

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»
7 класс**

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся по программе *Технология. Технологии ведения дома 7 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 7 класс

№ раздела	Контрольные темы	Наименование оценочного средства
1	«Умный дом»	Творческий проект №1
2	«Элементы машиноведения», «Материаловедение» «Изготовление поясного изделия»	Контрольное тестирование №1 Творческий проект №2
3	«Культура питания» «Приготовление сладких блюд»	Контрольное тестирование №2 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 пространстве, использовать знания и умения,	Темы индивидуальных проектов по разделам Технологии

		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 анализа определённой исследовательской темы, где автор раскрывает суть исследуемой	Темы рефератов

		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.

Тест по материаловедению 7 класс

Тест состоит из 3 вариантов.

- I вариант рассчитан на слабого ученика (в каждом вопросе необходимо выбрать один правильный ответ).
- II вариант рассчитан на среднего ученика. Вопросы теста разные с выбором одного или нескольких правильных ответов.
- III вариант на более подготовленного ученика. Задания с выбором 1 или нескольких правильных ответов с установлением правильной последовательности.

№ п/п	Название вопроса	ответ А	ответ Б	ответ В	ответ Г	ответ Д
I вариант						
1	Текстильные волокна делятся на:	натуральные	химические	минеральные	искусственные	синтетические
2	К синтетическим волокнам относится	хлопок	лен	шерсть	вискоза	капрон
3	Из древесины ели и отходов хлопка получают	синтетическое	натуральные	искусственные	минеральные	растительные
4	Как называется переплетение, в котором основные и уточные нити переплетаются через одну	полотняное	саржевое	сатиновое	атласное	креповое
5	Наибольшую прочность имеют волокна	растительные	искусственные	синтетические	минеральные	животные
II вариант						
1	Сырьем для производства синтетических волокон служит	нефть	древесина	природный газ	уголь	отходы хлопка
2	К искусственным волокнам относятся	нейлон	натуральный шелк	вискозный шелк	ацетатный шелк	лавсан
3	Какое волокно в мокром состоянии теряет прочность	лен	вискоза	шерсть	капрон	лавсан
4	Какие волокна при горении издадут запах уксуса	натуральные	минеральные	искусственные	синтетические	растительные
5	Короткие химические волокна, нарезанные на определенную длину	штапельные	вискозные	ацетатные	полиэфирные	полиамидные

III вариант						
1	К синтетическим волокнам относятся	полиамидные	ацетатные	вискозные	полиэфирные	эластановые
2	Основными этапами производства химических волокон являются	Получение сырья	Получение прядильного раствора	формование волокна	Формование ткани	Отделка ткани
3	Какие волокна способны увеличивать свою длину в 7 раз	полиэфирные	полиамидные	эластановые	полиакрилонитрильные	искусственные
4	Наибольшую гигроскопичность имеют волокна	хлопка	шерсти	шелка	льна	вискозы
5	Какое волокно напоминает шерсть	нитрон	нейлон	перлон	вискоза	лайкра

Тест № 1 по теме «Кулинария» 7класс

Вариант 1

Выберите правильный ответ.

1. К биохимическим разрыхлителям теста относится ...

а) пищевая сода, б) дрожжи, в) углекислый аммоний.

Ответ: б.

2. Изделия из дрожжевого теста смазывают взбитым яйцом ...

а) сразу после оформления изделия, б) после выдержки в теплом месте,

в) не имеет значения.

Ответ: б.

Выберите правильные ответы.

3. Признаки доброкачественности мяса:

а) красноватый цвет, б) липкая поверхность, в) руки при дотрагивании остаются сухими, г) при разрезании выделяется красноватый сок, д) ямка от нажатия долго не восстанавливается, е) жир белого или желтоватого цвета, у говядины твердый, у свинины - мягкий.

Ответ: а, в, г, е.

4. Из теста, в которое не внесен разрыхлитель, можно приготовить ...

а) блины, б) вареники, в) торты, г) пельмени, д) пироги, е) лапшу.

Ответ: б, г, е

5.. Вставьте пропущенные слова.

Чтобы бульон был наваристее, мясо кладут в воду, а чтобы

вкуснее было мясо, его кладут в воду.

Ответ: Чтобы бульон был наваристее, мясо кладут в холодную воду, а чтобы вкуснее было мясо, его кладут в горячую воду

6. Установите правильную последовательность первичной обработки мяса:

а) нарезка, б) очистка, в) мойка, г) сортировка, д) панирование,

ж) размораживание, е) отбивание.

Ответ: ж, в, б, г, а, е, д.

Вариант 2

Выберите правильный ответ.

1. Мясо на порционные куски нарезают: а) вдоль волокон, б) поперек волокон.

Ответ: б.

2. Изделия из дрожжевого теста смазывают взбитым яйцом ...

а) сразу после оформления изделия, б) после выдержки в теплом месте, в) не имеет значения.

Ответ: б.

Выберите правильные ответы

3. Сдобное тесто отличается от несдобного наличием ...

а) жиров, б) крахмала, в) разрыхлителей, г) яиц, д) сахара.

Ответ: а, г, д.

4. Для заготовки продуктов применяются:

а) сушка, б) соление, в) копчение, г) маринование, д) пряжение.

Ответ: а, б, в, г.

5. Вставьте пропущенные слова.

Чтобы бульон был наваристее, мясо кладут в воду, а чтобы вкуснее было мясо, его кладут в воду.

Ответ: Чтобы бульон был наваристее, мясо кладут в холодную воду, а чтобы вкуснее было мясо, его кладут в горячую воду.

6. Установите правильную последовательность первичной обработки мяса:

а) нарезка, б) очистка, в) мойка, г) сортировка, д) панирование, ж) размораживание, е) отбивание.

Ответ: ж, в, б, г, а, е, д.

Время выполнения работы :15 мин.

Система оценивания:

задание 1,2 -2 балла(1+1), задание 3,4 ,5- 6 баллов (2+2+2), задание 6 -3 балла.

Итого: 11 баллов.

11-10 баллов- «5»

9-8 баллов- «4»

7-6 баллов - «3»

менее 6 баллов- «2»