**Контрольная работа для оценки достижения планируемых результатов по предмету «Технология» (для девочек)**

Цель: определение уровня достижения учащимися предметных и метапредметных планируемых результатов основной образовательной программы основного общего образования по технологии (девочки).

Определение итоговой оценки за контрольную работу.

Ученик справился с работой, если он набрал 50% от максимального балла за задания базового уровня сложности.

Отметка выставляется с учётом выполнения заданий, как базового, так и повышенного уровня и определяется на основе максимального балла за всю работу.

**Определение итоговой оценки за работу на основе «принципа сложения»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| % выполнения от максимального балла | Количество баллов | Цифровая отметка | Уровневая шкала |
| 100% | 21 - 23 | 5 | Повышенный |
| 50-99,9%  30-49,9% | 15 - 20  10 - 15 | 4  3 | Базовый |
| 0-29,9% | 0-9 | 2 | Недостаточный |

Итоговая контрольная работа 7 класс

1 **Название овощей, входящих в группу корнеплодов:**

а) огурцы

б) редис

в) картофель

г) свекла

д) морковь

е) баклажаны

2 **Жаренье при тепловой обработке – это:**

а) нагревание продукта в воде

б) Обжаривание, а затем доведение до готовности в небольшом количестве бульона;

в) Нагревание продукта в жире.

3 **Бланширование при тепловой обработке овощей – это:**

а) обработка продукта в духовке

б) нагревание продукта в жире

в) Быстрое обваривание и ошпаривание продуктов.

4 **Диетические яйца имеют срок хранения:**

а) не более семи суток;

б) более семи суток.

5 **Назовите виды заготовки ягод на зиму:**

а) тушение;

б) варенье;

в) пассерование;

г) замораживание;

д) консервирование с сахаром.

6 **Из какого вида теста готовят торт «Наполеон»?**

а) бисквитное;

б) слоёное;

в) заварное.

7 **Обведите кружком правильный ответ.**

**Контур выкройки переводят с помощью:**

А) копировальных стежков;

Б) копировальной бумаги;

В) фломастера.

8 **При обработке горловины применяют швы:**

А) стачной;

Б) запошивочный;

В) вподгибку с открытым срезом;

Г) вподгибку с закрытым срезом;

Д) обтачной.

9 **Обтачка – это:**

а) полоска ткани, присборенная с одной стороны;

б) деталь для обработки выреза, разреза;

в) полоска ткани, настрачиваемая на изделие для красоты;

г) деталь для обработки кармана.

10 **При обработке бокового среза применяют:**

А) запошивочный шов;

Б) накладной;

В) обтачной;

Г) двойной;

Д) стачной.

11 **Контрольные линии на деталях кроя прокладывают стежками:**

а) сметочными;

б) копировальными;

в) косыми.

12 **При выкраивании косой бейки ее долевую нить располагают:**

а) под углом 30° к долевой нити;

б) поперек бейки;

в) под углом 45° к долевой нити;

г) вдоль бейки.

13 **Текстильные волокна делятся на натуральные и:**

а) растительные;

б) минеральные;

в) химические;

г) синтетические;

д) искусственные.

14 **К швейным изделиям плечевой группы относятся:**

а) юбка-брюки;

б) сарафан;

в) платье;

г) комбинезон;

д) жилет.

15 **Ширина ткани - это:**

а) расстояние, равное длине уточной нити;

б) расстояние от кромки до кромки;

в) расстояние, равное длине основной нити.

16 **На основе стачного шва можно выполнить следующие машинные швы:**

а) расстрочной;

б) обтачной;

в) в подгибку с закрытым срезом;

г) настрочной;

д) накладной.

17 **При раскрое ткани пользуются ножницами:**

а) маникюрными;

б) садовыми;

 в) канцелярскими;

г) портновскими.

18 **Укажите цифрами в скобках правильную последовательность**

**технологии обработки плечевого изделия:**

( ) а) примерка изделия;

( ) б) обработка основных деталей, их соединение в узлы;

( ) в) обработка нижнего среза;

( ) г) окончательная влажно-тепловая обработка изделия;

( ) д) уточнение деталей после примерки.

19 **При раскрое изделия необходимо учитывать:**а) расположение рисунка на ткани;

б) направление нитей основы;

в) ширину ткани;

г) величину припусков на швы;

д) направление ворса.

20 **Лицевую сторону ткани можно определить:**

а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

д) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкция по проверке контрольной работы (для девочек)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Планируемый результат | Правильный ответ | Критерии оценивания и оценочные баллы |
| 1 | Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы | б, г, д | 1 балл – отмечен только правильный ответ  0 балл – любой другой вариант |
| 2 | Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы | в | 1 балл – отмечен только правильный ответ  0 балл – любой другой вариант |
| 3 | Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы | в | 1 балл – отмечен только правильный ответ  0 балл – любой другой вариант |
| 4 | Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы | а | 1 балл – отмечен только правильный ответ  0 балл – любой другой вариант |
| 5 | Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы | г, д, б, в | 1 балл – отмечен только правильный ответ  0 балл – любой другой вариант |
| 6 | Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы | б | 1 балл – отмечен только правильный ответ  0 балл – любой другой вариант |
| 7 | Осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов | а | 1 балл – отмечен только правильный ответ  0 балл – любой другой вариант |
| 8 | Осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов | в, г, д | 1 балл – отмечен только правильный ответ  0 балл – любой другой вариант |
| 9 | Осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов | б | 2 балла - сделан правильный выбор.  0 – балл любой другой вариант |
| 10 | Осуществлять технологические процессы материальных создания или ремонта объектов | д | 1 балл – отмечен только правильный ответ  0 балл – любой другой вариант |
| 11 | Осуществлять технологические процессы материальных создания или ремонта объектов | б | 1 балл – отмечен только правильный ответ  0 балл – любой другой вариант |
| 12 | Осуществлять технологические процессы материальных создания или ремонта объектов | в | 1 балл – отмечен только правильный ответ  0 балл – любой другой вариант |
| 13 | Осуществлять технологические процессы материальных создания или ремонта объектов | в | 1 балл – отмечен только правильный ответ  0 балл – любой другой вариант |
| 14 | Осуществлять технологические процессы материальных создания или ремонта объектов | в, г, д | 2 балла - сделан правильный выбор.  0 – балл любой другой вариант |
| 15 | Осуществлять технологические процессы материальных создания или ремонта объектов | б | 1 балл – отмечен только правильный ответ  0 балл – любой другой вариант |
| 16 | Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией. | а, б, г | 1 балл – отмечен только правильный ответ  0 балл – любой другой вариант |
| 17 | Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией. | г | 1 балл – отмечен только правильный ответ  0 балл – любой другой вариант |
| 18 | Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией. | 1-б, 2-а, 3-д, 4-в, 5-г | 2 балла - сделан правильный выбор.  0 – балл любой другой вариант |
| 19 | Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией. | а, б, в, г, д | 1 балл – отмечен только правильный ответ  0 балл – любой другой вариант |
| 20 | Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией. | а) по яркости и четкости рисунка; б) по наличию блеска; в) по наличию ворса; г) по небольшому количеству технических узелков; д) по аккуратной кромке. | 1 балл – отмечен только правильный ответ  0 балл – любой другой вариант |