

**Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная
школа №43 г. Борзи**

«Рассмотрено»

Руководитель МО

_____ Е. А. Волокитина

« ____ » _____ 2019 г.

«Согласовано»:

Зам. директора по НМР

_____ О.

С. Васильченко

" ____ " _____ 2019 г.

«Утверждено»:

Директор

_____ Л. П. Бронникова

" ____ " _____ 2019 г.

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по ТЕХНОЛОГИИ 5 – 8 классы**

Учитель: Волокитина Е. А.

Г. Борзя 2019

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся по программе *Технология. Технологии ведения дома 5-8 класс*.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущей и промежуточной аттестации.

ФОС разработаны в соответствии с требованиями к результатам освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС и рабочей программой по Технологии.

Учебник: Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технология. Технологии ведения дома», М.: «Вентана-Граф».

Паспорт фонда оценочных средств по технологии 5 класс

№ раздела	Контрольные темы	Наименование оценочного средства
1	«Планирование кухни-столовой»	Творческий проект №1
2	«Элементы машиноведения» «Материаловедение» «Изготовление фартука»	Контрольное тестирование №1 Контрольное тестирование №2 Творческий проект. №2
3	«Кулинария» «Приготовление завтрака»	Контрольное тестирование. №3 Творческий проект №3
4	«Рукоделие»	Творческий проект №4

Паспорт фонда оценочных средств по технологии 6 класс

№ раздела	Контрольные темы	Наименование оценочного средства
1	«Элементы машиноведения», «Материаловедение» «Изготовление плечевого изделия»	Контрольное тестирование. №1 Творческий проект №1
2	«Культура питания» «Приготовление обеда»	Контрольное тестирование №2 Творческий проект №2
3	«Рукоделие»	Творческий проект №3
4	«Растение в интерьере жилого дома»	Творческий проект №4

Паспорт фонда оценочных средств по технологии 7 класс

№ раздела	Контрольные темы	Наименование оценочного средства
1	«Умный дом»	Творческий проект №1
2	«Элементы машиноведения», «Материаловедение» «Изготовление поясного изделия»	Контрольное тестирование №1 Творческий проект №2
3	«Культура питания» «Приготовление сладких блюд»	Контрольное тестирование №2 Творческий проект №3
4	«Рукоделие»	Творческий проект №4

--	--	--

Паспорт фонда оценочных средств по технологии 8 класс

№ раздела	Контрольные темы	Наименование оценочного средства
1	«Умный дом»	Творческий проект №1
2	«Семейная экономика»	Контрольное тестирование №1
3	«Современное производство» «Моя профессиональная карьера»	Контрольное тестирование №2 Творческий проект №2
4	«Рукоделие. Современные ремесла»	Творческий проект №3

Спецификация итоговых работ по технологии 5 – 8 классы

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки фактического уровня знаний обучающихся по технологии обязательного компонента учебного плана, их практических умений и навыков; установление соответствия уровня знаний, умений и навыков обучающихся требованиям государственного образовательного стандарта основного образования по изучению предмета *Технология. Технологии ведения дома 5-8 класс*.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущей и промежуточной аттестации.

ФОС разработаны в соответствии с требованиями к результатам освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС и рабочей программой по Технологии.

Учебник: Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технология. Технологии ведения дома», М.: «Вентана-Граф».

Примерный перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде оценочных средств
1	Устный ответ	Средство проверки знаний по заданному вопросу для определения усвоения материала	Критерии оценки устного ответа
2	Контрольное тестирование	Средство проверки знаний по разделам. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру усвоения знаний обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Творческий проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса	Темы индивидуальных

		учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе выполнения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве, использовать знания и умения, навыки для творческого и практического результата. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	проектов по разделам Технологии
4	Круглый стол (дискуссия, диспут, дебаты)	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, диспута, дебатов.
5	Портфолио	Целевая подборка работ обучающегося, раскрывающая его индивидуальные достижения по предмету Технология.	Структура портфолио
6	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень освоения им учебного материала.	Образец рабочей тетради
7	Разноуровневые задачи и задания	Различают задачи и задания: • репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определённого раздела учебного предмета; • реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; • творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	Комплект разноуровневых задач, заданий

8	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определённой исследовательской темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственный взгляд на неё.	Темы рефератов
9	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов изучения определённой исследовательской темы.	Темы докладов, сообщений
10	Презентация	Продукт самостоятельной работы обучающегося, выполненный в программе PowerPoint, соответствие теме проекта, материал, иллюстрирующий этапы изготовления творческого проекта.	Презентации по тема творческих проектов

