

От составителя

Предлагаемые контрольно-измерительные материалы по предмету «Технология. Технологии ведения дома» соответствуют содержанию предмета, требованиям ФГОС, программе по технологии, учебникам по технологии разных авторских коллективов и могут быть использованы для проверки знаний учащихся 7 класса по всем разделам и темам.

Сборник контрольно-измерительных материалов (КИМ) по технологии предоставляет возможность педагогам и учащимся осуществлять проверку предметных знаний на каждом уроке по изученной теме, а также диагностировать уровень сформированности познавательных универсальных учебных действий на основе содержания предмета технологии.

Формируемые на уроках технологии универсальные учебные действия позволяют учащемуся интегрировать учебный материал, освоенный на уроках по другим предметам, в практическую деятельность, перейти к полидисциплинарному освоению программы основной школы. Уровень развития универсальных учебных действий на уроках технологии в связи с другими учебными предметами необходимо диагностировать в форме аналогичных тестов и заданий.

Комментарий для учителя

Тесты по предмету «Технология. Технологии ведения дома» для учащихся 7 классов общеобразовательной школы составлены с учетом необходимости диагностировать не только знания по предмету, но и уровень сформированности универсальных учебных действий: познавательных, коммуникативных (письменная речь).

Содержание контрольно-измерительных материалов соответствует тематике разделов предмета «Технология. Технологии ведения дома».

Диагностика в форме тестов предполагает контроль формирования следующих познавательных универсальных учебных действий.

Задание 1. *Смысловое чтение*: составление определений, восстановление смысла пословиц, обобщение.

Задание 2. *Анализ*: задания на выбор правильного ответа.

Задание 3. *Анализ*: выбор неверного ответа, определение «лишнего».

Задание 4. *Выбор основания для сравнения*: задания на дополнение отношений (необходимо определить основание для сравнения и дополнить отношение).

Задание 5. *Анализ и синтез, сопоставление*: задания на выполнение сопоставления предлагаемых пар.

Задание 6 (кроме тестов 10, 14); задание 8 (тест 8), задание 7 (тест 14). *Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности*: задания, предполагающие структурирование учебного материала, восстановление последовательности, алгоритма действий.

Задание 7 (кроме теста 14), задание 6 (тесты 10, 14). *Чтение графической информации*: задания с чертежами, схемами.

На выполнение тестов отводится от 10 до 15 минут, что дает возможность на каждом уроке проверить усвоение учебного материала, уровень развития универсальных учебных действий.

Для отслеживания формирования познавательных УУД предлагается таблица контроля, представленная в конце пособия.

Критерии оценивания ответа	Балл
Оценка тестовых заданий, содержащих выбор ответа из предложенных вариантов	
Задание 2: <i>выбрать верное утверждение</i> Выполнено правильно	1
Задание 3: <i>выбрать неверное утверждение</i> Выполнено правильно	1
Задание 4: <i>дополнить отношение</i> Выбрано верное основание для сравнения	1

Критерии оценивания ответа	Балл
Задание 5: <i>установить соответствие</i> (например, вид деятельности – процесс)	
Верно сопоставлено и верно записаны в таблицу цифры и буквы задания	4
Допущена 1 ошибка	3
Допущено 2 ошибки	2
Допущено 3 ошибки	1
Задание 6: <i>составить алгоритм, последовательность, определить тему проекта</i>	
Задание выполнено без ошибок	4
Допущены ошибки	3
Задание выполнено на 50%	2
Ответ неверный	0
<i>Оценка заданий со свободной формой ответа</i>	
Задание 1: <i>восстановить порядок слов в пословице, дополнить предложение, определение</i>	
Пословица восстановлена правильно; определение (предложение) составлено грамотно, логично	1
Задание не выполнено	0
Задание 7: <i>работа с информацией в графической форме</i>	
Выполнено грамотно, последовательность (алгоритм) выстроена логично	4
Допущены неточности, незначительные ошибки	3
Задание выполнено на 50%	2
Ответ неверный	1
Задание не выполнено	0
Итого максимальный балл за тест	16
100–80% от максимальной суммы баллов (16–13 баллов) – отметка «5»	
79– 60% (12–10 баллов) – отметка «4»	
59–40% (9–7 баллов) – отметка «3»	
39–0% (6 и менее баллов) – отметка «2»	

Тест 1. Интерьер жилого дома. Освещение. Гигиена жилища

Вариант 1

1. Восстановите пословицу, используя слова: хозяина, дом, а хозяин, красит не, дом.

