

## **Пояснительная записка**

Контрольно-измерительные материалы (далее КИМ) составлены в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 №273 «Об образовании в Российской Федерации», требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, Примерной основной образовательной программой основного общего образования по предмету «Технология. Технология ведения дома», требованиями к результатам освоения основной образовательной программы, рабочей программой учителя по предмету.

Назначение КИМ для промежуточной аттестации – оценить уровень общеобразовательной подготовки по физической культуре учащихся 5-х классов общеобразовательных организаций в целях промежуточной аттестации учащихся при переходе из 5 класса в 6 класс.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ст. 58.

УМК: Сеница Н.В. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.- М: Вентана-Графф, 2014

### **Цели работы:**

- оценить уровень подготовки учащихся,
- определить уровень освоения обучающимися 5-х классов основной образовательной программы основного общего образования по предмету «Технология. Технология ведения дома» при переходе в 6 класс.

### **Характеристика работы:**

Промежуточная аттестация по технологии в 5 классе проводится в виде тестирования и предусматривает проверку знаний учеников по основным разделам программы. В 5 классе были изучены следующие материалы:

Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития;

Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления;

Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

В работу включены 10 заданий

Работа проверяет компетенцию обучающихся в области «Технология»

Задания теста направлены на выявление уровня владения обучающимися базовыми предметными знаниями. Данная тестовая работа включает проверку умения применять инструменты и материалы на уроках

технологии, позволяет установить картину овладения темами, выявить типичные ошибки. Эта система предлагает творческий подход к выполнению заданий, учитывая уровень грамотности учащихся, их общую технологическую подготовку.

Помимо предметных умений, все задания предполагают проверку различных видов универсальных учебных действий: регулятивных (адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы), познавательных (осуществлять логическую операцию установления родовидовых отношений; осуществлять сравнение, классификацию; преобразовывать информацию, используя графические символы).

Выполнение учащимися совокупности представленных в работе заданий позволяет оценить соответствие уровня их подготовки, достигнутого к концу обучения в 5 классе, государственным требованиям к уровню подготовки по технологии, что обеспечивает возможность успешного продолжения обучения в 6 классе.

На выполнение работы отводится 45 минут.

### **Инструкция по выполнению работы**

На выполнение теста по технологии даётся 45 минут.

Теоретико-методические задания в тесте имеют закрытую форму, условия выполнения прописаны в задании

При выполнении работы не разрешается пользоваться учебником и другими справочными материалами.

При необходимости можно пользоваться черновиком. Записи в черновике проверяться и оцениваться не будут.

Советуем выполнять задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задание, которое не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у Вас останется время, Вы сможете вернуться к пропущенным заданиям. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий.

**Желаем успеха!**

## 5 класс

### Технология

1. Впишите в определение нужное слово из скобок. (максимум 1 балл)

**Технология** – это способ преобразования вещества, энергии, информации в процессе \_\_\_\_\_ продукции (продажи, изготовления, проектирования)

### Кулинария

2. «Приготовьте» завтрак на пять человек, рассчитайте и вставьте пропущенные цифры в таблице (Максимум – 1 балла):

Блюдо	продукты	Количество продуктов на одного человека	Количество продуктов на пять человека
Сложный бутерброд	Хлеб	2 ломтика	_____ ломтиков
	Колбаса	30 г	
	Сыр	30 г	
	зелень, овощи	10 г	
Чай	Заварка	5 г	
	сахар	30 г	

3. Предложите блюда из молока (максимум 4 балла):

