

**Пояснительная записка
к материалам проверочной работы
Входная контрольная работа по технологии для 6 класса
за пройденный курс 5 класса»**

1. Структура работы

Задания определяют сформированность у учащихся 6 классов, в первую очередь, на предметные знания по технологии за курс 6 класса, познавательных и регулятивных УУД.

Данный вариант проверочной работы состоит из 17 заданий: 14 заданий с выбором одного или нескольких правильных ответов (ВО), 1 задания с кратким ответом (КО) и 1 задание указание правильной последовательности операций (ПО).

В данном варианте представлены как задания базового уровня сложности, так и задания повышенного уровня сложности (до 30% заданий).

2. Время выполнения работы

На выполнение всей проверочной работы отводится 1 урок.

3. Система оценивания отдельных заданий и работы в целом

Задания №1, 2, 3, 4, 7, 9 оценивается в 1 балл;

№ 6, 11, 12, 13, 14 – в 2 балла;

№ 8 в 3 балла;

№ 15, 16 в 4 балла;

№ 5, 17 в 5 баллов;

(Максимальный первичный балл за выполнение всей работы – 40 баллов.

4. Распределение заданий по планируемым результатам

№ задания	Планируемые результаты обучения	Кол-во баллов
	Базовый уровень	
1	Знать цели и задачи изучения предмета «Технология»	1
2	Уметь формировать представления о санитарии и гигиене на кухне; Владеть умениями организовать рабочее место для мытья посуды, разбираться в пищевых (питательных) веществах; анализировать правила здорового питания с применением пищевой пирамиды.	10
3	Уметь формировать представления о технологии приготовления бутербродов и горячих напитков; иметь опыт приготовления бутербродов и горячих напитков.	4

4	Уметь сформировывать представления о технологии приготовления блюд из сырых овощей и фруктов; иметь опыт приготовления блюд из них.	8
5	Уметь сформировывать представления об общих свойствах текстильных материалов; Уметь определять виды и свойства хлопчато-бумажных и льняных тканей.	2
6	Уметь сформировывать классификацию одежды, снимать мерки с фигуры человека.	6
7	Уметь осуществлять сборку моделей, изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий,	4
8	Знать технологию раскроя швейного изделия; иметь опыт раскладки выкроек, обмеловки с учётом припусков на швы, выкраивания деталей, последовательности шитья.	5

5. Шкала перевода первичных баллов в школьные отметки

<i>Школьная отметка</i>	5	4	3	2
<i>Первичный балл</i>	35-40	25-34	13-24	0-12

**Пояснительная записка к материалам проверочной работы
по технологии 6 класс
разделу «Технология обработки пищевых продуктов»**

1. Структура итоговой работы

Каждый вариант контрольной работы содержит 10 заданий, различающихся формой и уровнем сложности.

Задания №1-№3 тест с выбором одного варианта ответа.

Задания №4, №5 тест с выбором двух вариантов ответа.

Задание № 6 с кратким ответом на установление соответствия. Краткий ответ должен быть представлен в виде набора цифр и букв.

Задание № 7 задание с кратким ответом на определение последовательности действий. Краткий ответ должен быть представлен в виде последовательного ряда букв.

Задания №8- №9 – с кратким ответом. Краткий ответ должен быть представлен в виде словосочетаний или слов.

Задание №10, №11 с развернутым ответом.

В контрольной работе представлены задания разных уровней сложности: базового, повышенного, высокого.

2. Время выполнения работы

На выполнение всей проверочной работы отводится 1 урок.

3. Система оценивания отдельных заданий и работы в целом

Задания №1, 2, 3, 6, 8 оценивается в 1 балл; № 4,5 – в 2 балла; № 7, 9, 10 в 3 балла; №11 в 4 балла. За отсутствующий или не соответствующий указанным критериям ответ задание оценивается в 0 баллов.

Максимальный балл за выполнение работы составляет – 22.

4. Распределение заданий по планируемым результатам

№ задания	Планируемые результаты обучения	Кол-во баллов
	Базовый уровень	
1	Знать/понимать	7
1.1	Знать особенности приготовления бульона	1
1.2	Знать особенности приготовления заправочных супов	1
1.3	Знать национальные блюда народов Урала	2
1.4	Знать правила охраны труда при работе на кухне	3

2	Уметь	13
2.1	Определять срок годности рыбных консервов	1
2.2	Определять свежесть рыбы органолептическими методами	2
2.3	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд	1
2.4	Определять качество мяса органолептическими методами	1
2.5	Выполнять тепловую обработку мяса	3
2.6	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из мяса	3
2.7	Выполнять сервировку стола к обеду	2
3	Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	2
3.1	Составлять меню обеда	2

5. Шкала перевода первичных баллов в школьные отметки

<i>Школьная отметка</i>	5	4	3	2
<i>Первичный балл</i>	18-22	12-17	6-11	0-5

**Пояснительная записка к материалам контрольной работы
по технологии 6 класс по разделу
«Технологии получения и преобразования текстильных материалов»**

1. Структура работы

Каждый вариант контрольной работы содержит 11 заданий, различающихся формой и уровнем сложности.

