



С.С. Бордачев, Т.П. Волох, В.И. Изотова,
М.Г. Лукьянова, Н.А. Малахова, И.А. Пискунова

**КОМПЛЕКТ
ДИАГНОСТИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ
«ТЕХНОЛОГИЯ»**

Методическое пособие
для педагогов образовательных учреждений, работающих
с обучающимися с интеллектуальными нарушениями

Москва, 2020



Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
«Институт коррекционной педагогики Российской академии образования»

С.С. Бордачев, Т.П. Волох, В.И. Изотова,
М.Г. Лукьянова, Н.А. Малахова, И.А. Пискунова

**Комплект
диагностических материалов
«ТЕХНОЛОГИЯ»**

Методическое пособие для педагогов образовательных
учреждений, работающих с обучающимися с
интеллектуальными нарушениями

Москва
ИКП РАО
2020



УДК 376.42
ББК 74.5
К637

Бордачев С.С., Волох Т.П., Изотова В.И., Лукьянова М.Г., Малахова Н.А., Пискунова И.А.

К637 Комплект диагностических материалов «ТЕХНОЛОГИЯ»: Методическое пособие для педагогов образовательных учреждений, работающих с обучающимися с интеллектуальными нарушениями - М.: ИКП РАО, 2020. – 207 с. ISBN 978-5-907436-01-5

ISBN 978-5-907436-01-5

© Бордачев С.С., Волох Т.П., Изотова В.И., Лукьянова М.Г., Малахова Н.А., Пискунова И.А.,
2020

© ФГБНУ ИКП РАО, 2020



СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1. Целевой раздел.....	6
1.1. Пояснительная записка.....	6
1.1.1. Цель и задачи Комплекта.....	6
1.1.2. Теоретические подходы к разработке содержания. Комплект и принципы его реализации.....	8
Варианты возможностей в овладении трудовыми умениями обучающихся с интеллектуальными нарушениями 5 – 9 классов	10
2. Содержательный раздел.....	13
2.1. Общие положения.....	13
2.2. Описание содержания диагностической процедуры по предмету «Технология»	21
2.2.1. Швейное дело.....	21
2.2.1.1. – 5 класс.....	21
2.2.1.2. – 6 класс.....	27
2.2.1.3. – 7 класс.....	34
2.2.1.4. – 8 класс.....	40
2.2.1.5. – 9 класс.....	47
2.2.2. Столярное дело.....	54
2.2.2.1. – 5 класс.....	54
2.2.2.2. – 6 класс.....	61
2.2.2.3. – 7 класс.....	69
2.2.2.4. – 8 класс.....	76
2.2.2.5. – 9 класс.....	84
2.2.3. Поварское дело.....	91
2.2.3.1. – 5 класс.....	91
2.2.3.2. – 6 класс.....	98
2.2.3.3. – 7 класс.....	105
2.2.3.4. – 8 класс.....	112
2.2.3.5. – 9 класс.....	119
2.2.4. Строительное дело.....	126
2.2.4.1. – 5 класс.....	130
2.2.4.2. – 6 класс.....	133
2.2.4.3. – 7 класс.....	140
2.2.4.4. – 8 класс.....	147
2.2.4.5. – 9 класс.....	154
3. Методическое сопровождение к комплекту.....	161
3.1. Заключение.....	161
3.2. Список литературы	162
3.3. Перечень дидактических материалов к комплекту.....	163
4. Приложения.....	166
Приложение 1 (Швейное дело).....	166
Приложение 2 (Поварское дело).....	176
Приложение 3 (Столярное дело).....	194
Приложение 4 (Строительное дело).....	206



ВВЕДЕНИЕ

Вопросы трудового обучения и профессионально-производственного обучения детей с интеллектуальными нарушениями традиционно привлекали внимание ученых и практиков в связи с их высокой значимостью для социализации и самостоятельной жизни (Л.С. Выготский, А.Н. Грабаров, В. П. Кащенко, Г.М. Дульнев, Б.И. Пинский и др.).

Многие современные исследователи отмечают исключительную важность трудового обучения детей с интеллектуальными нарушениями для формирования и коррекции их двигательных, познавательных, коммуникативных отклонений в развитии (А.А. Гнатюк, Е.А. Ковалева, В. В. Коркунов, В.Л. Мирский, Г.В. Васенков, В.А. Шинкаренко, А.М. Щербакова и др.).

В настоящее время в образовательных организациях созданы специальные условия воспитания и обучения детей с умственной отсталостью, формирования жизненных и социальных компетенций, необходимых для подготовки к жизни в обществе и выполнению важной жизненной функции: профессионального самоопределения и реализации их профессиональных возможностей.

Согласно требованиям ФГОС к реализации АООП для обучающихся с интеллектуальными нарушениями в среднем звене общего образования решаются задачи по адаптации обучающихся к измененным условиям обучения путем начальной профориентации. Это способствует переходу каждого обучающегося к самостоятельной деятельности под руководством и с помощью учителя по трудовому обучению, а также индивидуальному выбору вида трудового обучения с учетом собственных возможностей и интереса к будущей профессии.

Реализация Федерального проекта «Современная школа» национального проекта «Образование» для поддержки обучающихся с ограниченными



возможностями здоровья позволило образовательным учреждениям оснастить профильный труд современными техническими возможностями, расширить и ввести новые профили трудового обучения. Современные учебники и методические пособия используются учителями технологии в организации и реализации образовательного процесса. Однако, до сих пор образовательные организации, реализующие АООП для детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), не располагают комплексом диагностических материалов по оценке эффективности и качества образования детей с умственной отсталостью по предмету «Технология». Применение диагностических методик позволит учителям трудового обучения определить стартовые возможности каждого обучающегося с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) по формированию профессионального самоопределения, адекватного трудовым возможностям.

Исходя из выше сказанного, разработка комплекта диагностических материалов в предметной области «Технология» является весьма актуальной и призвана восполнить пробел в трудовом и профессиональном обучении детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).



1. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ

1.1. Пояснительная записка

1.1.1. Цель и задачи Комплекта

Образовательная область «Технология» ориентирована на решение ряда задач, стоящих перед современным образованием: реализацию личностно-деятельностного подхода к обучению, овладению жизненно необходимыми знаниями и умениями, развитию творческих способностей обучающихся,

Важно учитывать, что одним из основных компонентов обучения является диагностика и контроль качества усвоения обучающимися знаний и умений в области «Технология».

Цель комплекта – обеспечить образовательный процесс оценочными (диагностическими) материалами для выявления индивидуальных профориентационных возможностей обучающихся в соответствии с программным материалом и качества овладения начальными профессиональными умениями в осваиваемой области по предмету «Технология».

Задачи диагностики:

- выявить уровень сформированности самостоятельных умений обучающегося при выполнении заданий или при изготовлении заданных знакомых изделий;
- оценка динамики усвоения программного материала обучающимся при освоении предметной области «Технология»;
- оценка уровня усвоения программного материала по конкретной теме (области знаний) (минимальный/достаточный/материал не усвоен).

На основании результатов диагностики необходимо:

- проанализировать причины трудностей и типичные ошибки в работе обучающегося по конкретной теме в области предмета «Технология»;



- определить наиболее эффективные индивидуальные (приемы) виды помощи обучающемуся для эффективного овладения материалом в рамках предмета «Технология»;

- выбрать наиболее доступный вид технологии для обучающегося, с учетом его возможностей для эффективной его профориентации.

Диагностический комплект состоит **из 3-х основных разделов**

1. Целевой раздел посвящен психолого-педагогическим подходам к диагностике достижений и оценке динамики развития обучающихся; в нем раскрыты принципы, цели, задачи, критерии оценки знаний и умений, личностных достижений обучающихся в рамках предметной области «Технология»

2. Содержательный раздел включает описание содержания диагностической процедуры по следующим предметам «Технология»

- Швейное дело
- Столярное дело
- Поварское дело
- Строительное дело (штукатурно-малярное)

Диагностические материалы по разделам и темам позволят учителю применять их перед изучением школьниками нового материала, а также для реализации индивидуального подхода на этапах закрепления, повторения и обобщения знаний.

При начальном, промежуточном и итоговом контроле учитель может сгруппировать задания из разных разделов, тем и по различным уровням. Подбор заданий, при этом, может производиться как для всего класса, так и для отдельных обучающихся, в зависимости от индивидуальных возможностей в обучении.

3. Дидактический раздел содержит методическое сопровождение Комплекта, перечень дидактических материалов, а также краткие рекомендации по их использованию.



Все тесты в Комплекте сгруппированы по разделам, отдельным темам и уровням. Для удобства оценки результатов в приложении даны правильные ответы на все вопросы, и каждому заданию присваивается определенное количество баллов в зависимости от способа его выполнения обучающимся.

Представленные в Комплекте задания могут быть использованы на любом этапе обучения: начальном, промежуточном и итоговом контроле.

Результаты начального этапа диагностики достижений позволят учителю спланировать содержание работы на первое полугодие, выбрать методы и учебники для овладения обучающимися программным материалом. Итоги промежуточного этапа помогут учителю реализовать индивидуальный подход к оказанию помощи каждому обучающемуся. Анализ результатов контрольного этапа позволит учителю осуществить выбор профориентационного направления в работе с каждым обучающимся.

1.1.2. Теоретические подходы к разработке содержания Комплекта и принципы его реализации

Изменения последних десятилетий в системе общего и коррекционного образования Российской Федерации обусловили рост интереса к трудовому обучению детей с интеллектуальными нарушениями. Трудовое обучение рассматривается не только с точки зрения средства коррекции и развития детей с интеллектуальными нарушениями (Г.М. Дульнев, Е.А. Ковалева, В.В. Коркунов, С.Л. Мирский, Н.П. Павлова, Б.И. Пинский, В.А. Шинкаренко), но и с точки зрения средства реабилитации (Г.В. Васенков, А.А. Гнатюк, Г.Г. Зак, В.В. Коркунов, Н.Н. Кузьмина, О.А. Сычугова).

Анализ научной литературы по вопросам трудового обучения детей с интеллектуальными нарушениями показал, что наиболее дискутируемыми остаются две значимые проблемы. Первая проблема - связана с необходимостью расширения профилей трудового обучения, так как уровень развития современного производства отвечает задачам их социально-трудовой реабилитации, и в связи с этим значительно изменился (И.М. Бгажнокова, А.А.



Гнатюк, В.В. Коркунова, А.А. Наумова, О.А. Сычугова). Вторая - с совершенствованием организационного и дидактического компонента трудового обучения детей с интеллектуальными нарушениями, учитывающего принцип коррекционно-развивающей направленности педагогического процесса в образовательных организациях (Е.А. Ковалева, Н.Н. Кузьмина, С.Л. Мирский, В.А. Шинкаренко, А.М. Щербакова и др.).

Одной из важных задач в организации трудового обучения детей с интеллектуальными нарушениями является определение специальных психолого-педагогических условий на основных этапах трудовой подготовки. В целях решений этой задачи важно применять систему оценок индивидуальных возможностей каждого ученика при овладении программным материалом на разных этапах учебного процесса. Это позволит наблюдать динамику развития и психологических достижений возраста, своевременно корректируя содержание индивидуальных программ обучения и индивидуальных приемов обучения.

В процессе наблюдения за динамикой развития и психологических достижений возраста обучающихся полезно использовать тесты для проверки усвоения базового уровня в тематическом контроле, а также в целях анализа ошибок. Тесты позволяют получить объективную картину усвоения учащимися той или иной темы, понятия, оценить эффективность использования педагогической технологии, методики, учебного пособия.

В комплекте диагностических материалов представлена система тестовых заданий, разработанная в соответствии с современными подходами к оцениванию учебных достижений школьников при изучении предметной области «Технология» (5-9 классов).

Информация, полученная в ходе тестирования, служит основанием для корректировки, обновления и совершенствования образовательного процесса, создания психолого-педагогических условий развития личностных качеств каждого обучающегося с интеллектуальными нарушениями.

Основные принципы реализации Комплекта:



- единство диагностики и коррекции развития,
- опора на приоритетные образовательные задачи,
- динамическое изучение достижений в обучении,
- комплексный подход к оценке достижений в обучении,
- объективность в оценке динамики развития,
- индивидуальный подход к оценке личностного развития,
- систематичность проведения оценки достижений,
- деятельностный подход к содержанию оценочных заданий,
- соотношение качественных и количественных полученных данных,
- этический подход к проведению оценок достижений,
- профессиональный подход к оценке академических знаний и жизненных компетенций.

1.1.3. Варианты возможностей в овладении трудовыми умениями обучающихся с интеллектуальными нарушениями 5 – 9 классов

Овладение трудовыми умениями и навыками – длительный процесс, который сопутствует всему периоду коррекционного обучения детей с интеллектуальными нарушениями. Наблюдаются разные варианты становления трудовых умений у обучающихся изучаемой категории, зависящие от структуры и выраженности интеллектуального нарушения, а также от способа усвоения им общественного опыта.

В большинстве случаев, обучающиеся, которые осваивают АООП, могут успешно овладевать трудовыми умениями, проявляя самостоятельность и интерес к конечному результату действий. Они понимают инструкцию и объяснение учителя, способны при планировании ближайшей операции с опорой на предметно-операционную карту правильно и четко сформулировать пункт плана, дать адекватные пояснения к воспроизводимым действиям, оценить свой результат и сравнить с качеством работы своего сверстника. При возникающих трудностях эти ученики обращаются за помощью учителя, после которой могут самостоятельно выполнить задание. Социальные мотивы



трудовой деятельности этих обучающихся выражены достаточно четко. Они относятся к трудовому обучению осознанно, как к профессиональной подготовке.

Наблюдается положительная динамика в овладении трудовыми умениями и у обучающихся, которые включаются в трудовую деятельность с непосредственной помощью учителя. Эти ученики понимают и готовы выполнять инструкцию учителя, однако, при выполнении трудовых действий проявляют меньшую самостоятельность и нуждаются в подсказках, в организации и стимуляции трудовых действий. Для многих из этих учеников характерны медленный темп усвоения нового материала, трудности планирования и комментирования выполняемых действий, сниженные критичность и социальная мотивация к выполняемым трудовым действиям. У некоторых обучающихся имеются проблемы в двигательной сфере, в ориентировочной деятельности, сохраняется неустойчивая работоспособность, все, что осложняет в целом процесс овладения трудовыми умениями и требует со стороны учителя постоянного стимульного материала.

Среди обучающихся, которые включены в трудовую деятельность и профессиональное ориентирование, есть те, которые с большими трудностями воспринимают инструкцию и обращенную к ним речь учителя. Недостатки ориентировки в задании, невнимательность и механическое воспроизведение трудовых операций осложняют, в целом, планирование трудовых действий и хода работы: дети переставляют или пропускают большинство операций, повторяют уже имеющиеся, не замечают ошибки и часто некритично относятся к результату своего труда. Для многих из них составляет большую трудность осмысление трудового действия в логике трудовой операции; этим детям трудно выделить общее и определить частное, отделить второстепенное. В процессе трудовых действий они не проявляют активность и самостоятельность, им требуется дополнительное разъяснение и совместные действия при выполнении трудового задания. Несмотря на низкий темп усвоения нового материала и более длительный временной отрезок, они могут



запоминать конкретное действие и выполнять его при наличии наглядной опоры или оказания помощи взрослого. Социальные мотивы к труду у этой группы обучающихся в большинстве своем снижены и профессиональная ориентация зависит от дополнительной организованной помощи взрослого и наглядных технических опор.



2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ

2.1. Общие положения

Деятельность обучающихся – это система, имеющая свое строение, внутренние переходы и превращения, развитие. Одна из составляющих частей системы – это контрольно-коррекционная, т.е. проверка правильности выполняемых действий и исправление допущенных ошибок

Тестирование – является необходимым в настоящее время технологическим инструментом измерения результатов педагогического процесса. Тест – это система заданий специфической формы, определенного содержания, возрастающей трудности, позволяющая качественно оценить структуру и измерить уровень знаний, умений и навыков обучающихся.

Тестовые задания предметной области «Технология» составлены на основе требований адаптированной основной образовательной программы (Вариант 1) по предмету «Профильный труд».

Цель тестирования:

- выявить уровень базовых учебных действий обучающихся по изученным темам.

Задачи:

- оценка динамики учебных достижений обучающихся и жизненных компетенций в области трудовой деятельности,
- воздействие на учебно-воспитательный процесс с целью повышения его эффективности
- выявление трудностей в овладении трудовыми умениями и на этой основе – определение направлений и содержания коррекционно-развивающего обучения,

Целевое назначение теста в зависимости от времени проведения тестирования.

Тестирование позволяет оценить:

- уровень знаний в начале обучения (входное тестирование), срок проведения – сентябрь,



- усвоения знаний в течение обучения (текущее тестирование), срок проведения – декабрь,
- базовых учебных действий в конце учебного года (промежуточное тестирование), срок проведения – май,
- уровень базовых учебных действий в конце обучения (итоговое тестирование), срок проведения – май (9 класс).

Форма организации процедуры тестирования.

Технология проведения тестирования предусматривает одну основную форму организации процедуры тестирования - бланковую с использованием тест – анкеты.

Для проведения тестирования могут использоваться бланковые тесты 2-х видов:

- тесты на одноразовых бланках, в которых обучающий заполняет ответы на задания теста,
- тесты с использованием бланков, предъявляемых отдельно от тестовых заданий. В этом случае сам тест может быть использован несколько раз, а обучающийся будет фиксировать ответы в отдельном бланке.

В тесты включены все основные группы заданий:

- задания с выбором правильного ответа,
- задания в открытой форме,
- задания на установление соответствия.

Каждый тест включает в себя 10 заданий.

Структура и содержание тестов.

Тесты, состоят из инструкции и тестовых заданий. В инструкции даются пояснения:

- из скольких частей состоит тест,
- какое количество времени дается на его выполнение,
- что надо сделать, чтобы записать правильный ответ.



Если тест включает различные формы заданий, то при смене форм, перед каждым субтестом дается дополнительная инструкция по выполнению данной формы задания.

Далее, после инструкции, располагаются пронумерованные тестовые задания. Задания в тесте, в соответствии с теорией тестирования, должны располагаться по нарастанию трудности, т.е. в начале теста включаются легкие задания, потом более сложные.

Рекомендуемое время выполнения тестов

- **тесты выполняются обучающимися индивидуально, на выполнение теста отводится 25-30 минут.**

Система оценивания заданий. Теоретическая часть.

Весь процесс выполнения заданий обучающимся оценивается как качественно, так и количественно.

Качественная оценка осуществляется по следующим критериям:

- принятие и понимание условий задания, начало действия (действие не выполняет; узнает объект, не всегда узнает объект, не узнает объект)
- способы выполнения (выполняет действие с частичной помощью, выполняет действие со значительной помощью, выполняет действие по инструкции (вербальной или невербальной), выполняет действие по образцу, выполняет действие самостоятельно)
- степень самостоятельности при выполнении задания

Во избежание формального подхода к оцениванию предметных результатов освоения АООП обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) балльная оценка соотносится с качеством усвоенных знаний.

Количественная оценка качества выполнения каждого задания имеет выражение от 1 до 4 баллов:

- если обучающийся принял, понял условие задания (т.е. узнает объект) и выполнил его самостоятельно, то результат выполнения задания оценивается в 4 балла,



- если обучающийся не понял условия задания и ему потребовалась помощь учителя, после которой он справился с заданием самостоятельно (т.е., узнает объект, выполняет действие по инструкции (вербальной или невербальной), выполняет действие по образцу, выполняет действие с частичной физической помощью), то результат выполнения задания оценивается в 3 балла,

- если обучающийся не понял условия задания, но при этом приступил к его выполнению; если ему была оказана помощь в разьяснении условия задания и в способе его выполнения (т.е. выполняет действие со значительной физической помощью), то результат оценивается в 2 балла,

- если обучающийся не понял условия задания, не приступил к его выполнению (т.е. действие не выполняет; не всегда узнает объект, не узнает объект) после оказания помощи учителя, то результат оценивается в 1 балл.

Таким образом, каждое из предложенных тестовых заданий (всего 10), в том числе, и весь процесс его выполнения, оценивается от 1 до 4 баллов. В этом случае, максимальное количественное выражение оценки в баллах всех возможных результатов по 10 заданиям (М) соответствует 40 баллам.

