*Приложение к рабочей программе*

*по технологии для 5 класса*

**Мониторинговый инструментарий**

**к рабочей программе по технологии для 5б класса**

*Пояснительная записка к КИМам для проведения промежуточной аттестации учащихся*

*5б класса по технологии за 2014-2015 учебный год*

*Проведение промежуточной аттестации состоит*: из тестовых заданий

*Цель проведения работы*: мониторинг усвоения знаний по предмету технология

Задания (тестовые)составлены в соответствии с изученными темами и с учетом требований ФК ГОС к знаниям и умениям учащихся 5 классов. Задания охватили темы следующих разделов: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология ведения дома». Задания составлены на основе пособия: «КИМ. Технология для девочек 5-8 классы» составитель Г.А.Гордиенко. – Волгоград: Учитель, 2010.

В КИМы включены различные виды тестовых заданий (с выбором одного или нескольких правильных ответов, на соответствии) и состоит из 10 вопросов. На выполнение заданий отводится 25 минут.

**Критерии оценивания тестовых заданий:**

90-100% верных ответов – «5»;

70-89% верных ответов – «4»;

50-69% верных ответов – «3»;

менее 50% - «2».

**Примерные контрольно-измерительные материалы**

**для проведения промежуточной аттестации**

**учащихся 5 класса по технологии**

**за 2014-2015 учебный год**

**Вариант А**

**1.** Укажите, что не относится к кухонной посуде

1. кастрюля

2. нож

3. сковорода

**2.** Что не относится к горячим напиткам?

1. чай

2. кофе

3. кола

**3.** К столовым приборам не относится

1. вилка

2. ложка

3. супница

**4.** По способу приготовления бутерброды могут быть:

1. простые, сложные, закрытые;

2. комбинированные, слоистые;

3. всякие.

**5.** Пассерование – это:

1. обжаривание продукта в большом количестве жира

2. обжаривание продукта в малом количестве жира;

3. варка продукта;

4. варка продукта на водяной бане.

**6.** Срок хранения не заправленного салата в холодильнике.

1. 6 часов;

2. 12 часов;

3. 18 часов;

4. 24 часа

**7.** К корнеплодам относятся овощи:

1. капуста;

2. свекла;

3. картофель;

4. редис;

5. бобы;

**8.** Как называются нити, идущие вдоль ткани (кромки)?

1. основой

2. утком

**9.** Лицевую сторону ткани можно определить:

1. по яркости рисунка;

2. по толщине ткани;

3. по размерам нитей;

4. по блеску.

**10.**Укажите последовательность работы с утюгом при выполнение влажно-тепловой обработке

изделий

1. Выключить утюг

2. Проверить исправность утюга, шнура, корпуса вилки

3. Проверить наличие резинового коврика

4. Поставить утюг на специальную подставку

5. Поставить регулятор утюга на температуру, соответствующую обрабатываемой ткани

6. Следить за тем, чтобы шнур не перекручивался и не касался подошвы утюга.

7. Выполнять влажно-тепловую обработку

**Вариант Б**

**1.** Укажите, что не относится к оборудованию на кухне

1. газовая плита

2. нож

3. холодильник

**2.** Канапе – это

1. закрытый бутерброд

2. закусочный бутерброд

3. горячий бутерброд

**3.** Что относится к горячим напиткам?

1. лимонад

2. кофе

3. кола

**4.** В чем заключается первичная обработка овощей:

1. сортировка и измельчение;

2. мойка, чистка, измельчение;

3. сортировка, мойка, чистка, измельчение.

**5.** Бланширование – это

1. варка продукта;

2. варка продукта на пару;

3. обжаривание продукта;

4. быстрое обваривание или ошпаривание продукта.

**6.** Срок хранения заправленного салата в холодильники:

1. 6 часов;

2. 12 часов;

3. 18 часов;

4. 24 часа

**7.** К бобовым относятся овощи:

1. капуста;

2. фасоль;

3. картофель;

4. редис;

5. бобы;

**8.** Как называются поперечные нити в ткани?

1. основой

2. утком

**9.** Точное воспроизведение женской или мужской фигуры в натуральную величину

1. лекало

2. манекен

3. выкройка

**10.** Установите последовательность выполнения машинной строчки

А – опустить иглу, проколоть ткань;

Б – маховое колесо повернуть на себя, а ручку вращать от себя;

В – подложить ткань под лапку;

Г – опустить лапку;

Д – заправить верхнюю и нижнюю нити;