

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

Контрольный тест по технологии за курс 6 класса

Вариант предназначен для того, чтобы дать представление о структуре будущих контрольных измерительных материалов внутренней системы оценки качества образования по технологии для 6 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»

Назначение диагностической работы

Работа предназначена для проведения процедуры текущей диагностики индивидуальной образовательной подготовки обучающихся по предмету «Технология» в 6 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 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 теме 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 учитываются целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полнота 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 форма 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 конкретными 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»

Демонстрационный ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ»
6 класс

Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)

1. При создании интерьера учитывают правила композиции. Назовите их.

- А. симметричная;
- Б. практичная;
- В. ритм.

2. Назовите приемы размещения комнатных растений в интерьере.

- А. одиночные растения;
- Б. террариум;
- В. аквариум.

3. К декоративному оформлению оконных проемов относят:

- А. блокировку;
- Б. драпировку;
- В. шторы;

Г. ламбрекен.

4. Кулинария – это

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

5. В кулинарии рыба по месту обитания делится:

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

6. Назовите признак недоброкачественной рыбы.

- А. глаза прозрачные;
- Б. глаза невыпуклые;
- В. жабры ярко – красные;
- Г. консистенция плотная.

7. Доброкачественное мясо:

- А. упругое;

- Б. имеет мягкий
жир;
В. имеет твердый
жир;
Г. не упругое.

8. К мясным продуктам относятся:

- А. печень;
Б. сердце;
В. язык;
Г. свинина;
Д. говядина.

9. По способу приготовления супы бывают:

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

Г.моло
чные.

10. Обработка продукта в небольшом количестве жира это...

- А. пассерование;
Б. припускание;
В. бланширование.

Часть Б. Дополните ответы.

- | | | | |
|-------|------------|---|-----|
| 1. | Фитодизайн | — | это |
| <hr/> | | | |
| 2. | Бульон | — | это |
| <hr/> | | | |

Часть С. Дайте развернутый ответ.

Опишите технологию приготовления бульона.

**Правильные
ответы**

Часть А

1. А,
В.
2. А, Б.
3. Б, В, Г.
4. А.
5. А, Б.
6. Б.
7. А, В.

8. А, Б, В.
9. А, Б, Г.
10. А.

Часть Б

1. Фитодизайн - это искусство оформления интерьера, создание композиций с использованием растений.
2. Бульон – жидкий навар из мяса, рыбы или овощей.

Часть С

1. Положить подготовленное мясо в кастрюлю и залить холодной водой.
2. Довести до кипения на сильном огне, снять пену и уменьшить нагрев.
3. Заложить в кипящий бульон подготовленную морковь, репчатый лук, специи, соль и варить около 40 минут.
4. Вынуть шумовкой лук, морковь, мясо.
5. Процедить бульон.
6. Бульон можно подавать как самостоятельное блюдо или использовать как жидкую основу для супов.