О т в е т: _____

2. Современный многофункциональный пылесос используют для:

- 1) удаления пыли
- 2) влажной уборки кафеля
- 3) мытья окон
- 4) всего перечисленного

3. Укажите **неверный** ответ. Рекомендации по мытью окон:

- 1) окна лучше мыть в солнечный день
- 2) для мытья стекол использовать специальные средства
- 3) сначала надо промыть подоконники и рамы
- 4) использовать салфетки из льна и микрофибры

4. Дополните отношение.

Регулятор мощности светового потока	Прибор для включения/выключения света
Диммер	

5. Установите соответствие.

Название светильника	Размещение в комнате
А. Торшер	1. Потолок
Б. Бра	2. Стол
В. Люстра	3. Стена
Г. Лампа	4. Пол

О т в е т:

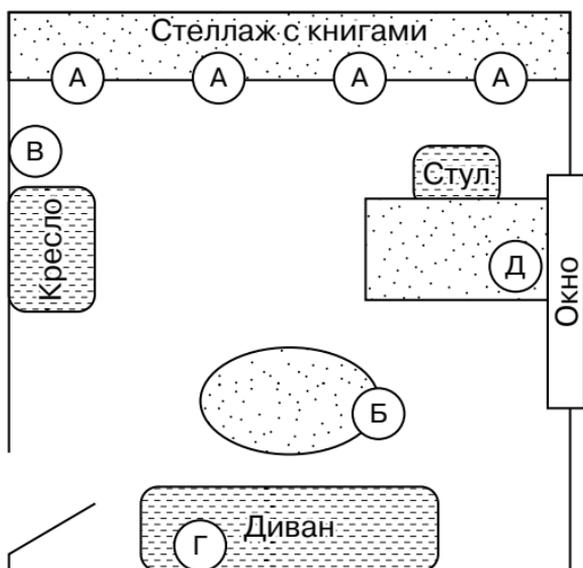
А	Б	В	Г

6. Составьте «рейтинг» энергосбережения: от самых экономичных ламп до самых энергоемких. В ответ запишите ряд букв.

- А. Лампа накаливания
- Б. Светодиод
- В. Галогенная
- Г. Люминесцентная

Ответ: _____

7. На плане комнаты осветительные приборы обозначены буквами. Укажите, как можно их разместить.



- 1) бра _____
- 2) торшер _____
- 3) софит для подсветки _____
- 4) декоративный светильник «Месяц» _____
- 5) настольная лампа _____

Тест 1. Интерьер жилого дома. Освещение. Гигиена жилища

Вариант 2

1. Восстановите пословицу, используя слова: не рукавом, дом, вести, трясти.

О т в е т: _____

2. В домашних условиях пароочиститель используют для:

- 1) чистки кухонной техники
- 2) мытья окон
- 3) выдувания грязи из щелей
- 4) всего перечисленного

3. Укажите **неверный** ответ. Правила уборки помещения.

- 1) сначала очищают мягкую мебель и ковры
- 2) столы, подоконники протирают влажной тряпкой
- 3) паркетный пол моют горячей водой
- 4) полы на кухне протирают ежедневно

4. Дополните отношение.

Датчик, позволяющий экономить электроэнергию	Регулятор мощности светового потока
Датчик движения	

5. Установите соответствие.

Тип освещения	Вид светильника
А. Общее освещение	1. Гирлянда из разноцветных лампочек
Б. Местное освещение	2. Люстра
В. Направленное освещение	3. Бра, торшер, настольная лампа
Г. Декоративное освещение	4. Софит

О т в е т:

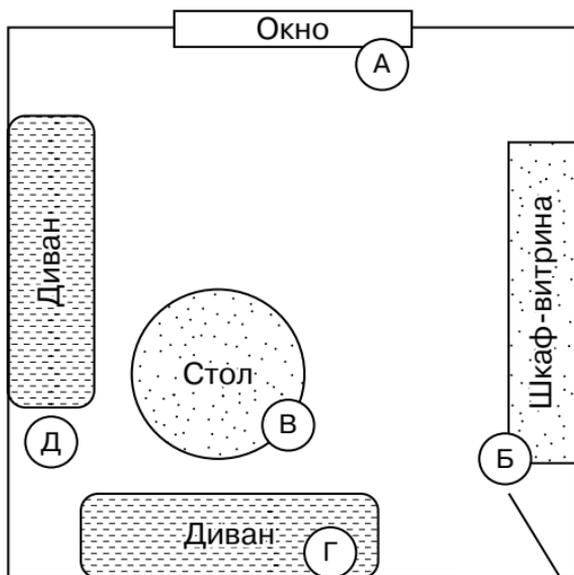
А	Б	В	Г

6. Составьте «рейтинг» теплоотдачи: от ламп с минимальным выделением тепла до самых «теплых» ламп. В ответ запишите ряд букв.