Критерии оценки устного ответа

Оценка	Характеристика ответа
«5» - Отлично	Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана система знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по предмету демонстрируется на фоне понимания его в системе педагогической науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен с использованием современной педагогической терминологии. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, подборе примеров из практики, но они исправляются учащимся самостоятельно в процессе ответа.
«4» - Хорошо	Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен с использованием современной педагогической терминологии. Могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные учащимся с помощью преподавателя.
«3» Удовлетворительно	- Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Учащийся не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть значение обобщенных знаний не показано.

«2» Неудовлетвори тельно	Ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная, педагогическая терминология не используется. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа учащегося. или Ответ на вопрос полностью отсутствует.
--------------------------------	---

Контрольное тестирование №1 «Материаловедение» 5класс

Контрольное тестирование №1

Базовый уровень

Материаловедение (1 вариант).

1. Какие волокна идут на производство ситца:

- а) растительные;
- б) синтетические;
- в) химические;

ответ« а»

2. Лён это растение. Для производства ткани используют:

- а) листья;
- б) корневище;
- в) стебель;

ответ «в»

3. Из каких растений получают натуральные волокна:

- а) крапивы;
- б) пшеницы;
- в)хлопка;

ответ«в»

4. Какие ткани, из волокон растительного происхождения имеют полотняное переплетение:

- а) сатин;
- б)ситец;
- в) атлас;

ответ «б»

5. Натуральные волокна растительного происхождения это:

- а) лён и хлопок;
- б) шёлк и шерсть;
- в) хлопок и шерсть;

ответ«а»

6. Как называются нити, идущие вдоль ткани:

- а) челночные;
- б)уточные;
- в) поперечные;

ответ«б»

7. Получение ткани из ниток путём их переплетения:

- а) прядение;
- б) отделка;
- в)ткачество;

ответ«в»

8. Одним из признаков при горении натурально хлопка будет запах:

- а) горящей бумаги;

ответ«а»

- б) запах уксуса;
- в) жжёных волос.

Критерии оценивания теста:

- «5» - 8 правильных ответов;
- «4» - 7 – 6 правильных ответов;
- «3» - 4 – 5 правильных ответов;
- «2» - 3 - 2 правильных ответов

Контрольное тестирование №1

Базовый уровень
5 класс 0,25 часа.

Материаловедение (2 вариант).

1. Какие волокна идут на производство льна:

- а) растительные;
- б) животные;
- в) химические;

ответ«а»

2. Хлопок это растение. Для производства ткани используют:

- а) листья;
- б) корневище;
- в) плоды хлопчатника (коробочки);

ответ «в»

3. Из каких растений получают натуральные волокна:

- а) кукурузы;
- б) пшеницы;
- в) льна;

ответ «в»

4. Какие ткани, из волокон растительного происхождения имеют полотняное переплетение:

- а) сатин;
- б) бязь;
- в) атлас;

ответ «б»

5. Что образуется по краям ткани при её изготовлении:

- а) кромка;
- б) срез;
- в) край;

ответ «а»

6. Как называются нити, идущие поперёк ткани:

- а) челночные;
- б) поперечные;
- в) уточные;

ответ «б»

7. Технические узелки и ворсинки видны на:

- а) лицевой стороне;
- б) с двух сторон;
- в) изнаночной стороне;

ответ «в»

8. Лицевая поверхность:

- а) чёткий рисунок;
- б) слабо виден рисунок;
- в) матовая с техническими дефектами.

ответ «а»

Критерии оценивания теста:

- «5» - 8 правильных ответов;
 «4» - 7 – 6 правильных ответов;
 «3» - 4 – 5 правильных ответов;
 «2» - 3 - 2 правильных ответов

Контрольное тестирование №2 по разделу «Машиноведение» 5 класс

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

1. В машинной игле ушко находится:

- а) в середине иглы;
- б) рядом с острием;
- в) там же, где у иглы для ручного шитья.

Ответ: б).

2. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность заправки нижней нити швейной машины.

- А. Провести нить через косую прорезь шпульного колпачка
- Б. Вставить шпульный колпачок в челночное устройство
- В. Вытянуть нижнюю нить наверх через отверстие в игольной пластине
- Г. Намотать нить на шпульку
- Д. Заправить нить под прижимную пружину шпульного колпачка
- Е. Вставить шпульку в шпульный колпачок

Ответ: 1 - Г, 2 - Е, 3 - Д, 4 - А, 5 - Б, 6 - В.