Задания №1-№3 тест с выбором одного варианта ответа.

Задания №4, №5 тест с выбором двух вариантов ответа.

Задание № 6 с кратким ответом на установление соответствия. Краткий ответ должен быть представлен в виде набора цифр и букв.

Задание № 7 задание с кратким ответом на определение последовательности действий. Краткий ответ должен быть представлен в виде последовательного ряда букв.

Задания №8-№9 – с кратким ответом. Краткий ответ должен быть представлен в виде словосочетаний или слов.

Задание №10, №11 с развернутым ответом

В данном варианте представлены как задания базового уровня сложности, так и задания повышенного уровня сложности (до 40% заданий).

2. Время выполнения работы

На выполнение всей проверочной работы отводится 1 урок.

3. Система оценивания отдельных заданий и работы в целом

Задания №1, 2, 3, 6, 9 оценивается в 1 балл; № 4, 5, 11, 12 – в 2 балла; № 7, 8, 10 в 3 балла. За отсутствующий или не соответствующий указанным критериям ответ задание оценивается в 0 баллов.

Максимальный балл за выполнение работы составляет – 22.

4. Распределение заданий по планируемым результатам

№ задания	Планируемые результаты обучения	Кол-во баллов
	Базовый уровень	
1	Знать/понимать	10,5
1.1	Знать свойства текстильных материалов	2,5
1.2	Знать особенности производства и назначение нетканых материалов	1
1.3	Знать приёмы моделирования плечевой одежды	4
1.4	Устройство швейной иглы	2
1.5	Особенности национального костюма народов Урала	1

2	Уметь	9,5
2.1	Подбирать ткань по волокнистому составу, для различных швейных изделий	0,5
2.2	Снимать мерки с фигуры человека	1
2.3	Определять вид дефекта строчки по её виду	1
2.4	Выполнить экономную раскладку выкроек на ткани	3
2.5	Изготавливать ручные швы	1
2.6	Изготавливать образцы машинных швов	3
3	Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	2
3.1	Составлять последовательность обработки плечевого изделия	2

5. Шкала перевода первичных баллов в школьные отметки

<i>Школьная отметка</i>	5	4	3	2
<i>Первичный балл</i>	18-22	12-17	6-11	0-5

**Пояснительная записка к материалам контрольной работы
по технологии 6 класс
«Итоговая работа по технологии за курс 6 класса»**

1. Структура работы

Каждый вариант контрольной работы содержит 18 заданий, различающихся формой и уровнем сложности.

Итоговая работа состоит из 3-х частей.

Часть А (2 – 14) содержит задания с выбором одного или нескольких ответов (ВО). (1, 6) – с кратким ответом (КО).

Часть В (15 – 17) содержит задания на определение порядка действий, соответствие и формулирование предложений (ПД).

Часть С (18) содержит задание с развернутым ответом (РО).

В данном варианте представлены как задания базового уровня сложности, так и задания повышенного уровня сложности (до 30% заданий).

2. Время выполнения работы

На выполнение всей проверочной работы отводится 1 урок.

3. Система оценивания отдельных заданий и работы в целом

Задания №1, 2, 3, 5, 6, 8, 14 оценивается в 1 балл; № 4, 9 – в 2 балла; № 12 в 3 балла, №10, 16, 17 в 4 балла; №7 в 5 баллов; № 13 в 7 баллов; № 15, 18 в 8 баллов. За отсутствующий или не соответствующий указанным критериям ответ задание оценивается в 0 баллов.

Максимальный балл за выполнение работы составляет – 44.

4. Распределение заданий по планируемым результатам

№ задания	Планируемые результаты обучения	Кол-во баллов
	Базовый уровень	
1	Уметь работать с учебником, рабочей тетрадью, дополнительной литературой и информационными технологиями	2
2	Находить в учебной литературе сведения, необходимые для благоустройства дома	10
3	Знать правильную технологическую последовательность приготовления блюд	1
4	Уметь оценивать доброкачественность продуктов по внешним признакам	2

5	Уметь снимать мерки, необходимые для конструирования чертежа плечевого изделия	1
6	Уметь определять ткани из химических волокон	1
7	Знать процесс получения ткани	1
8	Уметь выполнять построение чертежа плечевого изделия	6
9	Уметь регулировать натяжение верхней и нижней нитей	2
10	Уметь находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования простых объектов и осуществления выбранной технологии механической обработки древесины	4
11	Уметь находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования простых объектов и осуществления выбранной технологии механической обработки металла	2
12	Осуществлять технологические процессы обработки и сборки при создании простых однодетальных изделий из тонколистового металла и древесины	4
13	Осуществлять технологические процессы создания и ремонта материальных объектов в процессе выполнения учебных проектов	16
14	Уметь правильно оформлять чертежи однодетальных объектов из древесины	2

5. Шкала перевода первичных баллов в школьные отметки

<i>Школьная отметка</i>	5	4	3	2
<i>Первичный балл</i>	54-42	41-29	28-15	0-14