

**Демонстрационный вариант  
диагностической работы по технологии  
для учащихся 5 классов  
Тема «Технологии ведения дома»**

**1. Назначение работы** - проверить соответствие знаний, умений и основных видов учебной деятельности обучающихся требованиям к планируемым результатам обучения по теме «Технологии ведения дома». Результаты контроля могут быть использованы для организации занятий по коррекции предметных и метапредметных результатов, которых достигли обучающиеся по данной теме.

**2. Характеристика структуры работы.**

КИМ состоит из двух частей. В первой части представлены упражнения базового уровня сложности. Во второй части представлены упражнения повышенного уровня сложности.

**3. Распределение заданий диагностической работы по содержанию.**

КИМ составлен, исходя из необходимости проверки достижений планируемых предметных результатов обучения по теме «Технологии ведения дома». В работе проверяются предметные планируемые результаты по разделам:

- Кулинария;
- Материаловедение;
- Декоративно-прикладное искусство.

**4. Распределение заданий диагностической работы по уровню сложности**

Задания КИМа двух уровней сложности:

Задания №1-18 – задания базового уровня. На вопрос предлагаются три (четыре) варианта ответа, из которых верным может быть только один.

Задание №19 – задание повышенного уровня сложности. При выполнении этого задания требуется написать развернутый ответ в виде ребусов и краткого описания состава бутербродов.

**5. Время выполнения работы**

Задания 1-18 – на каждое задание 2 минута.

Задания 19- 9 минут.

На выполнение заданий отводится 45 минут.

**6. Система оценивания отдельных заданий и работы в целом.**

За правильный ответ на задания 1-18 – максимальный балл 1; задание 19 – максимальный балл 12.

**Критерии оценивания заданий 19**

Критерии	Баллы
- умеет анализировать исходные данные и делать правильные выводы, - творчески планирует выполнение работы, - самостоятельно и полностью использует знания программного материала; - правильно и аккуратно выполняет задания; - умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.	12
- умеет анализировать исходные данные и делать выводы; - правильно планирует выполнение работы; - самостоятельно использует знания программного материала; - в основном правильно и аккуратно выполняет задания; - умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.	8
- умеет анализировать исходные данные и делать выводы; - не допускает ошибки при планировании выполнения работы; - может самостоятельно использовать знания программного материала; - пользуется справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.	5
не умеет анализировать исходные данные и делать выводы; - не может правильно планировать выполнение работы;	0

<ul style="list-style-type: none"> <li>- не может использовать знания программного материала;</li> <li>- допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задания;</li> <li>- не может пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.</li> </ul>	
<b>ИТОГО</b>	<b>8 баллов</b>

На основе баллов, выставленных за выполнение всех заданий первичный балл, который переводится в отметку по пятибалльной шкале, и определяется уровень достижения планируемых результатов:

Первичный балл	30-20	19-15	14-12	11-8	Ниже 8
Уровень	высокий	повышенный	базовый	пониженный	низкий
Отметка	5	4	3	2	1

## 7. Проверяемые результаты обучения

№ задания	Предметные	Метапредметные
1	Иглы для швейных машин	<ul style="list-style-type: none"> <li>• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;</li> <li>• применение полученных знаний на практике.</li> </ul>
2	Иглы для швейных машин	<ul style="list-style-type: none"> <li>• применение полученных знаний на практике;</li> <li>• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;</li> </ul>
3	Иглы для швейных машин	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;</li> <li>• Применение полученных знаний на практике.</li> </ul>
4	Иглы для швейных машин	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;</li> <li>• Применение полученных знаний на практике.</li> </ul>
5	Термины деталей кроя и конструктивных элементов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;</li> <li>• Применение полученных знаний на практике.</li> </ul>
6	Классификация машинных швов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;</li> <li>• Применение полученных знаний на практике.</li> </ul>
7	Классификация машинных швов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;</li> <li>• Применение полученных знаний на практике.</li> </ul>

8	Классификация машинных швов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;</li> <li>• Применение полученных знаний на практике.</li> </ul>
9	Декоративно-прикладное искусство	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса</li> <li>• Применение полученных знаний на практике.</li> </ul>
10	Декоративно-прикладное искусство	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса</li> <li>• Применение полученных знаний на практике.</li> </ul>
11	Кулинария	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности</li> <li>• Применение полученных знаний на практике.</li> </ul>
12	Кулинария	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности</li> <li>• Применение полученных знаний на практике.</li> </ul>
13	Кулинария	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности</li> <li>• Применение полученных знаний на практике.</li> </ul>
14	Кулинария	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности</li> <li>• Применение полученных знаний на практике.</li> </ul>
15	Кулинария	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности</li> <li>• Применение полученных знаний на практике.</li> </ul>
16	Кулинария	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности</li> <li>• Применение полученных знаний на практике.</li> </ul>
17	Кулинария	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности</li> <li>• Применение полученных знаний на практике.</li> </ul>
18	Кулинария	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности</li> <li>• Применение полученных знаний на практике.</li> </ul>

