

Промежуточная аттестация

I полугодие

Технология (девочки)

6 класс

Выберите правильный ответ:

1.Кулинария – это

- А. покупка вкусной и питательной пищи
- Б. наука о вкусной и питательной пище;
- В. искусство приготовления вкусной и питательной пищи;

Выберите правильные ответы:

2.В кулинарии рыба по месту обитания делится:

- А. морскую;
- Б. речную;
- В. океаническую;
- Г. копченую.

Выберите правильные ответы:

3.Доброкачественное мясо:

- А. упругое;
- Б. имеет желтый жир;
- В. имеет белый жир;
- Г. не упругое.

Выберите правильные ответы:

4.По способу приготовления супы бывают:

- А. заправочные;
- Б. холодные;
- В. летние;
- Г. молочные;

Выберите правильный ответ:

5. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?

- а) упитанная;
- б) не ощипанная;
- в) потрошенная.

Выберите правильные ответы:

6.Ткань - это переплетение нитей:

- А. нити основы
- Б. нити основы и утка;
- В. нити для шитья.

Выберите правильные ответы:

7.В бытовой швейной машине имеются регуляторы:

- А. длины стежка;
- Б. высоты стежка;
- В. натяжения верхней нити.
- Г. ослабления нижней нити

8. Установите соответствие:

А. Закрепить подогнутый край изделия строчкой постоянного назначения	1.Сметать
Б. Соединить две детали примерно равные по величине строчкой постоянного назначения	2.Застрочить
В. Соединить две детали примерно равные по величине строчкой временного назначения	3. Стачать

Ответ: _____

..

9.Конструирование –

это _____

10. Назови отдельные зоны пространства интерьера жилого помещения

КЛЮЧИ:

1. В
2. АБ
3. АВ
4. АБГ
5. В
6. Б
7. АВ
8. А2 Б3 В1
9. Конструирование – создание нового образа в одежде.
10. зона отдыха
зона сна
зона приготовления пищи
зона приема пищи
санитарно-гигиеническая зона

Уровневая шкала оценивания предметных результатов диагностической работы

Способ определения итоговой отметки

Оценка выполнения работы в целом осуществляется в несколько этапов в зависимости от целей оценивания.

- Определяется балл, полученный учеником за выполнение заданий базового уровня.
- Определяется балл, полученный учеником за выполнение заданий повышенного уровня.
- Определяется общий балл обучающегося.

Максимальный балл за выполнение всей работы — 42баллов (за задания базового уровня сложности — 21баллов, повышенной сложности — 21 баллов).

Базовый уровень считается достигнутым, если учащийся набрал 65% от максимального балла за задания **базового** уровня сложности. Целесообразно учитывать в общем количестве баллов и баллы за задания повышенного уровня, в этом случае, у ученика появится возможность справиться с работой за счет выполнения заданий повышенного уровня сложности.

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