Итоговую аттестационную оценку (I) вычисляют по следующей формуле:

$$I = (1+2+3+ \dots)/M \times 100\%, \text{ где } M - \text{ максимальное возможное количественное выражение оценки в баллах всех возможных результатов по всем 10 заданиям.}$$

На основе итоговой оценки определяют вариант объема достижений (результатов и возможностей).

Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)



Оценочная ведомость. Теоретическая часть

Предмет _____

Класс _____

Ф.И. обучающегося _____

№ задания	Количественная оценка качества выполнения			
	Обучающийся принял, понял условие задания (т.е. узнает объект) и выполнил его самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания и ему потребовалась помощь учителя, после которой он справился с заданием самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания, но при этом приступил к его выполнению, если ему была оказана помощь в разъяснении условия задания и в способе его выполнения	Обучающийся не понял условия задания, не приступил к его выполнению
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
Общее количество баллов				



Образец оформления оценочной ведомости. Теоретическая часть (см. Приложение).

Практическая часть. Система оценивания практической работы

Практическая работа выполняется только при проведении промежуточного тестирования (май) и при проведении итогового тестирования обучающихся 9 классов.

Критерии бальной оценки:

- соблюдение обучающимися техники безопасности при выполнении практической работы,
- соблюдение последовательности изготовления изделия,
- соблюдение параметров выполнения изделия в соответствии с образцом,
- оценка качества готового изделия.

Количественная оценка качества выполнения каждого критерия имеет выражение от 1 до 4 баллов

- обучающийся выполнил практическую работу самостоятельно – 4 балла
- обучающийся выполнил практическую работу после дополнительного пояснения (разъяснения) учителя – 3 балла
- обучающийся выполнил практическую работу только с помощью учителя – 2 балла
- обучающийся не выполнил практическую работу – 1 балл

Каждое из предложенных практических заданий оценивается по 4 критериями весь процесс его выполнения, может быть оценен от 1 до 4 баллов

В этом случае, максимальное количественное выражение оценки в баллах всех возможных результатов по 4 критериям (М) соответствует 16 баллам.

- Итоговую аттестационную оценку (И) вычисляют по следующей формуле



• $I = (1+2+3+ \dots) / M \times 100\%$, где M – максимальное возможное количественное выражение оценки в баллах всех возможных результатов по всем 4 критериям

Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

Оценочная ведомость. Практическая работа

Предмет _____

Класс _____

Ф.И. обучающегося _____

Критерии оценивания	Количественная оценка качества выполнения			
	Выполнил практическую работу самостоятельно	Выполнил практическую работу после дополни тельного пояснения	Выполнил практическую работу только с помощью учителя	Не выполнил практическую работу
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
Соблюдение техники безопасности при выполнении практической работы				
Соблюдение последовательности изготовления изделия				



Соблюдение параметров выполнения изделия в соответствии с образцом				
Оценка качества готового изделия				
Общее количество баллов				

Образец оформления оценочной ведомости. Практическая часть (см. Приложения).



2.2. Описание содержания диагностической процедуры по предмету «Технология»

2.2.1. Швейное дело 2.2.1.1. 5 класс

Входное тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Швейная мастерская – это класс, оборудованный для:

1. Работы по пошиву изделий из ткани
2. Работы по изготовлению изделий из теста
3. Работы по изготовлению изделий из дерева
4. Отдыха и чтения книг

2. Какие швейные инструменты вы знаете?

1. Булавки
2. Ножницы
3. Нитки
4. Ткань

3. Какие швейные приспособления вы знаете?

1. Нитки
2. Ткань
3. Напёрсток
4. Линейка

4. Где хранят швейные иглы?

1. В одежде
2. В ткани
3. В игольнице
4. В бумаге

5. На какой фабрике вырабатывают ткань?

1. Прядильной
2. Швейной
3. Ткацкой
4. Трикотажной



6 Какие ткани изготавливают из волокон растительного происхождения?

1. Шерстяные
2. Шёлковые
3. Хлопчатобумажные
4. Синтетические

7 Как называются в ткани нити основы?

1. Уток
2. Поперечные
3. Долевые
4. Прямые

8 Обработанный край ткани называется:

1. Торец
2. Кромка
3. Основа
4. Начало

9 Сторона ткани с ярким рисунком:

1. Лицевая
2. Изнаночная
3. Обратная
4. Передняя

10 Какой номер будет иметь самая толстая нить?

1. №10
2. №50
3. №30
4. №90



Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	1	6.	3
2.	2	7.	3
3.	3	8.	2
4.	3	9.	1
5.	3	10.	1

Текущее тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» один правильный ответ

1. Работать электрическим утюгом нужно стоя:

1. На резиновом коврикe
2. На пластмассовом коврикe
3. На шерстяном коврикe
4. На полу

2. Какими стежками пришивают вешалку к изделию?

1. Косыми стежками
2. Прямыми стежками
3. Тамбурными стежками
4. Стебельчатыми

3. Пуговицы с ушком пришивают?

1. 4-5 стежками
2. 5-7 стежками
3. 2-3 стежками
4. 8-10 стежками

4. Качественная машинная игла должна быть:

1. Длинная
2. Острая
3. Большая
4. Гладкая



5. Длинный желобок машинной иглы служит:

1. Для заправки верхней нити
2. Для предохранения нити от перетирания;
3. Для образования петли
4. Вообще не нужен

6. Для наматывания ниток на шпульку применяют:

1. Рабочих ход
2. Простой ход
3. Свободный ход
4. Задний ход

7. Сколько кусков ткани надо взять для выполнения на образце шва в подгибку с закрытым срезом?

1. 2
2. 4
3. 3
4. 1

8. Ширина шва в подгибку с закрытым срезом в готовом виде:

1. 5 – 30 мм
2. 5 – 10 мм
3. 30 – 40 мм
4. 20 мм

9. Сколько деталей имеет край салфетки?

1. 2
2. 3
3. 4
4. 1

10. Шов в подгибку с закрытым срезом относится к:

1. Соединительным швам
2. Обтачным швам
3. Краевым швам
4. Обмёточным швам



Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	1	6.	3
2.	1	7.	4
3.	1	8.	1
4.	2	9.	4
5.	2	10.	3

Промежуточное тестирование

I часть

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Инструменты для выполнения швейных работ это:

1. Бумага, ткань, кружево
2. Булавки, напёрсток
3. Линейка, сантиметровая лента, угольник
4. Игла, ножницы

2. На что внешне похоже волокно хлопка?

1. Вата
2. Леска
3. Солома
4. Пух

3. Какие из перечисленных стежков не являются ручными:

1. Тамбурный
2. Стебельчатый
3. Двойной
4. Крестообразный

4. Для выполнения влажно-тепловой обработки изделия

необходимы:

1. Электрический утюг
2. Швейная машина



3. Оверлок
4. Машинная игла
- 5. В машинной игле ушко находится:**
 1. На колбе
 2. На лезвии
 3. На острие
 4. На лыске
- 6. Нижнюю нитку в швейной машине наматывают на:**
 1. Шпульку
 2. катушку
 3. Шпульный колпачок
 4. Челнок
- 7. Какой машинный шов применяют для обработки края изделия:**
 1. Двойной
 2. Накладной шов
 3. Стачной шов
 4. Шов вподгибку с закрытым срезом
- 8. Какое швейное изделие не относится к постельному белью?**
 1. Простыня
 2. Наволочка
 3. Ночная сорочка
 4. Пододеяльник
- 9. Как называется нашитый кусок ткани для маскировки повреждения изделия:**
 1. Заплата
 2. Отделка
 3. Карман
 4. Вставка
- 10. Какой соединительный шов используют при пошиве наволочки:**
 1. Стачной шов взаутюжку
 2. Накладной



3. Стачной шов вразутюжку

4. Двойной

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	4	6.	1
2.	1	7.	4
3.	3	8.	3
4.	1	9.	1
5.	3	10.	4

II часть

Практическая работа

Задание: пошив наволочки с клапаном в М 1:2. Изделие выполняется по готовому крою.

2.2.1.2. 6 класс

Входное тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Ткань получают:

1. На столярном станке
2. На ткацком станке
3. На токарном станке
4. На прядильном станке

2. В каком направлении ткань имеет меньшее растяжение?

1. Вдоль долевых нитей (нитей основы)
2. Вдоль поперечных нитей (нитей утка)
3. В косом направлении
4. Слева на право

3. В каком направлении ткань даёт усадку (садиться)?



1. В косом направлении
 2. Вдоль поперечных нитей (нитей утка)
 3. Вдоль долевых нитей (нитей основы)
 4. Слева направо
- 4. Из какой части растения получают волокна льна?**
1. Цветок
 2. Листья
 3. Стебель
 4. Корень
- 5. Какого переплетения в ткани нет?**
1. Полотняного
 2. Сатинового
 3. Хлопкового
 4. Саржевого
- 6. Какой машинный шов не относится к соединительным?**
1. Двойной
 2. Стачной
 3. Накладной
 4. Шов вподгибку с закрытым срезом
- 7. Какой машинный шов применяется при пошиве ручек хозяйственной сумки?**
1. Стачной шов вразутюжку
 2. Двойной
 3. Накладной шов с двумя закрытыми срезами
 4. Стачной шов взаутюжку
- 8. Сколько деталей имеет край наволочки?**
1. 5
 2. 3
 3. 4
 4. 1



9. Что из перечисленного не является машинным швом?

1. Двойной шов
2. Ручной стачной стежок
3. Накладной шов
4. Стачной шов

10. Сколько кромок имеет кусок ткани, полученный на ткацком станке?

1. 4
2. 2
3. 1
4. 3

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	2	6.	4
2.	1	7.	3
3.	3	8.	4
4.	3	9.	2
5.	3	10.	2

Текущее тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» один правильный ответ

1. Полоска ткани для обработки срезов изделия?

1. Окантовка
2. Обтачка
3. Отделка
4. Оборка

2. Какой обтачки не существует?

1. Долевой
2. Поперечной
3. Прямой
4. Косой



- 3. Каким швом обрабатывают долевым и поперечный срез косынки?**
 1. Двойным
 2. Швом вподгибку с закрытым срезом
 3. Стачным
 4. Накладным
- 4. Какой обтачкой можно обработать закруглённый срез изделия?**
 1. Косой
 2. Долевой
 3. Фигурной
 4. Поперечной
- 5. К какому виду белья относится ночная сорочка?**
 1. Постельное
 2. Нательное
 3. Нижнее
 4. Верхнее
- 6. Измерительный инструмент для снятия мерок?**
 1. Линейка
 2. Сантиметровая лента
 3. Угольник
 4. Рулетка
- 7. Какая мерка определяет размер изделия?**
 1. Полуобхват шеи
 2. Полуобхват талии
 3. Полуобхват груди
 4. Полуобхват бёдер
- 8. Сколько деталей имеет край ночной сорочки с круглым вырезом?**
 1. 2
 2. 4
 3. 3
 4. 1



9. Для обработки нижнего среза ночной сорочки с круглым вырезом применяют:

1. Двойной шов
2. Стачной шов
3. Запошивочный шов
4. Шов вподгибку с закрытым срезом

10. Какой вид отделки швейного изделия выполняют двумя машинными строчками?

1. Сборки
2. Складки
3. Защипы
4. Вышивка

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	2	6.	2
2.	3	7.	3
3.	2	8.	2
4.	1	9.	4
5.	2	10.	1

Промежуточное тестирование

I часть

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Льняное волокно относится к волокнам

1. Животного происхождения
2. Растительного происхождения
3. Искусственным волокнам
4. Химическим волокнам



- 2. Ткань, окрашенная в один цвет, называется**
 1. Цветная
 2. Гладкокрашенная
 3. Без рисунка
 4. Отбелённая

- 3. В каком масштабе получается чертёж изделия, выполненный по масштабной линейке?**
 1. 1:1
 2. 1:3
 3. 1:4
 4. 1:2

- 4. Что необходимо для построения чертежа (выкройки) изделия?**
 1. Купить ткань
 2. Снять мерки
 3. Выбрать отделку
 4. Подобрать украшение

- 5. Мерка длины изделия обозначается:**
 1. Сш
 2. Ди
 3. Ст
 4. Дст

- 6. Какая мерка снимается для построения чертежа фартука на поясе?**
 1. Полуобхват талии
 2. Полуобхват груди
 3. Полуобхват шеи
 4. Длина спины до талии

- 7. Чем обрабатывают срез горловины и проймы в ночной сорочке с круглым вырезом?**
 1. Косой обтачкой
 2. Долевой обтачкой



3. Прямой обтачкой
4. Поперечной обтачкой

8. К каким изделиям по способу носки относятся трусы-плавки?

1. Головным
2. Плечевым
3. Поясным
4. Бельевым

9. Карманы служат:

1. Для постоянного хранения мелких предметов
2. Для временного хранения мелких предметов
3. Переноса различных предметов
4. Для хранения конфет

10. Какое изделие не относится к летнему головному убору?

1. Панама
2. Шляпа
3. Кепи
4. Шапка

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	2	6.	1
2.	2	7.	1
3.	3	8.	3
4.	2	9.	2
5.	2	10.	4



II часть

Практическая работа

Задание: Обработка нижней части фартука двойной косой обтачкой в М 1:2
Изделие выполняется по готовому крою.

2.2.1.3. 7 класс

Входное тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Какая деталь не относится к шпульному колпачку?

1. Установочный палец
2. Винт-разъединитель
3. Пластинчатая пружина
4. Игловодитель

2. После выполнения машинной строчки?

1. Концы ниток выводят на лицевую сторону и обрезают;
2. Концы ниток обрезают
3. Выполняют машинную закрепку
4. Концы ниток откусывают

3. Лён – это:

1. Дерево
2. Травянистое растение
3. Кустарник
4. Коробочка

4. Переплетение, в котором нити переплетаются через одну, называется:

1. Атласным
2. Сатиновым
3. Полотняным
4. Саржевым



- 5. При раскрое ткани используются ножницы?**
1. Маникюрными
 2. Канцелярскими
 3. Портновскими
 4. Садовыми
- 6. Перевод выкройки на ткань осуществляют при помощи?**
1. Косых стежков
 2. Копировальных стежков
 3. Украшающих стежков
 4. Петельных стежков
- 7. У какого среза ткани нет целых нитей?**
1. Поперечного
 2. Долевого
 3. Косого
 4. Прямого
- 8. Полоска ткани для обработки края изделия называется:**
1. Обтачка
 2. Оборка
 3. Лента
 4. Кант
- 9. К постельному белью не относится?**
1. Простыня
 2. Наволочка
 3. Полотенце
 4. Пододеяльник
- 10. Каким швом стачивают боковые и плечевые срезы ночной сорочки с круглым вырезом?**
1. Стачным
 2. Накладным
 3. Запошивочным
 4. Швом вподгибку с закрытым срезом



Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	4	6.	2
2.	3	7.	3
3.	2	8.	1
4.	3	9.	3
5.	3	10.	3

Текущее тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» один правильный ответ

1. Шерстяное волокно – это волокно:

1. Растительного происхождения
2. Искусственного происхождения
3. Животного происхождения
4. Химического происхождения

2. Гладкокрашенные ткани - это ткани:

1. Выработанные из нитей разного цвета
2. Окрашенные в один цвет
3. Выработанные из нитей, состоящих из волокон разного цвета
4. Отбелённые

3. Ткань к игольной пластине прижимает?

1. Игла
2. Прижимная лапка
3. Иголоводитель
4. Прижимные тарелочки

4. Как называется специализированная швейная машина, предназначенная только для обрезки и обработки срезов деталей изделия?

1. Оверлок
2. Коверлок



3. Вышивальная
4. Универсальная
- 5. Обтачка, повторяющая край обрабатываемого среза называется:**
 1. Косая
 2. Долевая
 3. Подкройная
 4. Поперечная
- 6. Сколько деталей имеет крой сорочки без плечевого шва?**
 1. 1
 2. 3
 3. 4
 4. 2
- 7. Как можно из выкройки ночной сорочки получить выкройку пижамной сорочки?**
 1. Уменьшить длину
 2. Увеличить длину
 3. Уменьшить ширину
 4. Увеличить ширину
- 8. Каким швом обрабатывают нижние срезы пижамных брюк?**
 1. Запошивочный
 2. Шов вподгибку с закрытым срезом
 3. Двойной
 4. Накладной
- 9. Полоска ткани один срез которой собран на сборку и соединён с изделием называется:**
 1. Оборка
 2. Обтачка
 3. Волан
 4. Сборки



10. Какая мерка определяет ширину пижамных брюк?

1. Полуобхват талии
2. Полуобхват бёдер
3. Высота сидения
4. Длина изделия

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	3	6.	4
2.	2	7.	1
3.	2	8.	2
4.	1	9.	1
5.	3	10.	2

Промежуточное тестирование

I часть

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Процесс получения ткани из ниток путём переплетения называется:

1. Прядением
2. Ткачеством
3. Отделкой
4. Валянием

2. Какое свойство ткани не относится к гигиеническим?

1. Прочность
2. Непромокаемость
3. Воздухопроницаемость
4. Мягкость

3. При помощи чего устанавливается рабочий и свободный ход швейной машины?



1. Нитенаправителя
2. Нитепритягивателя
3. Регулятора натяжения верхней нити
4. Махового колеса

4. В каком положении должны находиться игла и прижимная лапка при заправке верхней нити?

1. Посередине
2. В нижнем
3. В верхнем
4. В свободном

5. В изделия: встречные, бантовые, односторонние – это:

1. Складки
2. Оборки
3. Защипы
4. Рюш

6. Юбка по способу носки относится к?

1. Плечевым изделиям
2. Летней одежде
3. Поясным изделиям
4. Зимней одежде

7. Какие ручные стежки применяют при обработке нижнего среза юбки?

1. Петельные
2. Тамбурные
3. Стебельчатые
4. Потайные

8. Детали юбки называются

1. Перед и спинка
2. Полотнища
3. Перед



4. Спинка

9. Сколько мерок надо снять для построения чертежа юбки «солнце»?

- 1. 4
- 2. 3
- 3. 2
- 4. 1

10. Сколько клиньев не может быть в клиньевой юбке?

- 1. 5
- 2. 4
- 3. 6
- 4. 8

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	2	6.	3
2.	1	7.	4
3.	4	8.	2
4.	3	9.	3
5.	1	10.	1

II часть

Практическая работа

Задание: Обработка на образце выреза горловины подкройной обтачкой.

Работа выполняется по готовому крою.

2.2.1.4. 8 класс

Входное тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Какая деталь не относится к шпультному колпачку?



1. Установочный палец
2. Винт-разъединитель
3. Пластинчатая пружина
4. Игольводитель

2. Как называется расстояние между двумя одинаковыми проколами иглы?

1. Ширина стежка
2. Строчка
3. Длина стежка
4. Высота стежка

3. Какого механизма нет в швейной машине?

1. Механизм иглы
2. Механизм лапки
3. Механизм двигателя ткани
4. Механизм педали

4. Какие изделия не относятся к плечевым?

1. Юбка
2. Блузка
3. Ночная сорочка
4. Платье

5. Перевод выкройки на ткань осуществляют при помощи

1. Косых стежков
2. Копировальных стежков
3. Украшающих стежков
4. Петельных стежков

6. У какого среза ткани нет целых нитей

1. Поперечного
2. Долевого
3. Косого
4. Прямого



- 7. Шёлковое волокно относится к волокнам**
1. Животного происхождения
 2. Растительного происхождения
 3. Химического происхождения
 4. Искусственного происхождения
- 8. Как правильно стачать вытачку?**
1. От вершины к основанию
 2. Не имеет значения
 3. От основания к вершине
 4. По диагонали
- 9. Какая фурнитура не подходит для обработки застёжки в юбке?**
1. Кнопки
 2. Тесьма-молния
 3. Крючки
 4. Стразы
- 10. Для чего производят примерку швейного изделия?**
1. Для обработки нижнего среза изделия
 2. Для соединения боковых швов
 3. Для правильной посадки изделия на фигуру человека
 4. Для красоты

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	4	6.	3
2.	3	7.	1
3.	4	8.	3
4.	1	9.	4
5.	2	10.	3

Текущее тестирование



Выполни тест, отметь знаком «+» один правильный ответ

1. Декатирование ткани – это

1. Стирка ткани
2. Сушка ткани
3. Влажно-тепловая обработка ткани утюгом
4. Химчистка ткани

2. Какого стиля в одежде не существует?

1. Классического
2. Трудового
3. Спортивного
4. Романтического

3. Шалька, апаш, стойка, отложной – это

1. Фасоны рукава
2. Фасоны воротника
3. Фасоны платья
4. Фасоны блузки

4. Сколько полочек имеет край блузки с застёжкой по середине переда?