3. Игла и прижимная лапка по окончании работы швейной машины должны быть оставлены в следующем положении:

- а) игла и лапка — в верхнем положении;
- б) игла и лапка — в нижнем положении;
- в) игла — в нижнем, лапка — в верхнем положении;
- г) лапка — в нижнем, игла — в верхнем положении;
- д) не имеет значения.

Ответ: б).

4. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:

- а) длины стежка;
- б) ширины стежка;
- в) ширины зигзага;
- г) натяжения верхней нити.

Ответ: а); в); г).

5. Обрыв верхней нити может произойти по причине:

- а) неправильного положения прижимной лапки;
- б) слишком большого натяжения верхней нити;
- в) неправильной заправки верхней нити;
- г) неправильной установки иглы;
- д) вставленного не до упора челночного устройства шпульного колпачка.

Ответ: б); в); г); д).

**Задание для проверки умений и навыков:
практическая работа «Подготовка
швейной машины к работе»**

Задание: подготовьте швейную машину к работе (заправьте верхнюю и нижнюю нитки). Работу выполняют, пользуясь инструкцией к модели швейной машины.

Данные для контроля и хода результатов практической работы:

Материалы, инструменты и оборудование: швейная машина, учебные пособия, таблицы, нитки хлопчатобумажные.

Порядок выполнения работы:

1. Установите рычаг нитепритягивателя и игловодитель в крайнее верхнее положение, повернув для этого винт махового колеса.
2. Поднимите лапку.
3. Поставьте катушку с нитками на катушечный стержень.
4. Заправьте верхнюю нить.
5. Откройте задвижную пластинку на платформе машины. Достаньте шпульный колпачок со шпулькой из челночного устройства машины.
6. Если на шпульке нити отсутствуют:
 - а) намотайте несколько витков нитей на шпульку вручную;
 - б) установите шпульку на стержень моталки, совместив паз шпульки со штифтом стержня моталки;
 - в) переключите машину на холостой ход, повернув винт махового колеса на себя;
 - г) намотайте нити на шпульку, плавно приводя в движение маховое колесо с помощью привода швейной машины.
 - д) Вставьте намотанную шпульку в шпульный колпачок, заправив при этом нить в прорезь и под пластинчатую пружину. Оставьте свободный конец нити - 10 - 15 см .
 - е) Переключите машину на рабочий ход
7. Поверните маховое колесо на себя так, чтобы игла с заправленной верхней нитью опустилась вниз, левой рукой в это время придерживайте конец нити. Как только верхняя нить захватит нижнюю, заправьте их под лапку.

5 класс

Контрольное тестирование №3 по теме: «Кулинария»

Выберите правильный ответ (один или несколько)

1. Питание – это...

- а) способность человека употреблять пищу;
- б) процесс усвоения организмом питательных веществ, необходимых для поддержания жизни, здоровья и работоспособности.

2. Определите последовательность первичной обработки овощей.

- а) моют, очищают, сортируют, промывают, нарезают;
- б) промывают, очищают, сортируют, нарезают, моют;
- в) сортируют, моют, очищают, промывают, нарезают.

3. Салатными заправками являются:

- а) майонез; б) сметана; в) уксус; г) растительное масло.

4. Яйца в «мешочек» - это когда...

- а) желток и белок свернулись;
- б) белок свернулся наполовину, желток не свернулся;
- в) белок свернулся, желток не свернулся.

5. Какие виды омлетов бывают?

- а) натуральный, фаршированный;
- б) фаршированный, смешанный;
- в) натуральный, фаршированный, смешанный.

6. Яичница-глазунья – это...

- а) фаршированное яйцо;
- б) яйцо, вареное вкрутую;
- в) жареное яйцо с целым желтком.

7. Что из перечисленного не относится к бутербродам?

- а) сэндвич;
- б) канапе;
- в) тартинки или тарталетки;
- г) винегрет.

Дайте ответ на вопрос

8. По основному продукту различают следующие виды салатов: ...

9. Какими приспособлениями можно взбить яйца?

10. Как называются маленькие бутерброды, которые скалывают палочкой-шпажкой?

Работа с рисунком

11. Установите соответствие между номером рисунка и названием форм нарезки. Каждой цифре найдите соответствующую букву, используя слова для справок.

