

## 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 |
|---|--|---|
| <b>Введение. Часть А.</b>                         |  |   |
| 1.  | Технология – наука о мастерстве  | 1                                       |
| 2.  |  | 1                                       |
| <b>Кулинария</b>                                  |  |   |
| 3.  | Санитария и гигиена на кухне<br>Технология приготовления блюд<br>Сервировка стола к завтраку. Этикет | 1                                       |
| 4.  |  | 5                                       |
| 5.  |  | 2                                       |
| <b>Созданий изделий из текстильных материалов</b> |  |   |
| 6.  | Производство текстильных материалов  | 3                                       |
| 7.  | Конструирование швейных изделий  | 3                                       |
| <b>Часть В</b>                                    |  |   |
| 8.  | Графическое изображение деталей и изделий  | 2                                       |
| 9.  | Ручные стежки и строчки  | 3,5                                     |

|                |   |   |
|----------------|---|---|
| 10.            | Бытовые электроприборы на кухне                 | 2 |
| <b>Часть С</b> |   |   |
| 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 |
|---|-------------|---|---|-------------------|
| <b>Часть А</b>                                    |             |   |   |                   |
| <b>Введение.</b>                                  |             |   |   |                   |
| 1.  | 1.1         | 1.1. 1. Технология – наука о мастерстве                                     | Б                                       | 1                 |
| 2.  |             | 1.1.1. Технология – наука о мастерстве                                      | Б                                       | 1                 |
| <b>Кулинария</b>                                  |             |   |   |                   |
| 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                 |
| <b>Созданий изделий из текстильных материалов</b> |             |   |   |                   |
| 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                 |
| <b>Часть В</b>                                    |             |   |   |                   |
| 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                 |
| <b>Часть С</b>                                    |             |   |   |                   |
| 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 планируемым результатам

| <b>Код ПРО</b> | <b>Планируемые результаты обучения (умения)</b>                           | <b>Код КЭС</b> |
|----------------|---|----------------|
| 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: \_\_\_\_\_