1. 4
2. 3
3. 1
4. 2

5. Какая мерка для построения чертежа основы прямой блузки определяет глубину вытачек?

1. Полуобхват шеи
2. Полуобхват груди I
3. Полуобхват груди II
4. Полуобхват бёдер

6. В одежде: прилегающий, полуприлегающий, прямой, свободный –

это



1. Силуэт
2. Выкройка
3. Отделка
4. Способ носки

7. Как можно из выкройки ночной сорочки получить выкройку пижамной сорочки?

1. Уменьшить длину
2. Увеличить длину
3. Уменьшить ширину
4. Увеличить ширину

8. Каким швом обрабатывают нижние срезы пижамных брюк?

1. Запошивочный
2. Шов вподгибку с закрытым срезом
3. Двойной
4. Накладной

9. Полоска ткани один срез которой собран на сборку и соединён с изделием называется

1. Оборка
2. Обтачка
3. Волан
4. Сборки

10. Какая мерка определяет ширину пижамных брюк

1. Полуобхват талии
2. Полуобхват бёдер
3. Высота сидения
4. Длина изделия

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	3	6.	1



2.	2	7.	1
3.	2	8.	2
4.	4	9.	1
5.	2	10.	2

Промежуточное тестирование

I часть

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Регулировка натяжения нижней нити в швейной машине осуществляется

1. Регулятором натяжения нижней нити.
2. Регулировочным винтом на шпульном колпачке.
3. Регулятором прижима лапки.
4. Нитепритягивателем

2. Долевая нить на ткани определяется

1. По кромке
2. По рисунку
3. По мягкости
4. По прочности

3. Название вышивки, при выполнении которой узор заполняется стежками плотно прилегающими к друг другу?

1. Крест
2. Гладь
3. Ришелье
4. Гобелен

4. По кругу или спирали раскаивается?

1. Волан
2. Оборка
3. Защипы
4. Рюш



5. Для построения чертежа основы платья необходимы исходные данные

1. Наличие декоративных деталей.
2. Возраст и пол человека
3. Измерение фигуры человека
4. Величина прибавок

6. Чем обрабатываю нижние срезы длинного прямого рукава?

1. Стачным швом
2. Двойным швом
3. Рюшей
4. Манжетой

7. Как определить правый и левый рукав?

1. По вытачке
2. По окату
3. По складкам
4. По шву

8. Как называется отрезная часть детали изделия?

1. Вытачка
2. Карман
3. Кокетка
4. Рукав

9. Какой шов не используют для соединения кокетки с основной деталью?

1. Стачной
2. Накладной
3. Настрочной
4. Запошивочный

10. Форма кокеток определяется

1. По форме нижнего среза
2. По форме верхнего среза



3. По длине среза
4. По ширине среза

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	2	6.	4
2.	1	7.	2
3.	2	8.	3
4.	1	9.	4
5.	3	10.	1

II часть

Практическая работа

Задание: Обработка фигурной кокетки подкройной обтачкой и соединение её с основной деталью. Работа выполняется по готовому крою.

2.2.1.5. 9 класс

Входное тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Какие из волокон являются синтетическими?

1. Капрон
2. Шерсть
3. Хлопок
4. Лён

2. Какого механизма нет в швейной машине?

1. Механизм иглы
2. Механизм лапки
3. Механизм двигателя ткани
4. Механизм педали

3. Что не относится к оборудованию для ВТО?



1. Паровоздушный манекен
2. Утюг
3. Раскройный стол
4. Гладильный пресс
- 4. Какой петли для пуговиц не существует?**
 1. Воздушной
 2. Выметной
 3. Прорезной
 4. Плательной

5. Пооперационное разделение труда при пошиве изделий характерно для:

1. Ателье
2. Швейной фабрики
3. Школы
4. Завода
- 6. Колба, длинный желобок, короткий желобок – это части:**
 1. Ручной иглы
 2. Машинной иглы
 3. Оверлока
 4. Шпульного колпачка
- 7. Как правильно стачивать вытачку?**
 1. От вершины к основанию
 2. Не имеет значения
 3. От основания к вершине
 4. По диагонали
- 8. Для обработки нижнего среза изделия используют?**
 1. Стачной шов
 2. Шов вподгибку с закрытым срезом
 3. Двойной шов
 4. Накладной шов



9. Какое значение для работы швейной машины имеет регулятор длины стежка?

1. Для регулирования ширины стежка
2. Для регулирования длины стежка
3. Для регулирования количества стежков
4. Для регулирования качества стежков

10. Шалька, апаш, стойка, отложной – это:

1. Фасоны рукава
2. Фасоны воротника
3. Фасоны платья
4. Фасоны блузки

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	1	6.	1
2.	4	7.	3
3.	3	8.	2
4.	4	9.	2
5.	2	10.	2

Текущее тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» один правильный ответ

1. Перевод чертежей выкройки можно выполнить с помощью

1. Кальки
2. Марлевой ткани
3. Мела
4. Миллиметровой бумаги

2. Сколько операций могут производить специальные швейные машины?

1. 5



2. 3

3. 1

4. 4

3. Для чего предназначена швейная машина 97-А класса?

1. Для обработки срезов
2. Для выполнения вышивки
3. Для стачивания тканей
4. Для обработки петли

4. Как называется верхняя часть платья отрезного по линии талии или бёдер?

1. Полотнища
2. Лиф
3. Полочки
4. Перед

5. Как называется сборник законов о труде?

1. Конституция Российской Федерации
2. Закон об образовании
3. Трудовой кодекс Российской Федерации
4. Трудовой договор

6. Соглашение между работником и работодателем называется?

1. Конституция Российской Федерации
2. Закон об образовании
3. Трудовой кодекс Российской Федерации
4. Трудовой договор

7. Сколько деталей имеет край цельнокроеного платья без воротника и рукавов?

1. 1
2. 3
3. 4
4. 2



8. Полоска ткани один срез которой собран на сборку и соединён с изделием называется:

1. Оборка
2. Обтачка
3. Волан
4. Складки

9. Какая мерка определяет размер изделия?

1. Полуобхват талии
2. Полуобхват бёдер
3. Полуобхват груди
4. Полуобхват шеи

10. Мережка - это?

1. Ткань
2. Ажурная вышивка
3. Нитки
4. Инструмент

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	1	6.	4
2.	3	7.	3
3.	3	8.	1
4.	2	9.	3
5.	3	10.	2

Промежуточное тестирование

I часть

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Инструменты для выполнения швейных работ – это:

1. Бумага, ткань, кружево



2. Булавки, напёрсток
3. Линейка, сантиметровая лента, угольник
4. Игла, ножницы
- 2. Какие из перечисленных стежков не являются ручными?**
 1. Тамбурный
 2. Стебельчатый
 3. Двойной
 4. Крестообразный
- 3. Длинный желобок машинной иглы служит?**
 1. Для заправки верхней нити
 2. Для предохранения нити от перетирания
 3. Для образования петли
 4. Вообще не нужен
- 4. В каком направлении ткань даёт усадку (садиться)?**
 1. В косом направлении
 2. Вдоль поперечных нитей (нитей утка)
 3. Вдоль долевых нитей (нитей основы)
 4. Слева на право
- 5. Какая обтачка не имеет целых нитей?**
 1. Долевая
 2. Поперечная
 3. Прямая
 4. Косая
- 6. Как определить правый и левый рукав?**
 1. По вытачке
 2. По окату
 3. По складкам
 4. По шву
- 7. Как называется отрезная часть детали изделия?**
 1. Вытачка



2. Карман
3. Кокетка
4. Рукав

8. Для чего производят примерку швейного изделия?

1. Для обработки нижнего среза изделия
2. Для соединения боковых швов
3. Для правильной посадки изделия на фигуру человека
4. Для красоты

9. Как называется сборник законов о труде?

1. Конституция Российской Федерации
2. Закон об образовании
3. Трудовой кодекс Российской Федерации
4. Трудовой договор

10. Соглашение между работником и работодателем называется?

1. Конституция Российской Федерации
2. Закон об образовании
3. Трудовой кодекс Российской Федерации
4. Трудовой договор

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	4	6.	2
2.	3	7.	3
3.	2	8.	3
4.	3	9.	3
5.	4	10.	4



II часть

Практическая работа

Задание: Пошив фартука на поясе в М 1:1. Работа выполняется по готовому крою.

2.2.2. Столярное дело 2.2.2.1. 5 класс

Входное тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Соблюдение техники безопасности в мастерской

1. Одеть спецодежду, работать на своем месте, во время работы не отвлекаться, не разговаривать, инструменты брать самостоятельно, класть их на свое место

2. Одеть спецодежду, работать на своем месте, во время работы не отвлекаться, не разговаривать, инструменты брать с разрешения учителя

3. Одеть спецодежду, работать на своем месте, инструменты брать с разрешения учителя, класть их на свое место

4. Одеть спецодежду, работать на своем месте, во время работы не отвлекаться, не разговаривать, инструменты брать с разрешения учителя, класть их на свое место

2. Как производится уборка в мастерской

1. Собрать все инструменты, положить их на место, смести с верстака опилки рукой, подмести с пола опилки

2. Собрать все инструменты, положить их на место, смести с верстака опилки щеткой, подмести с пола опилки

3. Собрать все инструменты, положить их на место, подмести с пола опилки

4. Собрать все инструменты, смести с верстака опилки щеткой, подмести с пола опилки

3. Из каких основных трех частей состоят деревья?

1. Листья, крона, сердцевина

2. Бревно, доска, рейка



3. Ствол, крона, корни
4. Ствол, листья, корна, кора

4. Части доски:

1. Пласть, торец, кромка, обрезь
2. Торец, кромка, ребро
3. Кромка, ребро, брусок
4. Пласть, торец, кромка, ребро

5. Основным оборудованием рабочего места в мастерской по обработке древесины является?

1. Слесарный верстак
2. Стол
3. Столярный верстак
4. Партa

6. В каком варианте правильно перечислены хвойные деревья?

1. Береза, лиственница, осина
2. Ель, сосна, кедр
3. Бук, осина, пихта
4. Осина, сосна, липа

7. В каком варианте правильно перечислены деревья, у которых хвоя отсутствует?

1. Липа, береза, дуб
2. Рябина, ольха, ель
3. Дуб, берёза, кедр
4. Лиственница, бук, дуб

8. Какое оборудование имеется на рабочем месте в столярной мастерской?

1. Столярный верстак
2. Комплект инструментов
3. Набор материалов
4. Тетради и учебники



9. Какова по твёрдости древесина хвойных пород?

1. Мягкая
2. Твёрдая
3. Твёрдая и мягкая
4. Твёрдая, мягкая, средняя

10. Как необходимо стоять у столярного верстака при строгании?

1. Произвольно
2. Свободно
3. Рядом, вполоборота
4. Рядом, прямо к верстаку

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	4	6.	2
2.	2	7.	1
3.	3	8.	1
4.	4	9.	3
5.	3	10.	3

Текущее тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» один правильный ответ

1. Документ, содержащий изображение детали с соблюдением масштаба, и другие данные, необходимые для ее изготовления и контроля называют:

1. Чертеж
2. Эскиз
3. Технический рисунок
4. Рисунок

2. Документ, содержащий изображение детали, выполненное от руки без соблюдения масштаба называют:



1. Чертеж
2. Эскиз
3. Технический рисунок
4. Рисунок
- 3. В каких единицах измерения проставляют размеры на чертежах?**
 1. Миллиметр
 2. Сантиметр
 3. Метр
 4. Дециметр
- 4. Как называется операция разрезания древесины пилой?**
 1. Разделка
 2. Раскрой
 3. Пиление
 4. Строгание
- 5. Что является общей основной частью любой пилы?**
 1. Ручка
 2. Металлическое полотно с зубьями
 3. Тетива
 4. Стрелка
- 6. Как называется вырез, образованный пилой в древесине?**
 1. Гнездо
 2. Щель
 3. Пропил
 4. Паз
- 7. Какую операцию производят самой первой?**
 1. Пиление
 2. Строгание
 3. Соединение
 4. Разметка



8. Какие инструменты применяются при разметке?

1. Измерительная линейка, шило, карандаш
2. Измерительная линейка, столярный угольник, шило, карандаш, рейсмус
3. Столярный угольник, шило, карандаш
4. Карандаш, линейка, шило

9. Как называется та часть материала, которую надо снять при обработке?

1. Припуск
2. Увеличенный размер
3. Запас длины и ширины
4. Запас высоты

10. В процессе какой операции можно больше сэкономить пиломатериала?

1. При строгании
2. При пилении
3. При разметке
4. При сверлении

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	1	6.	3
2.	2	7.	4
3.	1	8.	2
4.	3	9.	1
5.	2	10.	3



Промежуточное тестирование

I часть

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Из каких основных трех частей состоят деревья?

1. Листья, крона, сердцевина
2. Бревно, доска, рейка
3. Ствол, крона, корни
4. Ствол, доска, крона, корни

2. Рисунок, образованный годичными кольцами называется:

1. Эскиз
2. Текстура
3. Пиломатериал
4. Рисунок

3. Шурупы для соединения различных деталей:

1. Забивают
2. Завинчивают
3. Склеивают
4. Сваривают

4. Что такое коловорот?

1. Инструмент для строгания древесины
2. Инструмент для пиления
3. Инструмент для долбления древесины
4. Инструмент для сверления древесины

5. Приспособление, применяемое для точного пиления реек, называется:

1. Рейсмус
2. Стусло
3. Угольник
4. Выпиловочный столик



6. Какой инструмент применяют для строгания?

1. Шерхебель, рубанок
2. Ножовка
3. Дрель
4. Лобзик

7. Из каких основных частей состоит рубанок?

1. Рожок, колодка и резец (нож)
2. Колодка, клин, резец (нож)
3. Клин, колодка и рожок
4. Рожок, колодка, резец (нож) и клин

8. Чем оснащается рабочее место ученика в столярной мастерской?

1. Спецодежда, инструменты, материалы
2. Столярный верстак, необходимые материалы и инструменты
3. Письменный стол, спецодежда и материалы
4. Учебники, тетрадки, телефон

9. Из какого материала изготавливают изделия в столярной мастерской?

1. Металл
2. Древесина
3. Древесина, пластмасса и металл
4. Древесина и фанера

10. Какие Вы знаете хвойные породы деревьев?

1. Сосна, дуб, осина
2. Ель, сосна, берёза
3. Пихта, сосна, ель
4. Ель, лиственница, бук



Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	3	6.	1
2.	2	7.	4
3.	2	8.	2
4.	4	9.	4
5.	2	10.	3

II часть

Практическая работа

Задание: изготовление соединения рейки с бруском врезкой и закрепление с помощью шурупа.

2.2.2.2. 6 класс

Входное тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Соблюдение техники безопасности в мастерской

1. Одеть спецодежду, работать на своем месте, во время работы не отвлекаться, не разговаривать, инструменты брать самостоятельно, класть их на свое место

2. Одеть спецодежду, работать на своем месте, во время работы не отвлекаться, не разговаривать, инструменты брать с разрешения учителя

3. Одеть спецодежду, работать на своем месте, инструменты брать с разрешения учителя, класть их на свое место

4. Одеть спецодежду, работать на своем месте, во время работы не отвлекаться, не разговаривать, инструменты брать с разрешения учителя, класть их на свое место

2. Как производится уборка в мастерской

1. Собрать все инструменты, положить их на место, смести с верстака опилки рукой, подмести с пола опилки



2. Собрать все инструменты, положить их на место, смести с верстака опилки щеткой, подмести с пола опилки

3. Собрать все инструменты, положить их на место, подмести с пола опилки

4. Собрать все инструменты, смести с верстака опилки щеткой, подмести с пола опилки

3. Из каких основных трех частей состоят деревья?

1. Листья, крона, сердцевина
2. Бревно, доска, рейка
3. Ствол, крона, корни
4. Ствол, листья, корни, кора

4. Части доски:

1. Пласть, торец, кромка, обрезь
2. Торец, кромка, ребро
3. Кромка, ребро, брусок
4. Пласть, торец, кромка, ребро

5. Какие инструменты применяются при разметке?

1. Измерительная линейка, шило, карандаш
2. Измерительная линейка, столярный угольник, шило, карандаш, рейсмус
3. Столярный угольник, шило, карандаш
4. Карандаш, линейка, шило

6. Как называется та часть материала, которую надо снять при обработке?

1. Припуск
2. Увеличение размеров
3. Запас длины и ширины
4. Запас высоты

7. Какое действие производят шурупами для соединения различных деталей?



1. Забивание
2. Завинчивание
3. Склеивание
4. Сваривание

8. Что такое коловорот?

1. Инструмент для строгания древесины
2. Инструмент для пиления
3. Инструмент для долбления древесины
4. Инструмент для сверления древесины

9. Как называется приспособление, применяемое для точного пиления реек?

1. Рейсмус
2. Стусло
3. Угольник
4. Выпиловочный столик

10. Какой инструмент применяют для строгания?

1. Шерхебель, рубанок
2. Ножовка
3. Дрель
4. Лобзик

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	4	6.	1
2.	2	7.	2
3.	3	8.	4
4.	4	9.	2
5.	2	10.	1



Текущее тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» один правильный ответ

1. Документ, содержащий изображение детали с соблюдением масштаба и другие данные, необходимые для ее изготовления и контроля называют:

1. Чертеж
2. Эскиз
3. Технический рисунок
4. Рисунок

2. Какой строгальный инструмент имеет полукруглую форму ножа?

1. Шерхебель
2. Зензубель
3. Рубанок
4. Ножовка

3. Из каких частей состоит рейсмус?

1. Брусочки, шпильки, колодка
2. Клин, шпильки, колодка
3. Клин, брусочки, шпильки
4. Клин, брусочки, шпильки, колодка

4. Какая операция выполняется рейсмусом?

1. Пиление
2. Строгание
3. Разметка
4. Отделка

5. Выделите правильный план по обработке детали круглой формы

1. Сострагивание ребер указки. Подбор материала. Разметка на торце детали. Выстрагивание бруска квадратного сечения. Зачистка неровностей напильником и шкуркой



2. Подбор материала. Разметка на торце детали. Выстрагивание бруска квадратного сечения. Сострагивание ребер указки. Зачистка неровностей напильником и шкуркой

3. Выстрагивание бруска квадратного сечения. Сострагивание ребер указки. Зачистка неровностей напильником и шкуркой. Подбор материала. Разметка на торце детали

4. Зачистка неровностей напильником и шкуркой. Подбор материала. Сострагивание ребер указки. Разметка на торце детали. Выстрагивание бруска квадратного сечения

6. Из каких основных частей состоит столярный верстак?

1. Крышки и подверстачья
2. Лотка и клиньев
3. Крышки и лотка
4. Крышки и клиньев

7. Из каких частей состоит крышка столярного верстака?

1. Заготовка, лотка, подверстачья
2. Верстачной доски с отверстиями, лотка, двух зажимов
3. Лотка, двух зажимов и упора
4. Лотка, клиньев, зажимов

8. Наиболее распространенным сверлом является:

1. Ложечное
2. Перовое
3. Спиральное
4. Зенковочное

9. Находясь на рабочем месте необходимо выполнять следующие требования?

1. Бережно относиться к материалам и инструментам
2. Содержать в чистоте и порядке столярный верстак
3. Содержать в чистоте, бережно относиться к оборудованию и инструменту



4. Содержать в чистоте, бережно относиться к оборудованию и инструменту, соблюдать требования техники безопасности

10. Как называется операция разрезания древесины пилой?