№	Форма нарезки	№	Форма нарезки	№	Форма нарезки
1		3		5	
2		4		6	

Слова для справок: а – кольца и полукольца; б – кубики; в – кружочки; г – брусочки; д – звёздочки; е – бочонки.

12. Установите соответствие между буквенным обозначением и цифрой ответа. Каждой букве найдите соответствующую цифру, используя слова для справок.

Слова для справок: 1 – яйцо недостаточно свежее; 2 – яйцо свежее; 3 – яйцо недоброкачественное.

5 КЛАСС												
Тестовое задание по теме:												
«Кулинария»												
ЛИСТ КОНТРОЛЬ												
Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Вариант ответа	б	в	а б г	в	в	в	г	овощн ой мясно	Вен чик ком	кан апе	1 –б 2 –в 3 –а	А–3 Б–1

								й рыбны й фрукт овый	бай н мик сер		4 –д 5 –г 6 -е	В -2
5 КЛАСС Тестовое задание по теме: «Кулинария»												
Ф.И.:	Кл асс :											
Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Вариант ответа											1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 -	А – Б – В -
5 КЛАСС Тестовое задание по теме: «Кулинария»												
Ф.И.:	Кл асс :											
Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Вариант ответа											1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 -	А – Б – В -
5 КЛАСС Тестовое задание по теме: «Кулинария»												
Ф.И.:	Кл асс :											
Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Вариант ответа											1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 -	А – Б – В -

Контрольная работа для 6 класса № 1
по разделам «Материаловедение» «Машиноведение»

«Материаловедение»

Выберите один правильный ответ (для заданий № 1-8, кроме № 4)

- 1. Технология – это наука...**
 - а) изучающая природные явления;
 - б) изучающая исторические события;
 - в) изучающая основы экономики;
 - г) изучающая преобразования материалов, энергии и информации.
- 2. К волокнам животного происхождения относятся:**
 - а) хлопок и лен;
 - б) шерсть и шелк;
 - в) вискоза и ацетат.
- 3. Натуральный шелк получают из:**
 - а) гусеницы тутового шелкопряда;
 - б) гусеницы бабочки белокрылки;
 - в) бабочки шелкопряда.
- 4. Укажите последовательность роста шерстяного волокна.**
 - а) __ ость;
 - б) __ пух;
 - в) __ переходный волос;
 - г) __ мертвый волос.
- 5. При сжигании шерстяное волокно выделяет запах...**
 - а) жженой бумаги;
 - б) уксуса;
 - г) жженого рога.
- 6. Долевая нить при растяжении...**
 - а) изменяет свою длину;
 - б) не изменяет своей длины.
- 7. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется...**
 - а) прядением;
 - б) ткачеством;
 - в) отделкой.
- 8. Что является сырьем для производства ткани?**
 - а) вата;
 - б) пряжа;
 - в) треста.

Выберите несколько правильных ответов (для заданий № 9,10, 11)

- 9. Что относится к гигиеническим свойствам ткани?**
 - а) сминаемость;

- б) гигроскопичность;
- в) пылеемкость;
- г) прочность;
- д) электризуемость.

10. Какими свойствами обладают ткани из шелковых волокон?

- а) высокая теплозащитность;
- б) скольжение;
- в) драпируемость;
- г) высокая пылеемкость.

11. От чего зависит пылеемкость ткани?

- а) от вида переплетения ;
- б) от количества пыли;
- г) от фактуры поверхности;
- д) от осыпаемости нитей из срезов;

Выберите один правильный ответ(для заданий № 12, 13, 14,)

12. Устойчивость ткани к воздействию солнечных лучей, к стирке, к растяжению?

- а) усадка;
- б) прочность;
- в) сминаемость.

13. Назовите стиль, в моде которого основной наряд дополнял высокий конусообразный головной убор?

- а) ампир;
- б) ренессанс;
- г) готический.

14. Какой стиль характеризуется сооружениями на голове крупных причесок в виде цветочных клумб, кораблей, птичьих гнезд, а также обилием бантиков, рюшек, оборок.

- а) барокко;
- б) ампир;
- в) модерн.

15. Назовите 4 основных вида силуэта: _____

«Машиноведение»

Выберите один правильный ответ (для заданий № 16, 17,18, 19,20)

16. Какая деталь приводит в действие швейную машину?

- а) маховое колесо;
- б) зубчатая рейка;
- в) электропривод.

