Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение

Центр образования №170

Колпинского района Санкт-Петербурга

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОБСУЖДЕНО  На МО учителей  ГБОУ Центра образования  №170  Колпинского района  Санкт-Петербурга  протокол № от 2019г. | ПРИНЯТО  Решением педагогического  совета  ГБОУ Центра образования  №170  Колпинского района  Санкт-Петербурга  протокол № от 2019г.  Председатель педагогического совета  К.В. Левшин | УТВЕРЖДАЮ  Директор ГБОУ  Центра образования  №170  Колпинского района  Санкт-Петербурга  К.В. Левшин  Приказ № от 2019г. |

Предмет –Технология

Промежуточная аттестация за 7 класс

Форма аттестации – тестирование, сдача рефератов

**Итоговый тест Вариант №1 Ответь на вопрос, выбрав нужный вариант ответа:**

**1. Для освещения жилого помещения предназначены светильники:**

а) потолочные; б) настенные; в) настольные; г) напольные; д) встроенные;

е) прожекторы.

**2. Назовите напольный светильник:**

а) бра; б) люстра; в) настольная лампа; г) торшер*.*

**3. Как называется обрамление маленькой картины, выполненное из плотной бумаги или картона значительной ширины?**

а) багет; б) макет; в) паспарту.

**4.Для генеральной уборки кабинета технологии вам понадобятся**

а) лопата; б) грабли; в) пылесос; г) резиновые перчатки; д) тряпки; е) ведро; ж) швабра;

з) мыло; и) чистящее средство; к) халат, фартук.

**5. Устройство, создающее и автоматически поддерживающее в закрытых помещениях заданные параметры микроклимата, наиболее благоприятные для самочувствия людей, называется…**

а) увлажнитель воздуха; б) ионизатор; в) озонизатор; г) кондиционер.

**6. Назовите физические свойства древесины как конструкционного материала…**

А) плотность; Б) влажность; в) цвет; г) запах; д) твердость; е) прочность;

ж) упругость*.*

**7. Выберите блюда из молока и молочных продуктов:**

а) рисовая каша; б) картофельная запеканка; в) суп молочный; г) бутерброд; д) котлеты

е) сырники.

**8. Вермишель перед варкой:**

а) перебирают; б) промывают; в) она готова к варке.

**9. Речная рыба:**

а) карась; б) форель; в) сом; д) карп.

**10. В ассортимент первых блюд входят:**

а) сладкие соусы; б) супы-пюре; в) бульоны; г) молочные супы.

**11. Укажите последовательность приготовления мясного бульона:**

а) добавить коренья; б) снять пену и жир; в) залить мясо холодной водой;

г) варить на медленном огне; д) довести до кипения; е) подготовить мясо.

**12. Волокна животного происхождения получают из**:

а) волосяного покрова животных; б) льна; в) хлопка; г) крапивы.

**13. Какие изделия можно шить из шерстяных тканей:**

а) постельное белье; б) платья; в) пальто; г) блузки.

**14. Из какой ткани лучше шить летнюю одежду:**

а) шелковой; б) хлопчатобумажной; в) шерстяной.

**15. К волокнам животного происхождения относятся:**

а) хлопок и лен; б) шелк и шерсть; в) лавсан и капрон; г) лен и шелк.

**16. К гигиеническим свойствам ткани относятся:**

а) гигроскопичность; б) осыпаемость; в) пылеемкость; г) воздухопроницаемость.

**17. Лицевая сторона ткани имеет:**

а) длинный ворс, б) яркий рисунок, в) бледный рисунок, г) блестящую поверхность.

**18. Обрыв нижней нити может произойти по причине:**

а) неправильного положения прижимной лапки; б) сильного натяжения верхней нити;

в) неправильной заправке нижней нити; г) неправильной заправки верхней нитки;

д) использования нити плохого качества.

**19. К швейным изделиям плечевой группы относятся:**

а) пиджак; б) юбка; в) платье; г) брюки; д) шорты; е) сарафан.