1. Разделкой
2. Раскромом
3. Пилением
4. Строганием

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	1	6.	1
2.	1	7.	2
3.	4	8.	3
4.	3	9.	4
5.	2	10.	3

Промежуточное тестирование

I часть

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Соблюдение техники безопасности при работе на сверлильном станке:

1. Пользоваться сверлильным станком можно только с разрешения учителя. Надежно закрепите сверло в патроне. Поддерживать при сверлении руками незакрепленную деталь запрещается. Перед самым началом работы наденьте защитные очки и постелите резиновый коврик

2. Поддерживать при сверлении руками незакрепленную деталь запрещается. Перед самым началом работы наденьте защитные очки и постелите резиновый коврик



Пользоваться сверлильным станком можно только с разрешения учителя. Надежно закрепите сверло в патроне. Перед самым началом работы наденьте защитные очки и постелите резиновый коврик

3. Пользоваться сверлильным станком можно только с разрешения учителя. Надежно закрепите сверло в патроне. Поддерживать при сверлении руками незакрепленную деталь запрещается

2. Основные части сверлильного станка:

1. Плита, кнопки пуска и остановки, патрон, ремень приводной, стол
2. Электродвигатель, кнопки пуска и остановки, патрон, ремень приводной, стол
3. Плита, электродвигатель, кнопки пуска и остановки, патрон, стол
4. Плита, электродвигатель, кнопки пуска и остановки, патрон, ремень приводной, стол

3. Основные части стамески:

1. Ручка, колпачок, рабочая часть (лезвие)
2. Ручка, защитное кольцо, колпачок, рабочая часть (лезвие)
3. Ручка, защитное кольцо, рабочая часть (лезвие)
4. Защитное кольцо, колпачок, рабочая часть (лезвие)

4. Что является общей основной частью любой пилы?

1. Ручка
2. Металлическое полотно с зубьями
3. Тетива
4. Зажим

5. Как называется вырез, образованный пилой в древесине?

1. Пропил
2. Щель
3. Паз
4. Отверстие



6. Широкая плоскость пиломатериала называется?

1. Доска
2. Брусок
3. Пласть
4. Кромка

7. Что получается из брёвен при продольной распиловке?

1. Пиломатериалы
2. Брус, кромка
3. Доски
4. Фанера

8. Из чего изготавливают фанеру?

1. Доски
2. Пиломатериалы
3. Стружка
4. Шпон

9. Древесина, каких деревьев относится к мягким породам?

1. Дуб, берёза, бук, лиственница
2. Дуб, сосна, бук, береза
3. Ель, осина, сосна, липа
4. Сосна, липа, бук, осина

10. В каких единицах измерения проставляют размеры на чертежах?

1. Метр
2. Сантиметр
3. Дециметр
4. Миллиметр

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	1	6.	3
2.	4	7.	1



3.	2	8.	4
4.	2	9.	3
5.	1	10.	4

II часть

Практическая работа

Задание: изготовления соединения УК-1.

2.2.2.3. 7 класс

Входное тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Соблюдение техники безопасности в мастерской

1. Одеть спецодежду, работать на своем месте, во время работы не отвлекаться, не разговаривать, инструменты брать самостоятельно, класть их на свое место

2. Одеть спецодежду, работать на своем месте, во время работы не отвлекаться, не разговаривать, инструменты брать с разрешения учителя

3. Одеть спецодежду, работать на своем месте, инструменты брать с разрешения учителя, класть их на свое место

4. Одеть спецодежду, работать на своем месте, во время работы не отвлекаться, не разговаривать, инструменты брать с разрешения учителя, класть их на свое место.

2. Как производится уборка в мастерской?

1. Собрать все инструменты, положить их на место, смести с верстака опилки рукой, подмести с пола опилки.

2. Собрать все инструменты, положить их на место, смести с верстака опилки щеткой, подмести с пола опилки

3. Собрать все инструменты, положить их на место, подмести с пола опилки

4. Собрать все инструменты, смести с верстака опилки щеткой, подмести с пола опилки



3. Из каких основных трех частей состоят деревья?

1. Листья, крона, сердцевина
2. Бревно, доска, рейка
3. Ствол, крона, корни
4. Ствол, листья, корни, кора

4. Части доски:

1. Пласть, торец, кромка, обрезь
2. Торец, кромка, ребро
3. Кромка, ребро, брусок
4. Пласть, торец, кромка, ребро

5. Какие инструменты применяются при разметке?

1. Измерительная линейка, шило, карандаш, ножовка
2. Измерительная линейка, столярный угольник, шило, карандаш, рейсмус
3. Столярный угольник, шило, карандаш, рубанок
4. Карандаш, линейка, шило

6. Документ, содержащий изображение детали с соблюдением масштаба и другие данные, необходимые для ее изготовления и контроля называют:

1. Чертеж
2. Эскиз
3. Технический рисунок
4. Рисунок

7. Какой строгальный инструмент имеет полукруглую форму ножа?

1. Зензубель
2. Рубанок
3. Шерхебель
4. Ножовка



8. Соблюдение техники безопасности при работе на сверлильном станке:

1. Пользоваться сверлильным станком можно только с разрешения учителя. Надежно закрепите сверло в патроне. Поддерживать при сверлении руками незакрепленную деталь запрещается. Перед самым началом работы наденьте защитные очки и постелите резиновый коврик

2. Поддерживать при сверлении руками незакрепленную деталь запрещается. Перед самым началом работы наденьте защитные очки и постелите резиновый коврик

3. Пользоваться сверлильным станком можно только с разрешения учителя. Надежно закрепите сверло в патроне. Перед самым началом работы наденьте защитные очки и постелите резиновый коврик

4. Пользоваться сверлильным станком можно только с разрешения учителя. Надежно закрепите сверло в патроне. Поддерживать при сверлении руками незакрепленную деталь запрещается

9. Основные части сверлильного станка:

1. Плита, кнопки пуска и остановки, патрон, ремень приводной, стол

2. Электродвигатель, кнопки пуска и остановки, патрон, ремень приводной, стол

3. Плита, электродвигатель, кнопки пуска и остановки, патрон, стол

4. Плита, электродвигатель, кнопки пуска и остановки, патрон, ремень приводной, стол

10. В каких единицах измерения проставляют размеры на чертежах?

1. Метрах

2. Сантиметр

3. Дециметр

4. Миллиметр



Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	4	6.	1
2.	2	7.	3
3.	3	8.	1
4.	4	9.	4
5.	2	10.	4

Текущее тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» один правильный ответ

1. Какие инструменты необходимы для долбления гнезд?

1. Долото, киянка
2. Долото, стамеска, киянка
3. Киянка, стамеска
4. Долото, ножовка

2. Какие виды древесины необходимы для изготовления ручек для стамесок?

1. Береза, липа
2. Дуб, ель
3. Сосна, дуб
4. Дуб, бук

3. На каких видах древесины легче делать резьбу?

1. Береза, осина
2. Липа, тополь
3. Сосна, дуб
4. Бук, ель

4. С помощью какого инструмента производится криволинейное пиление?

1. Ножовка
2. Рубанок



3. Лучковая пила

4. Двуручная пила

5. В основе геометрической резьбы:

1. Квадрат

2. Треугольник

3. Прямоугольник

4. Круг

6. Для чернового строгания используется:

1. Шерхебель

2. Рубанок

3. Фуганок

4. Зензубель

7. Какая столярная операция проводится самой последней?

1. Разметка

2. Строгание

3. Пиление

4. Отделка

8. Что такое сборка изделий?

1. Соединение деталей гвоздями

2. Соединения деталей в изделие

3. Соединение деталей шурупами

4. Соединение деталей клеем

9. Соблюдение техники безопасности при работе на токарном станке:

1. Работать только с разрешения учителя, в рабочей одежде и защитных очках, заготовка должна быть надежно закреплена, пользоваться только исправным инструментом, опилки удаляют щеткой-сметкой

2. Работать только самостоятельно, в рабочей одежде и защитных очках, заготовка должна быть надежно закреплена, пользоваться только исправным инструментом, опилки удаляют щеткой-сметкой



3. Работать только с разрешения учителя, в рабочей одежде и защитных очках, заготовка должна быть надежно закреплена, опилки удаляют щеткой-сметкой

4. Работать только с разрешения учителя, в рабочей одежде и защитных очках, заготовка должна быть надежно закреплена, пользоваться только исправным инструментом

10. Часть токарного станка, служащая для закрепления болванки?

1. Станина
2. Подручник
3. Задняя бабка
4. Электродвигатель

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	2	6.	1
2.	4	7.	4
3.	2	8.	2
4.	3	9.	1
5.	2	10.	3

Промежуточное тестирование

I часть

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Как должен входить шип в проушину?

1. Свободно
2. С зазором
3. Плотно
4. Не имеет значение

2. Как называется отделка, при которой изменяется цвет древесины?



1. Прозрачной
 2. Гладкой
 3. Непрозрачной
 4. Отличная
- 3. Чем заделывают в древесине углубления?**
1. Шпатлёвкой
 2. Цементом
 3. Краской
 4. Пластилином
- 4. На каком оборудовании обрабатывают цилиндрические заготовки?**
1. Пилорама
 2. Фуговальный станок
 3. Сверлильный станок
 4. Токарный станок
- 5. Какой инструмент необходим для разметки шиповых соединений?**
1. Угольник, рейсмус, линейка
 2. Линейка, угольник, карандаш
 3. Рейсмус, линейка
 4. Линейка, угольник, рейсмус, карандаш
- 6. Можно ли работать неисправным инструментом?**
1. Можно, если не увидит учитель
 2. Можно, если разрешит директор
 3. Нельзя
 4. Можно, если разрешат родители
- 7. Какова точность измерения стальной линейки?**
1. 0,5мм
 2. 1мм
 3. 0,1мм
 4. 1м



8. Какое главное движение в токарном станке по обработке древесины?

1. Вращательное движение заготовки
2. Поступательное движение заготовки
3. Поступательное движение резца (стамески)
4. Вращательное движение резца

9. Соединением УК-4 называется?

1. Угловое концевое вполдерева
2. Угловое срединное соединение брусков вполдерева (в паз)
3. Угловое ящичное
4. Угловое концевое на шип одинарный несквозной с полупотемком

10. Что необходимо для безопасной работы на токарном станке?

1. Выполнять и соблюдать технику безопасности
2. Работать осторожно
3. Работать аккуратно
4. Применять средства защиты

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	3	6.	3
2.	3	7.	2
3.	1	8.	1
4.	4	9.	4
5.	4	10.	1



II часть

Практическая работа

Задание: выполнение соединения УК-4.

2.2.2.4. 8 класс

Входное тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Соблюдение техники безопасности при работе на сверлильном станке:

1. Пользоваться сверлильным станком можно только с разрешения учителя. Надежно закрепите сверло в патроне. Поддерживать при сверлении руками незакрепленную деталь запрещается. Перед самым началом работы наденьте защитные очки и постелите резиновый коврик

2. Поддерживать при сверлении руками незакрепленную деталь запрещается. Перед самым началом работы наденьте защитные очки и постелите резиновый коврик

3. Пользоваться сверлильным станком можно только с разрешения учителя. Надежно закрепите сверло в патроне. Перед самым началом работы наденьте защитные очки и постелите резиновый коврик

4. Пользоваться сверлильным станком можно только с разрешения учителя. Надежно закрепите сверло в патроне. Поддерживать при сверлении руками незакрепленную деталь запрещается

2. Основные части сверлильного станка:

1. Плита, кнопки пуска и остановки, патрон, ремень приводной, стол

2. Электродвигатель, кнопки пуска и остановки, патрон, ремень приводной, стол

3. Плита, электродвигатель, кнопки пуска и остановки, патрон, стол

4. Плита, электродвигатель, кнопки пуска и остановки, патрон, ремень приводной, стол

3. В каких единицах измерения проставляют размеры на чертежах?

1. Метрах

2. Сантиметрах



3. Дециметрах
4. Миллиметрах
- 4. Для чернового строгания используется?**
 1. Шерхебель
 2. Рубанок
 3. Фуганок
 4. Зензубель
- 5. Какая столярная операция проводится самой последней?**
 1. Разметка
 2. Строгание
 3. Пиление
 4. Отделка
- 6. Что такое сборка изделий?**
 1. Соединение деталей гвоздями
 2. Соединения деталей в изделие
 3. Соединение деталей шурупами
 4. Соединение деталей клеем
- 7. Соблюдение техники безопасности при работе на токарном станке:**

1. Работать только с разрешения учителя, в рабочей одежде и защитных очках, заготовка должна быть надежно закреплена, пользоваться только исправным инструментом, опилки удаляют щеткой-сметкой

2. Работать только самостоятельно, в рабочей одежде и защитных очках, заготовка должна быть надежно закреплена, пользоваться только исправным инструментом, опилки удаляют щеткой-сметкой

3. Работать только с разрешения учителя, в рабочей одежде и защитных очках, заготовка должна быть надежно закреплена, опилки удаляют щеткой-сметкой



4. Работать только с разрешения учителя, в рабочей одежде и защитных очках, заготовка должна быть надежно закреплена, пользоваться только исправным инструментом

8. Как должен входить шип в проушину?

1. Свободно
2. С зазором
3. Плотно
4. Не имеет значение

9. Чем заделывают в древесине углубления?

1. Шпатлёвкой
2. Цементом
3. Краской
4. Пластилином

10. Можно ли работать неисправным инструментом?

1. Можно, если не увидит учитель
2. Можно, если разрешит директор
3. Нельзя
4. Можно, если разрешат родители

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	1	6.	2
2.	4	7.	1
3.	4	8.	3
4.	1	9.	1
5.	4	10.	3



Текущее тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» один правильный ответ

- 1. Можно ли тушить горящие провода под напряжением водой?**
 1. Можно с большого расстояния
 2. Нельзя
 3. Можно
 4. Можно с распыскивателем
- 2. Какие бывают отверстия при сверлении?**
 1. Глухие и звонкие
 2. Глухие
 3. Глухие и сквозные
 4. Сквозные
- 3. Что запрещается во время работы за токарным станком?**
 1. Касаться заготовки резцом
 2. Измерять заготовку
 3. Обрабатывать заготовку
 4. Можно делать все
- 4. Какова точность измерения штангенциркулем - ШЦ – 1?**
 1. 0,1 мм.
 2. 1мм.
 3. 0,5 мм.
 4. 1 см
- 5. Назовите движение подачи в токарном станке по обработке древесины?**
 1. Вращательное движение заготовки
 2. Поступательное движение заготовки
 3. Поступательное движение резца (стамески)
 4. Вращательные движения резца
- 6. Разметочный инструмент служит для:**
 1. Долбления
 2. Пиления



3. Рисования

4. Разметки

7. Углы измерения ярунком:

1. 45° и 135°

2. 150° и 30°

3. 90° и 120°

4. 180° и 90°

8. С помощью какого инструмента производят фугование?

1. Рубанок

2. Полуфуганок

3. Ножовка

4. Шерхебель

9. Для чего служит штангенциркуль?

1. Для грубого строгания древесины

2. Для вычерчивания окружностей

3. Для измерения диаметра круглых деталей

4. Для откладывания углов 45°

10. Вещество, которое предохраняет древесину от влаги, называется:

1. Клей

2. Морилка

3. Шпатлевка

4. Лак

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	2	6.	4
2.	3	7.	1
3.	2	8.	2
4.	1	9.	3
5.	1	10.	4



Промежуточное тестирование

I часть

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. При поражении электрическим током необходимо:

1. Облить водой
2. Выключить свет
3. Выключить станок
4. Выключить электрический ток

2. Доски – это пиломатериал у которого:

1. Толщина до 100мм и ширина не более двойной толщины
2. Толщина и ширина более 100мм
3. Толщина до 100мм и ширина более двойной толщины
4. Толщина и ширина одинаковые

3. Сервант – это:

1. Шкаф для посуды и столового белья
2. Низкий шкаф с ящиками для хранения белья
3. Шкаф с откидной или выдвижной крышкой для письменных работ
4. Шкаф для посуды, состоящий из нижней тумбы с ящиками и дверками и верхней части с нишей и полками, часто застекленными

4. Комод – это:

1. Низкий шкаф с ящиками для хранения белья
2. Шкаф для посуды, состоящий из нижней тумбы с ящиками и дверками и верхней части с нишей и полками, часто застекленными
3. Шкаф с откидной или выдвижной крышкой для письменных работ
4. Шкаф для посуды и столового белья

5. Как называется инструмент из двух пластин, одна из которых закреплена на середине другой под углом в 45°?

1. Ярунок
2. Угольник
3. Рейсмус
4. Малка



6. Угол заточки стамески с прямолинейным или косо расположенным лезвием составляет:

1. 15°
2. 20°
3. 30°
4. 35°

7. Столярный режущий инструмент для выборки гнёзд, проушин:

1. Ножовка
2. Рубанок
3. Стамеска
4. Резец

8. Элемент соединения деревянных деталей представляет собой прорезь на конце бруска для шипа соединяемой детали называется?

1. Проушина
2. Гнездо
3. Плинтус
4. Рейка

9. Канавка (прорезь) в головках винтов и шурупов для отвёртки называется?

1. Шпунт
2. Шлиц
3. Четверть
4. Прорезь

10. Какие пороки древесины особенно распространены?

1. Повреждение при заготовке и сортировке
2. Сучки, трещины
3. Дефекты строения древесины и повреждения при транспортировке
4. Грибковые поражения



Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	4	6.	2
2.	3	7.	3
3.	4	8.	1
4.	1	9.	2
5.	1	10.	3

II часть

Практическая работа

Задание: изготовление деталей прямоугольной формы с последующей обработкой механическим шлифованием.

2.2.2.5. 9 класс

Входное тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Соблюдение техники безопасности при работе на токарном станке:

1. Работать только с разрешения учителя, в рабочей одежде и защитных очках, заготовка должна быть надежно закреплена, пользоваться только исправным инструментом, опилки удаляют щеткой-сметкой

2. Работать только самостоятельно, в рабочей одежде и защитных очках, заготовка должна быть надежно закреплена, пользоваться только исправным инструментом, опилки удаляют щеткой-сметкой

3. Работать только с разрешения учителя, в рабочей одежде и защитных очках, заготовка должна быть надежно закреплена, опилки удаляют щеткой-сметкой

4. Работать только с разрешения учителя, в рабочей одежде и защитных очках, заготовка должна быть надежно закреплена, пользоваться только исправным инструментом



- 2. В каких единицах измерения проставляют размеры на чертежах?**
 1. Метрах
 2. Сантиметрах
 3. Дециметрах
 4. Миллиметрах
- 3. Какова точность измерения штангенциркулем – ШЦ – 1?**
 1. 0,1мм
 2. 1мм
 3. 0,5мм
 4. 1см
- 4. Для чего служит штангенциркуль?**
 1. Для грубого строгания древесины
 2. Для вычерчивания окружностей
 3. Для измерения диаметра круглых деталей
 4. Для откладывания углов 45°
- 5. Вещество, которое предохраняет древесину от влаги, называется:**
 1. Клей
 2. Морилка
 3. Шпатлевка
 4. Лак
- 5. При поражении электрическим током необходимо:**
 1. Облить водой
 2. Выключить свет
 3. Выключить станок
 4. Выключить электрический ток
- 6. Доски – это пиломатериал у которого:**
 1. Толщина до 100мм и ширина не более двойной толщины
 2. Толщина и ширина более 100мм
 3. Толщина до 100мм и ширина более двойной толщины
 4. Толщина и ширина одинаковые



8. Какие пороки древесины особенно распространены?

1. Повреждение при заготовке и сортировке
2. Сучки, трещины
3. Дефекты строения древесины и повреждения при транспортировке
4. Грибковые поражения

9. Углы измерения ярунком?

1. 45° и 135°
2. 150° и 30°
3. 90° и 120°
4. 180° и 90°

10. Чем заделывают в древесине углубления?

1. Цемент
2. Шпатлёвка
3. Краска
4. Пластилин

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	1	6.	4
2.	4	7.	3
3.	1	8.	3
4.	3	9.	1
5.	4	10.	2

Текущее тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» один правильный ответ

1. Укажите какой вид резьбы вы знаете?

1. Металлическая
2. Короткая
3. Геометрическая
4. Художественная



- 2. Назовите основной разметочный инструмент для разметки шипа?**
 1. Малка
 2. Ярунок
 3. Рейсмус
 4. Столярный угольник
- 3. Как называется концевое и угловое соединение брусков?**
 1. В пол часа
 2. В пол дерева
 3. Ласточкин хвост
 4. В пол размера
- 4. Инструмент для разметки нескольких одинаковых деталей, имеющих криволинейные контуры:**
 1. Рулетка
 2. Малка
 3. Ярунок
 4. Шаблон
- 5. Какими бывают столярные соединения?**
 1. Неподвижными и неразъемными
 2. Подвижными и разъемными
 3. Разъемными и неразъемными
 4. Всеми указанными
- 6. Укажите виды пиления древесины:**
 1. Продольное, поперечное
 2. Торцевое, прямое
 3. Прямое, криволинейное
 4. Прямое, торцевое
- 7. В конце сверления нажим нужно:**
 1. Увеличить
 2. Не имеет значение
 3. Не изменять
 4. Уменьшить



8. Как шлифуют древесину шлифовальной шкуркой?

