

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №1»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по текущей аттестации предмет: Технология. Технология ведения дома. 7 класс

Составители: Власова Тамара Николаевна
учитель технологии первой категории,
руководитель ШМО
Ладыгина Наталья Владимировна
учитель технологии первой категории

г.Чебаркуль

Годовая проверочная работа

Предмет: Технология. Технологии ведения дома

УМК: Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. «Технология. Технологии ведения дома» (7 класс)

Издательство «Вентана-Граф»

Класс: 7

Цель: определить уровень усвоения содержания образования, предоставить учащимся возможность самореализации в учебной деятельности, определить направления совершенствования преподавания технологии.

1. План годовой проверочной работы

Назначение годовой проверочной работы

Работа по технологии предназначается для проверки уровня усвоения учащимися 7-го класса знаний и умений по технологии в объеме обязательного минимума содержания образования.

Подходы к отбору содержания, разработке структуры годовой проверочной работы

Содержание годовой работы по технологии соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования.

На выполнение работы по технологии даётся два урока по 45 минут.

Структура годовой проверочной работы

Работа по технологии включает в себя контролируемые элементы содержания следующего раздела: «Мир технологий», «Технологии в сфере быта. Экология жилья», «Технологии обработки пищевых продуктов», «Создание изделий из текстильных материалов с элементами материаловедения, машиноведения, черчения и художественной обработки», «Опыт проектирования, конструирования, моделирования. Технология изготовления швейных изделий», «Художественные ремесла».

Работа предполагает включение заданий предметного, метапредметного и личностного плана, что позволяет отследить результаты сформированности УУД обучающихся.

Каждый вариант состоит из трех частей и включает 20 заданий, различающихся формой и уровнем сложности.

План годовой проверочной работы

Код задания	Проверяемые элементы содержания образования	Уровень сложности задания	Тип задания	Максимальный балл за задание
А 1	Виды молочных продуктов	Б	ВО	1
А 2	Виды теста	Б	ВО	1
А 3	Мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями	Б	ВО	1
А 4	Сервировка стола	Б	ВО	1
А 5	Мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями	Б	ВО	1
А 6	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	Б	ВО	1
А 7	Конструирование плечевой одежды	Б	ВО	1
А 8	Моделирование плечевой одежды	Б	ВО	1
А 9	Работа на швейной машине	Б	ВО	1
А 10	Раскрой изделия	Б	ВО	1

A11	Художественные ремесла	Б	ВО	1
A12	Художественные ремесла	Б	ВО	1
B 1	Определение качества молочных продуктов	П	КО	3
B2	Бытовые приборы	П	КО	3
B 3	Раскрой изделия	П	КО	3
B 4	Оборудование, инструменты для приготовления выпечки	П	КО	3
B 5	Определение качества молочных продуктов	П	КО	3
B6	Расчет расхода продуктов	П	КО	3
B7	Виды теста	П	КО	3
C 1	Сервировка стола. Праздничный этикет.	В	РО	6
			Всего:	39

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

Инструкция по проверке и оцениванию проверочной 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 12 выставляется максимальный балл - 1.
3. В заданиях В 1 – С 1 баллы выставляются в зависимости от полноты правильного ответа (от 1 до максимального).

Оценка за работу выставляется в соответствии со следующей шкалой перевода:

Суммарный балл за работу	% выполнения	Отметка по 5-бальной шкале
0-15	0-38	«2»
16-24	41-61	«3»
25-33	64-84	«4»
34-39	87-100	«5»

2.Инструкция по выполнению работы

Работа состоит из трёх частей, включающих 20 заданий. На выполнение заданий отводится 90 минут. Задания необходимо выполнять на отдельных бланках для ответов.

Часть А включает 12 заданий. К каждому заданию даётся 3 варианта ответа, только один из них правильный.

Часть В состоит из 7 заданий. Ответы к этим заданиям необходимо сформулировать самостоятельно, в виде слов, сочетания букв или цифр и т.д., и вписать в прямоугольник.

Часть С включает 1 задание с развёрнутым открытым ответом. Это задание требует полного ответа на поставленные вопросы в виде связного рассказа.

Максимальное количество баллов за всю работу – 39 баллов.

Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа.

Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у вас затруднение, пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям вы сможете вернуться, если у вас останется время.

За выполнение различных по сложности заданий даётся от одного до шести баллов. Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Желаем успеха!

