М-Горьковский филиал

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Жердевская СОШ №2»

**Контрольно-измерительные материалы**

**на уроках технологии**

**по разделу «Кулинария»**

**5 класс**

Разработала: Плужникова Г. А.учитель технологии.

2017г.

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 всесторонние знания; 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 «Кулинария»**

Технологические знания

1.Физиология питания, рациональное питание.

2.Организация рабочего места.

3.Правила безопасного труда.

4.Первичная и тепловая обработка овощей.

5.Последовательность выполнения бутербродов, горячих напитков, блюд из яиц.

Технологические умения

1.Умение определять доброкачественность продуктов.

2.Владение приемами первичной и тепловой обработки продуктов:

* нарезка овощей;
* оформление блюда;
* приготовление горячих напитков;
* приготовление бутербродов;
* замораживание зелени;
* приготовление блюд из яиц;

3. Умения по оценке качества готовых блюд.

Виды деятельности

Умственная

Практическая:

- репродуктивная самостоятельная и несамостоятельная

- продуктивная самостоятельная

Личностные качества

коммуникативность,

интеллектуальность,

последовательность,

ответственность,

внимательность,

аккуратность

**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 Р=2

Различие

Определите какой из перечисленных способов обработки овощей относится к первичной:

1)сортировка

2)варка

3)припускание

Эталон:1) Р=3

Классификация

Укажите способы нарезки овощей:

**1) 2) 3)**

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

Эталон:А3, В1, Г3 Р=4

2 уровень

Подстановка

Заполните пропуски

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

Эталон: промывают, нарезают. Р=2

Типовая задача.

Если при варки картофеля добавить ложку маргарина ,что произойдёт.

Эталон: картофель быстро сварится Р=1

Конструктивная задача.

Определите , что можно приготовить из представленных продуктов:

Соль, морковь, капуста

1) 2) 3)

Эталон: квашеная капуста Р=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. Р=2

Различие

Определите какой из способов обработки относится к тепловой:

1)сортировка 2)варка 3)очистка

Эталон:2 Р=3

Классификация.

Укажите виды тепловой обработки:

1) 2)

А)Бланширование Б)Тушение В)Припускание

Эталон: А) бланширование Б)припускание Р=3

2 уровень

Подстановка

Заполните пропуски

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

Эталон: сильном, слабом Р=2

Типовая задача.

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

Эталон: приобретут неприятный вкус и дольше варятся. Р=1

Конструктивная задача.

Определите ,какой салат можно приготовить из представленных овощей:  
а) оформить и украсить;

б) нарезать картофель;

в) очистить овощи;

г) нарезать лук;

д) посолить;

е) нарезать морковь;

ж) перемешать овощи;

з) добавить масло;

и) нарезать огурцы;

к) нарезать свеклу;

л) повторно перемешать.

Эталон: винегрет Р=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 Р=2

Различие

Определите способ варки яиц , если яйцо варить 10 мин:

1)В мешочек 2)всмятку 3)вкрутую

Эталон:3)вкрутую Р=3

Классификация

Укажите соответствие готовность яиц при варки разным способам:

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 Р=3

2 уровень

Подстановка

Заполните пропуски

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

Эталон: диетические ,столовые Р=2

Типовая задача:

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

Эталон :упадёт на дно Р=1

Конструктивная задача.

Определите ,какое блюдо можно приготовить из представленных продуктов:

Эталон :омлет Р=1

3 уровень

Задания творческого типа.

Составить рецепт омлета с гарниром.

Тест №10

Тема «Бутерброды»

1 уровень

Опознание.

Верно ли утверждение ,что к закусочным бутербродам относятся канапе:

Ответы :да, нет

Эталон: да Р=2

Различие

Определите какой бутерброд получают из обжаренного хлеба:

1)гренки 2)канапе 3)сандвич

Эталон: 1)гренки Р=3

Классификация

Укажите виды бутербродов

1) 2)

А)Канапе Б)Сандвич 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 получиться 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

Перечень практических заданий по разделу «Кулинария» 5 класс

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