

Контрольно-измерительные материалы  
на уроках технологии  
по разделу «Кулинария»  
5 класс

Содержание.

[Введение](#)

[1.Контрольно-оценочная система](#)

1.1. Анализ образовательных достижений учащихся по разделу.

1.2. [Технологическая карта контроля учебных достижений и личностных качеств.](#)

2. КИМы для оценивания учебных достижений по теме «Кулинария».

2.1. [Тестовые задания;](#)

2.2. [Перечень практических заданий;](#)

2.3. [Перечень заданий для оценивания портфолио;](#)

2.4. [Программа наблюдений;](#)

3. Заключение.

4. Список используемых источников.

5. [Приложения.](#)

## Введение

Под системой оценивания понимается механизм осуществления контрольно-диагностической связи между учителем, учеником и родителями по поводу успешности образовательного процесса.

Контроль и оценка подготовки учащихся является важными элементами методической системы обучения. Они выполняют не только свою основную задачу, но и функции обучения, воспитания и развития школьников.

Система контроля должна обеспечивать всестороннюю знаний; усвоение всех основных компонентов, их составляющих; определение уровня усвоения знаний; динамику усвоения умений и навыков познавательного и практического характера, признание существенной роли активной учебно-познавательной деятельности.

**Цель:** разработка материалов контрольно-оценочной системы для уроков технологи по разделу «Кулинария».

**Задачи:**

- 1.Изучить и проанализировать современные подходы к оцениванию в образовательной деятельности;
- 2.Определить наиболее приемлемые формы, методы и средства контроля при изучении раздела;
- 3.Разработать контрольно-измерительный инструментарий для проверки и оценки технологических знаний, умений и навыков по разделу.

**Функции контроля:**

- образовательная;
- воспитательная;
- развивающая;
- диагностическая

**Принципы контроля:**

- объективность;
- гласность;
- периодичность

**АНАЛИЗ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ДОСТИЖЕНИЙ УЧАЩИХСЯ ПО РАЗДЕЛУ**

Технологические знания	Технологические умения	Виды деятельности	Личностные качества
1.Физиология	1.Умение	Умственная	коммуникативно

<p>питания, рациональное питание.</p> <p>2. Организация рабочего места.</p> <p>3. Правила безопасного труда.</p> <p>4. Первичная и тепловая обработка овощей.</p> <p>5. Последовательность выполнения бутербродов, горячих напитков, блюд из яиц.</p>	<p>определять доброкачественность продуктов.</p> <p>2. Владение приемами первичной и тепловой обработки продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезка овощей;</li> <li>- оформление блюда;</li> <li>- приготовление горячих напитков;</li> <li>- приготовление бутербродов;</li> <li>- замораживание зелени;</li> <li>- приготовление блюд из яиц;</li> </ul> <p>3. Умения по оценке качества готовых блюд.</p>	<p>Практическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- репродуктивная самостоятельная и несамостоятельная</li> <li>- продуктивная самостоятельная</li> </ul>	<p>сть, интеллектуальность, последовательность, ответственность, внимательность, аккуратность</p>
---	---	---	---

Технологическая карта контроля «Кулинария» 5 класс.

Учебный элемент	Цель контроля	Образовательный продукт	КИМ
-----------------	---------------	-------------------------	-----

1.ОУЭ-6 Состав пищи	Определить знания о составе пищи.	Таблица «Состав пищи»	Практическое задание №1 Тест№1
2.ОУЭ-7 Блюда из овощей	Выявить знания о классификации овощей	Схема «Виды овощей»	Практическое задание №2
3.ОУЭ-8 Бутерброды	Выявить знания о видах бутербродов	Рисунок - схема.	Практическое задание №3 Тест №10
4.ОУЭ-12 Правила гигиены, санитарии и т/б.	Определить знания правил безопасности труда	Рисунки - символы	Практическое задание №4
5.ОУЭ- 14 Механическая обработка овощей.	Выявить знания способов механической обработки овощей.	Таблица	Практическое задание №5 Тест №7, уровень2, подстановка
6.ОУЭ-15 Тепловая обработка овощей.	Выявить знания тепловой обработки овощей.	Таблица	Практическое задание №6 Ребус №5
7.УЭ-20 Очистка овощей.	Контроль умений работы с инструментами.	Овощи прошедшие механическую обработку	Практическое задание №7
8.УЭ-24 Приготовление салата из сырых овощей	Контроль умений нарезки овощей и оформление блюда.	Блюдо из овощей.	Практическое задание №8
9.УЭ-28 Холодные бутерброды.	Контроль умений приготовления бутербродов	Готовый бутерброд	Практическое задание №9

Тестовые задания разного уровня и вида для контроля знаний учащихся на уроках технологии.

