

**Спецификация к контрольной работе по технологии 5 класс**.

**Назначение проверочной работы:**

Данная контрольная работа предназначена для учащихся 5 класса по технологии: (Учебник под редакцией В. Д. Симоненко).

Цель работы: оценить уровень подготовки учащихся 5 класса за год по предмету технологии.

**Характеристика структуры и содержания работы**

В содержание включены вопросы по разделам: «Кулинария», «Материаловедение», «Машиноведение», «Конструирование и моделирование», «Технология изготовления швейного изделия», «Рукоделие».

Часть 1– направлен на проверку достижений уровня обязательной подготовки. Он содержит 16 заданий, соответствующих минимуму содержания курса «Технологии» 5кл). С помощью этих заданий проверяется умение владеть основными понятиями, а также применение изученного в простейших практических ситуациях.

Часть 2 – направлен на дифференцированную проверку повышенного уровня владения программным материалом. Он содержит 2 задания с выбором и самостоятельной записью правильного ответа. При выполнении заданий этого блока проверяется способность учащихся интегрировать различные темы, а также применять нестандартные приемы рассуждений.

Контрольная работа состоит из трех частей:

· Часть I содержит 16 заданий (базового уровня сложности)

· Часть 2 включает 2 заданий (повышенного уровня):

· Часть 3 включает 1 задания (высокого уровня):

- с кратким свободным ответом – 2 задания;

Вопросы 1 части оцениваются 1 баллом.

Вопросы 2 части оцениваются от 0 до 2 баллов: за верное выполнение задания выставляется 2 балла; если в ответе содержится одна ошибка, выставляется 1 балл; за неверный ответ, содержащий 2-е и более ошибок, выставляется 0 баллов.

Вопросы 3 части оцениваются:

- задание – 3 балла;

**Критерии оценивания результатов выполнения работы.**

Максимальная сумма баллов за работу – 21 балла.

1 часть – 8 баллов; 2часть – 10 баллов; 3 часть – 6 баллов.

Оценки: «5» ставится, если учащийся набрал 20 – 21 баллов;

«4» ставится, если учащийся набрал 18 – 19 баллов;

«3» ставится, если учащийся набрал 17 – 8 баллов;

«2» ставится, если учащийся набрал 7 и менее баллов

**Итоговая контрольная работа по технологии в 5 классе.**

**Часть1.**

**Выбрать один правильный ответ.**

**1. Технология – это**

а) наука об умении, мастерстве, искусстве;

б) наука о технике;

в) наука о мастерстве изготовления изделия;

г) наука изготовления качественных материалов.

**2. Рожки и звёздочки относятся:**

а) к трубчатым макаронным изделиям;

б) к видам вермишели;

в) макаронным засыпкам;

г) к крупам.

**3.  К бутербродам не относится:**

а) канапе;

б) сандвичи;

г) гамбургер.

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

а) прядением;

б) ткачеством;

в) отделкой;

г) вязанием.

**5. Для какой из этих тканей требуется более горячий утюг:**

а) хлопок;

б) шерсть;

в) шелк;

г) лен.

**6. К ручным украшающим швам относятся:**

а)  тамбурный;

б)  стебельчатый;

в)  обтачной;

г)  петельный.

**Выберите правильные ответы (один или несколько).**

**Отметьте правильный ответ.**

**1.Интерьер - это**А) внутренний вид помещения; Б) внешний вид помещения; В) классический вид помещения.

2**.Отметьте правильный ответ. Зона в кухне, предназначенная для приготовления пищи.**

А) столовая;

Б) рабочая;

В) зона прохода.

 3.**Отметьте правильные ответы. Размещение мебели на кухне бывает:**

А) однорядным;

Б) двухрядным;

В) П-образным.

4.**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.

1. **Отметьте правильный ответ.**

 **Витамин А**

А) улучшает пищеварение;

Б) укрепляет защитные силы организма;

В) способствует росту, развитию, улучшает зрение;

**6.Отметьте правильный ответ.**

**Вещества – поставщики энергии, содержащиеся в сливочном и растительном масле:**

А) белки;

Б) жиры;

В) углеводы.

**7.Отметьте правильный ответ. Строительный материал клеток и тканей организма.**

А) белок;

Б) желток.

1. **Отметьте правильный ответ. К бутербродам не относится**:

а) канапе;

б) сандвичи;

в) пирожное.

1. **Отметьте правильный ответ. Мыть и держать овощи в воде не более**

А)10-15 минут

 Б)20-25 минут

В)25-30 минут

1. **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 |
| 1) | 2) | 3) |

**Часть 2.Дополните ответы.**

1. Сорта чая бывают: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.

**Часть С. Дайте развернутый ответ.**

Назовите санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу.

**Правильные ответы**

**Часть1** .1.в. 2а. 3а.4б.5в.6б;

1. А;
2. Б;
3. А,Б,В;
4. А;
5. В;
6. Б;
7. А;
8. В;
9. А;

10. В,Б,А.

**Часть 2.**

1. Сорта чая: черный, зеленый, травяной, белый.
2. Рабочий треугольник.

**Часть 3.**

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу:

1. Надеть форму: косынку и фартук.
2. Руки вымыть с мылом.
3. Ногти должны быть коротко острижены.
4. Если на руках имеется рана или порез, нужно обработать рану и надеть напальчник.