1. Вдоль волокон
2. Поперек волокон
3. Под разными углами волокон
4. Не имеет значение

9. Что такое фугование зубьев пилы?

1. Заточка зубьев пилы
2. Выравнивание зубьев по высоте
3. Строгание зубьев пилы
4. Разводка зубьев пилы

10. Чем можно просверлить отверстие наиболее точно?

1. Сверлильный станок
2. Не имеет значение
3. Ручная дрель
4. Электрическая дрель

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	3	6.	1
2.	4	7.	4
3.	2	8.	3
4.	4	9.	2
5.	3	10.	1



Промежуточное тестирование

I часть

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Как называется документ, который подписывают при приеме на работу работодатель и работник?

1. Трудовой договор
2. Заявление
3. Рабочий договор
4. Объяснение

2. Где должна проходить линия пропила по отношению к линии разметки?

1. По линии разметки
2. Рядом
3. Рядом со стороны удаляемой части
4. Близко

3. Сушка древесины в штабелях под навесом называется?

1. Искусственной
2. Огневой
3. Натуральной
- 4. Естественной**

4. Как называется столярное соединение из шипа и проушины?

1. Столярное
2. Деревянное
3. Шиповое
4. Крепкое

5. Какую форму имеет режущая часть любого инструмента?

1. Круглую
2. Изогнутую
3. Форму клина
4. Форму плоскости



6. Маркетри – это:

1. Вид художественной отделки древесины
2. Инструмент
3. Вид резьбы по дереву
4. Вид древесины

7. Как называется процесс, устраняющий влагу из древесины?

1. Выдержка
2. Проветривание
3. Обжарка
4. Сушка

8. Какое расстояние должно быть от подручника до заготовки при работе на токарном станке

1. 2-3 мм
2. 3-4 мм
3. 4-6 мм
4. 10 мм

9. Ручной электроинструмент это:

1. Циркулярка, коловорот, маятниковая пила
2. Дисковая пила, электрорубанок, электродрель
3. Сверлильный станок, лобзик, лучковая пила
4. Токарный станок, рубанок, стамеска

10. Листовой материал, получаемый склеиванием трех и более листов шпона:

1. ДВП
2. Столярная плита
3. ДСП
4. Фанера



Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	1	6.	1
2.	3	7.	4
3.	4	8.	1
4.	3	9.	2
5.	3	10.	4

II часть

Практическая работа

Задание: установка дверных петель на образце.

2.2.3. Поварское дело 2.2.3.1. 5 класс

Входное тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Кухня – это помещение для:

1. Хранения и обработки продуктов
2. Приготовления и приёма пищи
3. Просмотра телепередач и чтения
4. Подвижных игр

2. Главное требование к помещению кухни?

1. Освещённость
2. Оборудование кухни
3. Чистота
4. Влажность

3. Личная гигиена – это:

1. Гигиена тела, одежды, обуви
2. Гигиена лица
3. Гигиена одежды
4. Гигиена обуви



4. Питание – это:

1. Способность человека употреблять пищу
2. Приготовление и употребление пищи
3. Процесс усвоения организмом питательных веществ, необходимых

для поддержания жизни, здоровья и работоспособности

4. Употребление в пищу разнообразной и вкусной пищи

5. В пище содержатся питательные вещества – это:

1. Белки и вода
2. Жиры и витамины
3. Углеводы и минеральные вещества
4. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, вода

6. В состав пищи входят питательные вещества разного происхождения. Какие?

1. Растительного происхождения
2. Искусственного происхождения
3. Животного происхождения
4. Растительного и животного происхождения

7. К столовой посуде относятся:

1. Тарелки, бокалы, стаканы
2. Кастрюли, чайник
3. Половник, ковш
4. Сковорода, сито

8. К столовым приборам относится:

1. Нож
2. Дуршлаг
3. Ваза
4. Ложка, вилка, нож

9. Продукты растительного происхождения – это:

1. Сыр, молоко
2. Огурец, помидор



3. Свинина, куры
4. Сметана, творог

10. Продукты животного происхождения – это:

1. Картофель
2. Яблоко
3. Свинина
4. Орехи

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	2	6.	4
2.	3	7.	1
3.	1	8.	4
4.	3	9.	2
5.	4	10.	3

Текущее тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» один правильный ответ

1. Какие санитарно-гигиенические требования нужно выполнять при приготовлении пищи?

1. Готовить пищу надо в специальной одежде
2. Готовить пищу можно в посуде с повреждённой эмалью
3. Тщательно вымыть руки с мылом, убрать волосы под шапочку, надеть специальную одежду

4. Продукты можно резать на одной разделочной доске

2. При использовании посудомоечных средств, важно соблюдать правило:

1. Внимательно прочитать инструкцию по применению моющего средства
2. После использования моющих средств помыть руки
3. Использовать посудомоечные средства для мытья лица, тела, продуктов питания
4. Хранить в доступном для детей месте



3. В комплект униформы повара входят:

1. Колпак (шапочка, косынка), фартук, полотенце для рук, халат (куртка, китель)

2. Фартук, платье, косынка

3. Брюки, рубашка, перчатки

4. Халат (куртка, китель), брюки

4. Какие предметы нужны для сервировки чайного стола?

1. Скатерть, столовые приборы, столовая посуда

2. Столовая посуда

3. Приборы для специй

4. Скатерть, столовые приборы, чайная посуда, салфетки, десерт

5. Выбери верное утверждение:

1. Электрический чайник – устройство для нагревания молока

2. Термопот – устройство для приготовления супа

3. Посудомоечная машина – это электромеханическое устройство для стирки белья

4. Тостер – устройство для быстрого поджаривания плоских кусков хлеба (тостов)

6. Выбери верное понятие кулинарной классификации овощей:

1. Корнеплоды – это свёкла, морковь, редис, помидор

2. Капустные – это цветная, белокочанная капуста

3. Бобовые – это огурец, кабачок

4. Луковичные – это томат, баклажан

7. Выбери верное понятие кулинарной классификации фруктов:

1. Ягоды – орех, банан

2. Орехоплодные – вишня, слива

3. Цитрусовые – апельсин, лимон

4. Семечковые – яблоко, абрикос



8. К простым формам нарезки овощей относятся?

1. Соломка, брусочки
2. Гребешки, звёздочки
3. Дольки, груша
4. Стружка, лента

9. К сложным формам нарезки овощей относятся?

1. Соломка, кубики
2. Бочоночки, шарики
3. Кольца, ломтики
4. Спирали, соломка

10. Выбери верные утверждения по цветовой и буквенной кодировке разделочного инвентаря:

1. Зелёная, «СО» - рыба и овощи
2. Красная, «СМ» - сливочное масло
3. Белая, «Х» - хлебобулочные изделия
4. Синяя, «СР» - сырое мясо

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	3	6.	2
2.	1	7.	3
3.	1	8.	1
4.	4	9.	2
5.	4	10.	3



Промежуточное тестирование

I часть

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Тепловая обработка продуктов – это:

1. Припускание, опускание
2. Пассерование, отваривание
3. Запекание, поджаривание
4. Припускание, бланширование, пассерование

2. Какие продукты нужны для приготовления винегрета?

1. Картофель, морковь, молоко, солёный огурец, лук, соль, растительное масло
2. Картофель, морковь, свёкла, солёный огурец, лук, квашеная капуста, соль, сливочное масло
3. Картофель, морковь, свёкла, солёный огурец, лук, квашеная капуста, соль, растительное масло
4. Картофель, морковь, томат, соль, солёный огурец, лук, растительное масло

3. Яйцо «вкрутую» варится:

1. 4-5мин
2. 8-12мин
3. 4мин
4. 1мин

4. Что применяют для взбивания яиц?

1. Овощерезку
2. Миксер
3. Мясорубку
4. Тостер

5. Выбери верное понятие «Виды молока»:

1. Топлёное, сухое, консервированное
2. Мокрое, белое, кипячёное



3. Сладкое, густое, сгущённое
4. Консервированное, жидкое, сухое

6. Выбери названия продуктов, которые относятся к кисломолочным продуктам:

1. Молоко, простокваша, йогурт
2. Творог, сметана, ряженка
3. Сливки, сметана, масло
4. Ряженка, варенец, молоко

7. Каши можно сварить:

1. На воде, молоке, компоте
2. На воде, молоке, киселе
3. На воде, молоке, соке
4. На воде, молоке, бульоне

8. По консистенции каши бывают:

1. Рассыпчатые, вязкие, сладкие
2. Рассыпчатые, вязкие, горячие
3. Рассыпчатые, вязкие, жидкие
4. Рассыпчатые, густые, тёплые

9. Какие продукты нужны для приготовления манной каши:

1. Молоко, манная крупа, масло сливочное
2. Молоко, соль, сахар, масло сливочное
3. Молоко, крупа манная, соль, сахар, масло сливочное
4. Молоко, крупа манная, соль, растительное масло

10. Для ухода за электрической варочной панелью необходимо иметь:

1. Гель для мытья, нож
2. Скребок для удаления остатков пищи, гель для мытья, влажная салфетка
3. Губка для мытья посуды, железная щётка
4. Средство для мытья стёкол, бумажное полотенце



Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	4	6.	2
2.	3	7.	4
3.	2	8.	3
4.	2	9.	3
5.	1	10.	2

II часть

Практическая работа

Задание: выполнить нарезку овощей

- морковь – соломка
- картофель – брусочки
- капуста – кубики

2.2.3.2. 6 класс

Входное тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Главное требование к помещению кухни:

1. Освещённость
2. Оборудование кухни
3. Чистота
4. Влажность

2. При пользовании бытовыми электроприборами следует:

1. Тщательно вымыть руки
2. Включать вилку в розетку сухими руками, соблюдать технику безопасности
3. Резко выдергивать вилку из розетки за шнур
4. Проверять степень нагрева руками



3. Бытовой кухонный прибор для быстрого подогрева питьевой воды с помощью электричества до температуры кипения?

1. Мультиварка
2. Фритюрница
3. Кофеварка
4. Электрический чайник

4. Обозначьте маркировку доски для разделки сырых овощей:

1. ОС
2. МВ
3. РС
4. МС

5. Овощи, входящие в группу корнеплодов:

1. Картофель, морковь, кабачки, репа, огурец
2. Морковь, свёкла, брюква, репа, петрушка, сельдерей, хрен
3. Батат, эстрагон, морковь, баклажан, брюква
4. Огурец, репа, баклажан, патиссон

6. Форма нарезки картофеля и корнеплодов зависит:

1. От их кулинарного использования
2. Способа нарезания (машинный и ручной способ)
3. Их размеров
4. От своего желания

7. Форма нарезки солёных огурцов:

1. Соломка, ромбики, ломтики, кубики
2. Бочонки, гребешки, стружка, брусочки
3. Гребешки, шарики, ломтики, бочонки
4. Звёздочки, чесночки, спираль, шарики

8. При варке овощи закладывают:

1. В тёплую воду
2. В горячую воду
3. В кипящую воду



4. В холодную воду

9. Из какой злаковой культуры вырабатывают манную крупу?

1. Овес
2. Ячмень
3. Пшеница
4. Просо

10. Сметана – это кисломолочный диетический продукт, который получают путём сквашивания под действием заквасок:

1. Йогурта
2. Молока
3. Сливков
4. Простокваши

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	3	6.	1
2.	2	7.	1
3.	4	8.	4
4.	1	9.	3
5.	2	10.	3

Текущее тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» один правильный ответ

1. Выберите название морепродуктов:

1. Щука
2. Хек
3. Креветка
4. Окунь



2. Выберите названия рыб:

1. Кальмары
2. Креветка
3. Устрица
4. Окунь

3. Укажите признаки доброкачественной рыбы:

1. Чешуя гладкая, чистая, глаза прозрачные
2. Глаза мутные, выпуклые
3. Мясо рыбы плохо отделяется от костей
4. У рыбы неприятный запах

4. Укажите признаки недоброкачественной рыбы:

1. У рыбы чешуя гладкая
2. Нет повреждений на поверхности рыбы
3. Глаза прозрачные, выпуклые
4. Жабры грязно-серого цвета, имеет неприятный запах

5. Укажите какой из предметов кухонной утвари понадобится для механической обработки рыбы:

1. Разделочная доска
2. Рыбочистка
3. Терка
4. Нож

6. Выберите санитарные требования, которые предъявляются к обработке рыбы:

1. Разделять рыбу надо на разделочной доске
2. Рыбные отходы выбрасывают в мусорное ведро
3. Мыть рыбу обязательно
4. После окончания работы кухонный инвентарь необходимо вымыть моющим средством



7. Укажите основные приёмы тепловой обработки рыбы и морепродуктов:

1. Копчение
2. Отваривание
3. Сушка
4. Припускание

8. Укажите верные требования к качеству готовых блюд из рыбы и морепродуктов:

1. Мясо жареной рыбы должно быть дряблым
2. Отварная и припущенная рыба должна быть проварена, но при этом она должна разваливаться
3. Если рыба жарилась, то вся её поверхность должна быть покрыта корочкой золотистого или светло-коричневого цвета
4. Отварная и припущенная рыба должна разваливаться

9. Какой соус лучше подать к припущенной рыбе?

1. Соус томатный
2. Соус молочный сладкий
3. Соус абрикосовый
4. Соус белый основной на рыбном бульоне

10. Какие соусы относятся к холодным?

1. Заправки, маринады и сливки
2. Майонез, маринады и заправки
3. Красный, майонез и молочный
4. Майонез, молочный, заправочные

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	3	6.	4
2.	4	7.	2
3.	1	8.	3
4.	4	9.	4
5.	2	10.	2



Промежуточное тестирование

I часть

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Дайте определение понятию «бульон» -

1. Жидкость, в которую положили мясо
2. Жидкий навар их мяса, рыбы или овощей
3. Отвар, полученный при варке макаронных изделий
4. Отвар, полученный при варке круп

2. Мясной бульон получают при варке -

1. Рыбы
2. Овощей
3. Грибов
4. Мяса

3. Классификация супов по температуре подачи:

1. Горячие и холодные
2. Тёплые и горячие
3. Холодные и ледяные
4. Прохладные и горячие

4. Классификация супов по способу приготовления:

1. Заправочные и мутные
2. Горячие и пюре-образные
3. Заправочные и прозрачные
4. Овощные и молочные

5. За сколько минут до готовности в суп кладут специи (лавровый лист, перец) и соль?

1. За 1-2 мин
2. За 15-20 мин
3. За 30 минут
4. За 5-7 мин



6. Укажите соответствие:

1. В состав приготовления обязательно входит свёкла
2. Обязательной составной частью является солёный огурец и огуречный рассол
3. Приготовление из свежей белокочанной или квашеной капусты
4. Широко используется в лечебном и диетическом питании

7. Как правильно варить крупы и макаронные изделия для молочных супов?

1. Сразу в молоке
2. Сваренные крупы и макаронные изделия до полной готовности закладывать в кипяченое молоко
3. Крупы и макаронные изделия варят в воде до полуготовности, а затем добавляют кипяченое молоко
4. Сваренные крупы и макаронные изделия до полной готовности закладывать в холодное молоко

8. Готовые супы хранят на мармите:

1. Не более 2-3 часов с момента приготовления
2. Не более 5 часов с момента приготовления
3. Не более 7 часов с момента приготовления
4. Время неограниченно

9. Посуда для подачи первых блюд:

1. Керамические горшочки и тарелки столовые мелкие
2. Бульонные чашки и тарелки столовые глубокие
3. Суповые миски и тарелки закусочные
4. Салатники и соусники

10. При какой температуре отпускают холодные супы?

1. 8°C-10°C
2. 10°C-14°C
3. 15°C-20°C
4. 13°C-18°C



Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	2	6.	3
2.	1	7.	1
3.	3	8.	2
4.	4	9.	4
5.	3	10.	1

II часть

Практическая работа

Задание: приготовить бульон из курицы прозрачный.

2.2.3.3. 7 класс

Входное тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Техника безопасности во время работы кухонного комбайна:

1. К работе допускаются посторонние люди
2. Оставляем включённый прибор без присмотра
3. Прибор можно устанавливать на любой поверхности
4. Вытереть насухо руки, включить электробытовой прибор в сеть, загрузить прибор в соответствии с инструкцией

2. Для приготовления соусов используют посуду:

1. Небольшую ёмкость с толстым дном: ковш, сковорода
2. Стекланную ёмкость: миска
3. Глубокую ёмкость с толстым дном: кастрюля
4. Керамическую посуду: горшок

3. Значение соусов в питании человека:

1. Понижает калорийность блюд
2. Улучшает вкус и аромат готовых блюд
3. Украшает блюдо и повышает аппетит
4. Медленно усваивается организмом человека



4. Значение морепродуктов в питании человека:

1. Это полезные дары морей и океанов
2. Это интересные продукты питания
3. Поддерживают нервную систему человека в рабочем состоянии
4. Это вкусный пищевой продукт

5. Что включает в себя первичная обработка рыбы?

1. Размораживание, удаление чешуи
2. Размораживание, удаление плавников
3. Потрошение, удаление плавников
4. Удаление чешуи, потрошение, пластование

6. Меры безопасности при обработке рыбы:

1. Можно пробовать сырой фарш
2. До и после разделки промываем рыбу тёплой водой
3. Работать с рыбой в перчатках, а любую ранку немедленно промываем и обрабатываем йодом
4. Разделывать сырую рыбу можно на любой разделочной доске

7. Значение супов в питании человека?

1. Возбуждают аппетит, является источником витаминов, минеральных солей
2. Уменьшает потребность организма в жидкости
3. Отличается низкой калорийностью блюд
4. Понижают аппетит

8. От чего зависят сроки годности супов?

1. Соблюдение чистоты, материала посуды
2. Короткая термическая обработка продуктов увеличивает срок годности супов
3. Различные виды супов имеют одинаковый срок годности
4. Соблюдение чистоты, технологии приготовления, количества соли



9. Определите по составляющим название заправочного супа: мясо, картофель, морковь, лук, растительное масло, перловая крупа, солёный огурец, лавровый лист, чёрный перец?

1. Рассольник
2. Сборная солянка
3. Щи
4. Борщ

10. Подача горячих супов по температуре подачи?

1. 25°C-35°C
2. 75°C-80°C
3. 40°C-55°C
4. 60°C-70°C

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	4	6.	3
2.	1	7.	1
3.	2	8.	4
4.	3	9.	1
5.	4	10.	2

Текущее тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» один правильный ответ

1. Обработка плодовых овощей это:

1. Сортировка, отрезание плодоножки, промывание
2. Отрезание плодоножки, промывание горячей водой
3. Промывание, оставление кожицы
4. Очищение от кожицы, семена на удаляем



2. Выберите простые формы нарезки овощей:

1. Звёздочки, груши
2. Кольца, кружочки
3. Гребешки, розы
4. Шестерёнки, спирали

3. Что относится к фигурной нарезке овощей?

1. Шестерёнки, звёздочки
2. Брусочки, кубики
3. Кружочки, шинковка
4. Кубики, кольца

4. Формы нарезки картофеля и корнеплодов:

1. Ломтики, кружочки
2. Соломка, брусочки
3. Кубики, дольки
4. Ломтики, кружочки, соломка, брусочки, кубики, дольки

5. Обработка салатных овощей (салат, шпинат) это:

1. Калибровка, отрезание стебля
2. Отрезание корешков, снятие кожицы
3. Промывание и сортировка салата
4. Калибровка, отрезание корешков, промывание

6. Механическая обработка рыбы это:

1. Оттаивание, очистка от чешуи
2. Разрезание брюшка, удаление внутренностей, головы, хвоста,

плавников

3. Промывание, пластование
4. Всё вместе

7. Как оттаивают мороженую рыбу?

1. На открытом воздухе
2. В холодной воде
3. В горячей воде
4. В микроволновой печи



8. В зависимости от способа тепловой обработки блюда из рыбы подразделяются:

1. Отварные, тушеные
2. Жареные, копчёные
3. Отварные, жареные, припущенные, запечённые, тушёные
4. Припущенные, солёные

9. Признаки доброкачественной рыбы:

1. Рыба имеет лёгкий запах водоёма
2. Жабры с серым налётом
3. Консистенция мяса рыбы плотная
4. Чешуя плотно прилегает к коже, глаза мутные

10. Как определить, можно ли употреблять в пищу рыбные консервы?