## Тест №7

Тема: «Овощи в питании человека. Приготовление блюд из сырых овощей»

### 1 уровень

#### Опознание.

Верно ли утверждение ,что в картофеле содержатся крахмал и фолиевая кислота :

1)Да , 2)нет

Эталон: 1)да

P=2

#### Различие

Определите какой из перечисленных способов обработки овощей относится к первичной:

1)сортировка

2)варка

3)припускание

Эталон:1)

P=3

#### Классификация

Укажите способы нарезки овощей:



1)



2)



3)

А)Кубики Б)Ломтики В)Соломка Г)Брусочки

Эталон:А3, В1, Г3

P=4

### 2 уровень

#### Подстановка

Заполните пропуски

Очищенные овощи \_\_\_\_\_, а затем \_\_\_\_\_ .

Эталон: промывают, нарезают.

P=2

#### Типовая задача.

Если при варки картофеля добавить ложку маргарина ,что произойдёт.

Эталон: картофель быстро сварится

P=1

#### Конструктивная задача.

Определите , что можно приготовить из представленных продуктов:



1)



2)



3)

Эталон: квашеная капуста

P=1

3 уровень.

Задания творческого типа.

Нарисовать любой из овощей и сочинить про него сказку или стихотворение.

### Тест №8

Тема: «Приготовление блюд из варёных овощей. Тепловая обработка овощей»

1уровень

**Опознание.**

Верно ли , что припускание -варка в небольшом количестве воды:

1)да 2) нет

Эталон :1)да.

P=2

**Различие**

Определите какой из способов обработки относится к тепловой:

1)сортировка 2)варка 3)очистка

Эталон:2

P=3

**Классификация.**

Укажите виды тепловой обработки:



1)



2)

А)Бланширование Б)Тушение В)Припускание

Эталон: А) бланширование Б)припускание

P=3

2 уровень

**Подстановка**

Заполните пропуски

Жарить и варить надо сначала на \_\_\_\_\_ огне, а затем на \_\_\_\_\_ огне.

Эталон: сильном, слабом

P=2

**Типовая задача.**

Что произойдёт, если свеклу и морковь варить в солёной воде.

Эталон: приобретут неприятный вкус и дольше варятся.

P=1

**Конструктивная задача.**

Определите ,какой салат можно приготовить из представленных овощей:



Эталон: винегрет

P=1

3 уровень

Задания творческого типа.

Составить рецепт салата.

### Тест № 9

Тема : «Блюда из яиц»

1 уровень

**Опознание.**

Верно ли, что энергетическая ценность 100гр куриных яиц составляет 157 ккал.

1)да 2) нет

Эталон: да

P=2

**Различие**

Определите способ варки яиц , если яйцо варить 10 мин:

1)В мешочек 2)всмятку 3)вкрутую

Эталон:3)вкрутую

P=3

**Классификация**

Укажите соответствие готовность яиц при варки разным способом:

1)Всмятку	А)Белок свернулся наполовину, желток не свернулся
2)“В мешочек”	Б)Свернулся белок, желток не свернулся.
	В)Желток и белок свернулись.

Эталон:1)А 2)Б

P=3

2 уровень

**Подстановка**

Заполните пропуски

Куриные яйца подразделяют на \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

Эталон: диетические ,столовые

P=2

**Типовая задача:**



Если опустить в стакан с подсоленной водой доброкачественное яйцо ,что произойдёт.

Эталон :упадёт на дно

P=1

### Конструктивная задача.

Определите ,какое блюдо можно приготовить из представленных продуктов:



Эталон :омлет

P=1

### 3 уровень

Задания творческого типа.

Составить рецепт омлета с гарниром.

