

ХАРАКТЕРИСТИКА КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ, используемых при оценивании уровня подготовки учащихся по предмету «Технология» (девочки) 5 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 недовыполнена 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 недовыполнена 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 выполнялись 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.

1 вариант

1. Доброкачество овощей можно определить по:

- а) цвету;
- б) запаху;
- в) вкусу;
- с) консистенции.

2. Укажите последовательность этапов первичной обработки овощей:

- а) промывание;
- б) сортировка;
- в) нарезка;
- г) очистка;
- д) мойка.

3. Определите правильную последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

- а) нарез овощей;
- б) выкладывание в салатницу и украшение;
- в) заправка овощей;
- г) первичная обработка овощей.

4. 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.
-------------	----------------------------------

5. Определить доброкачественность яиц:

1 - опустить на дно стакана	А - Недостаточно свежее;
2 - плавает чуть выше дна	Б - Недоброкачественное;
3 - находится на поверхности жидкости	В - Яйцо свежее.

2 вариант

1. Первичная обработка яиц:

- а) промыть горячей водой;
- б) промыть с солью;
- в) промыть с мылом.

2. Способы варки яиц:

1 - Всмятку	А - 5 минут;
2 - "В мешочек"	Б - 10 минут;
3 - Вкрутую	В - 2 минуты.

3. Классификация блюд:

1 - Простые	А - продукт не виды;
2 - Сложные	Б - несколько видов продуктов;
3 - Закрытые	В - отличаются маленькими размерами;
4 - Закусочные	Г - один вид продукта.

4. Выбери правильный ответ: "К горячим напиткам относятся":

- а) чай;
- б) квас;
- в) морс;
- г) кофе;
- д) какао.

5. 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

**Ключ к тестам
1 вариант**

Вопросы	5 класс
1	АБС
2	БДГАВ
3	ГАВБ
4	1Г 2В 3Б 4Д 5А
5	1В 2А 3Б

2 вариант

1	В
2	1В 2А 3Б
3	1Г 2Б 3А 4В
4	АГД
5	Б

2 полугодие

1 вариант

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.

2 вариант

1. Какие волокна относятся к волокнам растительного происхождения?
 - 1) а) шелк;
 - 2) б) хлопок;
 - 3) в) шерсть;
 - 4) г) лен.
2. Нить основы в ткани можно определить?
 - 1) а) по степени растяжения;
 - 2) б) по степени скручивания;
 - 3) в) по цвету;
 - 4) г) по кромке.
3. 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.
4. Способы варки яиц.
 - 1) вкрутую;
 - 2) в жидкую;
 - 3) в «мешочек»;
 - 4) всмятку.
5. Срок хранения не заправленного салата в холодильнике.
 - 1) 6 часов;
 - 2) 12 часов;
 - 3) 18 часов;
 - 4) 24 часа;
6. Что такое гигроскопичность?
 - 1) способность волокон сохранять тепло;
 - 2) способность волокон удерживать пыль;
 - 3) способность волокон сжиматься;
 - 4) способность волокон впитывать влагу.
7. Лицевую сторону ткани можно определить:
 - 1) по яркости рисунка;
 - 2) по толщине ткани;
 - 3) по размерам нитей;
 - 4) по блеску.
8. 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.
9. Бланширование – это:
 - 1) варка продукта;
 - 2) варка продукта на пару;
 - 3) обжаривание продукта;
 - 4) быстрое обваривание или ошпаривание продукта.
10. Чтобы проверить качество яйца, его опускают в стакан водой, если яйцо свежее, то оно:
 - 1) остается наверху, не тронет;

- 2) опустилось на дно стакана;
- 3) плавает чуть выше дна.

Ключи:

Технология 5 класс дев:

1 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	1	1	3	1	2	2	3	3

2 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2,4	1	1	1,3,4	3	4	1,4	2,4	4	2