

## Годовая контрольная работа по технологии для 7 класса

### *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 жилое помещение осветительными приборами 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 выпечки и сладких блюд.

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 для изготовления поясной одежды.

В разделе **Художественные ремёсла**: знания и умения о видах декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, о возможностях ручной росписи тканей и вышивания, об основных видах, способах и техниках этих видов рукоделия.

В разделе **Технологии творческой и опытнической деятельности**: знания и умения составлять защитную речь результатов 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.        | Современный многофункциональный пылесос                      | <i>Базовый (Б)</i>        | 1                              | 1                            |
| 2.        | Приборы для создания микроклимата                            | <i>Базовый (Б)</i>        | 1                              | 1                            |
| 3.        | Ароматические добавки к тесту                                | <i>Базовый (Б)</i>        | 1                              | 1                            |
| 4.        | Разрыхлители теста   | <i>Базовый (Б)</i>        | 1                              | 1                            |
| 5.        | Желирующие вещества  | <i>Базовый (Б)</i>        | 1                              | 1                            |
| 6.        | Текстильные волокна животного происхождения                  | <i>Базовый (Б)</i>        | 1                              | 1                            |
| 7.        | Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей                  | <i>Базовый (Б)</i>        | 1                              | 1                            |
| 8.        | Виды батика  | <i>Базовый (Б)</i>        | 1                              | 1                            |
| 9.        | Конструкции юбок   | <i>Базовый (Б)</i>        | 1                              | 1                            |
| 10.       | Терминология машинных работ                                  | <i>Базовый (Б)</i>        | 1                              | 1                            |
| 11.       | Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста       | <i>Повышенный (П)</i>     | 3                              | 2                            |
| 12.       | Приборы и датчики в доме                                     | <i>Повышенный (П)</i>     | 3                              | 2                            |
| 13.       | Типы освещения.  | <i>Повышенный (П)</i>     | 3                              | 2                            |
| 14.       | Снятие мерок для изготовления поясной одежды                 | <i>Повышенный (П)</i>     | 3                              | 2                            |
| 15.       | Виды приводов швейной машины                                 | <i>Повышенный (П)</i>     | 3                              | 2                            |
| 16.       | Изделия из заварного теста                                   | <i>Повышенный (П)</i>     | 3                              | 2                            |
| 17.       | Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей                  | <i>Повышенный (П)</i>     | 3                              | 2                            |
| 18.       | Правила раскроя  | <i>Повышенный (П)</i>     | 3                              | 2                            |
| 19.       | Правила раскладки и раскроя поясного изделия.                | <i>Повышенный (П)</i>     | 5                              | 3                            |
| 20.       | Последовательность обработки поясного изделия после примерки | <i>Повышенный (П)</i>     | 10                             | 3                            |
| ИТОГО:    |  |                           | 45                             | 32                           |

Таблица 3

## Ответы к контрольно-измерительным материалам

| № задания | Ответ | Балл |
|-----------|-------|------|
| 1.        | Г     | 1    |
| 2.        | Б     | 1    |
| 3.        | Г     | 1    |
| 4.        | В     | 1    |
| 5.        | Г     | 1    |
| 6.        | Б     | 1    |
| 7.        | Б     | 1    |
| 8.        | Г     | 1    |
| 9.        | В     | 1    |

|        |                    |    |
|--------|--------------------|----|
| 10     | В                  | 1  |
| 11.    | А-4, Б-1, В-3, Г-2 | 2  |
| 12.    | А-3, Б-1, В-2      | 2  |
| 13.    | А-4, Б-1, В-2      | 2  |
| 14.    | А-2, Б-3, В-4, Г-1 | 2  |
| 15.    | А,В,Г              | 2  |
| 16.    | А,В                | 2  |
| 17.    | Б,В                | 2  |
| 18.    | А,В                | 2  |
| 19.    | ГЗБАВЕДЖ           | 3  |
| 20.    | ГЕДВЖБА            | 3  |
| ИТОГО: |                    | 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!

