

Спецификация

Итогового контрольного тестирования по предмету «Технология» для обучающихся 5 класса

1. Назначение итоговой работы

Итоговая работа проводится в конце учебного года с целью определения уровня подготовки обучающихся 5 класса планируемых результатов освоения основной образовательной программы по технологии за курс 5 класса. Итоговая работа охватывает содержание, включенное в учебно-методические комплексы по технологии (Технология ведения дома)

2. Документы, определяющие содержание и структуру итоговой работы.

Содержание контрольно-измерительного материала и основные характеристики проверочного материала определяется на основе специальных документов:

1. Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования (приказ Минобрнауки от 17.12.2010 N 1897).

3. Подходы к отбору содержания, разработке структуры КИМ

Отбор содержания, подлежащего проверке осуществлен в соответствии с разделом «Обязательный минимум содержания основной образовательной программы Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования».

4. Структура итоговой работы

В итоговую работу включены задания, проверяющие уровень знаний содержания всех основных разделов курса и выполнение основных требований к уровню подготовки пятиклассников по технологии. В работе используются задания базового и повышенного уровня сложности.

5. Характеристика структуры и содержания КИМ

Итоговая работа состоит из 3-х частей.

Часть 1 (А1 – А 21) содержит задания с выбором одного или нескольких ответов.

Часть 2 (В1 – В4) содержит задания на соответствие и определение недостающей информации

Часть 3. (С1 – С2) содержит задания с открытым ответом

Нп/п	Часть работы	Число заданий	Максимальный балл	Тип задания
1.	Часть 1	16	16 б	Задания с выбором одного или нескольких ответов
2.	Часть 2	3	6 б	Задания на соответствие и определение недостающей информации
3.	Часть 3	2	6 б	Задания с открытым ответом
итого		21	32 б	

6. Время выполнения работы

На выполнение итоговой работы отводится 40 минут (без учета времени на организационную часть)

7. Дополнительный материал и оборудование

Дополнительные материалы и оборудование не предусмотрены.

8. Распределение заданий по уровням сложности (Б - базовый, П- повышенный, В - высокий)

Уровень сложности заданий	Количество заданий	Максимальный балл
Базовый	16	16б (1балл)
Повышенный	3	6 б (2 балла)
Высокий	2	6 б (3 балла)

9. Рекомендуемая шкала перевода баллов в школьные отметки

Школьная отметка	5	4	3	2
Первичный балл	32 – 25 б	25- 20 б	20 – 14 б	менее 14 б

Кодификатор элементов содержания и требований к уровню подготовки**обучающихся 5 класса проверяемых в ходе диагностической работы по технологии**

Кодификатор элементов содержания и требований к уровню подготовки обучающихся 5 класса, является одним из документов, определяющих структуру и содержание итоговой работы по технологии. Кодификатор подготовлен в соответствии с документами: Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования и программой по технологии.

Кодификатор состоит из 3-х разделов:

Раздел 1. «Перечень элементов содержания проверяемых в ходе диагностической работы»

Раздел 2. «План варианта КИМ по контролируемым элементам»

Раздел 3. «План варианта КИМ по планируемому результату»

1. Распределение заданий по содержанию

№ задания	Наименование контролируемого элемента содержания	Максимальный балл за выполнение задания
Введение. Часть А.		
1.	Технология – наука о мастерстве	1
2.		1
Кулинария		
3.	Санитария и гигиена на кухне Технология приготовления блюд Сервировка стола к завтраку. Этикет	1
4.		5
5.		2
Созданий изделий из текстильных материалов		
6.	Производство текстильных материалов Конструирование швейных изделий	3
7.		3
Часть В		
8.	Графическое изображение деталей и изделий	2
9.	Ручные стежки и строчки	3,5

10.	Бытовые электроприборы на кухне	2
Часть С		
11	Классификация овощей. Блюда из овощей и фруктов	2
12.	Определение свойств нити основы и утка	2

2. План варианта КИМ по контролируемым элементам

№ задания	Код раздела	Коды и наименования контролируемых элементов	Уровень сложности (базовый, повышенный)	Максимальный балл
Часть А				
Введение.				
1.	1.1	1.1. 1. Технология – наука о мастерстве	Б	1
2.		1.1.1. Технология – наука о мастерстве	Б	1
Кулинария				
3.	2.1	2.1.1. Санитария и гигиена на кухне	Б	1
4.		2.3.1. Бутерброды	Б	1
5.	2.3	2.3.1. Бутерброды	Б	1
6.		2.3.1. Бутерброды	Б	1
7.		2.3.2. Горячие напитки: чай, кофе, какао	Б	1
8.		2.3.4. Классификация овощей. Блюда из овощей и фруктов.	Б	1
9.	2.4	2.4. 1. Сервировка стола к завтраку. Правила поведения за столом	Б	1
10.		2.4. 1. Сервировка стола к завтраку. Правила поведения за столом	Б	1
Созданий изделий из текстильных материалов				
11.	3.1	3.1.1. Классификация текстильных волокон	Б	1
12.		3.1.2. Сырье для получения натуральных растительных волокон	Б	1
13.		3.1.2. Сырье для получения натуральных растительных волокон	Б	1
14.		3.2.2. Определение размеров швейного изделия. Конструкционные линии фигуры.	Б	1
15.	3.2	3.2.3. Правила снятия мерок	Б	1
16.		3.2.4. Изготовление выкроек изделия	Б	1
Часть В				
19.	5.2.	5.2.1. Виды графических изображений. Графическая документация	П	1
20.	3.4	3.4.2. Ручные стежки и строчки	П	1
21	1.2	1.2.1. Бытовые электрические приборы на кухне	П	1
Часть С				
22.	2.3	2.3.4. Блюда из овощей и фруктов	В	1
23.	3.1	3.1.3. Определение свойств нити основы и утка в ткани	В	1