17. Длинный желобок машинной иглы служит:

- а) для заправки верхней нити;
- б) для предохранения верхней нити от перетирания;
- в) защитой для нити от загрязнения;

18. Что располагается на платформе швейной машины?

- а) рычаг обратного хода;
- б) зубчатая рейка;
- в) нитепритягиватель;
- г) челночный механизм.

19. Концы строчек на швейной машине закрепляют...

- а) двойной обратной строчкой;
- б) узелком;
- в) петлей.

20. Челночное устройство находится:

- а) на стойке рукава;
- б) на платформе; в) под платформой

Контрольное тестирование по кулинарии 6 класс «Культура питания »**1. Первичная обработка пищевых продуктов вклю чает:**

- а) сортировку, мойку, ошпаривание, нарезку;
- б) сортировку, мойку, очистку, нарезку;
- в) мойку, очистку, разделку, бланширование.

2. Блюда, подаваемые в холодном виде, называются:

- а) гарнирами;
- б) закусками;
- в) бутербродами.

3. Наибольшее количество животного белка, реко мендуемого для школьников, содержит:

- а) горох, фасоль, молоко, картофель;
- б) говядина, рыба, горох, фасоль;
- в) рыба, картофель, молоко.

4. Углеводы в наибольшем количестве содержатся в:

- а) меде, сахаре, ржаном хлебе;
- б) винограде, меде, овощах;
- в) сахаре, овощах, ржаном хлебе.

5. Неустойчивым к воздействию температуры явля ется витамин:

- а) В; б) С; в) А.

6. Четвёртый уровень пирамиды питания составляют следующие продукты питания:

- а) сладости, жиры и масла;
- б) зерновые, хлебобулочные и макаронные изделия;
- в) овощи и фрукты.

7. Какая кратность отношения в граммах между отдельными пищевыми веществами (белками, жи рами, углеводами) способствует нормальному пе ревариванию и усвоению пищи:

- а) 1: 2 : 3;
- б) 1: 3 : 5;
- в) 1:1:4.

8. Промежутки между приемами пищи должны составлять:

- а) 2-3 часа;
- б) 3,5-4 часа;
- в) 4-5 часов.

9. Меню на день для подростка должно состоять из:

- а) завтрака, второго завтрака, обеда, полдника, ужина;
- б) завтрака, обеда, ужина;
- в) завтрака, обеда, полдника, ужина.

10. Горячие первые блюда подают на стол с темпера турой:

- а) 40 °С;
- б) 50 °С;
- в) 60-70°С.

ТЕСТ 2. Сервировка стола к ужину

1. Для сервировки стола нужны:

- а) столовая посуда, салфетки, столовые приборы;
- б) кухонная посуда, столовая посуда, ножи, вилки;
- в) салфетки, чайный сервиз, ножи, вилки.

2. Определите последовательность сервировки стола.

- а) стол покрывают скатертью,
- б) размещают фужеры, салфетки, приборы для специй,
- в) раскладывают приборы,
- г) устанавливают тарелки.

3. Сырники, котлеты, яичницу, заливное едят:

- а) ложкой и вилок;
- б) ножом и вилок;
- в) вилок.

4. На какое расстояние от края столешницы должна опускаться скатерть?

1. На рисунке показана схема сервировки стола к ужину. Дайте название посуде и приборам, если меню ужина следующее:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____

6. Из предлагаемого перечня названий столовой посуды и приборов выпишите те, которые предназначены для...

А) индивидуального пользования; Б) общего пользования.

Названия посуды и приборов:

1. Тарелка столовая;
2. Салатница;
3. Чашка кофейная;
4. Ложка десертная;
5. Сахарница;
6. Нож для масла;
7. Блюдце;
8. Тарелка закусочная;
9. Вилка столовая;
10. Лопатка для торта;
11. Соусница;
12. Блюдо.

7. Этот нож предназначен для

- а) нарезки масла;
- б) нарезки сыра;
- в) нарезки хлеба

8. В каком варианте правильно перечислены назначение ножей?

- а) А - масла, Б - хлеба, В - раскладывание икры, Г - сыра, Д - колбасы и гастрономических продуктов;
- б) А – хлеба, Б – раскладывания икры, В – колбасы и гастрономических продуктов, Г – сыра, Д – масла;
- в) А – хлеба, Б – колбасы и гастрономических продуктов, В – сыра, Г – масла, Д – раскладывания икры.