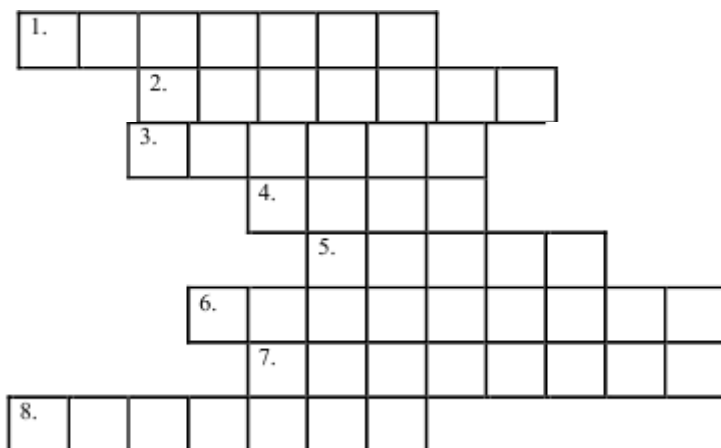
а) \_\_\_\_\_ для завтрака

б) \_\_\_\_\_ обеда

в) \_\_\_\_\_ полдника \_\_\_\_\_,

г) \_\_\_\_\_ ужина \_\_\_\_\_

4. Разгадайте кроссворд (максимум – 8 баллов):



1. «Сидит девица в темнице, а коса – на улице».
2. «Яблоко любви» - так во Франции называют этот овощ.
3. Если лук – от семи недуг, то этот овощ – от 99 болезней.
4. Овощ, который в русской сказке «тянут – потянут, а вытянуть не могут».
5. Бобовые растения.
6. Не любит света, боится холода и носит «мундир».
7. Вид зелени, которая бывает простой и кудрявой.
8. «Сто одежек, и все – без застежек». Бывает цветная, белокочанная, брюссельская.

### Материаловедение

**Отметьте знаком «+» правильные ответы (один или несколько)**

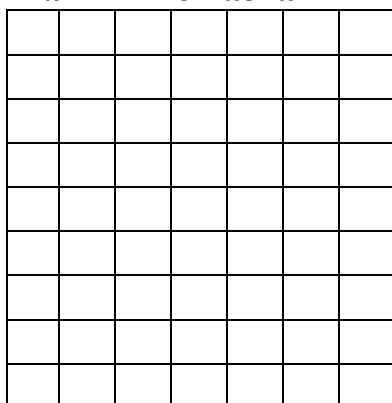
**5. Волокна растительного происхождения получают из (максимум 1 балл):**

- а) крапивы;
- б) льна;
- в) шерсти;
- г) хлопка.

**6. Какую часть растения льна используют для получения льняной ткани? (максимум 1 балл):**

- а) лист;
- б) стебель;
- в) коробочки.

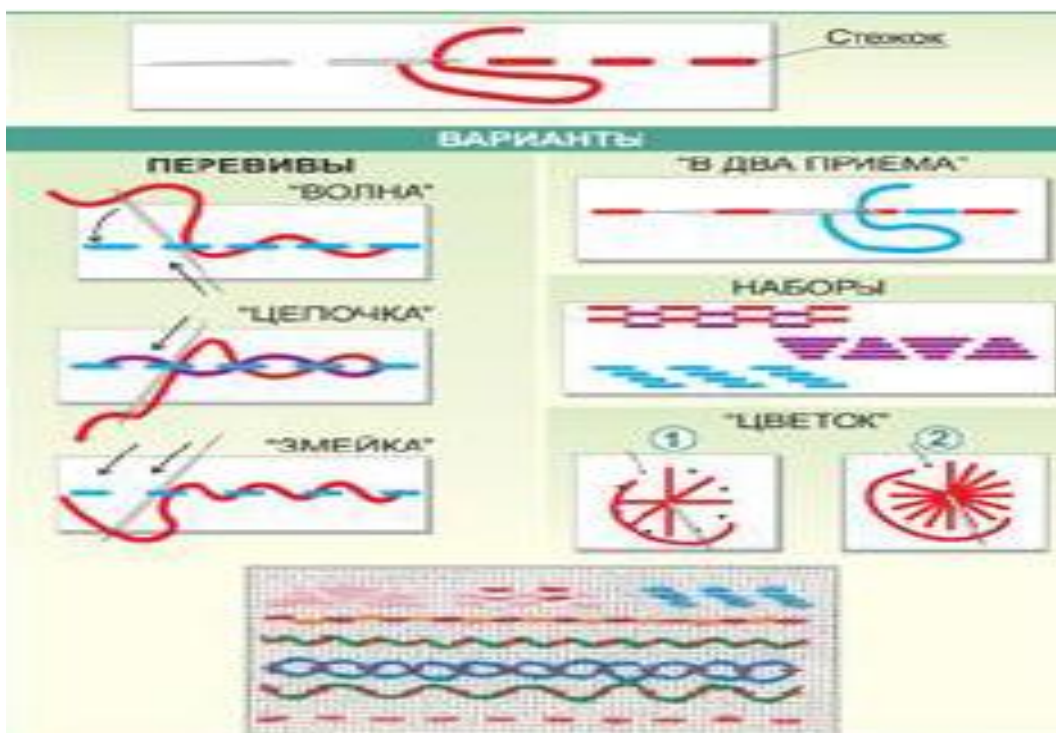
**7. Покажите полотняное переплетение с помощью двух цветов, напишите названия нитей в данном переплетении (максимум 1 балла):**



