием и его определением**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Декоративные линии | А | Линии, образуемые различными отделками |
| 2 | Покрой | Б | Линии (швы) расчленяющие поверхность одежды на отдельные детали с целью создания объемной формы |
| 3 | Силуэтные линии | В | Вид, придаваемый одежде тем или иным способом выкраивания и пошива |
| 4 | Конструктивные линии | Г | Контурные линии одежды, краев деталей |

Ответ: **1-А, 2-В, 3-Г,4-Б**

**Интерьер**

**Отметьте знаком «+» один или все правильные ответы:**

**В кухне для рационального использования помещения необходимо выделить следующие функциональные зоны:**

1. **Для первичной обработки продуктов**
2. Для чистки одежды
3. **Для тепловой обработки продуктов**
4. **Столовую**
5. Для длительного хранения продуктов
6. Для личной гигиены

**Этикет**

**Отметьте знаком «+» один или все правильные ответы:**

**Праздничный стол можно украшать:**

1. **Невысокими букетами в низких вазах**
2. Цветами с длинными стеблями в высоких вазах
3. Цветами с резким запахом
4. **Гирляндами из живых цветов**

**Итоговая работа по технологии 7 класс (тестовые задания) ( с ответами)**

***1*. При заготовке рыбы на длительное хранение, ее*:*** а) солят; б) вярят; в) жарят; г) коптят; д) замораживают;

е) маринуют?

**2. Гигиена – это** а) наука изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов;

б) наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на его организм;

в) практическое осуществление гигиенических норм и правил.

**3. Укажите правильную последовательность первичной обработки мяса:** а) промывание б) оттаивание;

в) зачистка; г) обмывание; д) нарезание

**4. Если Вы столкнулись с признаками пищевого отравления, какие меры необходимо принять?** а) выпить 2 - 3 стакана крепкого чая; б) вызвать врача; в) положить грелку на область живота; г) оказать первую мед. помощь.

**5. К холодным сладким блюдам относятся:** а) фрукты и ягоды; б) пудинги; в) суфле; г) кисели;

д) мороженое; е) каши; ж) компоты

**6. Виды тепловых обработок овощей:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 - Варка | А - комбинированный способ тепловой обработки овощей, сначала овощи обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности; |
| 2 - Припускание | Б - тепловая обработка овощей в разных количествах жира; |
| 3 - Жарение | В - варка овощей в небольшом количестве жидкости; |
| 4 - Пассерование | Г - варка овощей в большом количестве жидкости; |
| 5 - Тушение | Д - легкое обжаривание продукта. |

**7.Юбки по конструкции бывают;** а) прямые; б) клиньевые; в) диагональные; г) конические;

д) расширенные; е) зауженные.

8. **Установите соответствия между размерными признаками и условными обозначениями**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Длина изделия  | А | Шг |
| 2 | Ширина груди | Б | Ди |
| 3 | Полуобхват груди | В | Сб |
| 4 | Полуобхват бедер | Г | Ст |
| 5 | Полуобхват талии | Д | Сг |

**9. Стачивание – это:** а) соединение приблизительно равных по величине деталей по совмещенным срезам ткани машинной строчкой; б) соединение разных по величине деталей машинной строчкой;
в) прокладывание строчки для закрепления подогнутого края детали.

**10. К соединительным швам относятся:** а) стачной; б) настрочной; в) накладной; г) в подгибку с открытым срезом

**11. Установите соответствия между цифры с буквами линий чертежа:**

А). Передняя вытачка б). Линия талии переднего полотнища в) . Задняя вытачка г) . Линия середины заднего полотнища д) Линия низа е) Линия середины переднего полотнища ж). Линия бокового среза з) Линия бедер

и) Линия талии заднего полотнища к) боковая вытачка



**12.Существует четыре основных типа фигур**: а) прямоугольник б) неустойчивая трапеция, в) песочные часы, • г)устойчивая трапеция (треугольник)

****

**13. Установите цифры с буквами в правильную последовательность технологических операций при раскладке выкройки на ткани:**  а) разложить на ткани мелкие детали; б) разложить на ткани крупные детали;
 в) сколоть сложенную пополам ткань булавками по долевой нити; г) приколоть мелкие детали;
 д) приколоть крупные детали; е) определить лицевую сторону ткани; ж) нанести на тканевые детали контрольные линии и точки; з) разметить припуски на обработку; и) обвести детали по контуру; к) определить долевую нить.

**14. Мороженую рыбу следует оттаивать:** a) в теплой воде; б) в холодной воде; в) в микроволновой печи;

г) в духовом шкафу; д) на столе при комнатной температуре?

**15. Для максимального сохранения в картофеле минеральных солей его:** а) жарят;

б) варят в воде; в) варят на пару; г) варят в кожуре; д) запекают в духовом шкафу.

**16. По силуэту юбки бывают:** а) Расширенные б) Прямые в)Зауженные



 1 2 3

**17. Установите соответствия между цифры с буквами линий чертежа фартука:**

 **а)**. Бретель б). Нижняя часть в. Карман г). Пояс Д). нагрудник

**18. Поломка швейной иглы может произойти, если:** а) игла имеет ржавый налет;

б) игла погнута; в) игла вставлена в иглодержатель до упора; г) игла вставлена в иглодержатель не до упора; д) шпульный колпачок вставлен в челночное устройство не до пора.

