

Годовая контрольная работа по технологии 5 класс
Пояснительная записка

Цель контрольной работы - определение уровня достижения обучающимися предметных результатов обучения.

Задачи:

1. Установить соответствие уровня достижения обучающимися планируемых результатов требованиям ФГОС.

2. Оценить качество организации учебного процесса по предмету.

КИМ направлены на выявление следующих результатов освоения основной образовательной программы:

В разделе **Технологии ведения домашнего хозяйства**: знания и умения эстетически и рационально оборудовать кухню с учетом требований эргономики и научной организации труда;

В разделе **Кулинария**: знания и умения соблюдать нормы и правила безопасности труда, правила санитарии и гигиены; о значении здорового питания для сохранения своего здоровья; о способах и приемах кулинарной обработки ; о технологической последовательности приготовления бутербродов, горячих напитков, блюд из яиц, макаронных изделий, круп.

В разделе **Создание изделий из текстильных материалов**: знания и умения подбирать и применять инструменты, приборы и оборудование в технологических процессах с учетом областей их применения; о назначении и технологических свойствах материалов; о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; о видах, приемах и последовательности выполнения технологических операций; о способах конструирования и моделирования одежды.

В разделе **Художественные ремёсла**: знания и умения о видах декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, о возможностях лоскутной пластики, об основных приемах и материалах, применяемых в лоскутной пластике

В разделе **Технологии творческой и опытнической деятельности**: знания и умения документировать результаты труда и проектной деятельности;

Диагностическая работа составлена в 2-х вариантах, каждый вариант включает 20 заданий, которые отличаются уровнем сложности и формой.

На выполнение диагностической работы отводится 1 урок (45 минут).

Таблица 1

Распределение заданий КИМ по уровню сложности

Уровень сложности заданий	Количество заданий	Максимальный первичный балл	Процент максимального первичного балла
---------------------------	--------------------	-----------------------------	--

Базовый	10	10	30
Повышенный	10	22	70
Итого	20	32	100%

Таблица 2

План контрольно-измерительных материалов

№ задания	Предметные результаты (проверяемое содержание)	Уровень сложности задания	Время выполнения задания (мин)	Максимальный балл за задание
1.	Планировка кухни	<i>Базовый (Б)</i>	1	1
2.	Необходимый набор посуды для приготовления пищи	<i>Базовый (Б)</i>	1	1
3.	Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека	<i>Базовый (Б)</i>	1	1
4.	Подача бутербродов	<i>Базовый (Б)</i>	1	1
5.	Классификация текстильных волокон	<i>Базовый (Б)</i>	1	1
6.	Классификация текстильных волокон	<i>Базовый (Б)</i>	1	1
7.	Понятие о моделировании одежды	<i>Базовый (Б)</i>	1	1
8.	Основные узлы швейной машины	<i>Базовый (Б)</i>	1	1
9.	Понятие об этапах выполнения проекта	<i>Базовый (Б)</i>	1	1
10.	Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства	<i>Базовый (Б)</i>	1	1
11.	Виды круп	<i>Повышенный (П)</i>	3	2
12.	Способы варки куриных яиц	<i>Повышенный (П)</i>	3	2
13.	Особенности сервировки стола	<i>Повышенный (П)</i>	3	2
14.	Понятие о снятии мерок	<i>Повышенный (П)</i>	3	2
15.	Виды бобовых	<i>Повышенный (П)</i>	3	2
16.	Понятие о ручных инструментах	<i>Повышенный (П)</i>	3	2
17.	Виды горячих напитков	<i>Повышенный (П)</i>	3	2
18.	Основные понятия о ткани	<i>Повышенный (П)</i>	3	2
19.	Общие правила механической кулинарной обработки овощей	<i>Повышенный (П)</i>	5	3
20.	Подготовка швейной машины к работе	<i>Повышенный (П)</i>	10	3
ИТОГО:			45	32

Таблица 3

Ответы к контрольно-измерительным материалам

№ задания	Ответ	Балл
1.	В	1
2.	Б	1
3.	Г	1
4.	В	1
5.	Г	1
6.	В	1
7.	Б	1
8.	А	1
9.	Б	1
10.	А	1
11.	А-3 Б-4 В-1 Г-2	2
12.	А-2 Б-1 В-3	2
13.	А-4 Б-2 В-3 Г-1	2

14.	А-4 Б-3 В-1 Г-2	2
15.	Б, Д	2
16.	Б,В	2
17.	А,Г,Д	2
18.	Б,Г	2
19.	ГВБДА	3
20.	ДВГБЕА	3
		32

Все задания части А оцениваются в 1 балл. Задание с выбором ответа считается выполненным, если указана буква верного ответа.

11-18 задания части В оцениваются в 2 балла. За верно выполненное задание выставляется 2 балла, если допущена 1 ошибка- 1 балл. За неверный ответ, содержащий 2 и более ошибок, выставляется 0 баллов.

19-20 задания части В оцениваются в 3 балла. За верно выполненное задание выставляется 3 балла, если допущена 1 ошибка- 2 балла, 2 ошибки – 1 балл. За неверный ответ, содержащий 3 и более ошибок, выставляется 0 баллов.

