

От составителя

Предлагаемые контрольно-измерительные материалы по предмету «Технология. Технология ведения дома» соответствуют содержанию предмета, обозначенному во ФГОС, программе по технологии, учебникам по технологии разных авторских коллективов и могут быть использованы для проверки знаний учащихся 5 класса по всем разделам и темам.

Сборник контрольно-измерительных материалов (КИМ) по технологии предоставляет возможность педагогам и учащимся осуществлять проверку предметных знаний на каждом уроке по изученной теме, а также диагностировать уровень сформированности познавательных универсальных учебных действий на основе содержания предмета технологии.

Формируемые на уроках технологии универсальные учебные действия позволяют учащемуся интегрировать учебный материал, освоенный на уроках по другим предметам, в практическую деятельность, перейти к полидисциплинарному освоению программы основной школы. Уровень развития универсальных учебных действий на уроках технологии в связи с другими учебными предметами необходимо диагностировать в форме аналогичных тестов и заданий.

Комментарий для учителя

Тесты по предмету «Технология. Технологии ведения дома» для учащихся 5 классов общеобразовательной школы составлены с учетом необходимости диагностировать не только знания по предмету, но и уровень сформированности универсальных учебных действий: познавательных, регулятивных, коммуникативных (письменная речь).

Содержание контрольно-измерительных материалов соответствует тематике разделов предмета «Технология. Технологии ведения дома».

Диагностика в форме тестов предполагает контроль формирования следующих познавательных универсальных учебных действий.

Задание 1. *Смысловое чтение*: составление определений, восстановление смысла пословиц, обобщение.

Задание 2. *Анализ*: выбор неверного ответа, определение лишнего.

Задание 3. *Анализ*: выбор правильного ответа.

Задание 4. *Выбор основания для сравнения*: задания на дополнение отношений (необходимо определить основание для сравнения и дополнить отношение).

Задание 5. *Анализ и синтез, сопоставление*: задания на сопоставление предлагаемых пар.

Задание 6 (тесты 1, 4, 6, 10, 11, 12); задание 7 (тест 15); задание 8 (тесты 4, 6). *Анализ*: выбор правильного ответа.

Задание 6 (тесты 2, 5, 7, 8, 13, 15); задание 7 (тест 4). *Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности*: задания, предполагающие структурирование учебного материала, восстановление последовательности, алгоритма действий.

Задание 7 (тесты 6, 8, 10, 11). *Анализ информации в табличной форме*: задание на умение сопоставить данные в таблице и выводы, сделанные на их основании.

Задание 7 (тесты 1, 12, 13, 14, 16, 18). *Чтение графической информации*: задания с чертежами, схемами.

На выполнение тестов отводится от 10 до 15 минут, что дает возможность на каждом уроке проверить усвоение учебного материала, уровень развития универсальных учебных действий.

Для отслеживания формирования познавательных УУД предлагается **таблица контроля**, представленная в конце пособия.

Критерии оценивания ответа	Балл
Оценка тестовых заданий, содержащих выбор ответа из предложенных вариантов	
Задание: <i>выбрать неверное утверждение</i> Выполнено правильно	1
Задание: <i>выбрать верное утверждение</i> Выполнено правильно	1

Критерии оценивания ответа	Балл
Задание: <i>дополнить отношение</i> Выбрано верное основание для сравнения	1
Задание: <i>установить соответствие</i> (например, виду деятельности – процесс)	
Верно сопоставлено и верно записаны в таблицу цифры и буквы задания	4
Допущена 1 ошибка	3
Допущено 2 ошибки	2
Допущено 3 ошибки	1
Задание: <i>установить последовательность</i>	
Задание выполнено без ошибок	4
Допущена 1 ошибка	3
Допущено 2 ошибки	2
Допущено 3 ошибки	1
Оценка заданий со свободной формой ответа	
Задание: <i>восстановить порядок слов в пословице, дополнить предложение, определение</i>	
Пословица восстановлена правильно; определение (предложение) составлено грамотно, логично	1
Задание не выполнено	0
Задание: <i>составить алгоритм, последовательность, меню, пищевую пирамиду, работать с информацией в графической форме</i>	
Выполнено грамотно, последовательность (алгоритм) выстроена логично	4
Допущены неточности, незначительные ошибки	3
Задание выполнено на 50%	2
Ответ неверный	1
Задание не выполнено	0
Итого максимальный балл за тест	16
100–80% от максимальной суммы баллов (16–13 баллов) – отметка «5»	
80–60% (12–9 баллов) – отметка «4»	
60–40% (9–7 баллов) – отметка «3»	
40–0% (6 и менее баллов) – отметка «2»	

Тест 1. Интерьер кухни, столовой

Вариант 1

1. Допишите определение.

Кухня – это _____

2. На кухне **не** располагают зону:

- 1) приготовления пищи
- 2) обеденную (столовую)
- 3) хранения одежды
- 4) хранения посуды

3. Укажите правильное размещение мебели и бытовой техники.

- 1) мойка – стол-тумба – газовая плита
- 2) холодильник – газовая плита – стол-тумба
- 3) мойка – холодильник – газовая плита
- 4) газовая плита – мойка – стол-тумба

4. Дополните отношение.

Измельчение мяса	Взбивание теста
Мясорубка	

5. Установите соответствие.

