**Спецификация**

итоговой контрольной работы для обучающихся 7 класса по технологии

**Назначение КИМ:** диагностика уровня достижения предметных результатов по технологии за год (итоговый контроль).

 **Документы, определяющие содержание КИМ.**

1.Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования приказ № 287 от 31 мая 2021 г.

2. ФОП 5-9 классы

3. Рабочая программа по технологии

**Подходы к отбору содержания, разработке структуры КИМ:** соответствие пройденному материалу. Диагностическая работа охватывает содержание учебника Технология, 7 класс/ Тищенко А.Т., Синица Н.В., Общество с ограниченной ответственностью Издательский центр «ВЕНТАНА-ГРАФ»; Акционерное общество «Издательство «Просвещение»

**Структура и критерии оценивания работы :**  Промежуточная аттестация проводится в виде теста.

Работа содержит 25 заданий и состоит из 3частей, различающихся уровнем сложности задания.

* Базовый уровень «А»- (с 1 по 15вопрос)
* Повышенный «Б»- (16 по 20 вопрос)
* Повышенный уровень «С»- (с 21 по 25вопрос)

**Базовый уровень «А»** - позволяющий проверить освоение средних знаний и умений по предмету.

**Повышенный уровень «Б»**– позволяющий проверить способность учащихся решать учебные задачи по учебному предмету, в которых способ выполнения не очевиден и основную сложность для учащихся представляет выбор способа из тех, которым они владеют.

**Повышенный уровень «С»-** позволяющий проверить способность учащихся решать учебные задачи по учебному предмету, в которых способ выполнения требует дополнительной информации, представление о современных технологиях.

Выполнение работы - **40 минут**

**1.2.Кодификатор**

Кодификатор элементов содержания и требований к уровню подготовки учащихся

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ задания** | **Уровень сложности:****Средний (А)** **Базовый (Б)****Повышенный (С)** | **Разделы программы** | **Проверяемые предметные умения** |
| 1 | А | кулинария | уметь применять знания по первичной обработке рыбы |
| 2 | А | кулинария | уметь определять продукты растительного происхождения |
| 3 | А | кулинария | знать и уметь применять знания о сладких блюдах |
| 4 | А | кулинария | знать и уметь определять виды пресного теста |
| 5 | А | производство текстильных материалов | знать и применять текстильные волокна |
| 6 | А | уход за одеждой | знать и применять знания по уходу за одеждой |
| 7 | А | машинные швы | знать и уметь применять знания по применению машинных швов |
| 8 | А | конструирование | знать правила и условные обозначения мерок |
| 9 | А | интерьер жилого дома | знать правила и уметь привила ТБ при работе с электроутюгом |
| 10 | А | конструирование | знать и уметь определять условные обозначения для снятия мерок |
| 11 | А | машинные швы | уметь определять виды швов |
| 12 | А | машинные швы | знать и уметь определять швейные операции при обработке сорочки |
| 13 | А | материаловедение | знать свойства тканей |
| 14 | А | рукоделие | знать и уметь использовать свойства тканей |
| 15 | А | творческий проект | знать основные компоненты проекта. Определение потребностей и краткая формулировка задачи |
| 1 | Б | кулинария  | уметь бережно относиться к хлебу |
| 2 | Б | рукоделие | Знать условные обозначения при вязании крючком  |
| 3 | Б | производство текстильных материалов | Знать, что является сырьем для производства ткани |
| 4 | Б | конструирование | знать правила снятия мерок |
| 5 | Б | технология пошива швейного изделия |  знать последовательность пошива швейного изделия |
| 1 | С | кулинария | уметь применять знания по приготовлению пищи |
| 2 | С | кулинария | знать правила этикета за столом |
| 3 | С | кулинария | знать правила первичной обработки мяса |
| 4 | С | интерьер жилого дома | знать применение электроосветительных приборов |
| 5 | С | интерьер жилого дома | знать правила размещения комнатных цветов |

**Критерии оценивания**

В заданиях с выбором ответа из четырех предложенных вариантов ученик должен выбрать только верный ответ. Если учащийся выбирает более одного ответа, то задание считается выполненным неверно. Выполнение заданий разной сложности и разного типа оценивается с учетом следующих рекомендаций:

1**)Каждое верно выполненное задание оценивается в 1 балл**, повышенного уровня в 2 балла (максимальное количество баллов – 30 за все задания).

За правильное выполненное задание №1-20 учащийся получает **1 балл**, за задание №21-25 учащийся получает **2 балла**.

За неправильно выполненное задание учащийся получает **«0» баллов**.

**2) Выполнение каждого задания выполненного уровня сложности**

(21-25 задание) оценивается по следующей шкале:

2 балла – приведен полный верный ответ;

0 баллов – приведен неверный ответ.

Общее количество баллов, которое можно набрать учащийся –

30 баллов.

Работа носит контрольный характер, при принятии решения о выставлении оценок рекомендуем воспользоваться следующими примерными нормами:

**Шкала перевода процента выполнения тестовых заданий в отметки.**

Выполнено правильно 85% - 100% - оценка «5» (21-30 баллов);

Выполнено правильно 65% - 84% - оценка «4» (16-20 баллов);

Выполнено правильно 15% - 50% - оценка «3» (6-15 баллов);

Выполнено правильно 0% - 5% - оценка «2» (0-5 баллов).

**Промежуточная аттестация по Технологии А**

**(Обслуживающий труд)- 7 класс**

 Выберите все правильные ответы.

**1.Мороженую рыбу следует оттаивать:**

1) в тёплой воде;

2) в холодной воде;

3) в микроволновой печи;

4) в духовом шкафу

5) на воздухе.