Таблица 4

Таблица перевода баллов в отметки по пятибалльной шкале

Уровень достижения планируемых результатов	Недостаточный	Пониженный	Базовый	Повышенный
Отметка по пятибалльной шкале	2	3	4	5
Первичные баллы	менее 16	16-22	23-29	30-32

Инструкция по выполнению контрольной работы

На выполнение работы по технологии даётся 45 минут.

Работа включает в себя 20 тестовых заданий и состоит из 2-х частей: часть А содержит 10 заданий (базового уровня сложности) с выбором одного правильного ответа. Часть В включает 10 заданий (повышенного уровня): 4 - с выбором нескольких правильных ответов, 4 - на установление соответствия и 2 - на установление последовательности.

В заданиях 1-10 необходимо выделить букву правильного ответа. В случае неверного ответа зачеркните его и выделите новую букву. В заданиях 11-14 в поле ответа внесите цифры соответствующие буквам. В случае неверного ответа зачеркните его и ниже напишите новый. В заданиях 15-18 необходимо выделить несколько букв, соответствующих правильному ответу. В случае неверного ответа зачеркните его и выделите новую букву. В заданиях 19-20 ответ запишите в виде ряда букв. В случае неверного ответа зачеркните его и рядом напишите новый.

При выполнении работы не разрешается пользоваться учебником, рабочими тетрадями и другим справочным материалом. При необходимости можно пользоваться черновиком. Записи в черновике проверяться и оцениваться не будут.

Советуем выполнять задания в том порядке, в котором они даны. В целях экономии времени пропускайте задание, которое не удаётся выполнить сразу, и переходите к

следующему. Если после выполнения всей работы у Вас останется время, то Вы сможете вернуться к пропущенным заданиям. Желаем успеха!

Контрольный итоговый тест по технологии 5 класс

Часть А.

Выбери правильный ответ:

1. В столовой не располагают зону:

- А) обеденную
- Б) хранения посуды
- В) приготовления пищи
- Д) отдыха

2. Укажите предмет, не относящийся к кухонной посуде.

- А) кастрюля
- Б) мясорубка
- В) сковорода
- Г) сотейник

3. Строительный материал для клеток организма это:

- А) углеводы
- Б) витамины
- В) жиры
- Г) белки

4. К горячим бутербродам подают

- А) шпажку
- Б) ложку
- В) нож, вилку
- Г) чашку

5. К текстильным волокнам растительного происхождения не относится:

- А) хлопок
- Б) лён
- В) джут
- Г) шерсть

6. Из каких волокон изготавливают х./б. и льняные ткани.

- А) шерстяные волокна

- Б) шёлковые волокна
- В) натуральные волокна растительного происхождения

7. Моделирование это:

- А) снятие мерок
- Б) изменение выкройки
- В) выполнение чертежа

8. Устройство, с помощью которого можно намотать нить на шпульку, называется:

- А) моталка
- Б) электропривод
- В) шпулька

9. На каком этапе выполнения проекта происходит разработка конструкции и технологии изготовления изделия?

- А) поисковый этап
- Б) технологический этап
- В) заключительный этап

10. Один из древних видов декоративно-прикладного творчества, в основу которого входит техника шитья из кусочков ткани – лоскутов называется:

- А) лоскутное шитье
- Б) аппликация
- В) стёжка

Часть В.

Установи соответствие

11. Зерновая культура – вид крупы:

1. овес	А. пшеница
2. рис	Б. ячневая
3. просо	В. овсяные хлопья
4. ячмень	Г. рисовая

Ответ:

А	Б	В	Г

12. Способ приготовления – время варки яйца:

1. в мешочек	А. 2-3 минуты
--------------	---------------

2. всмятку	Б. 4-5 минут
3. вкрутую	В. 7-10 минут

Ответ:

А	Б	В

13. Блюдо на завтрак – сервировка стола:

1. яйцо всмятку	А. чайная пара
2. горячий бутерброд	Б. тарелка, нож, вилка
3. салат из свежих овощей	В. салатник
4. чай	Г. пашотница

Ответ:

А	Б	В	Г

14. Название мерки – обозначение мерки

1. Об	А. Обхват груди
2. От	Б. Длина изделия
3. Ди	В. Обхват бёдер
4. Ог	Г. Обхват талии

Ответ:

А	Б	В	Г

Выбери несколько правильных ответов:

15. К бобовым относятся овощи:

- А) капуста
- Б) фасоль
- В) картофель
- Г) редис
- Д) бобы

16. К инструментам для ручных швейных работ относятся:

- А) ластик
- Б) игла
- В) ножницы
- Г) манекен

17. К горячим напиткам относятся:

- А) чай
- Б) квас
- В) морс
- Г) кофе
- Д) какао

18. Ткань имеет:

- А) лицо
- Б) изнаночную сторону
- В) боковую сторону
- Г) лицевую сторону
- Д) заднюю сторону

Установи правильную последовательность

19. Механическая кулинарная обработка моркови

	А - нарезать/натереть
	Б - очистить
	В - мыть щеткой
	Г - сортировать
	Д - промыть

Ответ: _____

20. Заправка верхней нити

	А - игла
	Б - рычаг нитепритягивателя
	В - нитенаправитель
	Г - регулятор натяжения верхней нити
	Д - катушечный стержень
	Е – крючок на игловодителе

Ответ: _____