Стиль интерьера кухни	Детали интерьера
А. Деревенский (кантри)	1. Только нужные предметы 2. Металл, стекло, пластик, яркие фасады 3. Ситцевые шторы, домотканые половички 4. Деревянная мебель, витрины с посудой
Б. Классический	
В. Модерн	
Г. Минимализм	

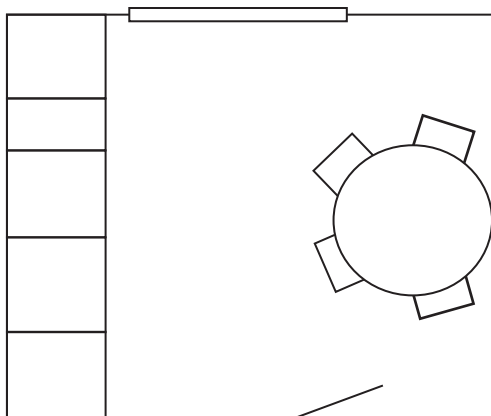
О т в е т:

А	Б	В	Г

6. Укажите прибор, соответствующий теме проекта «Умная кухня».

- 1) газовая плита
- 2) кондиционер
- 3) мясорубка
- 4) холодильник

7. Рассмотрите рисунок и выполните задания.

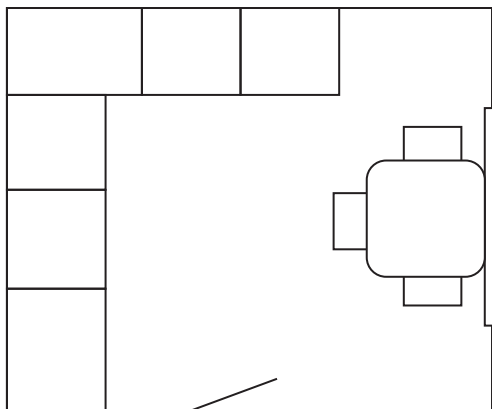


А. Укажите тип планировки кухни.

- 1) угловая
- 2) параллельная
- 3) линейная
- 4) П-образная

Б. Выполните экспликацию (выявление): расставьте на плане кухни цифры, обозначающие предметы мебели и бытовые электроприборы: 1 – обеденный стол; 2 – стулья; 3 – стол-тумба; 4 – мойка; 5 – электроплита; 6 – тумба для хранения посуды; 7 – холодильник.

7. Рассмотрите рисунок и выполните задания.



А. Определите тип планировки кухни.

- 1) угловая
- 2) параллельная
- 3) линейная
- 4) П-образная

Б. Выполните экспликацию (выявление): расставьте на плане кухни цифры, обозначающие предметы мебели и бытовые электроприборы: 1 – обеденный стол; 2 – стулья; 3 – стол-тумба; 4 – мойка; 5 – электроплита; 6 – тумба для хранения посуды; 7 – холодильник; 8 – посудомоечная машина.

Тест 2. Кулинария. Санитария и гигиена на кухне

Вариант 1

1. Допишите предложение.

Слово «кулинария» происходит от латинского *culina*, что переводится как _____.

2. Укажите **неверное** утверждение.

- 1) подключать электроприбор сухими руками
 2) крышку кастрюли с кипящей жидкостью приподнимать от себя
 3) мясо в мясорубку проталкивать пестиком
 4) нож передавать ручкой к себе

3. Укажите предмет, **не** относящийся к кухонной посуде.

- 1) кастрюля 3) сковорода
 2) мясорубка 4) сотейник

4. Дополните отношение.

Казан, гусятница	Форма для выпечки
Тушение	

5. Установите соответствие.

Обрабатываемый продукт	Маркировка разделочных досок
А. Вареные овощи	1. С.О.
Б. Свежие овощи	2. С.Р.
В. Хлеб	3. В.О.
Г. Сырая рыба	4. Х.

О т в е т:

А	Б	В	Г

6. Установите правильную последовательность действий по мытью посуды. В ответ запишите ряд букв.

- А. Удалить остатки пищи
Б. Промыть посуду в проточной воде
В. Поставить чистую посуду в сушку
Г. Отсортировать посуду
Д. Вымыть посуду в горячей воде

О т в е т: _____

Тест 2. Кулинария. Санитария и гигиена на кухне

Вариант 2

1. Допишите предложение.

Искусство приготовления пищи – _____.

2. Укажите **неверное** утверждение.

- 1) нож передавать ручкой вперед
- 2) горячую посуду брать, используя прихватки
- 3) в кипящую жидкость продукты (макаронны, крупу, овощи) нужно засыпать очень быстро
- 4) не использовать сломанные электроприборы

3. Укажите предмет, **не** относящийся к столовой посуде.

- 1) глубокая тарелка
- 2) салатник
- 3) противень
- 4) супница

4. Дополните отношение.

Измельчение продуктов	Раскатывание теста
Терка	

5. Установите соответствие.

Обрабатываемый продукт	Маркировка разделочных досок
А. Вареное мясо	1. С.М.
Б. Вареные овощи	2. В.Р.
В. Сырое мясо	3. В.М.
Г. Вареная рыба	4. В.О.

О т в е т:

А	Б	В	Г

6. Установите правильную последовательность действий по оказанию первой помощи при порезах. В ответ запишите ряд букв.

- А. Наложить стерильную повязку
- Б. Промыть рану кипяченой водой
- В. Смазать кожу вокруг раны настойкой йода
- Г. Обработать рану раствором перекиси водорода
- Д. Если рана глубокая, обратиться в травмпункт

О т в е т: _____