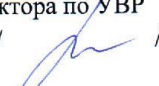



**Частное общеобразовательное учреждение
«Гимназия им. А.Невского»**

«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»
6 класс**

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся по программе *Технология. Технологии ведения дома 6 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 6 класс

№ раздела	Контрольные темы	Наименование оценочного средства
1	«Элементы машиноведения», «Материаловедение» «Изготовление плечевого изделия»	Контрольное тестирование. №1 Творческий проект №1
2	«Культура питания» «Приготовление обеда»	Контрольное тестирование №2 Творческий проект №2
3	«Рукоделие»	Творческий проект №3
4	«Растение в интерьере жилого дома»	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	Темы индивидуальных проектов по разделам Технологии

		проблем, ориентироваться в информационном 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"> • 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 причинно-следственных 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	Темы рефератов

		анализа определённой исследовательской 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.

**Контрольная работа для 6 класса № 1
по разделам «Материаловедение» «Машиноведение»**

«Материаловедение»

Выберите один правильный ответ (для заданий № 1-8, кроме № 4)

- 1. Технология – это наука...**
 - а) изучающая природные явления;
 - б) изучающая исторические события;
 - в) изучающая основы экономики;
 - г) изучающая преобразования материалов, энергии и информации.
- 2. К волокнам животного происхождения относятся:**
 - а) хлопок и лен;
 - б) шерсть и шелк;
 - в) вискоза и ацетат.
- 3. Натуральный шелк получают из:**
 - а) гусеницы тутового шелкопряда;
 - б) гусеницы бабочки белокрылки;
 - в) бабочки шелкопряда.
- 4. Укажите последовательность роста шерстяного волокна.**
 - а) __ ость;
 - б) __ пух;
 - в) __ переходный волос;
 - г) __ мертвый волос.
- 5. При сжигании шерстяное волокно выделяет запах...**
 - а) жженой бумаги;
 - б) уксуса;
 - г) жженого рога.
- 6. Долевая нить при растяжении...**
 - а) изменяет свою длину;
 - б) не изменяет своей длины.
- 7. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется...**
 - а) прядением;
 - б) ткачеством;
 - в) отделкой.
- 8. Что является сырьем для производства ткани?**
 - а) вата;
 - б) пряжа;
 - в) треста.

Выберите несколько правильных ответов (для заданий № 9,10, 11)

- 9. Что относится к гигиеническим свойствам ткани?**
 - а) сминаемость;
 - б) гигроскопичность;
 - в) пылеемкость;
 - г) прочность;

д) электризуемость.

10. Какими свойствами обладают ткани из шелковых волокон?

- а) высокая теплозащитность;
- б) скольжение;
- в) драпируемость;
- г) высокая пылеемкость.

11. От чего зависит пылеемкость ткани?

- а) от вида переплетения ;
- б) от количества пыли;
- г) от фактуры поверхности;
- д) от осыпаемости нитей из срезов;

Выберите один правильный ответ(для заданий № 12, 13, 14,)

12. Устойчивость ткани к воздействию солнечных лучей, к стирке, к растяжению?

- а) усадка;
- б) прочность;
- в) сминаемость.

13. Назовите стиль, в моде которого основной наряд дополнял высокий конусообразный головной убор?

- а) ампир;
- б) ренессанс;
- г) готический.

14. Какой стиль характеризуется сооружениями на голове крупных причесок в виде цветочных клумб, кораблей, птичьих гнезд, а также обилием бантиков, рюшек, оборок.

- а) барокко;
- б) ампир;
- в) модерн.

15. Назовите 4 основных вида силуэта: _____

«Машиноведение»

Выберите один правильный ответ (для заданий № 16, 17,18, 19,20)

16. Какая деталь приводит в действие швейную машину?

- а) маховое колесо;
- б) зубчатая рейка;
- в) электропривод.

17. Длинный желобок машинной иглы служит:

- а) для заправки верхней нити;
- б) для предохранения верхней нити от перетирания;
- в) защитой для нити от загрязнения;

18. Что располагается на платформе швейной машины?

- а) рычаг обратного хода;
- б) зубчатая рейка;
- в) нитепритягиватель;
- г) челночный механизм.

19. Концы строчек на швейной машине закрепляют...

- а) двойной обратной строчкой;

- б) узелком;
- в) петлей.

20. Челночное устройство находится:

- а) на стойке рукава;
- б) на платформе; в) под платформой

Контрольное тестирование по кулинарии 6 класс «Культура питания»

1. Первичная обработка пищевых продуктов вклю чает:

- а) сортировку, мойку, ошпаривание, нарезку;
- б) сортировку, мойку, очистку, нарезку;
- в) мойку, очистку, разделку, бланширование.