1. Определить на глаз, посмотрев на содержимое
2. Посмотреть на срок годности
3. Попробовать на вкус
4. Рыбные консервы деформированы

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	1	6.	4
2.	2	7.	1
3.	1	8.	3
4.	4	9.	3
5.	4	10.	2



Промежуточное тестирование

I часть

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Мясные полуфабрикаты – это:

1. Куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой, подготовленной к термической обработке (варке, жарению)
2. Мясо птицы (кур, уток, гусей)
3. Разделка, обвалка и сортировка мяса
4. Процесс обработки мясных продуктов

2. Срок хранения и реализация охлаждённых крупнокусковых полуфабрикатов составляет?

1. 12ч
2. 24ч
3. 72ч
4. 48ч

3. Сроки хранения мясных консервов?

1. 5лет
2. от 1 года до 3лет, в зависимости от вида консервов и тары
3. 2 года в зависимости от вида консервов и тары
4. 1 год

4. Укажите наиболее употребляемое мясо?

1. Свинина
2. Зайчатина
3. Конина
4. Козлятина

5. Название мяса, охлаждённого до температуры от 4 до 0⁰С естественным путём или искусственным?

1. Охлаждённое
2. Парное
3. Остывшее
4. Мороженое



6. Мясо, подвергнутое быстрому замораживанию до температуры не выше -6°C :

1. Парное
2. Остывшее
3. Охлаждённое
4. Мороженое

7. Укажите вид тепловой обработки: подготовленное мясо кладут в кастрюлю и, залив холодной водой, доводят до кипения и варят до готовности?

1. Жаренье
2. Припускание
3. Варка
4. Запекание

8. Укажите вид тепловой обработки: варка мяса в небольшом количестве воды?

1. Жаренье
2. Припускание
3. Варка
4. Запекание

9. Укажите вид тепловой обработки: мясо предварительно обжаривают или отваривают до полуготовности, затем укладывают с сотейник, добавляют овощи, заливают водой и тушат на слабом огне?

1. Жаренье
2. Припускание
3. Запекание
4. Тушение

10. Какой вид тепловой обработки мяса: мясо варят до полуготовности, затем запекают в духовом шкафу при температуре $200-250^{\circ}\text{C}$ в натуральном виде с добавлением соуса?



1. Жарение
2. Запекание
3. Припускание
4. Варка

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	1	6.	4
2.	4	7.	3
3.	2	8.	2
4.	1	9.	4
5.	1	10.	2

II часть

Практическая работа

Задание: приготовить отбивную из филе птицы в панировке.

2.2.3.4. 8 класс

Входное тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Обработка продуктов питания и приготовления пищи должны осуществляться:

1. В санитарной одежде, которая меняется по мере загрязнения, но не реже, чем 1 раз в 2 дня

2. Приступая к обработке продуктов, можно оставить на себе часы, украшения

3. Можно выходить за пределы кухни в санитарной одежде

4. Надеть чистую санитарную одежду, а волосы можно не убирать

2. Техника безопасности при работе с варочными поверхностями:

1. Убирать нагретую посуду без прихваток и рукавиц

2. К включённой плите можно подходить маленьким детям



3. Соблюдение дистанции с горячей поверхностью во время приготовления пищи

4. Использовать варочную поверхность для отопления кухни

3. Санитарно-гигиенические требования, применяемые к хранению продуктов и готовых блюд:

1. Продукты и готовые блюда можно хранить неопределённое время

2. При покупке продуктов обращать внимание на дату производства, срок годности и условия хранения

3. Перед загрузкой в холодильник или морозильную камеру продукты закладывают без упаковок

4. Продукты, готовые к употреблению храним вместе с сырыми

4. Какова польза мяса в питании человека?

1. Мясо даёт человеку силы

2. Наличие витаминов, минералов, белка и аминокислот, которые нужны детям и людям, ведущим активный образ жизни

3. Это вкусный продукт

4. Мясо влияет на пищеварение

5. К основным способам приготовления мяса относятся:

1. Жарка, запекание

2. Всё вместе

3. Варка, тушение

4. Приготовление на пару, на открытом огне

6. Если вы готовите горячее блюдо путём жарки или варки, то приправы следует добавлять:

1. В начале готовки

2. В середине готовки

3. За 10-15 минут до окончания готовки

4. За 1-2 мин до окончания процесса готовки

7. К какой категории относятся мясные продукты: колбаса, сосиски, сардельки, консервы:



1. Мясные полуфабрикаты
2. Мясная гастрономия
3. Мясная кулинария
4. Мясные консервы

8. Перед запеканием мясо:

1. Жарят сухим
2. Мясо варят, припускают, жарят или тушат
3. Запекают в жарочном шкафу при температуре 100°С
4. Чем больше мясо запекаем, тем оно вкуснее

**9. Укажите название мясного блюда по следующим ингредиентам:
картофель, свинина, лук, масло растительное, соль, приправа:**

1. Свинина с макаронами
2. Гуляш из свинины
3. Мясо по-французски с картофелем
4. Жаркое из свинины с картофелем

10. Какие блюда подаются к столу первыми?

1. Мясные блюда
2. Блюда из птицы
3. Рыбные блюда
4. Овощные, бобовые, крупяные

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	1	6.	4
2.	3	7.	2
3.	2	8.	2
4.	2	9.	4
5.	2	10.	3



Текущее тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» один правильный ответ

1. Как называется подставка для яиц всмятку?

1. Стаканчик
2. Горшочек
3. Пашотница
4. Чашка

2. Меланж – это:

1. Замороженный желток яйца
2. Замороженная смесь желтков и белков
3. Яичный порошок
4. Замороженный белок

3. Разрешается ли приготовление омлета из меланжа?

1. Не разрешается
2. Разрешается
3. По желанию
4. Не нормируется

4. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: яйца, молоко, сыр, масло сливочное?

1. Яичница с сыром
2. Омлет с сыром жареный
3. Омлет жареный
4. Яйца жареные

5. В зависимости от содержания жира выпускают следующие виды творога:

1. Жирный, жидкий
2. Полужирный, густой
3. Обезжиренный, жирный
4. Жирный (18%), полужирный (9%), обезжиренный



6. По способу кулинарной обработки все творожные блюда делят на:

1. Отварные, сладкие
2. Отварные, жареные, запечённые
3. Жареные, припущенные
4. Запечённые, сушёные

7. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: творог, крупа манная, сахар, яйца, изюм, ванилин?

1. Сырники из творога жареные с изюмом
2. Пудинг творожный запечённый
3. Сырники с манной крупой
4. Творог с изюмом

8. Каковы сроки хранения блюда из творога?

1. Вареники и сырники – не более 15 мин в тёплом месте до отпуска
2. Вареники и сырники – не более 30 мин в тёплом месте до отпуска
3. Вареники и сырники – не более 1 часа мин в тёплом месте до отпуска
4. Вареники и сырники – от 6 до 24 часов

9. Блюда, подаваемые в холодном виде называются?

1. Гарнирами
2. Бутербродами
3. Закусками
4. Перекусами

10. Дополните определение: полноценное, разумное, правильное, регулярное питание – это питание:

1. Здоровое
2. Умное
3. Крепкое
4. Рациональное



Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	3	6.	2
2.	2	7.	1
3.	1	8.	1
4.	2	9.	3
5.	4	10.	4

Промежуточное тестирование

I часть

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. С какой целью муку перед замесом просеивают?

1. Для удаления посторонних примесей
2. Для придания плотности
3. Для улучшения пекарских свойств муки
4. Чтобы мука стала мягче

2. Тесто бывает:

1. Рисовое
2. Дрожжевое
3. Самбучное
4. Сладкое

3. Разрыхлителями теста для мучных изделий являются:

1. Соль
2. Масло
3. Дрожжи
4. Сахар

4. Основной продукт при приготовлении мучных кондитерских изделий:

1. Гречка ядрица
2. Уксус столовый



3. Мука пшеничная высшего сорта
4. Зёрна кукурузы
- 5. Что из этого является русским кушаньем?**
 1. Пирожное
 2. Забияка
 3. Каляка.
 4. Расстегаи
- 6. Кондитерские изделия перед выпечкой смазывают**
 1. Молоком
 2. Водой
 3. Яичный желток с молоком
 4. Кефиром
- 7. Технологический процесс – это**
 1. Контроль качества
 2. Последовательность приготовления изделий
 3. Отбор недоброкачественных изделий
 4. Отбор доброкачественных изделий
- 8. Высококалорийные мучные кондитерские изделия, с красивым внешним видом различной формы**
 1. Печенье
 2. Торты
 3. Бублики
 4. Пряники
- 9. Срок хранения пирожных и тортов с заварным кремом**
 1. 1 сутки
 2. 10 часов
 3. 8 часов
 4. 6 часов
- 10. Какое оборудование применяют для приготовления воздушного теста**



1. Тестомесильную машину со сложным движением
2. Взбивальную машину
3. Тестораскаточную машину
4. Хлебопечка

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	1	6.	3
2.	2	7.	2
3.	3	8.	2
4.	3	9.	4
5.	4	10.	1

II часть

Практическая работа

Задание: приготовить сырники из творога

2.2.3.5. 9 класс

Входное тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Пассеровка – это

1. Обжаривание овощей в масле на медленном огне
2. Отваривание овощей на медленном огне
3. Обжаривание овощей до корочки
4. Обжаривание овощей до мягкого состояния

2. Бланширование – это

1. Длительная обработка овощей на сковороде
2. Кратковременная обработка продукта кипятком или паром
3. Обработка продуктов в молоке
4. Обработка продуктов в микроволновой печи



3. Томление – это

1. Еда жарится во фритюре
2. Еда варится в мультиварке
3. Еда томится под плотно закрытой крышкой
4. Еда готовится в микроволновой печи

4. Дегласировка – это

1. Способ наливания жидкости в сковороду
2. Способ отваривания мяса
3. Способ нагревания сковороды до высокой температуры
4. Способ удаления лишнего жира с поверхности готового блюда

5. Лъезон – это

1. Смесь воды с молоком
2. Смесь воды с кефиром
3. Смесь сливок с водой
4. Смесь воды со сметаной

6. Шпигование – это

1. Введение в продукт небольших кусочков других продуктов
2. Опускание мяса в кипящее масло
3. Тушение мяса до мягкости
4. Поливание мяса соусом

7. Оттяжка – это

1. Способ приготовления бульона
2. Способ осветления бульона
3. Способ готовки в духовом шкафу
4. Способ готовки при помощи специального оборудования

8. Бардирование – это

1. Тепловая обработка продуктов в почти закипающей жидкости
2. Степень готовности продуктов с сохранением упругости
3. Подготовка птицы к тушению, жарке, запеканию
4. Приготовление продуктов в небольшом количестве жидкости



9. Припускание – это

1. Этап переработки мясного сырья
2. Приготовление продуктов в небольшом количестве жидкости в плотно закрытой посуде
3. Приготовление продуктов в небольшом количестве жидкости в открытой посуде
4. Приготовление продуктов в сотейнике

10. Аль-денте – это

1. При укусе продукта ощущается твёрдость
2. При укусе продукта ощущается мягкость
3. Степень готовности продукта
4. При укусе продукта ощущается упругость

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	1	6.	1
2.	2	7.	2
3.	3	8.	3
4.	4	9.	2
5.	3	10.	4

Текущее тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» один правильный ответ

1. Соус – это

1. Это приправа в густом виде к какому-либо блюду
2. Это специи к какому-либо блюду
3. Это украшение блюда
4. Приправа в жидком виде к какому-либо блюду



2. Значение соусов в питании человека

1. Придают лёгкость блюду
2. Возбуждают аппетит, лучше усваивается пища
3. Низкая калорийность блюда
4. Нравится вкус соусов

3. Назовите соус по предлагаемому набору продуктов: бульон, мука, томатная паста, лук, морковь, специи

1. Польский
2. Майонез
3. Заправочный салат
4. Красный основной

4. Загустители для красных соусов

1. Соль
2. Мука
3. Желатин
4. Крахмал

5. Соус для подачи капусты цветной отварной

1. Молочный сладкий
2. Сухарный
3. Маринад овощной
4. Сливовый соус

6. Основным компонентом для приготовления белого соуса является

1. Мука пшеничная, кефир, сливочное масло
2. Мука пшеничная, сливочное масло, молоко
3. Мука пшеничная, молоко
4. Мука пшеничная, сметана

7. Защищывание соуса – это

1. Посыпка солью
2. Посыпка сахаром



3. Добавление сливочного масла

4. Посыпка перцем

8. Температура пассерования муки для приготовления белой жировой пассеровки

1. 120°C

2. 200°C

3. 300°C

4. 150°C

9. Какой соус лучше подать к отварной курице

1. Молочный – сладкий

2. Красный кисло-сладкий

3. Польский

4. Соус паровой

10. Какая температура и срок хранения сметанного соуса

1. 10-15°C – 1-2 суток

2. 65°C – не более 36 часов

3. 75°C – не более 2 часов

4. 18°C – до 48 часов

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	4	6.	2
2.	2	7.	3
3.	4	8.	1
4.	4	9.	4
5.	1	10.	3



Итоговое тестирование

I часть

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Для сохранения витаминов в овощах следует

1. Очищенные овощи держать в холодной воде
2. При тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду
3. При тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду
4. При тепловой обработке закладывать в солёную воду

2. При приготовлении салатов следует

1. Учитывать время варки овощей
2. Соединять горячие и холодные овощи
3. Использовать сильно разваренные овощи
4. Использовать недоваренные овощи

3. Правила охраны труда при жарении овощей

1. Укладывать овощи на горячую сковороду резко
2. Снимать сковороду с помощью сковородника
3. Овощи укладывать на сковороду не просушивая
4. Укладывать овощи в перчатках

4. Почему холодные закуски подают в начале приёма пищи

1. Возбуждают аппетит
2. Улучшают пищеварение
3. Чтобы закуски не нагревались
4. Чтобы не испортились

5. Салат-коктейль – это

1. Нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом

2. Нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом
3. Нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом
4. Нарезанные продукты перемешаны, заправлены сметаной



6. Мясо для мясного салата

1. Жарим
2. Тушим
3. Запекаем
4. Отвариваем

7. Салаты украшаем

1. Зеленью, морепродуктами
2. Продуктами, входящие в состав салата, зеленью
3. Майонезом, овощами
4. Сметаной, овощами

8. Вид холодного блюда, приготовление которого заключается в следующем: холодное варёное мясо нарезают по 2-3 тонких ломтика на порцию, сбоку кладут нарезанные кружочками свежие овощи

1. Мясо с гарниром
2. Ассорти мясное
3. Телятина заливная
4. Мясо с маринованными овощами

9. Органолептический способ проверки качества овощей – это

1. Проверка овощей с помощью химических препаратов
2. Проверка в растворе на качество
3. Проверка овощей на ощупь
4. Проверка на вкус, цвет, запах, внешний вид

10. Температура подачи холодных блюд и закусок должна быть

1. Не более 5°С
2. Не более 15°С
3. Не более 8-10°С
4. Не более 2°С



Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	2	6.	4
2.	1	7.	2
3.	2	8.	1
4.	3	9.	4
5.	1	10.	3

II часть

Практическая работа

Задание: приготовление салата «Оливье».

2.2.4. Строительное дело

2.2.4.1. 5 класс

Входное тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Рабочий, занятый окраской помещений и зданий:

1. Штукатур
2. Каменщик
3. Маляр
4. Плотник

2. Индивидуальные средства защиты при проведении малярных работ это:

1. Очки, респиратор, перчатки
2. Сапоги, перчатки головной убор
3. Перчатки, сапоги, халат
4. Каска, противогаз, халат



3. Деревянные поверхности окрашивают:

1. От загнивания
2. От разрушения
3. От ржавчины
4. От вредителей

4. Из чего состоит масляная краска?

1. Из масла и воды
2. Из олифы и пигментов
3. Из масла и клея
4. Из пигментов и воды

5. Какие требования техники безопасности при малярных работах следует выполнять

1. Работа исправными инструментами
2. Работа в специальной обуви
3. Работа в хорошо проветриваемых помещениях
4. Соблюдение пожарной безопасности

6. Из чего состоят водные окрасочные составы?

1. Из олифы, клея и пигментов
2. Из олифы и пигментов
3. Из пигментов и воды
4. Из масла и воды

7. Сколько времени сохнет грунтовка глубокого проникновения?

1. 1-2 часа
2. 2-3 часа
3. 3-4 часа
4. 5-6 часов

8. Из скольких слоев состоит однослойная штукатурка:

1. 3
2. 1
3. 5
4. 2



9. Толщина однослойной штукатурки при нанесении вручную:

1. 8-9 мм
2. 5-10 мм
3. 3-5мм
4. 10-15 мм

10. Инструмент, для разравнивания раствора:

1. Кельма
2. Мастерок
3. Рустовка
4. Полутёрки

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	3	6.	3
2.	1	7.	2
3.	1	8.	2
4.	2	9.	2
5.	3	10.	4

Текущее тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» один правильный ответ

1. При приготовлении гипсового раствора

1. Гипс засыпаем в воду
2. Гипс смешиваем с клеем
3. Гипс заливаем водой
4. Гипс смешиваем с клеем и заливаем водой

2. Что такое гипс

1. Природный камень
2. Вид цемента
3. Штукатурный раствор
4. Полезное ископаемое



3. Где применяют гипс?

1. В строительстве
2. В живописи
3. В спорте
4. В домашнем хозяйстве

4. Какими свойствами обладает цемент

1. Мягкость
2. Прочность
3. Экологичность
4. Эластичность

5. Какой марки цемента не существует

1. М-500
2. М-350
3. М-400
4. М-500

6. Какие виды зданий по назначению вы знаете

1. Жилые, промышленные, общественные, административные
2. Временные, постоянные
3. Деревянные, кирпичные, каменные
4. Малоэтажные, повышенной этажности, многоэтажные

7. Что из перечисленного не относится к общественным зданиям

1. Гостиница
2. Театр
3. Фабрика
4. Жилой дом

8. Что из перечисленного не относится к дефектам штукатурки

1. Трещины
2. Вспучивание
3. Отслаивание
4. Непрокрас



9. Какие растворы не применяют в ремонтных работах

1. Цементные растворы
2. Гипсовые растворы
3. Масляные
4. Известковые

10. Как называется низ у окна внутри помещения?

1. Подоконник
2. Слив
3. Заглушина
4. Откос

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	1	6.	1
2.	1	7.	2
3.	1	8.	4
4.	2	9.	3
5.	2	10.	1

Промежуточное тестирование

I часть

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Из чего состоит эмалевая краска

1. Лак, растворитель, пигменты, наполнители, функциональные добавки
2. Растворитель, пигменты, функциональные добавки
3. Лак, пигменты, наполнитель
4. Вода, пигменты, функциональные добавки



2. Каковы отличия между эмалевыми и масляными красками

1. Состав
2. Качество поверхности
3. Цена
4. Цветовая палитра

3. Что необходимо для подготовки деревянной поверхности к улучшенной окраске

1. Наждачная бумага
2. Лещадь
3. Рубанок
4. Долото

4. Инструмент, который используется для выборки небольших углублений в древесине, зачистки пазов

1. Рашпиль
2. Долото
3. Сверло
4. Стамеска

5. Какое правило техники безопасности необходимо соблюдать при работе с эмалевыми красками

1. Работа в хорошо проветриваемом помещении
2. Работать исправным инструментом
3. Работать в перчатках
4. Работать в резиновых сапогах

6. Где применяется улучшенная окраска

1. В подвальных помещениях
2. Для окраски фасада здания
3. Для окраски помещений жилых и общественных зданий
4. Для окраски помещений театров и вокзалов



7. Из скольких операций состоит улучшенное окрашивание

1. 5
2. 15
3. 7
4. 9

8. Для чего применяется флейцевая кисть

1. Для нанесения краски на различные виды поверхностей
2. Для окраски оконных переплетов
3. Для вытягивания филенок
4. Замаскировывать огрехи

9. Какой малярный инструмент имеет «шубку»

1. Кисть
2. Валик
3. Краскопульт
4. Малярная губка

10. Из чего состоит масляная краска?

1. Из масла и воды
2. Из олифы и пигментов
3. Из масла и клея
4. Из пигментов и воды

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	3	6.	3
2.	1	7.	4
3.	1	8.	1
4.	4	9.	2
5.	1	10.	2



II часть

Практическая работа

Задание: 1. Приготовить гипсовый и цементный раствор и залить гипсовые и цементные отливки.

2.2.4.2. 6 класс

Входное тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Какие инструменты применяют для подготовки металлической поверхности к окраске?