\_\_\_\_\_ нить  
 \_\_\_\_\_ нить

### Рукоделие

**8. Назовите стежок, варианты которого изображены на рисунке (максимум 1 балл):**



Ответ \_\_\_\_\_

9. Отметьте знаком “+” правильный ответ. Начинать измерение по линейке и угольнику нужно с цифры 1 (максимум – 1 балл)

- а) да
- б) нет

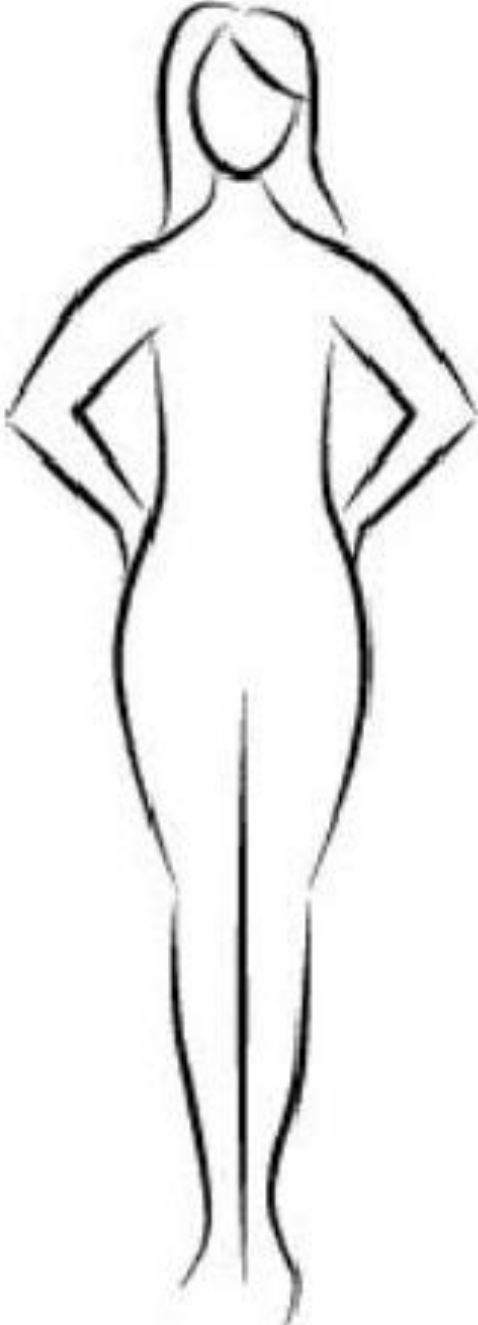
10. Творческое задание. Вам предложен фартук (максимум 6 баллов):

1. Выполните эскиз, используя разные цвета, выбрав фартук по назначению:

- а) для официантов;
- б) для домашней кухни;
- в) для русского народного костюма;
- г) для слесарно-столярных работ

2. Опишите и внесите ответы в таблицу:

- а) по назначению;
- б) волокнистому составу;
- б) по декоративной отделке.