## Тест №10

### Тема «Бутерброды»

#### 1 уровень

##### Опознание.

Верно ли утверждение ,что к закусточным бутербродам относятся канапе:

Ответы :да, нет

Эталон: да

P=2

##### Различие

Определите какой бутерброд получают из обжаренного хлеба:

1)гренки 2)канапе 3)сэндвич

Эталон: 1)гренки

P=3

##### Классификация

Укажите виды бутербродов



1)



2)

А)Канапе Б)Сэндвич В)Открытый

Эталон: А1, Б2

Р=3

## 2 уровень

### Подстановка

Заполните пропуски

Бутерброды приготовленные из \_\_\_\_\_ хлеба лучше сохраняют форму.

Эталон: чёрствого

Р=1

### Типовая задача

Какой вид бутерброда получится, если нарезать хлеб при приготовлении размером 3 \* 3 см

Эталон: канапе

Р=1

### Конструктивная задача

Определите какой вид бутерброда получится из представленных продуктов:



Эталон :открытый простой бутерброд

Р=1

## 3 уровень

Задания творческого типа.

Составить рецепт бутерброда и сочинить стихотворение.

## Тест №11

Тема «Горячие напитки»

### 1 уровень

#### Опознание

Верно ли, что более 95% всемирного производства чая приходится на долю черного.

Ответ: да, нет

Эталон: да

Р=2

#### Различие

Определите, родиной какого напитка считалась Южная Америка:

1)какао 2) кофе 3)чай

Эталон: какао

Р=3

#### Классификация

Укажите соответствие семян и напитка:



1)



2)

А)кофе Б)какао3)чай

Эталон:А1,Б2

Р=3

## 2 уровень

### Подстановка

Заполни пропуски

К горячим напиткам относятся \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

Эталон: чай ,кофе,какао

Р=3

### Типовая задача

Что произойдёт, если какао перед приготовлением растереть с сахарным песком.

Эталон: не будет комочков

Р=1

### Конструктивная задача

Определите ,при приготовлении какого напитка используют данную посуду:



Эталон :кофе

Р=3

## 3 уровень

Задания творческого типа.

Составить ребусы

1. Составление таблицы «Состав пищи»;
2. Составление схемы «Классификация овощей»;
3. Выполнение рисунка-схемы «Виды бутербродов»;
4. Выполнение рисунков – символов «Правила гигиены и санитарии, правила безопасного труда при обработке пищевых продуктов»;
5. Составление таблицы «Виды механической обработки овощей»;
6. Составление таблицы «Виды тепловой обработки овощей»;
7. Очистка овощей (по выбору);
8. Приготовление и оформление блюда из сырых овощей (салат);
9. Приготовление холодного бутерброда из выбранных продуктов.

### **Аутентичное оценивание.**

*Одним из средств оценивания и учета достижений (в т.ч. творческих успехов) учащихся является формирование «портфеля» (Portfolio).*

*«Портфолио» – это модель аутентичного оценивания, которое в большей степени, чем традиционное нацелено на выявление:*

- *Объективно существующего уровня владения умениями и навыками;*
- *Пробелов в подготовке;*
- *Трудностей усвоения;*
- *Уровня сформированности умений и их совершенствования путем внесения коррекции в учебный процесс;*
- *Положительных мотивов учения;*
- *Интереса к предмету;*
- *Развития мыслительной деятельности;*
- *Критического отношения к учебной деятельности.*

*Кроме этого аутентичное оценивание в большей степени способствует формированию культуры мышления, логики, умений анализировать, обобщать, систематизировать, классифицировать.*

## **Портфолио - «Папка достижений» учащегося 5 класса по разделу «Кулинария» .**

Содержание портфолио:

1. Титульный лист (Ф.И. автора, фото, школа, класс, предмет, тема);
2. Содержание (указатель стр.);

1 раздел:

- рефераты, сообщения по теме «Лоскутная техника»;
- проект изготовления изделия в лоскутной технике;
- готовое изделие, фото;

2 раздел:

- рефераты, сообщения по теме «Вышивка»;
- проект изготовления в технике «Ручная вышивка» (монограмма);
- готовое изделие, фото;

3 раздел:

- грамоты, дипломы, сертификаты;
- творческое задание – эссе (н-р: «Сказка о иголочке»);
- отзывы родителей, одноклассников;
- рецензия учителя

### **Программа наблюдений по разделу «Кулинария» 5класс.**

1. Контролировать соблюдение правил безопасности труда, санитарии и гигиены.
2. Наблюдать за организацией рабочих мест в соответствии с требованиями культуры труда.
3. Следить за соблюдением последовательности приготовления блюд и отдельных технологических операций.
4. Контролировать выполнение правильных приёмов работы с инструментами и приспособлениями.
5. Наблюдать за трудовой дисциплиной учащихся.