**Диагностическая работа по технологии для учащихся 5 классов**  
**«Технологии ведения дома»**

**Часть I**

**Для заданий с выбором ответа 1-18 обведите номер правильного ответа.**

1. Чему должен соответствовать тип и толщина иглы для швейных машин?  
а) швейной машине;  
б) ткани, ниткам  
в) виду изделия
2. Соотнесите номер машинной иглы с видом ткани, для которой она предназначена:

- |                           |  |
|---------------------------|--|
| 1. № 65<br>(самая тонкая) | A) Для изделий из плотных и<br>грубых тканей (джинсовая ткань) |
| 2. №90                    | B) Изделия из платьевых и<br>костюмных тканей                  |
| 3. №100-110.              | B) Для очень тонких шелковых и<br>хлопчатобумажных тканей.     |

3. Для чего применяются "двойные иглы"?  
а) для работы с кожей  
б) для выполнения декоративной строчки  
в) для трикотажа и растяжимых материалов
4. Для чего нужен наперсток?  
а) для скальвания деталей края в процессе шитья  
б) для перенесения линий края на ткань копировальным роликом  
в) для защиты пальца от уколов иглой во время шитья вручную

5. Соотнесите деталь края с её определением:

1 <i>Кокетка</i>	A - верхняя часть женской плечевой одежды. брюк).
2 <i>Горловина</i>	B - вырез для шеи на выкройке полочки и спинки.
3 <i>Пройма</i>	B - стачанный участок ткани в изделии, служащий для создания объемной формы изделия.
4 <i>Вытаска</i>	G - вырез для руки на выкройках полочки и спинки.
5 <i>Лиф</i>	D - верхняя, отрезанная часть деталей изделия (полочки, спинки, юбки,

6. Вставьте пропущенные слова в определение:  
Ширина шва – это ..... от строчки до срезов или ..... ткани.

7. От чего зависит качество швов:

- а) прочность.
- б) ширины шва,
- в) количества строчек и расстояния между ними,
- г) частоты стежков.

8. Соотнесите подгруппу с группой швов:

- |                   |             |
|-------------------|-------------|
| 1. Соединительные | А Стачные   |
| 2. Краевые        | Б Обтачные  |
| 3. Отделочные     | В Вытачки   |
|                   | Г Вподгибку |
|                   | Д Складки   |
|                   | Е Накладные |

9. Соотнесите термин с определением:

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| 1. Закройщик                        | A - творческая и набирающая все большую популярность профессия на рынке труда в сфере оказания услуг населению.  |
| 2. Портной                          | Б - профессия в области швейной промышленности.  |
| 3. Декоративно-прикладное искусство | В - широкий раздел изобразительного искусства, который охватывает различные отрасли творческой деятельности, направленной на создание художественных изделий с утилитарными и художественными функциями. |

10. Отметьте виды декоративно-прикладного искусства:

- а) Вязание
- б) Ткачество
- в) Витраж
- г) Декупаж
- д) Вышивание

11. Верно ли утверждение, что к закусочным бутербродам относятся канапе (да/нет).

12. Определите, какой бутерброд получают из обжаренного хлеба:

- 1) гренки 2) канапе 3) сандвич

13. Укажите виды бутербродов



1)

2)

- А) Канапе Б) Сандвич В) Открытый

14. Заполните пропуски

Бутерброды, приготовленные из \_\_\_\_\_ хлеба, лучше сохраняют форму.

15. Верно ли, что более 95% всемирного производства чая приходится на долю черного чая.

16. Определите, родиной какого напитка считалась Южная Америка:

1)какао 2) кофе 3)чай

17.Укажите соответствие семян и напитка:



1)



2)

А) кофе Б) какао 3) чай

18. Заполни пропуски

К горячим напиткам относятся \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

## Часть II

### Задание 19. Задания творческого типа.

1. Составить рецепт бутербродов (горячих бутербродов).
2. Составить ребус по теме «Кулинария», «Материаловедение», состоящий не менее чем из 10 слов.

### Ответы:

1. б
2. 1-в, 2- б, 3-а
3. б
4. в
5. 1-д, 2-б, 3-г, 4-в, 5-а
6. Ширина шва – это расстояние от строчки до срезов или сгиба ткани.
7. б, в, г
8. 1-а, е; 2-б, г; 3.-в, д.
9. 1-б, 2-а, 3-в.
10. а, б, в, г, д.
11. да
12. 1
13. А1, Б2
14. Черствого
15. Да
16. Какао
17. А1, Б2
18. Чай, кофе, какао