3.Вариант 1

- А 1** Что не является молочным продуктом:
1. Кефир
 2. Сыр
 3. Майонез
- А 2** Изделие из жидкого теста – это:
1. Омлет
 2. Блины
 3. Ватрушка
- А 3** Человек, какой профессии готовит печенье, торты, пряники:
1. Пекарь
 2. Кондитер
 3. Повар
- А 4** Что не используется при сервировке сладкого стола:
1. Вареники с вишней
 2. Морс
 3. Безе
- А 5** К профессиям лёгкой и пищевой промышленности относятся
1. Агроном
 2. Режиссёр
 3. Кондитер
- А 6** Какое волокно относится к группе «Натуральные волокна»:
1. Хлопковое
 2. Вискозное
 3. Полиамидное
- А 7** Какая мерка лишняя при построении чертежа прямой юбки:
1. Ог
 2. Об
 3. От
- А 8** Моделирование – это...
1. Влажно тепловая обработка
 2. Создание разных моделей на основе одной выкройки
 3. Построение чертежа изделия
- А 9** Ниточное соединение по контуру деталей с последующим их вывёртыванием, выполненное на швейной машине, это:
1. Притачивание
 2. Стачивание
 - 3.Обтачивание
- А 10** Косая бейка выкраивается :
1. Под углом 30 градусов
 2. Под углом 45 градусов
 3. Под углом 15 градусов
- А 11** Основной материал для вышивки
1. Крючок
 2. Нитки
 3. Иголлка
- А 12** К видам батика не относится:
1. Холодный
 2. Мокрый
 3. Горячий

В 1 Впишите недостающие названия волокон в схему.



В 2 Напишите основные типы освещения.

В 3 Закончите фразу «стрелка на выкройке должна совпадать с направлением _____»

В 4 Какие электрические бытовые приборы используют для приготовления выпечки?

В 5 Перечислите органолептические методы определения качества молока.

В 6 Перечислите основные виды теста.

В 7 Выполните расчёт продуктов для приготовления пирожного «картошка» на 5 человек

№ п/п	Необходимые продукты	Количество продуктов на одного человека	Количество продуктов на 5 человек
1	Печенье	100 г	
2	Масло сливочное	40 г	
3	Молоко сгущённое	1,5 ст. ложки	
4	Какао-порошок	0,5 ч. ложки	

С 1 Объясните, что такое стол «фуршет». Каковы особенности данного вида сервировки стола. Какие блюда можно использовать при сервировке стола «фуршет»

Вариант 2

- А 1** Что является молочным продуктом:
1. Сгущенка
 2. Кетчуп
 3. Майонез
- А 2** Изделие из жидкого теста – это:
1. Омлет
 2. Оладьи
 3. Ватрушка
- А 3** Человек какой профессии готовит выпекает хлеба и хлебобулочные изделия:
1. Пекарь
 2. Кондитер
 3. Повар
- А 4** Что не используется при сервировке сладкого стола:
1. Чай
 2. Пирожное
 3. Вареники с творогом
- А 5** Чем занимается пищевая промышленность?
1. Обеспечением населения тканями, одеждой, обувью
 2. Обеспечением населения продуктами питания
 3. Обеспечением населения автомобилями
- А 6** Какое волокно относится к группе «Натуральные волокна»:
1. Ацетатное
 2. Шелковое
 3. Полиамидное
- А 7** Какая мерка лишняя при построении чертежа прямой юбки:
1. От
 2. Об
 3. Оп
- А 8** Конструирование – это...
1. Влажно тепловая обработка
 2. Создание разных моделей на основе одной выкройки
 3. Построение чертежа изделия
- А 9** Обработка среза детали полоской материала или тесьмой, это:
1. Притачивание
 2. Окантовывание
 3. Обтачивание
- А 10** Каких складок не бывает :
1. Односторонней
 2. Двусторонней
 3. Многосторонней
- А11** Основной инструмент для вышивки:
1. Спицы
 2. Пяльцы
 3. Канва
- А 12** К вышиванию гладью не относится:
1. Художественная гладь
 2. Атласная гладь
 3. Зелёная гладь

В 1 Впишите недостающие названия волокон в схему.



В 2 Перечислите бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

В 3 Закончите фразу « Длина пояса юбки раскладывается на ткани _____ »

В 4 Какие электрические бытовые приборы используют для приготовления блинов?

В 5 Перечислите органолептические методы определения качества молока.

В 6 Перечислите основные виды теста

В 8 Выполните расчёт продуктов для приготовления пирожного «картошка» на 5 человек

№ п/п	Необходимые продукты	Количество продуктов на одного человека	Количество продуктов на 7 человек
1	Печенье	100 г	
2	Масло сливочное	40 г	
3	Молоко сгущённое	1,5 ст. ложки	
4	Какао-порошок	0,5 ч. ложки	

С 1 Объясните, что такое «гигиена жилища». Каковы основные виды уборки. В чём заключается смысл этих видов.