**Заключение**

- Системно-деятельный подход к оцениванию достижений учащихся на уроках технологии осуществляется через современные формы и методы контроля.
- Формирование надежной системы обеспечения качества обучения является одной из основных задач модернизации образования.
- Таким образом, при формировании технологических знаний и умений учащихся на уроках технологии можно применять различные системы контроля и оценивания.

Список используемых источников.

- А.М.Уколова. Методика преподавания обслуживающего труда: Учебно-методическое пособие.-Курган:Изд-во Курганского гос.ун-та, 2013.
- Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5 -9 классы: проект. – М.: Просвещение, 2010.
- Кузнецова Н.В., Дружинин В.И. Материалы и рекомендации по внутришкольному контролю обучения технологии (обслуживающий труд)/ИПКиПРО Курганской области. – Курган. – 2003г.
- Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии/Авт.-сост.В.М.Казакевич, А.В.Марченко.-М.:Дрофа,2000г.

Приложения.

# Кулинария 5 класс

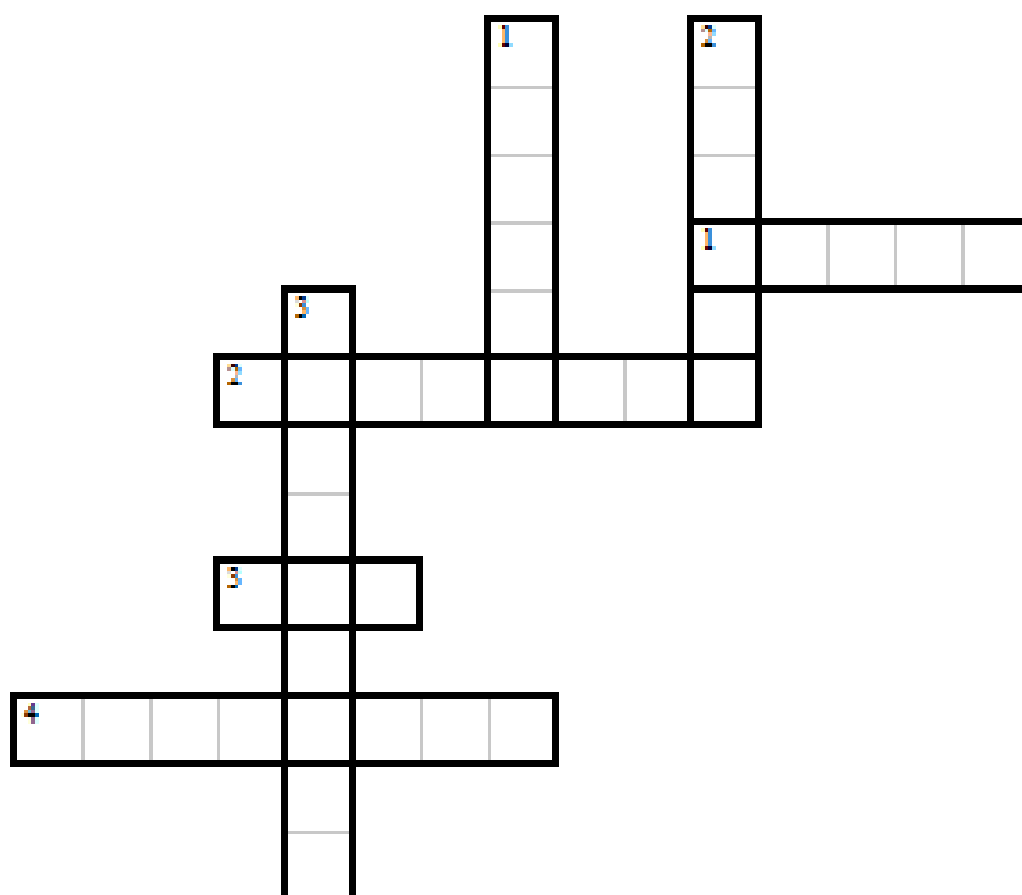
## Кроссворд №1.