- А. Лампа накаливания
- Б. Светодиод
- В. Галогенная
- Г. Люминесцентная

Ответ: _____

7. На плане комнаты осветительные приборы обозначены буквами. Укажите, как можно их разместить.



- 1) торшер _____
- 2) бра _____
- 3) настольная лампа _____
- 4) софит для подсветки _____
- 5) декоративный светильник «Маяк» _____

Тест 2. Интерьер жилого дома. «Умный дом»

Вариант 1

1. Восстановите пословицу, используя слова: хозяин, знает, вверх дном, в нем, худ, в доме, коли, всё.

О т в е т: _____

2. К системе безопасности дома **не** относится:

- 1) пожарная сигнализация
- 2) датчики присутствия
- 3) охранная сигнализация
- 4) кондиционер

3. Укажите **неверный** ответ. Для создания благоприятного микроклимата в комнате используют:

- 1) озонатор
- 2) счетчик воды
- 3) калорифер
- 4) ионизатор воздуха

4. Дополните отношение.

Насыщение воздуха озоном	Повышение влажности воздуха
Озонатор	

5. Установите соответствие.

Название прибора	Размещение
А. Детектор утечки газа	1. Ванная, кухня
Б. Защита от протечки воды	2. Вход в дом
В. Камера видеонаблюдения	3. Комната
Г. Датчик температуры	4. Кухня

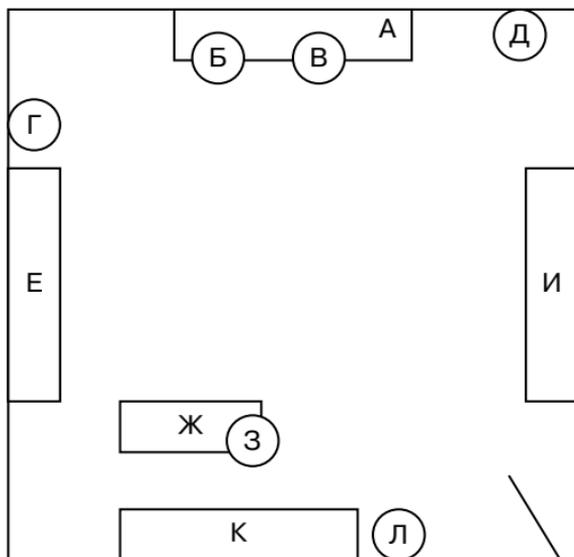
О т в е т:

А	Б	В	Г

6. Укажите тему проекта, цель которого – изучить способы экономии расхода воды в доме.

- 1) «Умные приборы для “Умного дома”»
- 2) «Как экономить воду в быту»
- 3) «Приборы учета воды: их функции и назначение»
- 4) «Бережем воду – сохраняем ресурсы планеты»

7. На плане комнаты представлены мебель, растения, светильники и приборы, необходимые для создания системы «Умный дом». Предложите свой способ размещения.



Сделайте экспликацию (выявление):

- 1) диван ____
- 2) стол ____
- 3) окно (подоконник) ____
- 4) телевизор ____
- 5) растения ____
- 6) лампа настольная ____
- 7) торшер ____
- 8) кондиционер ____
- 9) увлажнитель воздуха ____

Тест 2. Интерьер жилого дома. «Умный дом»

Вариант 2

1. Восстановите пословицу, используя слова: дома, нет, на свете, ничего, лучше, своего.

О т в е т: _____

2. К системе безопасности дома **не** относится:

- 1) фото- и видеонаблюдение
- 2) защита от утечки газа
- 3) озонатор
- 4) пожарная сигнализация

3. Укажите **неверный** ответ. Для создания благоприятного микроклимата в комнате используют:

- 1) кондиционер
- 2) увлажнитель воздуха
- 3) калорифер
- 4) барометр

4. Дополните отношение.

Очищение воздуха в помещении	Поддержание заданной температуры воздуха
Ионизатор-очиститель	

5. Установите соответствие.