9. Какие блюда можно подать при предлагаемой сервировке стола к ужину:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

10. После окончания еды полотняную салфетку надо:

- а) аккуратно сложить и оставить на тарелке;
- б) аккуратно сложить и оставить на стуле;
- в) небрежно положить на стол.

Ответы теста по кулинарии 6 класс « Культура питания »

1б, 2б, 3в, 4в, 5б, 6а, 7в, 8а, 9в, 10в

Тест 2. Сервировка стола к ужину.

1а, 2а,г,в,б, 3в, 4 не менее 25см,

5 (1- закусочный прибор, 2- столовый прибор, 3- десертная ложка, 4- десертная вилка, 5- сахарница, 6- столовая тарелка, 7- закусочная тарелка, 8- чайная чашка с блюдцем и ложкой, 9- креманка),

6 (А – 1,3,4,7,8,9, Б – 2,5,6,10,11,12), 7а, 8в,

9 (холодные напитки, мясные блюда, горячие закуски), 10в

Тест по материаловедению 7 класс**Тест состоит из 3 вариантов.**

- I вариант рассчитан на слабого ученика (в каждом вопросе необходимо выбрать один правильный ответ).
- II вариант рассчитан на среднего ученика. Вопросы теста разные с выбором одного или нескольких правильных ответов.

- III вариант на более подготовленного ученика. Задания с выбором 1 или нескольких правильных ответов с установлением правильной последовательности.

№ п/п	Название вопроса	ответ А	ответ Б	ответ В	ответ Г	ответ Д
I вариант						
1	Текстильные волокна делятся на:	натуральные	химические	минеральные	искусственные	синтетические
2	К синтетическим волокнам относится	хлопок	лен	шерсть	вискоза	капрон
3	Из древесины ели и отходов хлопка получают	синтетическое	натуральные	искусственные	минеральные	растительные
4	Как называется переплетение, в котором основные и уточные нити переплетаются через одну	полотняное	саржевое	сатиновое	атласное	креповое
5	Наибольшую прочность имеют волокна	растительные	искусственные	синтетические	минеральные	животные
II вариант						
1	Сырьем для производства синтетических волокон служит	нефть	древесина	природный газ	уголь	отходы хлопка
2	К искусственным волокнам относятся	нейлон	натуральный шелк	вискозный шелк	ацетатный шелк	лавсан
3	Какое волокно в мокром состоянии теряет прочность	лен	вискоза	шерсть	капрон	лавсан
4	Какие волокна при горении издадут запах уксуса	натуральные	минеральные	искусственные	синтетические	растительные
5	Короткие химические волокна, нарезанные на определенную длину	штапельные	вискозные	ацетатные	полиэфирные	полиамидные
III вариант						
1	К синтетическим волокнам относятся	полиамидные	ацетатные	вискозные	полиэфирные	эластановые
2	Основными этапами производства химических волокон являются	Получение сырья	Получение прядильного раствора	формование волокон	Формование ткани	Отделка ткани
3	Какие волокна способны	полиэфирные	полиамидные	эластановые	полиакрилонитрил	искусственные

	увеличивать свою длину в 7 раз				ьные	
4	Наибольшую гигроскопичность имеют волокна	хлопка	шерсти	шелка	льна	вискозы
5	Какое волокно напоминает шерсть	нитрон	нейлон	перлон	вискоза	лайкра

Тест № 1 по теме «Кулинария» 7класс
Вариант 1

Выберите правильный ответ.

1. К биохимическим разрыхлителям теста относится ...

а) пищевая сода, б) дрожжи, в) углекислый аммоний.

Ответ: б.

2. Изделия из дрожжевого теста смазывают взбитым яйцом ...

а) сразу после оформления изделия, б) после выдержки в теплом месте,

в) не имеет значения.

Ответ: б.

Выберите правильные ответы.

3. Признаки доброкачественности мяса:

а) красноватый цвет, б) липкая поверхность, в) руки при дотрагивании остаются сухими, г) при разрезании выделяется красноватый сок, д) ямка от нажатия долго не восстанавливается, е) жир белого или желтоватого цвета, у говядины твердый, у свинины - мягкий.

Ответ: а, в, г, е.

4. Из теста, в которое не внесен разрыхлитель, можно приготовить ...

а) блины, б) вареники, в) торты, г) пельмени, д) пироги, е) лапшу.

Ответ: б, г, е

5.. Вставьте пропущенные слова.

