

Входные контрольные по технологии (девочки) 5-8 класс

Система оценки и видов контроля

Устный контроль включает методы:

- индивидуального опроса,
- фронтального опроса,
- устных зачетов.

Письменный контроль предполагает:

- Тесты
- Проверочные работы

Эти виды контроля можно использовать как на каждом занятии, так и в периодически (по этапам, по разделам). Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов программы «Технология».

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитываю целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Опрос целесообразно проводить по карточкам - заданиям разных типов.

На современном этапе при оценке знаний используется такая формы контроля, как тестирование.

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (работы)

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

Критерии оценок

- 86% - 100% - «5»
- 70% - 85% - «4»
- 50% - 69% - «3»
- 0% - 49% - «2»

Входная контрольная работа по технологии (девочки) для 5 класса

Базовый уровень.

За каждый правильный ответ – 2 балла.

1. Какое утверждение верно?

- а) Инструменты – это линейка, клей, треугольник.
- б) Инструменты – это игла, ножницы, треугольник.

2. Перед вами правила безопасной работы с одним из часто используемых в работе инструментов.

Этот инструмент нельзя оставлять на столе, втыкать в одежду, во время работы с ним нельзя отвлекаться, хранить его нужно вместе с нитью.

Назовите этот инструмент: _____

3. Оригами – это

- а) блюдо японской кухни.
- б) техника складывания фигур из бумаги.
- в) японская национальная кухня.

4. Пластилин – это

- а) сорт глины.
- б) материал созданный человеком.
- в) природный материал
- г) строительный материал

5. Выбери и подчеркни основные требования дизайна к изделиям:

- а) выгода,
- б) удобство,
- в) польза,
- г) дешевизна,
- д) изящество,
- е) красота.

6. Даше нужно сшить игольницу в форме сердечка размером 10x10 см. из флиса. Края обработать петельным швом. Какого размера должен быть лоскут (кусок) флиса, чтобы сшить игольницу заданного параметра?

- а) 10 x10 см.
- б) 10 x 15 см
- в) 15x15 см
- г) 20 см 20 см

7. Как можно украсить игольницу? Выбери правильный ответ.

- а) вышивкой,
- б) пайетками,
- в) аппликацией из бумаги,
- г) термоаппликацией,
- д) кружевами.

8. Маше дали задание: выполнить новогоднюю игрушку (сувенир) из листа фетра 20х30см. Помоги Маше. Какие игрушки можно выполнить?

Предложи не менее 4-5 вариантов:

- | | |
|----|----|
| 1. | 2. |
| 3. | 4. |
| 5. | 6. |

9. Технология – это

- а) наука о технике,
- б) изготовление игрушки,
- в) сложная работа,
- г) способы и приёмы выполнения работы.

10. В каких житейских ситуациях можно применить знания по технологии? Например, порвались джинсы. Можно пришить аппликацию.

Приведи не менее двух примеров.

- 1.
- 2.
- 3.

Ключ к тесту

- 1- б
- 2- игла
- 3- б
- 4- а
- 5- б,д,е
- 6- в
- 7- а,б,д
- 8- предлагают свои варианты ответов
- 9- г
- 10- предлагают свои варианты ответов

Промежуточная аттестация по технологии (девочки) 5-8 класс

Система оценки и видов контроля

Устный контроль включает методы:

- индивидуального опроса,
- фронтального опроса,
- устных зачетов.

Письменный контроль предполагает:

- Тесты
- Проверочные работы

Эти виды контроля можно использовать как на каждом занятии, так и в периодически (по этапам, по разделам). Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов программы «Технология».

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитываю целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Опрос целесообразно проводить по карточкам - заданиям разных типов.

На современном этапе при оценке знаний используется такая формы контроля, как тестирование.

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (работы)

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

Критерии оценок

- 86% - 100% - «5»
- 70% - 85% - «4»

- 50% - 69% - «3»
- 0% - 49% - «2»

Промежуточная контрольная работа по технологии (девочки) для 5 класса

За каждый правильный ответ – 2 балла

1. По способу приготовления бутерброды могут быть:

1. простые, сложные, закрытые;
2. комбинированные, слоистые;
3. всякие.

2. Пищевая ценность продуктов измеряется в:

1. граммах, килограммах;
2. килокалориях;
3. миллилитрах.

3. Пищевые отравления - это заболевания:

1. вызванные потреблением недоброкачественной пищи;
2. химическими токсическими веществами;
3. нет правильного ответа.

4. К чему относится нож:

1. к столовым приборам;
2. к столовой посуде;
3. к столовому инвентарю.

5. Из какао бобов готовят напиток:

1. кофе;
2. чай;
3. какао.

6. К кофейной посуде относятся:

1. кофейник, молочник;
2. чайник, вазы для фруктов;
3. тарелка и ложка.

7. В состав пищи человека входят продукты:

1. животного происхождения;
2. растительного и животного происхождения;
3. растительного происхождения.

8. Как нужно передавать ножи и вилки друг другу:

1. ручкой к себе;

2. ручкой вперед;
3. каким то другим способом.

9. При сервировке стола ложку кладут:

1. перед тарелкой;
2. слева от тарелки;
3. справа от тарелки.

10. В чем заключается первичная обработка овощей:

1. сортировка и измельчение;
2. мойка, чистка, измельчение;
3. сортировка, мойка, чистка, измельчение.

11. Какие волокна относятся к волокнам растительного происхождения?

1. а) шелк;
2. б) хлопок;
3. в) шерсть;
4. г) лен.