Название прибора	Размещение прибора
А. Датчик присутствия (движения)	1. Кухня
Б. Детектор утечки газа	2. Вход в дом
В. Кондиционер	3. Комната
Г. Охранная сигнализация	4. В каждой комнате

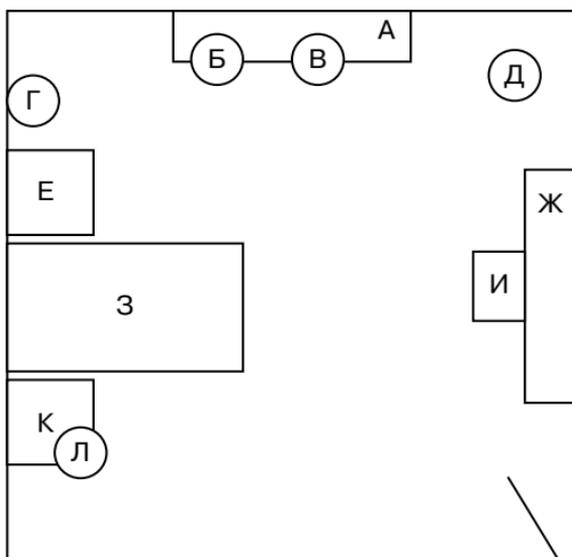
О т в е т:

А	Б	В	Г

6. Укажите тему проекта, цель которого – изучить способы энергосбережения в жилом помещении.

- 1) «Умные выключатели»
- 2) «Приборы учета электроэнергии: их назначение и функции»
- 3) «Горит свет – сторают ресурсы планеты»
- 4) «Бережем электроэнергию: варианты экономии»

7. На плане комнаты представлены мебель, растения, светильники и приборы, необходимые для создания системы «Умный дом». Предложите свой способ размещения.



Сделайте экспликацию (выявление):

- 1) кровать ____
- 2) тумбочка ____
- 3) окно (подоконник) ____
- 4) туалетный столик ____
- 5) стул ____
- 6) растения ____
- 7) лампа настольная ____
- 8) кондиционер ____
- 9) увлажнитель воздуха ____

**Тест 3. Виды теста.
Продукты для выпечки.
Инструменты, приспособления
Вариант 1**

1. Восстановите пословицу, используя слова: красна, пирогами, углами, не красна, изба.

О т в е т: _____

2. Для ароматизации теста используется:

- 1) ваниль
 2) корица
 3) имбирь
 4) все перечисленное

3. Укажите **неверный** ответ. К разрыхлителям относится:

- 1) дрожжи
 2) сода
 3) пекарский порошок
 4) шафран

4. Дополните отношение.

Засахаренные кусочки фруктов	Масса из толченого миндаля
Цукаты	

5. Установите соответствие.

Инвентарь и приспособления	Назначение
А. Сито Б. Весы В. Выемки Г. Гесторезка	1. Для нарезания теста 2. Для просеивания муки 3. Для выделения из теста печений 4. Для взвешивания продуктов

О т в е т:

А	Б	В	Г

6. Составьте «рейтинг» калорийности теста разных видов: от наименее калорийного к более калорийному. В ответ запишите ряд букв.

- А. Песочное тесто
- Б. Пресное тесто (для пельменей)
- В. Бисквитное тесто (классическое)
- Г. Дрожжевое (постное)

О т в е т: _____

7. Учащиеся составили информационную таблицу по продуктам, используемым для приготовления изделий из теста, и сделали выводы. Укажите **неверный** вывод.

Продукт	Состав продукта	Калорийность в 100 г продукта, ккал	Приобретаемые тестом свойства
Яйца	Вода, белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины	157	Рыхлость
Сахар	Углеводы	337	Сладкий вкус
Мука пшеничная (высший сорт)	Углеводы, белки растительные, пищевые волокна, витамины, минеральные вещества	324	Клейкость (основа теста)
Сливочное масло (82,5%)	Жиры, белки, углеводы, витамины	747	Калорийность, рассыпчатость

- 1) с меньшим количеством сахара тесто не станет менее рассыпчатым
- 2) наиболее полезный продукт, входящий в состав теста, – яйца
- 3) самый калорийный продукт, входящий в состав теста, – сливочное масло
- 4) изделие из теста будет более полезным, если уменьшить количество муки

**Тест 3. Виды теста.
Продукты для выпечки.
Инструменты, приспособления
Вариант 2**

1. Восстановите пословицу, используя слова: стол, а, пирогами, домами, улица, красна.