Чтобы бульон был наваристее, мясо кладут в воду, а чтобы вкуснее было мясо, его кладут в воду.

Ответ: Чтобы бульон был наваристее, мясо кладут в холодную воду, а чтобы вкуснее было мясо, его кладут в горячую воду

6. Установите правильную последовательность первичной обработки мяса:

а) нарезка, б) очистка, в) мойка, г) сортировка, д) панирование, ж) размораживание, е) отбивание.

Ответ: ж, в, б, г, а, е, д.

Вариант 2

Выберите правильный ответ.

1. Мясо на порционные куски нарезают: а) вдоль волокон, б) поперек волокон.

Ответ: б.

2. Изделия из дрожжевого теста смазывают взбитым яйцом ...

а) сразу после оформления изделия, б) после выдержки в теплом месте,

в) не имеет значения.

Ответ: б.

Выберите правильные ответы

3. Сдобное тесто отличается от несдобного наличием ...

а) жиров, б) крахмала, в) разрыхлителей, г) яиц, д) сахара.

Ответ: а, г, д.

4. Для заготовки продуктов применяются:

а) сушка, б) соление, в) копчение, г) маринование, д) пряжение.

Ответ: а, б, в, г.

5. Вставьте пропущенные слова.

Чтобы бульон был наваристее, мясо кладут в воду, а чтобы вкуснее было мясо, его кладут в воду.

Ответ: Чтобы бульон был наваристее, мясо кладут в *холодную* воду, а чтобы вкуснее было мясо, его кладут в *горячую* воду.

6. Установите правильную последовательность первичной обработки мяса:

а) нарезка, б) очистка, в) мойка, г) сортировка, д) панирование, ж) размораживание, е) отбивание.

Ответ: ж, в, б, г, а, е, д.

Время выполнения работы :15 мин.

Система оценивания:

задание 1,2 -2 балла(1+1), задание 3,4 ,5- 6 баллов (2+2+2), задание 6 -3 балла.

Итого: 11 баллов.

11-10 баллов- «5»

9-8 баллов- «4»

7-6 баллов - «3»

менее 6 баллов- «2»

Оценочный лист творческого проекта

«Планирование кухни-столовой»

Фамилия имя учащегося 5 класс

№ п.п.	Наименование	«3»	«4»	«5»	Примечание
1.	Определение проблемы и потребности				
1.2.	Формулировка задачи				
2.	Исследование				
2.1.	Историческая справка				
2.2	Этапы проектирования				
2.3	Поиск информации				
3	Выбор требований				
4	Выбор лучшей идеи				
5	Выбор бытовой техники				
6	Выбор цветового решения				

7	Отзыв родителей, друзей				
8	Самооценка				
9	Защита проекта				
10	Презентация				
11	Рецензия руководителя проекта «Оценка проекта»				

Оценочный лист проекта
«Растение в интерьере жилого дома»
Фамилия имя учащегося 6 класс

№ п.п.	Наименование	«3»	«4»	«5»	Примечание
1.	Определение проблемы и потребности				
1.2.	Формулировка задачи				
2.	Исследование				
2.1.	История жилища				
2.2.	Классификация растений				
2.3.	Что надо знать, уметь, иметь?				
3	Выбор растения				
3.1	Первоначальные идеи				
3.2	Условия содержания				
3.3	Выбор лучшей идеи				
4	Выбор горшка, почвы				
5	Технология посадки				
6	Размножение				
7	Уход				
7.1	Болезни и вредители				
8	Качество посадки готового проекта				
9	Отзыв родителей, друзей				
10.	Самоанализ				
11.	Защита проекта				
12.	Реклама				
13.	Рецензия руководителя проекта «Оценка проекта»				

Оценочный лист проекта «Умный дом»
Фамилия имя учащегося класс

№ п.п.	Наименование	«3»	«4»	«5»	Примечание
1.	Определение проблемы и потребности				
1.2.	Формулировка задачи				

2.	Исследование				
2.1.	Историческая справка				
2.2.	Поиск информации				
2.3.	Необходимые знания и умения				
3	Выбор конкретных систем				
4	Правила безопасного использования систем				
5	Самооценка				
6	Защита проекта				
7	Презентация				
8	Рецензия руководителя проекта «Оценка проекта»				

Оценочный лист проекта
«Дизайн интерьера моей комнаты»
Фамилия имя учащегося класс