Назначение	Эскиз
	
<p><b>Волокнистый состав:</b></p>	
<p><b>Декоративная отделка:</b></p>	

**Оценка тестовых заданий.** За правильный ответ – 1 балл. Определение коэффициента усвоения знаний  $K = a/p$ , где  $a$  – число верных ответов,  $p$  – число существующих верных ответов.

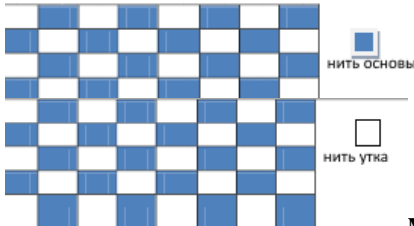
$K = 0,6-0,69$ , то выставляется «2»;

K= 0,7 – 0,79, то выставляется «3»;

K= 0,8-0,89, то выставляется «4»;

K=0,9-1, то выставляется «5».

### 5 класс Максимум 25 баллов

№ п/п	Ответ																																																																																																																																																																																			
1	Технология – это способ преобразования вещества, энергии, информации в процессе ИЗГОТОВЛЕНИЯ продукции (продажи, изготовления, проектирования) <b>1 балл</b>																																																																																																																																																																																			
2	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Блюдо</th> <th style="text-align: center;">продукты</th> <th style="text-align: center;">Количество продуктов на одного человека</th> <th style="text-align: center;">Количество продуктов на пять человек</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">1</th> <th style="text-align: center;">2</th> <th style="text-align: center;">3</th> <th style="text-align: center;">4</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;">сложный бутерброд</td> <td>Хлеб</td> <td>2 ломтика</td> <td>10 ломтиков</td> </tr> <tr> <td>Колбаса</td> <td>30 г</td> <td>150 г</td> </tr> <tr> <td>Сыр</td> <td>30 г</td> <td>150 г</td> </tr> <tr> <td>зелень, овощи</td> <td>10 г</td> <td>50 г</td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Чай</td> <td>Заварка</td> <td>5 г</td> <td>25 г</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>30 г</td> <td>150 г</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;"><b>максимум 1 балл</b></p>	Блюдо	продукты	Количество продуктов на одного человека	Количество продуктов на пять человек	1	2	3	4	сложный бутерброд	Хлеб	2 ломтика	10 ломтиков	Колбаса	30 г	150 г	Сыр	30 г	150 г	зелень, овощи	10 г	50 г	Чай	Заварка	5 г	25 г	Сахар	30 г	150 г																																																																																																																																																							
Блюдо	продукты	Количество продуктов на одного человека	Количество продуктов на пять человек																																																																																																																																																																																	
1	2	3	4																																																																																																																																																																																	
сложный бутерброд	Хлеб	2 ломтика	10 ломтиков																																																																																																																																																																																	
	Колбаса	30 г	150 г																																																																																																																																																																																	
	Сыр	30 г	150 г																																																																																																																																																																																	
	зелень, овощи	10 г	50 г																																																																																																																																																																																	
Чай	Заварка	5 г	25 г																																																																																																																																																																																	
	Сахар	30 г	150 г																																																																																																																																																																																	
3	а) молочная каша; б) молочный суп с рисом или макаронными изделиями; в) желе из молока и какао, г) омлет. <b>Максимум 4 балла</b>																																																																																																																																																																																			
4	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td>1.</td><td>О</td><td>Р</td><td>К</td><td>О</td><td>В</td><td>Б</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>М</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2.П</td><td>О</td><td>М</td><td>И</td><td>Д</td><td>О</td><td>Р</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td>3.Ч</td><td>Е</td><td>С</td><td>Н</td><td>О</td><td>К</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>4.Р</td><td>Е</td><td>П</td><td>А</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>5.Г</td><td>О</td><td>Р</td><td>О</td><td>Х</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>6.К</td><td>А</td><td>Р</td><td>Т</td><td>О</td><td>Ф</td><td>Е</td><td>Л</td><td>Б</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>7.П</td><td>Е</td><td>Т</td><td>Р</td><td>У</td><td>Ш</td><td>К</td><td>А</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>8.К</td><td>А</td><td>П</td><td>У</td><td>С</td><td>Т</td><td>А</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p style="text-align: right;"><b>максимум 8 баллов</b></p>	1.	О	Р	К	О	В	Б													М																						2.П	О	М	И	Д	О	Р															3.Ч	Е	С	Н	О	К																4.Р	Е	П	А																		5.Г	О	Р	О	Х																	6.К	А	Р	Т	О	Ф	Е	Л	Б													7.П	Е	Т	Р	У	Ш	К	А														8.К	А	П	У	С	Т	А					