О т в е т: _____

2. Для ароматизации теста используется:

- 1) тмин
 2) бадьян
 3) гвоздика
 4) все перечисленное

3. Укажите **неверный** ответ. Виды теста для изготовления пирожных:

- 1) слоеное
 2) дрожжевое
 3) бисквитное
 4) заварное

4. Дополните отношение.

Супы, вторые блюда, салаты	Выпечка, десерты, сладости
Повар	

5. Установите соответствие.

Инвентарь и приспособления	Назначение инвентаря
А. Миксер	1. Для раскатывания теста
Б. Кондитерский шприц	2. Для выпечки пирогов
В. Скалка	3. Для взбивания
Г. Противень	4. Для украшения

О т в е т:

А	Б	В	Г

6. Составьте «рейтинг» калорийности продуктов для теста: от наименее калорийного к более калорийному. В ответ запишите ряд букв.

- А. Яйца
- Б. Масло сливочное
- В. Мука пшеничная
- Г. Сахарный песок

О т в е т: _____

7. Учащиеся составили информационную таблицу по разным видам муки, используемой для приготовления изделий из теста, и сделали выводы. Укажите **неверный** вывод.

Продукт	Уг-левод-ды, г	Содержание других компонентов	Кало-рийность в 100 г продукта, ккал
Мука пшеничная (высший сорт)	68,9	Белки, жиры; витамины группы В, РР; калий, фосфор, магний	324
Мука ржаная	61,8	Белки, жиры, клетчатка, кальций, калий, магний, фосфор; витамины группы В, Е	298
Мука овсяная	64,9	Белки, жиры, пищевые волокна; витамины группы В, Е, РР; фосфор, калий, магний, кальций и др., медь, фтор, железо и др.	369
Мука гречневая	70,9	Белки, пищевые волокна, жирные кислоты, зола, витамины группы В, Е, РР; селен, сера, цинк, фосфор, железо, кобальт, полный комплекс аминокислот	353

- 1) ржаная мука – наименее калорийная
- 2) гречневая мука содержит много углеводов, она менее полезная
- 3) овсяная мука – самая калорийная
- 4) овсяная и гречневая мука очень полезные, так как содержат много витаминов, микро- и макроэлементов

Тест 4. Жидкое тесто. Пресное тесто

Вариант 1

1. Восстановите пословицу, используя слова: где, оладьи, где, блины, ладно, тут и, мы, тут и.

О т в е т: _____

2. Кулинарное изделие из жидкого теста в виде лепешек — это:

1) блины

3) оладьи

2) драники

4) сырники

3. Укажите **неверный** ответ. Для приготовления пресного теста необходимо иметь:

1) муку

3) воду

2) дрожжи

4) соль

4. Дополните отношение.

Рождество	Масленица
Колядки, козули	

5. Установите соответствие.

Изделие из пресного теста	Народ, придумавший блюдо
А. Чебуреки	1. Итальянцы
Б. Лагман	2. Узбеки
В. Лазанья	3. Грузины
Г. Хинкали	4. Татары

О т в е т:

А	Б	В	Г

6. Установите правильную последовательность приготовления пресного теста. В ответ запишите ряд букв.

А. Дать тесту «отдохнуть» 30 минут

Б. Замесить тесто

В. В муку положить яйцо, соль, добавить воду

Г. Разделать тесто

- Д. В муке сделать углубление
 Е. Просеять муку

О т в е т: _____

7. Учащиеся приготовили блины по разным рецептам, составили информационную таблицу и сделали выводы. Укажите **неверный** вывод.

Изделие из жидкого теста	Продукты	Время приготовления	Калорийность в 100 г продукта, ккал*
Блины постные	Мука пшеничная, вода, сахар, растительное масло, соль	30 мин	120
Блины дрожжевые	Мука пшеничная, молоко, яйца, сахар, растительное масло, соль, дрожжи	Подготовка теста – 2 ч, выпечка 30 мин	230
Блины гречневые	Мука гречневая, кефир, яйца, сахар, сода, соль	30 мин	160
Блины на кефире	Мука, кефир, соль, сахар, яйца, растительное масло, сода	30 мин	200

* Калорийность дана приблизительно, без учета жирности молока и других компонентов

- 1) для выпечки дрожжевых блинов требуется больше времени
- 2) блины на кефире самые калорийные
- 3) постные блины выпекают из меньшего количества компонентов
- 4) калорийность блинов зависит от калорийности продуктов

Конец ознакомительного фрагмента.
Приобрести книгу можно
в интернет-магазине
«Электронный универс»
e-Univers.ru