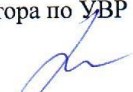





**Частное общеобразовательное учреждение**

**«Гимназия им. А.Невского»**

«РАЗРАБОТАНО  
И ОБСУЖДЕНО»  
Заседание ПС  
Протокол № 1  
28 августа 2020г.

«СОГЛАСОВАНО»  
Заместитель директора по УВР  
Мехедова Т.А. /   
28 августа 2020г.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ЧОУ  
«Гимназия им. А.Невского»  
Арутюнова К.Х. /   
Приказ № 49/1  
28 августа 2020г.



**Фонд оценочных средств  
по предмету «Технология»  
5 класс**

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

### 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

### 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	Темы индивидуальных проектов по разделам Технологии

		пространстве, использовать знания и умения, навыки для творческого и практического результата. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	
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	<p>Различают задачи и задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей;</li> <li>• творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.</li> </ul>	Комплект разноуровневых задач, заданий
8	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определённой исследовательской	Темы рефератов

		темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственный взгляд на неё.	
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» - Неудовлетворительно	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  
5 класс 0,25 часа.

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;

ответ«а»

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

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;
- б) запах уксуса;
- в) жжёных волос.

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 №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 вверх 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 – звездочки; 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 й рыбны	Вен чик ком бай н	кан апе	1 –б 2 –в 3 –а 4 –д 5 –г	А–3 Б–1 В–2

								й фрукт овый	мик сер		6 -е	
<b>5 КЛАСС</b> <b>Тестовое задание по</b> <b>теме:</b> <b>«Кулинария»</b>												
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 -
<b>5 КЛАСС</b> <b>Тестовое задание по</b> <b>теме:</b> <b>«Кулинария»</b>												
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 -
<b>5 КЛАСС</b> <b>Тестовое задание по</b> <b>теме:</b> <b>«Кулинария»</b>												
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 -