**19. Какие мерки при измерении фигуры записывают полностью?** а) мерки длины б) мерки ширины

**20. Определи соответствие**:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид теста | Характерная особенность приготовления теста |
| 1 - Бисквитное | А - большое количество масла |
| 2 - Песочное | Б - каждый слой прокладывается маслом |
| 3 - Заварное | В - большое количество яиц |
| 4 - Слоеное | Г - готовят в два приема |

21. **Установите соответствия : а)** Прямая б) Коническая в) Клиньевая

****

 **1 2 3**

**22. Свойство ткани легко образовывать складки:** а) драпируемость      б) сминаемость          в) усадка

**23. К столовым приборам не относится:** а) ложка           б) дуршлаг              в) вилка         г) нож

**24. Крупы перед тепловой обработкой:** а) перебирают б) измельчают в) промывают

**25. Долевая нить при растяжении:** a) растягивается б) не изменяет свою длину в) скручивается

**26. Определите правильную последовательность первичной обработки рыбы:** а) промывание;

 б) разрезание брюшка; в) оттаивание; г) удаление внутренностей; д) очистка рыбы от чешуи;

е) нарезание на порционные куски; ж) удаление головы, плавников, хвоста.

**27. По каким характеристикам определяется доброкачественность рыбы:** а) консистенция плотная

б) жабры серого цвета; в) чешую отстает от кожи; г) консистенция рыхлая; д) глаза мутные;

е) жабры ярко-красного цвета; ж) чешуя просто прилегает к коже; з) глаза прозрачные.

**28. К холодным сладким блюдам относятся:** а) фрукты и ягоды; б) пудинги; в) суфле; г) кисели;

д) мороженое; е) каши; ж) компоты.

**29. Как заправляется машинная игла? а**) Со стороны длинного желобка; б) со стороны короткого; в) не имеет значения.

**30. Какая машинная игла толще?** а)№90; б) № 110. В) №75

**31 Какая нить толще? а**)№50; б) № 30.

**32. Перед замешиванием теста муку:** а) сушат; б) проверяют на наличие вредителей;

в) просеивают; г) перебирают; д) обжаривают

**33. Установите соответствия цифры с буквами линий чертежа сорочки** : а) линия низа рукава б) линия бока В) линия горловины г) линия низа д) линия плеча е) линия середины изделия Ж) перед ( спинка)

6 7

34. **Картофель следует хранить:** а) на свету при температуре +18 С; б) в темноте при температуре +18 С;

в) на свету при температуре +5 С; г) в темноте при температуре +5 С; д) в морозильнике при температуре -18 С.

35. **С помощью каких деталей швейной машины производится заправка нижней нити?**

А). Челночное устройство б). Шпулька. В) Шпульный колпачок

**36.Изберите верный ответ. Долевая нить идет по вдоль кромки**: а) да; б) нет.

**37.Варить овощи для салатов и винегретов следует:** а) очищенными; б) неочищенными;

в) нарезанными крупными кусками; г) нарезанными мелкими кусками.

**38.Бананы - это плоды:** а) травянистого растения; б) дерева; в) пальмы; г) кустарника.

**39. В какую сторону необходимо вращать маховое колесо? А)**. На себя б) От себя.

**40. Как называются нити, идущие вдоль ткани а)**. Нити утка. Б). Нити основы. В). Кромка.

**Итоговая работа по технологии 7 класс (ответы на тестовые задания)**

|  |  |
| --- | --- |
| № |  |
| 1 | а), г). д), е) |
| 2 | б |
| 3 | БГВАД |
| 4 | дб |
| 5 | АГДЖ |
| 6 | 1Г 2В 3Б 4Д 5А |
| 7 | А.б.г. |
| 8 | 1б. 2а. 3д.4в |
| 9 | а |
| 10 | а; б; в;  |
| 11 | 1г. 2и. 3в. 4-5к. 6а. 7б. 8е. 9ж. 10д 11з |
| 12 | 1б. 2г. 3в. 4а |
| 13 | 1 – к; 2 – е; 3 – в; 4 – б; 5  а; 6 – д; 7 – г; 8 – и; 9 – з; 10 – ж. |
| 14 | д |
| 15 | д |
| 16 | 1б. 2а. 3в |
| 17 | 1А. 2-д. 3 – г. 4 – в 5- б |
| 18 | б), г), д) |
| 19 | а |
| 20 | 1В. 2А. 3Г.4Б |
| 21 | 1б. 2в. 3а |
| 22 | а |
| 23 | б |
| 24 | А.в |
| 25 | б |
| 26 | ВДБГЖАЕ |
| 27 | АЕЖЗ |
| 28 | АГДЖ |
| 29 | а |
| 30 | б |
| 31 | б |
| 32 | Б.в |
| 33 | 1-в. 2 – д. 3- а. 4- б. 5 – г. 6 – е. 7 - ж |
| 34 | г |
| 35 | Б.в |
| 36 | а |
| 37 | *Ответ: б.* |
| 38 | *Ответ: а.* |
| 39 | а |
| 40 | в |
|  |  |