№ п.п.	Наименование	«3»	«4»	«5»	Примечание
1.	Определение проблемы и потребности				
1.2.	Формулировка задачи				
2.	Исследование				
2.1.	История жилища				
2.2.	Что надо знать, уметь, иметь?				
2.3.	Первоначальные идеи				
2.4.	План комнаты				
2.5.	Характеристика комнаты				
2.6.	Как выглядит моя комната?				
2.7.	Расстановка мебели				
2.8.	Выбор лучшей идеи				
3.	Эскиз комнаты в 3Д				
4.	Азбука цвета				
4.1	Характеристика комнаты по цвету				
5.	План работы				
6.	Практическая работа: изготовление макета				
6.1	Оформление окон				
6.2	Дизайн спецификация				
7.	Отзыв родителей				
8.	Отзыв друзей				
9.	Самоанализ				
10.	Защита проекта				
11.	Реклама				
12.	Рецензия руководителя проекта «Оценка проекта»				

Оценочный лист творческого проекта

«Разработка и изготовление изделия из текстильного материала»

Фамилия имя учащегося класс

№ п.п.	Наименование	«3»	«4»	«5»	Примечание
1.	Определение проблемы и потребности				
1.2.	Формулировка задачи				
2.	Исследование				
2.1.	История данного вида изделия				
2.2	Классификация данного вида изделия				
2.3	Этапы проектирования				
2.4	Что надо знать, уметь, иметь?				
3	Выбор лучшего варианта				
3.1	Первоначальные идеи				
3.2	Определение требований к изделию				
3.3	Дизайн спецификация				
3.4	Дизайн-анализ вариантов изделия				
4	Выбор материала				
4.1	Свойства материала				
4.2	Образцы материала				
4.3	Уход за изделиями из данного материала				
5.	Расчет себестоимости изделия				
6.	Технология изготовления				
6.1	Технологическая последовательность изготовления				
6.2	Выбор оборудования и приспособлений				
6.3	Правила безопасной работы				
7.	Качество готового изделия				
8.	Отзыв родителей, друзей				
9.	Самоанализ				
10.	Защита проекта				
11.	Реклама				
12.	Рецензия руководителя проекта «Оценка проекта»				

Оценочный лист проекта по кулинарии

Фамилия имя учащегося класс

№ п.п.	Наименование	«3»	«4»	«5»	Примечание
1.	Определение проблемы и потребности				
1.2.	Формулировка задачи				
2.	Исследование				

2.1.	История приготовления пищи				
2.2	Этапы проектирования				
2.3	Что надо знать, уметь, иметь?				
3	Выбор лучшего варианта				
3.1	Первоначальные идеи				
3.2	Требования				
3.3	Анализ выбора				
4	Выбор продуктов				
5	Технология приготовления				
5.1	Выбор методов обработки				
5.2	Выбор способа приготовления				
5.3	Выбор посуды, оборудования и инструментов				
5.4	Поэтапная технология приготовления				
5.5	Правила безопасной работы				
6.	Сервировка стола				
6.1	Карточка-меню				
6.2	Правила поведения за столом				
7	Фото готового проекта				
7.1	Дегустация				
8.	Отзыв родителей, друзей				
9.	Самоанализ				
10.	Защита проекта				
12.	Рецензия руководителя проекта «Оценка проекта»				

Оценочный лист творческого проекта по рукоделию
Фамилия имя учащегося класс

№ п.п.	Наименование	«3»	«4»	«5»	Примечание
1.	Определение проблемы и потребности				
1.2.	Формулировка задачи				
2.	Исследование				
2.1.	История данного вида изделия				
2.2	Классификация данного вида изделия				
2.3	Этапы проектирования				
2.4	Что надо знать, уметь, иметь?				
3	Выбор лучшего варианта				
3.1	Первоначальные идеи				
3.2	Определение требований к изделию				
3.3	Дизайн спецификация				
3.4	Дизайн-анализ вариантов изделия				
4	Выбор материала				
4.1	Свойства материала				

4.2	Образцы материала				
4.3	Уход за изделиями из данного материала				
5.	Расчет затрат на изготовление				
6.	Технология изготовления				
6.1	Технологическая последовательность изготовления				
6.2	Выбор инструментов и приспособлений				
6.3	Правила безопасной работы				
7.	Качество готового изделия				
8.	Отзыв родителей, друзей				
9.	Самоанализ				
10.	Защита проекта				
11.	Реклама				
12.	Рецензия руководителя проекта «Оценка проекта»				