По горизонтали:

1. Зеленная культура.
2. Бывает бумажная или полотняная.
3. Столовый прибор.
4. Ей покрывают стол.

По вертикали:

1. Закусочный бутерброд.
2. Тарелки, салатники для сервировки.
3. Основной овощ – «второй хлеб».



Кулинария 5 класс.



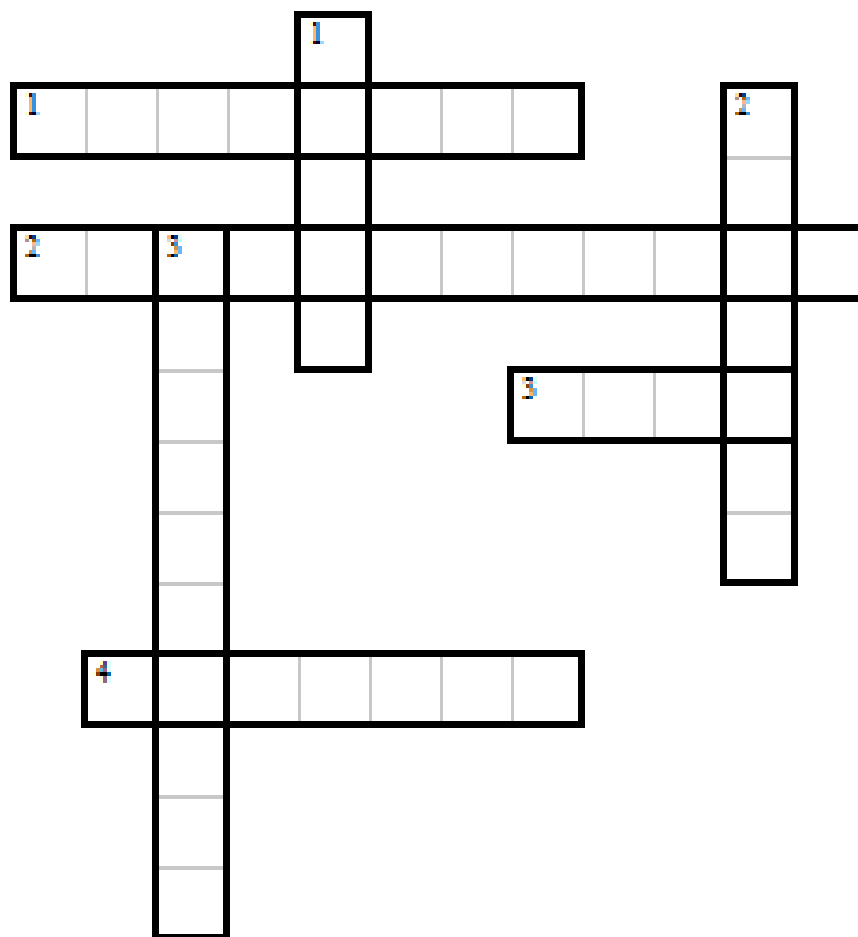
## Кроссворд № 2.

По горизонтали:

1. Их много: А, гр. В, С.Д и другие.
2. Лёгкое обжаривание овощей.
3. Куриное, гусиное .....
4. Корнеплод.

По вертикали:

1. Блюдо из яиц.
2. Ножи, вилки, ложки на столе возле тарелки.
3. Подготовка стола к приёму пищи.



Кулинария 5 класс.

## Кроссворд №3.

### По горизонтали:

1. Лёгкое обжаривание овощей.
2. Самая торжественная – белого цвета.
3. Без неё не будет винегрета.
4. Пирожковая, закусочная, столовая.....

### По вертикали:

1. Её название происходит от латинского слова «голова».
2. Один из столовых приборов.
3. Кто его раздевает, тот слёзы проливает.