**20. Установите соответствие между названием и ее условным обозначением:**

|  |  |
| --- | --- |
| Условные обозначения мерок | Названия мерок |
| Ст | Ширина спинки |
| Дизд | Окружность плеча |
| Друк | Длина талии по спинке |
| Оп | Длина изделия |
| Дтс | Полуобхват бедер |
| Сб | Длина рукава |
| Шс | Полуобхват талии |

**21. Продолжи высказывания:**

А) Долевая нить при растяжении ……………….

Б) Гигроскопичность ткани это ……………………

В) Из рыбы можно приготовить …………………..

Г) Обед может состоять из ……………………………

Д) Фруктовый салат заправляют ……………………..

Е) Салатными заправками являются ………………

**22. Определи правильную последовательность изготовления швейного изделия:**

А) Снятие мерок с фигуры

Д) Моделирование выкройки

М) Раскрой

К) Технология машинных работ

Е) Подготовка и проведение примерки

Г) Исправление дефектов

Л) Технология ручных работ

Б) Окончательная влажно-тепловая обработка изделия

В) Конструирование-построение чертежа основы изделия

И) Подготовка выкройки к раскрою

**Оценка результатов теста**

18-22 правильных ответов – 5 баллов;

13-17 правильных ответов – 4 балла;

7-12 правильных ответов – 3 балла;

0-6 правильных ответов-2 балла

**При тестировании** все верные ответы берутся за 100%, тогда отметка выставляется в соответствии с таблицей:

|  |  |
| --- | --- |
| Процент выполнения задания | Отметка |
| 90% и более | отлично |
| 80% | хорошо |
| 60% | удовлетворительно |
| Менее 60% | неудовлетворительно |

**Темы рефератов** Освещение жилого помещения Предметы искусства и коллекции в интерьере Гигиена жилища Электротехника Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении Технологии обработки конструкционных материалов Технологии ручной обработки древесины и металлов (проволока, фольга) Технологии художественно-прикладной обработки материалов

Создание изделий из текстильных материалов Свойства текстильных материалов

Технология изготовления ручных и машинных швов Художественные ремесла Блюда из молока и молочных продуктов Мучные изделия Сладкие блюда Сервировка сладкого стола

Сельскохозяйственная технология

**Критерии и показатели, используемые при оценивании учебного реферата в сред-**

**ней школе**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Критерии** | **Показатели** | **Баллы** |
| **К1** | **Новизна реферированного текста Макс.-6 баллов** | - актуальность проблемы и темы; - новизна и самостоятельность в постановке проблемы ,в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы; - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений. | **2**  **2**  **2** |
| **К2** | **Степень раскрытия сущности проблемы Макс.- 6 баллов** | - соответствие плана теме реферата; - соответствие содержания теме и плану реферата; - полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой ,систематизировать и структурировать материал; -умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы . | **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **1** |
| **К3** | **Обоснованность выбора источников Макс.-2 балла** | - круг, полнота использования литературных источников по проблеме; - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников ,научных трудов и т.д.). | **1**  **1** |
| **К4** | **Соблюдение требований к оформлению Макс.-5 баллов** | - правильное оформление ссылок на используемую литературу; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; - соблюдение требований к объему реферата; - культура оформления: выделение абзацев. | **1**  **1**  **1**  **1**  **1** |
| **К5** | **Грамотность Макс.-3 балла** | -отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль. | **1**  **1**  **1** |
| **К6** | **Защита реферата**  **Макс.-3балла** | - компетентность и эрудированность  докладчика (рассказ излагаемого материала, а не чтение с листа). При обсуждении проблемы и ответов на вопросы демонстрация осведомленности по теме.  -уровень предоставления доклада – умение находить контакт с аудиторией, свободно и грамотно изъясняться, умение пользоваться подручными средствами (стендовым материалом)  -использование наглядно-иллюстративного материала, использование в ходе сообщения материалов, стендов-2 балла | **1**  **1**  **1** |

**Оценивание реферата**

Реферат оценивается по 24 балльной шкале, баллы переводятся в оценки успеваемости следующим образом:

• 21-24баллов – «отлично»;

• 14-20 баллов- «хорошо»;

• 8-13 баллов – «удовлетворительно»;

• менее 8 баллов – «неудовлетворительно».

Баллы учитываются в процессе текущей оценки знаний программного материала.