

**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 |

| | |
|---|-----------------|
| - не может использовать знания программного материала; - допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задания; - не может пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами. | |
| ИТОГО | 8 баллов |

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"> алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; применение полученных знаний на практике. |
| 2 | Иглы для швейных машин | <ul style="list-style-type: none"> применение полученных знаний на практике; алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; |
| 3 | Иглы для швейных машин | <ul style="list-style-type: none"> Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; Применение полученных знаний на практике. |
| 4 | Иглы для швейных машин | <ul style="list-style-type: none"> Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; Применение полученных знаний на практике. |
| 5 | Термины деталей кроя и конструктивных элементов | <ul style="list-style-type: none"> Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; Применение полученных знаний на практике. |
| 6 | Классификация машинных швов. | <ul style="list-style-type: none"> Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; Применение полученных знаний на практике. |
| 7 | Классификация машинных швов. | <ul style="list-style-type: none"> Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; Применение полученных знаний на практике. |

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

**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 (самая тонкая) | А) Для изделий из плотных и грубых тканей (джинсовая ткань) |
| 2. №90 | Б) Изделия из платьевых и костюмных тканей |
| 3. №100-110. | В) Для очень тонких шелковых и 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 скалывания деталей кроя в процессе шитья
- б) для перенесения линий кроя на ткань копировальным роликом
- в) для защиты пальца от уколов иглой во время шитья вручную

5. Соотнесите деталь кроя с её определением:

- | | |
|--------------------|---|
| 1 <i>Кокетка</i> | А - верхняя часть женской плечевой одежды. (брюк). |
| 2 <i>Горловина</i> | Б - вырез для шеи на выкройке полочки и спинки. |
| 3 <i>Пройма</i> | В - стачанный участок ткани в изделии, служащий для создания объемной формы изделия. |
| 4 <i>Вытачка</i> | Г - вырез для руки на выкройках полочки и спинки. |
| 5 <i>Лиф</i> | Д - 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 | А - 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