12. Нить основы в ткани можно определить?

1. а) по степени растяжения;
2. б) по степени скручивания;
3. в) по цвету;
4. г) по кромке.

13. Пассерование – это:

1. обжаривание продукта в большом количестве жира;
2. обжаривание продукта в малом количестве жира;
3. варка продукта;
4. варка продукта на водяной бане.

14. Способы варки яиц.

1. вкрутую;
2. в жидкую;
3. в «мешочек»;
4. всмятку.

15. Срок хранения не заправленного салата в холодильнике.

1. 6 часов;
2. 12 часов;
3. 18 часов;
4. 24 часа.

16. Что такое гигроскопичность?

1. способность волокон сохранять тепло;

2. способность волокон удерживать пыль;
3. способность волокон сжиматься;
4. способность волокон впитывать влагу.

17. Лицевую сторону ткани можно определить:

1. по яркости рисунка;
2. по толщине ткани;
3. по размерам нитей;
4. по блеску.

18. При выполнении ручных работ нельзя:

1. передавать ножницы кольцами вперед;
2. класть иглы и булавки на стол;
3. пользоваться наперстком;
4. шить на мягкой мебели.

19. Бланширование – это:

1. варка продукта;
2. варка продукта на пару;
3. обжаривание продукта;
4. быстрое обваривание или ошпаривание продукта.

20. Чтобы проверить качество яйца, его опускают в стакан водой, если яйцо свежее, то оно:

1. остается наверху, не тонет;
2. опустилось на дно стакана;
3. плавает чуть выше дна.

Ключ к тесту:

1-а

2-б

3-а

4-а

5-с

6-а

7-б

8-б

9-с

10-с

11-б, д

12-а

13-а

14-а,с,д

15-с

16-д

17-а

18-б,д

19-д

20-б

Итоговые контрольные по технологии (девочки) 5-8 классы

Система оценки и видов контроля

Устный контроль включает методы:

- индивидуального опроса,
- фронтального опроса,
- устных зачетов.

Письменный контроль предполагает:

- Тесты
- Проверочные работы

Эти виды контроля можно использовать как на каждом занятии, так и в периодически (по этапам, по разделам). Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов программы «Технология».

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитываю целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Опрос целесообразно проводить по карточкам - заданиям разных типов.

На современном этапе при оценке знаний используется такая формы контроля, как тестирование.

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (работы)

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

Критерии оценок

- 86% - 100% - «5»
- 70% - 85% - «4»
- 50% - 69% - «3»
- 0% - 49% - «2»

Итоговая контрольная работа по технологии (девочки) 5 класс

Контрольная работа для учащихся 5 класса составлена на основе учебника Технология. Технологии ведения дома 5 класс под редакцией Сеница Н.В., Симоненко В.Д.

Были изучены следующие темы:

Оформление интерьера. Кулинария. В которую входит:

1. Интерьер и планировка кухни-столовой.
2. Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание.
3. Технология приготовления бутербродов, горячих напитков, блюд из овощей и фруктов, яиц.

Контрольная работа по темам: «Оформление интерьера», «Кулинария» 5 класс (девочки)

Часть А. Выберите правильные ответы (один или несколько).

Отметьте правильный ответ.

1. Интерьер -это

- а) внутренний вид помещения;
- б) внешний вид помещения;
- в) классический вид помещения.

2. Отметьте правильный ответ. Зона в кухне, предназначенная для приготовления пищи.

- а) столовая;
- б) рабочая;
- в) зона прохода.

3. Отметьте правильные ответы. Размещение мебели на кухне бывает:

- а) однорядным;
- б) двухрядным;
- в) П-образным.

4. Отметьте правильный ответ. Кулинария – это

- а) искусство приготовления вкусной и питательной пищи;
- б) наука о вкусной и питательной пищи;
- в) покупка вкусной и питательной пищи.

5. Отметьте правильный ответ. Витамин.

- а) улучшает пищеварение;
- б) укрепляет защитные силы организма;
- в) способствует росту, развитию, улучшает зрение;

6. Отметьте правильный ответ. Вещества – поставщики энергии, содержащиеся в сливочном и растительном масле:

- а) белки;
- б) жиры;
- в) углеводы.

7. Отметьте правильный ответ. Строительный материал клеток и тканей организма.

- а) белок;
- б) желток.

8. Отметьте правильный ответ. К бутербродам не относится:

- а) канапе;
- б) сэндвичи;
- в) пирожное.

9. Отметьте правильный ответ. Мыть и держать овощи в воде не более

- а) 10-15 минут
- б) 20-25 минут
- в) 25-30 минут

10. Соотнесите способ приготовления яиц с временем их варки:

Способ приготовления	Время варки
1) всмятку	а) 7-10мин
2) в «мешочек»	б) 4-5 мин
3) вкрутую	в) 2 мин

Часть Б. Дополните ответы.

1. Сорты чая бывают:

Часть С. Дайте развернутый ответ.

Назовите санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу.

Ключ к тесту

Часть А.

1. А;
2. Б;
3. А,Б,В;
4. А;
5. В;
6. Б;
7. А;
8. В;
9. А;
10. В,Б,А.

Часть Б.

1. Сорты чая: черный, зеленый, травяной, белый.

Часть С.

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу:

1. Надеть форму: косынку и фартук.
2. Руки вымыть с мылом.
3. Ногти должны быть коротко острижены.
4. Если на руках имеется рана или порез, нужно обработать рану и надеть напальчник.