

Пояснения
к вариантам контрольных измерительных материалов внутренней системы
оценки качества образования в МБОУ СОШ №5 с.Иглино

Контрольный тест по технологии за курс 5 класса

Вариант предназначен для того, чтобы дать представление о структуре будущих контрольных измерительных материалов внутренней системы оценки качества образования по технологии для 5 класса, качестве знаний, об их форме и уровне сложности.

Мониторинг предметных результатов проводится в соответствии с «Положением о внутренней системе оценки качества образования в МБОУ СОШ №5 с. Иглино», «Положением о формах, периодичности, порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в МБОУ СОШ №5 с. Иглино»

1. Назначение диагностической работы

Работа предназначена для проведения процедуры текущей диагностики индивидуальной образовательной подготовки обучающихся по предмету «Технология» в 5 классе. Объект оценивания: оценить соответствие знаний, умений и основных видов учебной деятельности обучающихся требованиям к планируемым результатам обучения по учебному курсу

Вид работы: контрольный тест.

Фонд оценочных средств (далее ФОС) является неотъемлемой частью нормативно - методического обеспечения системы оценки качества освоения образовательной программы основного общего образования образовательной программы основного общего образования и обеспечивает повышение качества образовательного процесса.

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся по программе «Технология» 5- 9 классов.

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.

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 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.	Темы индивидуальных 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 причинноследственных связей; • творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных	Комплект разноуровневых задач, заданий

		областей, аргументировать собственную точку зрения.	
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

Система оценки и видов контроля

Устный контроль включает методы:

- индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов.

Письменный контроль предполагает:

- Тесты
- Проверочные работы

Эти виды контроля можно использовать как на каждом занятии, так и в периодически (по этапам, по разделам). Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов программы «Технология».

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитываю целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Опрос целесообразно проводить по карточкам - заданиям разных типов.

На современном этапе при оценке знаний используется такая формы контроля, как тестирование.

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (работы)

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

Критерии оценок

- 86% - 100% - «5»
- 70% - 85% - «4»
- 50% - 69% - «3»
- 0% - 49% - «2»

Часть А. Выберите правильные ответы (один или несколько).

1. **Отметьте правильный ответ. 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.
5. **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.
8. **Отметьте правильный ответ. К бутербродам не относится:**
а) канапе;
б) сэндвичи;
в) пирожное.
9. **Отметьте правильный ответ. Мыть и держать овощи в воде не более**
А) 10-15 минут
Б) 20-25 минут
В) 25-30 минут

10. Соотнесите способ приготовления яиц с временем их варки:

Способ приготовления	Время варки
1) всмятку 2) в «мешочек» 3) вкрутую	а) 7-10мин б) 4-5 мин в) 2 мин
1)	2) 3)

Часть Б. Дополните ответы.

1. Сорта чая бывают: _____

2. Рациональный путь, по которому человек движется по кухне во время приготовления пищи.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Часть С. Дайте развернутый ответ.

Назовите санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу.