

КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ,
используемых при оценивании уровня подготовки учащихся
по предмету «Технология» (девочки) 7 класс
I полугодие

Преподавание технологии, как и других предметов, предусматривает индивидуально - тематический контроль знаний учащихся. Причем при проверке уровня усвоения материала по каждой достаточно большой теме обязательным является оценивание двух основных элементов: теоретических знаний и умений применять их при выборе практических.

Для контроля знаний по технологии используются:

- различные виды письменных работ (тесты, самостоятельные, контрольные);
- практические творческие работы, проекты;
- устный индивидуальный и фронтальный опросы.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:

Примерный характер оценок предполагает, что при их использовании учитываются цели контроля успеваемости, индивидуальные особенности школьников, содержание и характер труда.

Итоговая оценка знаний и умений учащихся

За учебную четверть и за год знания и умения оцениваются одной оценкой.

При выставлении итоговой оценки учитывается уровень знаний ученика и овладение им практическими умениями. Основанием для выставления итоговой оценки служат результаты мониторинга учителя за повседневной работой ученика, устного опроса, практических работ, проверочных, самостоятельных и итоговых контрольных работ.

Тестовая контрольная работа для девочек
ТЕХНОЛОГИЯ
7 класс

1. К порционным полуфабрикатам из говядины относят:

- А. Бифштекс
- Б. Пельмени
- В. Антрекот
- Г. Гуляш

2. В открытой упаковке молоко может храниться не более

- А. Недели
- Б. 3-4 дней
- В. 5-6 дней

3. Консервирующими веществами при заготовке продуктов являются:

- А. Соль
- Б. Пищевая сода
- В. Сахар
- Г. Уксусная кислота
- Д. Лимонная кислота.
- Е. Крахмал

4. Мороженое мясо рекомендуется оттаивать:

- А. в теплой воде;
- Б. в холодной воде;
- В. в микроволновой печи
- Г. в духовом шкафу
- Д. на воздухе

5. По способу приготовления салаты могут быть:

- А. Овощные
- Б. Мясные
- В. Цветочные
- Г. Диетические

6. Приготовление пищи из предварительно обжаренного или припущенного продукта с добавлением специй в закрытой посуде на медленном огне называется _____

7. К механическим свойствам ткани относятся:

- А. Прочность
- Б. Сминаемость
- В. Пылеемкость
- Г. Осыпаемость
- Д. Драпируемость

8. Определите принадлежность операции ручным работам:

- А. Обтачивание
- Б. Притачивание
- В. Заметывание
- Г. Сметывание
- Д. Настрачивание
- Е. Пришивание

9. В кухне для рационального использования помещения необходимо выделить следующие функциональные зоны:

- А. Для первичной обработки продуктов
- Б. Для чистки одежды
- В. Для тепловой обработки продуктов
- Г. Для длительного хранения продуктов
- Д. Столовую
- Е. Для личной гигиены

10. Назови мерки необходимые для построения чертежа юбки:

КЛЮЧИ:

1. АВ
2. Б
3. АГД
4. Д
5. АБГ
6. ТУШЕНИЕ
7. АБД
8. ВГЕ
9. АВД
10. Ст; Сб; Дтс; Ди

Критерии оценивания работ:

% выполнения от максимального балла	Цифровая отметка	Уровневая шкала
100 – 85%	5	Повышенный
84 – 60 %	4	Базовый
59 – 35 %	3	
34 – 20%	2	Недостаточный
Меньше 20 %		Низкий

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 135955613336665976574499022560335136778487908085

Владелец Сурнин Руслан Валерьевич

Действителен с 19.06.2023 по 18.06.2024