1. Мастерок
2. Наждачная бумага, напильник
3. Валик
4. Металлическая щётка

2. Что надо нанести на металлическую поверхность перед окраской?

1. Воду
2. Грунтовку
3. Лак
4. Штукатурку

3. Для чего необходима окраска металлической поверхности?

1. Для красоты
2. Для увеличения прочности
3. Чтобы скрыть ржавчину
4. Для защиты от коррозии (ржавчины)

4. Какие инструменты применяются при окраске?

1. Шпатель, мастерок
2. Кисти, валики, краскопульты
3. Ветошь
4. Цветные карандаши



5. Для внутренних и наружных работ на высоте необходимы

1. Стулья
2. Столы
3. Табуретки
4. Леса и подмости

6. Для работы на небольшой высоте применяют

1. Подмости
2. Передвижные самоходные башни
3. Леса
4. Каблуки

7. Что такое пигмент?

1. Растворитель для краски
2. Порошковый краситель
3. Вид масляной краски
4. Акриловая краска

8. Для чего применяют колер?

1. Для растворения краски
2. Для окраски стен
3. Для придания краске нужного цвета
4. Для разбавления краски

9. Какой вид растворителя применяют для масляных и эмалевых красок?

1. Скипидар
2. Бензин
3. Уайт спирит
4. Керосин

10. Колеры в зависимости от наличия в них пигментов делятся на:

1. Теплые и холодные
2. Разбеленные и нормальные
3. Сухие и мокрые
4. Густые и разбавленные



Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	4	6.	1
2.	2	7.	2
3.	4	8.	3
4.	2	9.	3
5.	4	10.	2

Текущее тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» один правильный ответ

1. Что такое колер?

1. Пигмент, предназначенный для придания нужного оттенка различным видам красок
2. Вид водоземulsionной краски
3. Вид масляной краски
4. Вид акриловой краски

2. Какие кисти используются при нанесении на поверхность водных составов?

1. Макловицы
2. Трафаретные
3. Флейцевые
4. Простые

3. Выберите верный ингредиенты клеевого состава?

1. Клей КМЦ+вода
2. Клей КМЦ+вода+мел+пигменты
3. Клей КМЦ+вода+пигменты
4. Вода+пигменты+мел



4. Что можно красить водоэмульсионными красками?

1. Бетонные поверхности
2. Деревянные поверхности
3. Металлические поверхности
4. Можно красить все

5. Какие правила ТБ необходимо соблюдать при работе с известковыми составами?

1. При использовании сухих смесей надевать защитные очки и респиратор
2. Использовать все
3. При замешивании растворов надевать резиновые перчатки
4. Перед работой необходимо надеть спецодежду

6. Определить верную последовательность при подготовке оштукатуренной поверхности под окраску водным составом...

1. Грунтовка, шлифовка, окраска
2. Шлифовка, очистка от пыли, окраска
3. Очистка от пыли и грязи, шлифовка, окраска
4. Очистка от пыли и грязи, грунтовка, шлифовка, окраска

7. Как еще называют сухую штукатурку?

1. Гипсокартон
2. Гипсопластик
3. Гипсометалл
4. Гипсоштукатурка

8. Какое главное требование предъявляют к поверхностям, при облицовке их сухой штукатуркой?

1. Чистота поверхности
2. Прочность поверхности
3. Ровность поверхности
4. Окрашенность поверхности



9. Какие инструменты необходимы для раскройки листов сухой штукатурки?

1. Специальный нож
2. Ножовка по дереву
3. Ножницы
4. Лобзик

10. При помощи чего крепятся листы сухой штукатурки?

1. Клей ПВА
2. Специальные мастики, саморезы
3. Жидкие гвозди
4. Шурупы

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	1	6.	3
2.	1	7.	1
3.	1	8.	3
4.	1	9.	1
5.	2	10.	2

Промежуточное тестирование

I часть

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Что из перечисленного является дефектами штукатурки?

1. Отлупы, усадочные трещины, дутики, вспучивание
2. Трещины в виде клеток
3. Пересыхание, отшелушивание
4. Замины, сколы



2. Подготовка под оштукатуривание кирпичной поверхности

1. Расшивка швов, оштукатуривание
2. Очистка от грязи и пыли, смачивание, оштукатуривание
3. Смачивание, оштукатуривание
4. Очистка от грязи и пыли, расшивка швов между кирпичами, смачивание, оштукатуривание

3. Какие растворы применяют для оштукатуривания внутренней кирпичной поверхности?

1. Известковые, известково-гипсовые, известково-глиняные, цементно-известковые
2. Цементные, цементно-известковые, цементно-глиняные
3. Известковые, глиняные
4. Цементные

4. Какие растворы применяют для оштукатуривания наружной кирпичной поверхности?

1. Цементные, цементно-известковые
2. Цементные, известковые, глиняные
3. Известковые, известково-гипсовые, известково-глиняные, цементно-известковые
4. Цементные, цементно-известковые, цементно-глиняные

5. Требования, предъявляемые к окраске дверей?

1. Краску наносят и растушевывают сначала горизонтальными штрихами, а затем — вертикальными
2. Краску наносят и растушевывают сначала вертикальными штрихами, а затем — горизонтальными
3. Краску наносят в любом направлении
4. Краску наносят только горизонтальными штрихами



6. Какова особенность покраски филенчатых дверей?

1. Покраска наносится флейцем по направлению роста волокон древесины
2. Покраска наносится ручником по направлению роста волокон древесины
3. Покраска наносится филенчатой кистью по направлению роста волокон древесины
4. Краска наносится любой кистью

7. Какие правила техники безопасности следует соблюдать при работе с эмалевыми и масляными красками?

1. Работа в хорошо проветриваемом помещении
2. Необходимо одеть спецодежду (х/б халат, обувь, берет, перчатки)
3. Работать исправным инструментом
4. Все вышеперечисленное

8. Какие кисти используются при нанесении на поверхность водных составов?

1. Макловицы
2. Трафаретные
3. Флейцевые
4. Филентчатые

9. Выберите верный состав клеевого состава?

1. Клей КМЦ+вода+мел+пигменты
2. Клей КМЦ+вода
3. Клей КМЦ+вода+пигменты
4. Вода+пигменты+мел

10. Что можно красить водоземulsionными красками?

1. Бетонные поверхности
2. Деревянные поверхности
3. Металлические поверхности
4. Можно красить все



Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	1	6.	1
2.	4	7.	4
3.	1	8.	3
4.	1	9.	2
5.	1	10.	1

II часть

Практическая работа

Задание: Улучшенная окраска деревянных поверхностей.

2.2.4.3. 7 класс

Входное тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Из каких частей состоит краскопульт?

1. Бачок, сопло, курок
2. Бачок, рукоятка, курок
3. Бачок, рукоятка, сопло, курок
4. Сопло, курок

2. Какими окрасочными составами можно окрашивать поверхность с помощью ручного краскопульт?

1. Водными составами
2. Масляными и эмалевыми красками
3. Акриловыми красками
4. Всеми вышеперечисленными красками



3. Какие индивидуальные средства защиты необходимы при выполнении окрасочных работ

1. Перчатки, халат, очки, респиратор, берет
2. Резиновые сапоги, плащ, рукавицы
3. Халат, рукавицы, берет
4. Комбинезон, сапоги, рукавицы.

4. Что повышает правильно организованное рабочее место?

1. Ощущение чистоты и порядка
2. Производительность труда
3. Настроение
4. Ничего не повышает

5. Как часто необходимо промывать краскопульт?

1. 1 раз в неделю
2. Каждый раз после применения
3. Промывать нет необходимости
4. 1 раз в месяц

6. Зачем в краскопульт закачивают воздух?

1. Для удаления запаха
2. Для очистки от краски
3. Для растворения краски
4. Для распыления краски

7. На каком расстоянии надо держать форсунку от поверхности, чтобы краска ложилась равномерно?

1. Менее 75см
2. 75-80см
3. Более 80см
4. Более 1 м



8. Сколько человек необходимо для работы с ручным краскопультом?

1. 1 человек
2. 2 человека
3. 3 человека
4. 4 человека

9. Из каких частей состоит электрокраскопульт?

1. Бачок, сопло, курок
2. Бачок, рукоятка, курок
3. Бачок, рукоятка, сопло, курок, электродвигатель
4. Сопло, курок

10. Какие инструменты применяются при выполнении штукатурных работ?

1. Краскопульт
2. Сокол, терка, кельма, полутерок
3. Молоток, гвозди
4. Кисти, валики

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	3	6.	4
2.	4	7.	1
3.	1	8.	2
4.	2	9.	3
5.	2	10.	2



Текущее тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» один правильный ответ

1. Каким строительным материалом выравнивают поверхность перед окрашиванием?

1. Краска
2. Гипсокартон
3. Шпатлевка
4. Штукатурка

2. Чем наносят шпатлевку на поверхность?

1. Мастерком
2. Полутерком
3. Шпателем
4. Молотком

3. Какими индивидуальными средствами защиты надо пользоваться при приготовлении и работе со шпатлевкой?

1. Резиновые перчатки, очки
2. Спецодежда
3. Резиновые сапоги
4. Специальные очки

4. Какой компонент является основным при приготовлении известковой шпатлевки?

1. Клей
2. Олифа
3. Вода
4. Известковое тесто

5. Какой компонент является основным при приготовлении клеевой шпатлевки?

1. Клей
2. Олифа
3. Известковое тесто
4. Цемент



6. Какой компонент является основным при приготовлении масляной шпатлевки?

1. Клей
2. Олифа
3. Известковое тесто
4. Цемент

7. При прочтении инструкции и после разведения шпатлевочной смеси, на что надо обращать внимание?

1. На состав
2. Для каких поверхностей предназначена шпатлевка
3. Под какую краску предназначена шпатлевка
4. На все вышеперечисленное

8. Какой шпаклевки не бывает?

1. Гипсовая
2. Клеевая
3. Масляная
4. Гипсокартонная

9. Какие инструменты используют для расшивки трещин?

1. Специальный нож
2. Стальной шпатель
3. Деревянный шпатель
4. Мастерок

10. Определить правильную последовательность движения шпателя при выполнении сплошного шпатлевания стены?

1. Снизу вверх
2. Сверху вниз
3. Закругление у низа стены
4. Закругление у верха стены



Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	3	6.	2
2.	3	7.	4
3.	1	8.	4
4.	4	9.	2
5.	1	10.	1

Промежуточное тестирование

I часть

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Можно ли работать электрокраскопультом одному

1. Да
2. Иногда
3. Только втроем
4. Только вдвоем

2. Для чего служит нагнетательная ручки краскопульта

1. Для красоты
2. Для подачи воды
3. Для подачи газа
4. Для создания давления

3. Какие инструменты применяются для подготовки поверхности к оштукатуриванию

1. Зубило, зубчатка, насечный молоток
2. Краскопульт, щетка, долото
3. Сверло по бетону
4. Кувалда, киянка



4. При какой окраске применяют шпатлевание

1. Простой
2. Высококачественной и улучшенной
3. Акриловой
4. Масляной

5. Где применяют тяги

1. На фасадах зданий при внутренней отделке
2. Только внутри помещений
3. При реставрации зданий
4. На арках зданий

6. Что относится к первичным средствам огнетушения

1. Смоченная водой тряпка
2. Огнетушитель
3. Уайт спирит
4. Вода

7. Что общего у всех запрещающих знаков

1. Красный перечеркнутый круг диаметром 150 мм
2. Круг синего цвета
3. Черный квадрат
4. Все вышеперечисленное

8. Что является панелью

1. Верхняя часть стены
2. Угол между потолком и стеной
3. Нижняя часть стены
4. Угол между стеной и полом

9. Чем выполняют разметку панелей

1. Карандашом
2. Маркером
3. Краской
4. Шнуром с краской



10. Как выглядят предупреждающие знаки

1. Треугольник желтого цвета
2. Квадрат желтого цвета
3. Круг белого цвета
4. Круг черного цвета

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	1	6.	2
2.	4	7.	1
3.	1	8.	3
4.	2	9.	4
5.	1	10.	1

II часть

Практическая работа

Задание: Вытягивание декоративных филенок с набивкой рисунка по трафарету.

2.2.4.4. 8 класс

Входное тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Какой компонент является основным при приготовлении известковой шпатлевки?

1. Клей
2. Олифа
3. Известковое тесто
4. Цемент



2. Какими индивидуальными средствами защиты надо пользоваться при приготовлении и работе со шпатлевкой

1. Резиновые перчатки, очки
2. Резиновые сапоги
3. Спецодежда
4. Каска, халат

3. Каким движением ведется шпатлевание потолка

1. От себя
2. По свету
3. На себя
4. По диагонали

4. Сколько человек необходимо для процесса вытягивания тяги

1. Три
2. Два
3. Четыре
4. Один

5. Как называется плоский сплошной или закругленный угол

5. Усенок
6. Лузг
7. Фаска
8. Профиль

6. Закругление угла между верхней частью стены и потолком

1. Усенок
2. Падуга
3. Карниз
4. Уровень

7. Определить правильную последовательность движения шпателя при выполнении сплошного шпатлевания стены

1. Снизу вверх
2. Сверху вниз



3. Закругление у низа стены
4. Закругление у верха стены

8. Какие инструменты используют для расшивки трещин

1. Специальный нож
2. Стальной шпатель
3. Деревянный шпатель
4. Деревянная лопатка

9. При прочтении инструкции и после разведении шпатлевочной смеси, на что надо обращать внимание

1. На способы безопасной работы
2. На рекомендации завода изготовителя
3. Под какую краску предназначена шпатлевка
4. Срок годности

10. Чем наносят шпаклевку на поверхность

1. Кельмой
2. Мастерком
3. Правилком
4. Шпателем

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	3	6.	3
2.	1	7.	1
3.	3	8.	2
4.	2	9.	2
5.	3	10.	4



Текущее тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» один правильный ответ

- 1. В каком виде выпускаются бордюры и фризы**
 1. Листы
 2. Рулоны
 3. Полосы
 4. Бобины

- 2. Какой должна быть оклеиваемая обоями поверхность**
 1. Ровной
 2. Белой
 3. Сухой
 4. Гладкой

- 3. Для чего грунтуют поверхность перед поклейкой обоев**
 1. Чтобы убрать неровности с поверхности
 2. Чтобы увлажнить поверхность
 3. Чтобы улучшить сцепление поверхности с обоями
 4. Для красоты

- 4. Какие инструменты используют для раскройке обоев?**
 1. Нож
 2. Ножницы
 3. Правило
 4. Отвес

- 5. Отвес служит для проведения**
 1. Горизонтальной линии
 2. Вертикальной линии
 3. Диагонали
 4. Не имеет значения



6. Какие виды зданий по назначению вы знаете?

1. Жилые, промышленные, общественные, административные
2. Временные, постоянные
3. Деревянные, кирпичные, каменные
4. Малоэтажные, повышенной этажности, многоэтажные

7. Какими кистями наносят клей на обои

1. Макловица
2. Маховая
3. Широкий флейц
4. Ручник

8. Что из перечисленного не относится к дефектам штукатурки

1. Трещины
2. Вспучивание
3. Отслаивание
4. Непрокрас

9. Каким способом наклеивают плотные обои

1. Встык
2. Враспор
3. Внахлест
4. Не имеет значения

10. Каким инструментом обрезают излишки обоев

1. Ножницы по металлу
2. Ножницы
3. Обычный нож
4. Дисковый нож



Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	3	6.	1
2.	4	7.	1
3.	3	8.	4
4.	1	9.	1
5.	2	10.	4

Промежуточное тестирование

I часть

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Для каких помещений предназначен бытовой линолеум

1. Для жилых помещений
2. Для малопосещаемых офисов
3. Для многолюдных помещений
4. Для помещений с малой влажностью

2. Как можно складывать линолеум

1. Конвертом
2. Рулоном
3. «Гармошкой»
4. Не имеет значения

3. Как хранят линолеум

1. Вертикально
2. На антресоли
3. Горизонтально
4. В подвешенном состоянии



4. При длине полотна линолеума до 6 метров сколько рекомендуется оставлять запас на усадку

1. 20 мм
2. 30 мм
3. 40 мм
4. 50-60 мм

5. Перед укладкой линолеума что необходимо сделать с плинтусами

1. Снять
2. Купить
3. Установить
4. Нарезать в размер

6. Линолеум можно раскатывать на...

1. Песке
2. Ровной поверхности
3. Щебне
4. Не имеет значения

7. Прирезку кромок линолеума делают

1. За 3-4 дня до полного приклеивания кромок
2. Одновременно с приклеиванием кромок
3. Спустя 3-4 дня после приклеивания кромок
4. Спустя день после приклеивания кромок

8. Для чего применяется флейцевая кисть

1. Для нанесения краски на различные виды поверхностей
2. Для окраски оконных переплетов
3. Для вытягивания филенок
4. Замаскировывать огрехи

9. Выберите температуру, ниже которой нельзя проводить плиточные работы

1. +20°C
2. +9°C



3. +23°C

4. +12°C

10. Сколько граней у кирпича

1. 3

2. 6

3. 5

4. 9

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	1	6.	2
2.	2	7.	2
3.	3	8.	1
4.	1	9.	2
5.	1	10.	1

II часть

Практическая работа

Задание: Оклеивание обоев на стену с подгонкой рисунка.

2.2.4.5. 9 класс

Входное тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Для чего необходимы штукатурные растворы

1. Для отделочных работ
2. Для строительства зданий
3. Для заделки отверстий
4. Для ремонта

2. Как называется наружный угол в помещении

1. Лузг
2. Усёнок



3. Фаска

4. Подокойник

3. Какой инструмент применяется при натирке лузгов

1. Полутёр, фасонный полутёр

2. Сокол

3. Правило

4. Шпатель

4. Какой раствор относится к специальным

1. Цементный

2. Теплозащитный

3. Цементно-известковый

4. Гипсовый

5. Для оштукатуривания неотапливаемых помещений применяется раствор

1. Акустический

2. Теплозащитный

3. С противоморозными добавками

4. Цементный

6. В теплозащитный раствор в качестве заполнителя добавляют

1. Опилки

2. Известняк

3. Дроблённый гранит

4. Песок

7. Акустические растворы защищают от

1. Шума

2. Воды

3. Потерь тепла

4. Наледи



8. Раствор, содержащий избыток вяжущего, называется

1. Нормальным
2. Жирным
3. Тощим
4. Слабым

9. Для обрызга готовится раствор

1. Жидкий
2. Густой
3. Нормальный
4. Сильный

10. Толщина грунта

1. 7-9 мм
2. 5-7 мм
3. 3-5мм
4. 10 мм

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	1	6.	1
2.	2	7.	1
3.	1	8.	2
4.	2	9.	1
5.	3	10.	2

Текущее тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» один правильный ответ

1. Назовите инструменты, которые применяются при шпатлевке

1. Кисть, валик
2. Кисть, савок
3. Шпатель
4. Кисть, савок



2. Классификация малярных окрасок по качеству

1. Простая, улучшенная, водная
2. Водная, неводная, высококачественная
3. Простая, улучшенная, высококачественная
4. Простая, улучшенная, водная

3. Штукатурка – это...

1. Нанесение на поверхность штукатурного раствора
2. Нанесение на поверхность малярного состава
3. Нанесение на поверхность шпатлевки
4. Нанесение на поверхность окрасочного состава

4. Поверхности грунтуют

1. Для удаления неровностей
2. Для лучшего сцепления краски со стеной
3. Для подмазки трещин
4. Для удаления пыли

5. Смесь цемента, песка и воды

1. Известковый раствор
2. Цементный раствор
3. Гипсовый раствор
4. Цементно-гипсовый раствор

6. Назовите механизмы, которые используют при окрашивании поверхностей

1. Растворосмесители, растворонасос
2. Штукатурно-затирачная машина
3. Краскораспылители, краскопульт
4. Клееварка

7. Шпатлевка – это ...