### ***Образец контрольной работы***

#### **Часть А.**

##### **Выбери правильный ответ:**

1. Современный многофункциональный пылесос используют для:

- А) удаления пыли
- Б) влажной уборки кафеля
- В) мытья окон
- Г) всего перечисленного

2. К системе безопасности дома **не** относится:

- А) пожарная сигнализация
- Б) кондиционер
- В) охранная сигнализация
- Г) датчики присутствия

3. Для ароматизации теста используется:

- А) ваниль;
- Б) корица;
- В) цедра лимона;
- Г) все перечисленное

4. Для химического способа разрыхления теста нужно взять:

- А) дрожжи
- Б) взбитые белки
- В) соду

5. Желирующее вещество, получаемое из картофеля:

- А) пектин
- Б) агар
- В) желатин
- Г) крахмал

6. Ткани из натуральных волокон животного происхождения получают из:

- А) нефти
- Б) шерсти
- В) кенафа
- Г) хлопчатника

7. К технологическим свойствам ткани **не** относится:

- А) раздвижка в швах
- Б) пылеемкость
- В) осыпаемость
- Г) скольжение

8. Укажи **неверный** ответ. Вид батика:

- А) холодный;
- Б) горячий
- В) узелковый
- Г) платочный

9. Модель на основе прямой юбки

- А) юбка солнце
- Б) юбка полусолнце
- В) юбка карандаш
- Г) юбка годе

10. Термин машинной операции:

- А) вымётывание
- Б) смётывание
- В) притачивание
- Г) замётывание

**Часть В**

Установи соответствие

11. Инвентарь, приспособление - назначение:

|               |                                   |
|---------------|-----------------------------------|
| 1. сито       | А. для нарезания теста            |
| 2. весы       | Б. для просеивания муки           |
| 3. формочки   | В. для выделения из теста печений |
| 4. тесторезка | Г. для взвешивания продуктов      |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| А | Б | В | Г |
|---|---|---|---|

Ответ: 

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|--|--|--|--|

12. Название прибора - размещение:

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| 1. детектор утечки газа    | А. вход в дом    |
| 2. защита от протечки воды | Б. кухня         |
| 3. камера видеонаблюдения  | В. ванная, кухня |

Ответ: 

|   |   |   |
|---|---|---|
| А | Б | В |
|   |   |   |

13. Тип освещения – вид светильника:

|                           |                                      |
|---------------------------|--------------------------------------|
| 1. общее освещение        | А. гирлянда из разноцветных лампочек |
| 2. местное освещение      | Б. люстра                            |
| 3. направленное освещение | В. бра, торшер, настольная лампа     |
| 4. декоративное освещение | Г. софит                             |

Ответ: 

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| А | Б | В | Г |
|   |   |   |   |

14. Название мерки – обозначение мерки

|       |                         |
|-------|-------------------------|
| 1.Ст  | А. Длина спины до талии |
| 2.Дст | Б. Длина изделия        |
| 3. Ди | В. Полуобхват бёдер     |
| 4. Сб | Г. Полуобхват талии     |

Ответ: 

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| А | Б | В | Г |
|   |   |   |   |

**Выбери несколько правильных ответов:**

15. В бытовой швейной машине применяются приводы:

- А) электрический;
- Б) гидравлический;
- В) ручной;
- Г) ножной;

16. Из заварного теста можно приготовить:

- А) эклеры
- Б) пирожное «Картошка»
- В) профитроли
- Г) торт «Наполеон»

17. К гигиеническим свойствам ткани относятся:

- А) прочность;
- Б) теплозащитность;
- В) воздухопроницаемость
- Г) сминаемость;

18. При раскрое ткани следует учитывать:

- А) скольжение ткани
- Б) сминаемость ткани
- В) направление рисунка
- Г) теплозащитные свойства

**Укажи правильную последовательность**

19. Установи правильную последовательность раскроя швейного изделия:

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
|  | А) разложить мелкие детали            |
|  | Б) разложить крупные детали           |
|  | В) приколоть мелкие и крупные детали  |
|  | Г) определить лицевую сторону ткани   |
|  | Д) разметить припуски на обработку    |
|  | Е) обвести детали по контуру          |
|  | Ж) вырезать детали с учетом припусков |
|  | З) сложить ткань вдоль пополам        |

Ответ: \_\_\_\_\_

20. Установи правильную последовательность пошива прямой юбки:

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
|  | А – застрочить припуск низа юбки |
|  | Б – притачать пояс               |
|  | В – втачать замок-молнию         |
|  | Г – стачать вытачки              |

|  |  |
|--|--|
|  | Д – стачать боковые швы                            |
|  | Е – стачать средний шов заднего полотнища до метки |
|  | Ж – изготовить пояс                                |

Ответ: \_\_\_\_\_