2. План варианта КИМ по планируемому результату

Код ПРО	Планируемые результаты обучения (умения)	Код КЭС
1.1.1.	Знать цели и задачи изучения предмета «Технология»	1.1.1
1.1.2	Знать правила эксплуатации бытовых электроприборов на кухне	2.3.1
2.1.1.	Называть правила санитарии и гигиены на кухне	3.1.1
2.1.3.	Уметь приготавливать и оформлять бутерброды	3.3.2
2.1.4.	Уметь проводить сравнительный анализ состав горячих напитков	3.3.3
2.1.6.	Знать технологию приготовления блюд из овощей	3.4.1
2.1.2.	Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Здоровое питание.	3.2.2
2.1.8.	Сервировать стол к завтраку.	3.2.1
3.1.1.	Уметь характеризовать различные виды волокон растительного происхождения.	4.1.1
3.1.2.	Уметь снимать мерки и записывать результат измерения	4.3.6
3.1.3.	Строить чертеж основы фартука	4.3.7
3.1.5.	Знать терминологию ручных работ	4.6.1
5.1.1.	Уметь распознавать древесину по внешнему виду	1.1.1
5.1.2.	Уметь читать и оформлять графическую документацию	1.2.1

Инструкция по выполнению работы

Работа состоит из 3-х частей.

Часть А (А1 – А 16) – базовый уровень, с выбором одного или нескольких верных ответов. В вопросе А 6 и А7, А14 предполагается несколько ответов.

Часть В (В1-В3) –повышенный уровень. Задания на соответствие и определение недостающей информации.

Часть С (С1 – С2). Задания с открытым ответом

На выполнение работы отводится 40 минут. 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 можно будет вернуться, если у Вас останется время.

Желаем успеха!

0 вариант.

Часть А.

Выбрать один правильный ответ.

А1. Технология – это

- а) наука об умении, мастерстве, искусстве;
- б) наука о технике;
- в) наука о мастерстве изготовления изделия;
- г) наука изготовления качественных материалов.

Ответ: _____

А2. Рожки и звёздочки относятся:

- а) к трубчатым макаронным изделиям;
- б) к видам вермишели;
- в) макаронным засыпкам;

г) к крупам.

Ответ: _____

А3. К бутербродам не относится:

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

Ответ: _____

А 4. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:

- а) прядением;
- б) ткачеством;
- в) отделкой;
- г) вязанием.

Ответ: _____

А5. Для какой из этих тканей требуется более горячий утюг:

- а) хлопок;
- б) шерсть;
- в) шелк;
- г) лен.

Ответ: _____

А6. К ручным украшающим швам относятся:

- а) тамбурный;
- б) стебельчатый;
- в) обтачной;
- г) петельный.

Ответ: _____

А7. При снятии мерок записывают полностью (не делят пополам) величины:

- а) Ди;
- б) Ст;
- в) Сб;
- г) Дтс.

Ответ: _____

А8. Мерка Сб предназначена:

- а) для определения длины пояса;
- б) для определения длины изделия;
- в) для определения ширины изделия;
- г) для определения длины нагрудника.

Ответ: _____

А 9. Отметьте правильный ответ.

Зона в кухне, предназначенная для приготовления пищи.

- А) столовая;
- Б) рабочая;
- В) зона прохода.

Ответ: _____

А10. Отметьте правильные ответы. Размещение мебели на кухне бывает:

- А) однорядным;
- Б) двухрядным;
- В) П-образным.

Ответ: _____

А11. 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.

Ответ: _____

А12. Отметьте правильный ответ. Витамин А

- А) улучшает пищеварение;
- Б) укрепляет защитные силы организма;
- В) способствует росту, развитию, улучшает зрение;

Ответ: _____

А13. Отметьте правильный ответ. Строительный материал клеток и тканей организма.

- А) белок;
- Б) желток.

Ответ: _____

А14. Как можно украсить игольницу? Выбери правильный ответ.

- А) вышивкой
- б) пайетками
- в) аппликацией из бумаги
- г) термоаппликацией
- д) кружевом.

Ответ: _____

А15. 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:

Ответ: _____

А16. Оригами – это

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

Ответ: _____

Часть Б.

Б1. 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

Ответ: _____

Б2. Дополните ответы.

Сорта чая бывают: (2 вида и более) _____

Б3. Рациональный путь, по которому человек движется по кухне во время приготовления пищи.

Ответ: _____

Часть С.

Дайте развернутый ответ.

С1. Назовите санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу.

Ответ: _____

С2. Маше дали задание: выполнить новогоднюю игрушку (сувенир) из листа фетра 20х30см. Помогите Маше.

Какие игрушки можно выполнить?

Предложи не менее 3 вариантов.

Ответ: _____