1.	О	Р	К	О	В	Б																																																																																																																																																																														
М																																																																																																																																																																																				
		2.П	О	М	И	Д	О	Р																																																																																																																																																																												
			3.Ч	Е	С	Н	О	К																																																																																																																																																																												
				4.Р	Е	П	А																																																																																																																																																																													
					5.Г	О	Р	О	Х																																																																																																																																																																											
						6.К	А	Р	Т	О	Ф	Е	Л	Б																																																																																																																																																																						
							7.П	Е	Т	Р	У	Ш	К	А																																																																																																																																																																						
								8.К	А	П	У	С	Т	А																																																																																																																																																																						
5	а,б,г <b>максимум 1балл</b>																																																																																																																																																																																			
6	Б <b>максимум 1 балл</b>																																																																																																																																																																																			
7	 <p style="text-align: right;"><b>максимум 1балл</b></p>																																																																																																																																																																																			
8	прямой стежок <b>максимум 1 балл</b>																																																																																																																																																																																			
9	Б <b>максимум 1 балл</b>																																																																																																																																																																																			
10	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">а) назначение: для домашней кухни ;</td> <td style="width: 25%;">а) назначение: для официанта; б) волокнистый состав: хлопок, лен, химические</td> <td style="width: 25%;">а) назначение: для русского народного костюма;</td> <td style="width: 25%;">а) назначение: для слесарно-столярных работ; б) волокнистый</td> </tr> </table>	а) назначение: для домашней кухни ;	а) назначение: для официанта; б) волокнистый состав: хлопок, лен, химические	а) назначение: для русского народного костюма;	а) назначение: для слесарно-столярных работ; б) волокнистый																																																																																																																																																																															
а) назначение: для домашней кухни ;	а) назначение: для официанта; б) волокнистый состав: хлопок, лен, химические	а) назначение: для русского народного костюма;	а) назначение: для слесарно-столярных работ; б) волокнистый																																																																																																																																																																																	

	лен, химические волокна; в) декоративная отделка: выполнена вышивка по центру нагрудника и по низу фартука, накладные два кармана	волокна; в) декоративная отделка: сочетание двух цветов, накладной карман на грудке, карман прикреплен к поясу, бретели - на кнопках, карманы – на кнопках	б) волокнистый состав: хлопок, лен; в) декоративная отделка: вышивка, тесьмы, разноцветные кусочки тканей	состав: плотный хлопок, лен; в) декоративная отделка: сочетание двух цветов, накладные карманы объемные для инструментов
--	---	--	---	---

Оценка задания:

1. эскиз – 2 балла; 2. волокнистый состав – 2 балла; 3. декоративная отделка – 2 балла.

**Итого: 6 баллов**