**2. К продуктам растительного происхождения относится:**

1) масло;

2) рыба;

3) манка;

4) нет правильного ответа.

 Выберите правильный ответ

**3. Воздушный пирог это….**

а) мусс;

в) суфле;

б)самбук;

г) желе.

Выберите все правильные ответы

**4.Не пресное тесто это…**

а) бисквитное;

в) слоеное;

б) заварное;

г) нет правильного ответа.

Выберите правильный ответ

**5. Вискозное волокно:**

а) синтетическое;

в) искусственное;

б) минеральное;

г) растительное.

**6.Знак Р обозначает :**

а) запрещена химчистка;

в) специальная химчистка;

б) обычная чистка;

г) специальная чистка со щадящим режимом.

**7 .Шов, выполняемый с дополнительной косой полоской ткани:**

а ) окантовочный;

б )вподгибку;

в) обтачной;

г) настрочной.

**8.Дайте правильные ответы ( по выделенному аналогу)**

Сб -Полуобхват бедер

Оп -

Сг -

Дст -

Сш –

Выберите все правильные ответы

**9. При работе с электроутюгом нельзя:**

1) заливать воду из-под крана в емкость для воды утюга, включенного всеть;

2) утюжить влажную ткань;

3) выключать утюг, дергая его за шнур;

4) ставить утюг на огнеупорную подставку;

5) включать утюг мокрыми руками

**10. Установите соответствие**.

1. СгА-Длина спины до талии

2. Сш Б -Полуобхват бёдер

3. Сб В - Обхват плеча

4. Оп С -Обхват шеи

5.Дст Д – Полуобхват груди

Выберите все правильные ответы

**11. К краевым швам относятся:**

1) запошивочный

2) окантовочный с закрытым срезом

3) двойной

4) в подгибку с закрытым срезом

**12. Найдите соответствие вида шва и швейной операции**

1.стачной А.обработка низа рукава.

2.обтачной Б.обработка боковых срезов

3. настрочной В. обработка горловины обтачкой

4. вподгибку с закрытым срезом Г. обработка кокетки

Выбиритеправильный ответ.

**13.Для предохранения срезов деталей от осыпания их**

1) заметывают.

2) обметывают

3) приметывают

4) заутюживают

**14. Какую ткань можно применять для аппликации:**

1) любая ткань,

2) только хлопчатобумажную,

3) только плотную,

4) только рефлённую.

**15.Установите последовательность проектирования изделия.**

1) Определение потребностей;

2) Выбор лучшего варианта;

3) Выбор изделия;

4) Конструирование изделия;

5) Поиск варианта изделия,

**Промежуточная аттестация по Технологии Б**

**(Обслуживающий труд)- 7 класс**

Выберите правильный ответ.

**1.Пищевое отравление происходит из-за…**

а. недоедания;

б. переедания;

в. не соблюдения режима питания;

г.нет правильного ответа.

**2.Расшифруйте значения вязания крючком** -

o-

I -

I -

c -

**3. Что называется процессом разработки чертежа изделия** :

а) Выкройка;

б) Эскиз;

в) Моделирование;

г) Конструирование.

Вставьте пропущенное слово

**4. Перевод контурных иконтрольных линий с одной детали на симметричную другую выполняют……… .стежками**

**5.Выберите правильные ответы, что относятся к плечевой одежде**:

а) платье;д) пиджак;

б) пальто; е) ночная сорочка

в) шорты;ж) сарафан

г) юбка; з) жилет

**Промежуточная аттестация по Технологии С**

**(Обслуживающий труд)- 7 класс**

Выберите правильный ответ.

**1.Кляр – это:**

А. вода и мука;

Б. дрожжевое тесто;

В. смесь сырых яиц и воды:

Г. жидкое тесто.

**2.Салфетку на колени кладут:**

а) полностью развернутой;

б) слева, от тарелки;

в) справа, лезвием к тарелке;

г )справа, лезвием от тарелки.

**3. Установите соответствие**.

1.Оттаивание А.Разрезание большого куска мяса или целой туши на отдельные части

2.Обмывание Б.Отделение мяса от костей

3. Обсушивание В. Размораживание мяса в естественных условиях

4. Разделка Г .Процесс, препятствующий размножению микробов

5. Обвалка Д. Удаление загрязнений с помощью воды

**4.Впишите в пустые клетки название осветительных приборов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Выберите все правильные ответы.

**5. Комнатные растения в интерьере размещают**:

1) в подвесных кашпо

2.) в рожках люстр

3) на подоконниках

4) в ванной комнате

5) в напольных вазах.

**Ответы к заданиям 7 класс**

Базовый уровень «А»

1. 2,5

2. 3

3. В

4. Г

5. В

6. Б

7. А

8. Сб - полуобхват бедер Дтс – длина спины до линии талии

 Оп - обхват плеча Сш-полуобхват шеи

Сг-полуобхват груди

9. 1.3.5.

10. 1Д,2С,3Б,4В,5А.

11. 2.4.

12. 1Б,2В,3Г,4А.

13. 2

14. 1

15. 1,3,5,2,4.

Повышенный «Б»

1. Г

2. о – возд.петляI - ст. с 1 накидом

 I – ст.безнакидаc - соеденит. петля

3. Г

4. копировальная

5. А.Б.Д.Е.Ж.З.

Повышенный уровень «С»

1. Г.

2. А.

3. 1В,2Д,3Г,4А,5Б.

4. БРА, ЛАМПА,ТОРШЕР,ЛЮСТРА

5. 1,3,5.