2. Блюда, подаваемые в холодном виде, называются:

- а) гарнирами;
- б) закусками;
- в) бутербродами.

3. Наибольшее количество животного белка, реко мендуемого для школьников, содержит:

- а) горох, фасоль, молоко, картофель;
- б) говядина, рыба, горох, фасоль;
- в) рыба, картофель, молоко.

4. Углеводы в наибольшем количестве содержатся в:

- а) меде, сахаре, ржаном хлебе;
- б) винограде, меде, овощах;
- в) сахаре, овощах, ржаном хлебе.

5. Неустойчивым к воздействию температуры явля ется витамин:

- а) В; б) С; в) А.

6. Четвёртый уровень пирамиды питания составляют следующие продукты питания:

- а) сладости, жиры и масла;
- б) зерновые, хлебобулочные и макаронные изделия;
- в) овощи и фрукты.

7. Какая кратность отношения в граммах между отдельными пищевыми веществами (белками, жи рами, углеводами) способствует нормальному пе ревариванию и усвоению пищи:

- а) 1: 2 : 3;
- б) 1: 3 : 5;
- в) 1:1:4.

8. Промежутки между приемами пищи должны составлять:

- а) 2-3 часа;
- б) 3,5-4 часа;
- в) 4-5 часов.

9. Меню на день для подростка должно состоять из:

- а) завтрака, второго завтрака, обеда, полдника, ужина;
- б) завтрака, обеда, ужина;
- в) завтрака, обеда, полдника, ужина.

10. Горячие первые блюда подают на стол с темпера турой:

- а) 40 °С;
- б) 50 °С;
- в) 60-70°С.

ТЕСТ 2. Сервировка стола к ужину

1. Для сервировки стола нужны:

- а) столовая посуда, салфетки, столовые приборы;
- б) кухонная посуда, столовая посуда, ножи, вилки;
- в) салфетки, чайный сервиз, ножи, вилки.

2. Определите последовательность сервировки стола.

- а) стол покрывают скатертью,
- б) размещают фужеры, салфетки, приборы для специй,
- в) раскладывают приборы,
- г) устанавливают тарелки.

3. Сырники, котлеты, яичницу, заливное едят:

- а) ложкой и вилкой;
- б) ножом и вилкой;
- в) вилкой.

4. На какое расстояние от края столешницы должна опускаться скатерть?

1. На рисунке показана схема сервировки стола к ужину. Дайте название посуде и приборам, если меню ужина следующее:

- 1. _____
- 2. _____
- 3. _____
- 4. _____
- 5. _____
- 6. _____
- 7. _____
- 8. _____
- 9. _____

6. Из предлагаемого перечня названий столовой посуды и приборов выпишите те, которые предназначены для...

А) индивидуального пользования; Б) общего пользования.

Названия посуды и приборов:

- 1. Тарелка столовая;
- 2. Салатница;
- 3. Чашка кофейная;
- 4. Ложка десертная;
- 5. Сахарница;
- 6. Нож для масла;
- 7. Блюдце;
- 8. Тарелка закусочная;
- 9. Вилка столовая;
- 10. Лопатка для торта;
- 11. Соусница;
- 12. Блюдо.

7. Этот нож предназначен для

- а) нарезки масла;
- б) нарезки сыра;
- в) нарезки хлеба

8. В каком варианте правильно перечислены назначение ножей?

- а) А - масла, Б - хлеба, В - раскладывание икры, Г - сыра, Д - колбасы и гастрономических продуктов;
- б) А – хлеба, Б – раскладывания икры, В – колбасы и гастрономических продуктов, Г – сыра, Д – масла;
- в) А – хлеба, Б – колбасы и гастрономических продуктов, В – сыра, Г – масла, Д – раскладывания икры.

9. Какие блюда можно подать при предлагаемой сервировке стола к

- 1. _____
- 2. _____
- 3. _____
- 4. _____
- 5. _____

ужину:

10. После окончания еды полотняную салфетку надо:

- а) аккуратно сложить и оставить на тарелке;
- б) аккуратно сложить и оставить на стуле;
- в) небрежно положить на стол.

Ответы теста по кулинарии 6 класс « Культура питания »

1б, 2б, 3в, 4в, 5б, 6а, 7в, 8а, 9в, 10в

Тест 2. Сервировка стола к ужину.

1а, 2а,г,в,б, 3в, 4 не менее 25см,

5 (1- закусочный прибор, 2- столовый прибор, 3- десертная ложка, 4- десертная вилка, 5- сахарница, 6- столовая тарелка, 7- закусочная тарелка, 8- чайная чашка с блюдцем и ложкой, 9- креманка),

6 (А – 1,3,4,7,8,9, Б – 2,5,6,10,11,12), 7а, 8в,

9 (холодные напитки, мясные блюда, горячие закуски), 10в