1. Жидкий состав для грунтования поверхностей
2. Густая паста для выравнивания поверхностей



3. Растворная смесь из цемента, песка и воды

4. Раствор из клея и воды

8. Плиткорез служит для

1. Укладки плитки

2. Проверки ровности уложенных рядов

3. Резки плиток

4. Резки гипсокартона

9. После выполнения окраски водными малярными составами кисти

1. Моют в воде, просушивают, ставят щетиной вверх

2. Отжимают, промывают растворителем, просушивают

3. Моют в воде, просушивают, ставят щетиной вниз

4. Всё выше перечисленное

10. Какие виды работ относятся к ремонтным малярным работам

1. Очистка поверхности от старой краски и старого набега

2. Подмазка очищенных мест и шпатлевание поверхностей

3. Заделка трещин

4. Всё выше перечисленное

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	3	6.	3
2.	3	7.	2
3.	1	8.	3
4.	2	9.	1
5.	2	10.	4



Итоговое тестирование

I часть

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

1. Улучшенную окраску применяют для отделки

1. Театров, музеев, клубов, административных зданий
2. Жилых зданий, школ, детских садов, больниц, магазинов
3. Подсобных и складских помещений, временных строений
4. Для чердаков и подвалов

2. При подготовке поверхностей к наклейке обоев применяют

1. Шпатлёвку, грунтовку, растворитель
2. Ротгипс, грунтовку, шпатлевку, обойный клей
3. Цементный раствор, грунтовку
4. Клей, нож, правило

3. Как хранят линолеум

1. Вертикально
2. На антресоли
3. Горизонтально
4. В подвешенном состоянии

4. Вручную поверхности грунтуют с помощью

1. Маховой кисти и макловицы, мехового валика, кисти-ручника
2. Резинового валика, флейцевой кисти, маховой кисти
3. Краскораспылителя, маховой кисти, мехового валика, кисти-ручника
4. Клееварки

5. К индивидуальным средствам защиты маляра при подготовке поверхностей к окраске относится

1. Каска, спецодежда, противогаз
2. Перчатки, респиратор (маска), очки, спецодежда, головной убор
3. Каска, рукавицы
4. Каска, респиратор



6. При выполнении малярных работ неводными составами необходимо

1. Пользоваться перчатками, респиратором, спецодеждой, головным убором
2. Не находится в окрашиваемом помещении более 4 часов
3. Надеть респиратор
4. Всё выше перечисленное

7. Прирезку кромок линолеума делают

1. За 3-4 дня до полного приклеивания кромок
2. Одновременно с приклеиванием кромок
3. Спустя 3-4 дня после приклеивания кромок
4. Спустя день после приклеивания кромок

8. При случайном попадании извести в глаза следует

1. Остановить работу, промыть глаза
2. Доделать работу, промыть глаза
3. Закапать капли
4. Не обращать внимания на это.

9. Выберите температуру, ниже которой нельзя проводить плиточные работы

1. +8°C
2. +10°C
3. +20°C
4. +15°C

10. Сколько граней у кирпича

1. 3
2. 6
3. 5
4. 9



Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	1	6.	4
2.	2	7.	2
3.	3	8.	1
4.	1	9.	2
5.	2	10.	1

II часть

Практическая работа

Задание: кладка столбов.

3. МЕТОДИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ КОМПЛЕКТА

3.1. Заключение

Современный учитель, работающий в режиме лично - ориентированного образования, должен владеть комплексным подходом к изучению личности школьника с интеллектуальными нарушениями. Такой комплексный подход направлен, прежде всего, на осмысление реальных учебных возможностей: степени обученности, обучаемости (способности к обучению), познавательных интересов, мотивов учения, а также на установление дидактических причин слабой успеваемости, степени удовлетворенности обучающихся и учителя образовательным процессом.

Комплект представленных материалов по образовательной области «Технология» предусматривает диагностику уровня усвоения знаний и умений на каждом этапе обучения, позволяет учителю оптимально выбирать формы и методы обучения, а также формы коррекции ошибок и пробелов в усвоении и применении знаний и умений по предмету «Профильный труд».



3.2. Список использованной литературы

1. Белова В. А., Белозерова Г. И. Особенности организации профессионального трудового обучения для решения перспективных задач жизнеустройства воспитанников // Новые подходы к обучению и воспитанию детей с нарушениями интеллекта, их реализация в специальной (коррекционной) школе 8-го вида. Боровичи, 2002.
2. Васенков Г. В. Актуальные проблемы профессиональной подготовки умственно отсталых учащихся // Дефектология.– М., 1998. № 4. С. 40-46.
3. Исаев Д. Н. Умственная отсталость у детей и подростков. СПб., 2003.
4. Ковалева Е.А. Трудовое обучение во вспомогательной школе. Кн. для учителей. Из опыта работы – М.: Просвещение, 1988–95с.
5. Копылова Т.Г., Лапшина О.Л. Система профориентационной работы в коррекционной школе VIII вида.//Дефектология., 2006.
6. Мирский С.Л. Индивидуальный подход к учащимся вспомогательной школы в трудовом обучении: – М.: Педагогика, 1990.–160с.
7. Мирский Л. С Подготовленность учащихся вспомогательной школы к труду // Дефектология. 1993. № 1. С. 40-42.
8. Николаева, Е. П. Профориентация выпускников с нарушением интеллекта / Е. П. Николаева //Актуальные проблемы специальной и лечебной педагогики : материалы II науч.- практ. конф. – Екатеринбург, 2007.
9. Олигофренопедагогика : учеб. пособие для вузов /Т.В. Алышева, Г.В. Васенков, В.В. Воронкова и др., М., 2009.
10. Патракеев В.Г. Трудовая подготовка в школах 8-го вида для детей с нарушениями интеллекта // Дефектология. 1996. № 3. С. 24-28.
11. Петрова В.Т., Белякова И.В. Психология умственно отсталых школьников. М., 2002.
12. Профессиональная ориентация, профессиональная подготовка и трудоустройство при умственной отсталости: Метод, пособие/Под ред. Е.М. Старобиной. – М., 2007.



13. Тарасов В. Н. Подготовка учащихся вспомогательной школы к труду и трудоустройство окончивших школу. /Автореф. дис.... канд. пед. наук, М., 1958.

14. Тыченко, Г. Г. Организация профессионально-трудового обучения учащихся школ VIII вида / Г. Г. Тыченко, Л. Д. Прудникова // Психолого-педагогическая и медико-социальная поддержка лиц с проблемами в развитии: материалы Всерос. науч.-практ. конф. (Бийск, 15-16 мая 2008г.) в 2-х частях. Часть 2. – Бийск : ГОУ ВПО БПГУ, 2008. – С. 395-398.

15. Царев, А. М. Подходы к трудовой и допрофессиональной подготовке подростков с множественными нарушениями развития / А. М. Царев // Дефектология. –М., 2004. - № 3. – С. 67-71.

16. Щербакова, А. М. Трудовое обучение в специальных (коррекционных) школах VIII вида. Новые учебные программы / А. М. Щербакова / Ин-т кор. пед. Рос. акад. обр-ния. – М., 2001. 29

17. Об образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (специальное образование) [Текст]: постановление от 1999-06-02 №:4019- II ГД: принят Гос. Думой Фед. собр. РФ 2 июня 1999 г.// Законодательство Российской Федерации. М.: Проспект,-2013.

3.3. Перечень дидактических материалов к комплекту

1. Учебная зона:

- Стол учителя
- Модульные столы, стулья
- Компьютер
- Принтер
- Ноутбук
- Веб-камера
- Интерактивная доска
- Магнитная доска
- Многофункциональные стеллажи



- Тумба для плакатов и таблиц
- Шкафы для учебных пособий

2. Зона практических действий:

Поварское дело:

- Кухонный гарнитур, раковина для кухни, производственный стол, обеденный стол;
- Бытовая техника: нагреватель для воды, холодильник, варочная панель, посудомоечная машина, миксер, тостер, кухонный комбайн, электрическая мясорубка, соковыжималка, мультиварка, духовой шкаф;
- Посуда: кухонный инвентарь, набор кастрюль, набор столовых приборов, сервиз: чайный, кофейный, столовый, модели мер.

Швейное дело:

- Столы для швейного оборудования;
- Швейные машинки;
- Столы для черчения, выкроек и раскроя;
- Оверлоки;
- Гладильная система, гладильная доска, утюг;
- Манекены.

Столярное дело:

- Станки: фрезерный по дереву, токарный, заточной, рейсмусовый, сверлильный;
- Машинка шлифовальная ленточная;
- Верстаки комбинированные;
- Инструменты и приспособления для столярных работ.

3. Информационно-коммуникативная зона:

- Стенд по ТБ и ОТ;



- Журнал инструктажа по ТБ и ОТ для обучающихся;
- Инструкции по ТБ и ОТ по разделам;
- Иллюстративный материал по ТБ и ОТ;
- Комплект таблиц по кулинарии, швейному делу, столярному делу;
- Комплект таблиц по технике безопасности.

4. Учебно-методическое обеспечение:

Поварское дело:

- Муляжи овощей и фруктов натурального размера
- Раздаточный материал: карточки-схемы, карточки-рисунки, карточки с текстом, карточки-таблицы, тестовые задания
 - Дидактический материал: наглядные пособия, образцы моющих средств, образцы круп, макаронных изделий, виды упаковок круп, молочных продуктов, напитков

Швейное дело:

- Раздаточный материал: карточки-схемы, карточки-рисунки, карточки с текстом, карточки-таблицы, тестовые задания;
- Дидактический материал: наглядные пособия, образцы тканей, фурнитуры, ниток, швов, изготовление узлов изделий.

Столярное дело:

- Раздаточный материал: карточки-схемы, карточки-рисунки, карточки с текстом, карточки-таблицы, тестовые задания
 - Дидактический материал: наглядные пособия, образцы видов древесины, соединений, отделки деревянных изделий, резьбы по дереву, токарных работ.

5. Зона отдыха:

- Мягкие модули



4. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Образец оформления оценочной ведомости. Швейное дело.

5 класс

Оценочная ведомость. Текущее тестирование.

Теоретическая часть

Предмет - «Швейное дело»

Класс – 5

Ф.И. обучающегося - Кириллова М.

№ задания	Количественная оценка качества выполнения			
	Обучающийся принял, понял условие задания (т.е. узнает объект) и выполнил его самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания и ему потребовалась помощь учителя, после которой он справился с заданием самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания, но при этом приступил к его выполнению, если ему была оказана помощь в разъяснении условия задания и в способе его выполнения	Обучающийся не понял условия задания, не приступил к его выполнению
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
1			+	
2		+		
3			+	
4				+



5			+	
6			+	
7				+
8		+		
9			+	
10				+
Общее количество баллов			19	

1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 2+3+2+1+2+2+1+3+2+1 = 19/40 \times 100\% = 47,5 \%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

Таким образом: 47,5% соответствует оценке «2» (неудовлетворительно)

Вывод: Кириллова М. не овладела умениями выбранного вида профессионального труда, не может самостоятельно выполнить учебные задания, помощь педагога воспринимает частично.

Рекомендации: перевести обучающуюся Кириллову М. на другой вид профильного труда («Поварское дело»).



6 класс

Оценочная ведомость. Текущее тестирование.

Теоретическая часть

Предмет - «Швейное дело»

Класс – б

Ф.И. обучающегося – Иванова А.

№ задания	Количественная оценка качества выполнения			
	Обучающийся принял, понял условие задания (т.е. узнает объект) и выполнил его самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания и ему потребовалась помощь учителя, после которой он справился с заданием самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания, но при этом приступил к его выполнению, если ему была оказана помощь в разъяснении условия задания и в способе его выполнения	Обучающийся не понял условия задания, не приступил к его выполнению
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
1	+			
2		+		
3			+	
4		+		
5		+		
6	+			
7	+			
8			+	
9		+		
10	+			
Общее количество баллов			32	



1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 4+3+2+3+3+2+4+3+3+4=32/40 \times 100\% = 80 \%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

Таким образом: 80% соответствует оценке «4» (хорошо)

Вывод: Иванова А. на занятиях проявила познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности. Овладела первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда. Теоретическая часть тестового задания выполнена обучающейся частично самостоятельно и с незначительной помощью. Материал усвоен почти в полном объёме.

Рекомендация: продолжить обучение Ивановой А. по данному виду профильного труда «Швейное дело»



7 класс

Оценочная ведомость. Текущее тестирование.

Теоретическая часть

Предмет - «Швейное дело»

Класс – 7

Ф.И. обучающегося – Иванова А.

№ задания	Количественная оценка качества выполнения			
	Обучающийся принял, понял условие задания (т.е. узнает объект) и выполнил его самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания и ему потребовалась помощь учителя, после которой он справился с заданием самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания, но при этом приступил к его выполнению, если ему была оказана помощь в разъяснении условия задания и в способе его выполнения	Обучающийся не понял условия задания, не приступил к его выполнению
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
1	+			
2		+		
3			+	
4	+			
5		+		
6	+			
7	+			
8		+		
9		+		
10	+			
Общее количество баллов			34	



1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 4+3+2+4+3+4+4+3+3+4=34/40 \times 100\% = 85 \%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

Таким образом: 85% соответствует оценке «5» (отлично)

Вывод: Иванова А. на занятиях проявила познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности. Овладела первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда. Теоретическая часть тестового задания выполнена обучающейся самостоятельно. Материал усвоен в полном объёме.

Рекомендация: продолжить обучение Ивановой А. по данному виду профильного труда «Швейное дело».



8 класс

Оценочная ведомость. Текущее тестирование.

Теоретическая часть

Предмет - «Швейное дело»

Класс – 8

Ф.И. обучающегося – Иванова А.

№ задания	Количественная оценка качества выполнения			
	Обучающийся принял, понял условие задания (т.е. узнает объект) и выполнил его самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания и ему потребовалась помощь учителя, после которой он справился с заданием самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания, но при этом приступил к его выполнению, если ему была оказана помощь в разъяснении условия задания и в способе его выполнения	Обучающийся не понял условия задания, не приступил к его выполнению
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
1		+		
2		+		
3			+	
4	+			
5		+		
6			+	
7	+			
8		+		
9		+		
10			+	
Общее количество баллов			25	



1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 3+3+2+4+3+2+4+3+3+2=25/40 \times 100\% = 62,5 \%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

Таким образом: 62,5% соответствует оценке «3» (удовлетворительно)

Вывод: Иванова А. на занятиях проявила достаточный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности. Овладела первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда. Теоретическая часть тестового задания выполнена обучающейся после дополнительного разъяснения учителем. Материал усвоен частично.

Рекомендация: продолжить обучение Ивановой А. по данному виду профильного труда «Швейное дело».



9 класс

Оценочная ведомость. Итоговое тестирование.

Теоретическая часть

Предмет - «Швейное дело»

Класс – 9

Ф.И. обучающегося – Иванова А.

№ задания	Количественная оценка качества выполнения			
	Обучающийся принял, понял условие задания (т.е. узнает объект) и выполнил его самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания и ему потребовалась помощь учителя, после которой он справился с заданием самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания, но при этом приступил к его выполнению, если ему была оказана помощь в разъяснении условия задания и в способе его выполнения	Обучающийся не понял условия задания, не приступил к его выполнению
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
1		+		
2		+		
3		+		
4	+			
5		+		
6	+			
7	+			
8		+		
9		+		
10	+			
Общее количество баллов			34	



1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 3+3+3+4+3+4+4+3+3+4=34/40 \times 100\% = 85 \%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

Таким образом: 85% соответствует оценке «5» (отлично)

Вывод: Иванова А. на занятиях проявила достаточный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности. Овладела первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда. Теоретическая часть тестового задания выполнена обучающейся после дополнительного разъяснения учителем. Материал усвоен частично.

Рекомендация: продолжить обучение по данному виду профильного труда



Оценочная ведомость. Итоговая аттестация.

Практическая работа

Предмет - «Швейное дело»

Класс - 9

Ф.И. обучающегося – Иванова А.

Критерии оценивания	Количественная оценка качества выполнения			
	Выполнил практическую работу самостоятельно	Выполнил практическую работу после дополни тельного пояснения	Выполнил практическую работу только с помощью учителя	Не выполнил практическую работу
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
Соблюдение техники безопасности при выполнении практической работы	+			
Соблюдение последовательности изготовления изделия	+			
Соблюдение параметров выполнения изделия в соответствии с образцом		+		
Оценка качества готового изделия	+			
Общее количество баллов	15			



1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 4+4+3+4=15/16 \times 100\% = 94\%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

Таким образом: 94% соответствует оценке «5» (отлично)

Вывод: Иванова А. осознанно действовала на основе разных видов инструкций и технологической карты при выполнении практической работы. Показала заинтересованность в выполнении поставленной задачи. Практическую работу выполнила самостоятельно.

Рекомендации: продолжить дальнейшее обучение Ивановой А. в профессиональном колледже по виду профильного труда «Швейное дело», профессия - швея.



Образец оформления оценочной ведомости. Поварское дело.

5 класс**Оценочная ведомость. Текущее тестирование.****Теоретическая часть****Предмет - «Поварское дело»****Класс – 5****Ф.И. обучающегося – Сидорова О.**

№ задания	Количественная оценка качества выполнения			
	Обучающийся принял, понял условие задания (т.е. узнает объект) и выполнил его самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания и ему потребовалась помощь учителя, после которой он справился с заданием самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания, но при этом приступил к его выполнению, если ему была оказана помощь в разъяснении условия задания и в способе его выполнения	Обучающийся не понял условия задания, не приступил к его выполнению
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
1	+			
2		+		
3			+	
4		+		
5			+	
6			+	
7	+			
8		+		



9		+		
10	+			
Общее количество баллов			33	

1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 4+3+2+3+2+2+4+3+3+4=33/40 \times 100\% = 82,5 \%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

Таким образом: 82,5% соответствует оценке «4» (хорошо)

Вывод: Сидорова О., на занятиях проявила познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности. Овладела первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда. Теоретическая часть тестового задания выполнена обучающейся с небольшой помощью учителя. Материал усвоен в полном объёме.

Рекомендация: продолжить обучение по данному виду профильного труда



5 класс

Оценочная ведомость. Промежуточная аттестация.

Теоретическая часть

Предмет - «Поварское дело»

Класс – 5

Ф.И. обучающегося – Сидорова О.

№ задания	Количественная оценка качества выполнения			
	Обучающийся принял, понял условие задания (т.е. узнает объект) и выполнил его самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания и ему потребовалась помощь учителя, после которой он справился с заданием самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания, но при этом приступил к его выполнению, если ему была оказана помощь в разъяснении условия задания и в способе его выполнения	Обучающийся не понял условия задания, не приступил к его выполнению
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
1	+			
2		+		
3	+			
4	+			
5		+		
6	+			
7	+			
8		+		
9	+			
10	+			
Общее количество баллов			37	



1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 4+3+4+4+3+4+3+3+4+4=37/40 \times 100\% = 93\%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

Таким образом: 93% соответствует оценке «5» (отлично)

Вывод: Сидорова О. на занятиях проявила познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности. Овладела первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда. Теоретическая часть тестового задания выполнена обучающейся самостоятельно. Материал усвоен в полном объёме.

Рекомендация: продолжить обучение по данному виду профильного труда



Оценочная ведомость. Промежуточная аттестация.

Практическая работа

Предмет - «Поварское дело»

Класс - 5

Ф.И. обучающегося - Кириллова М.

Критерии оценивания	Количественная оценка качества выполнения			
	Выполнил практическую работу самостоятельно	Выполнил практическую работу после дополни тельного пояснения	Выполнил практическую работу только с помощью учителя	Не выполнил практическую работу
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
Соблюдение техники безопасности при выполнении практической работы	+			
Соблюдение последовательности изготовления изделия	+			
Соблюдение параметров выполнения изделия в соответствии с образцом		+		
Оценка качества готового изделия	+			
Общее количество баллов	15			



1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 4+4+3+4=15/16 \times 100\% = 94\%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

Таким образом: 94% соответствует оценке «5» (отлично)

Вывод: Кириллова М. осознанно действовала на основе разных видов инструкций и технологической карты при выполнении практической работы. Показала заинтересованность в выполнении поставленной задачи. Практическую работу выполнила самостоятельно.

Рекомендация: продолжить обучение по данному виду профильного труда



6 класс

Оценочная ведомость. Текущее тестирование.

Теоретическая часть

Предмет - «Поварское дело»

Класс – 6

Ф.И. обучающегося – Сидорова О.

№ задания	Количественная оценка качества выполнения			
	Обучающийся принял, понял условие задания (т.е. узнает объект) и выполнил его самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания и ему потребовалась помощь учителя, после которой он справился с заданием самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания, но при этом приступил к его выполнению, если ему была оказана помощь в разъяснении условия задания и в способе его выполнения	Обучающийся не понял условия задания, не приступил к его выполнению
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
1	+			
2		+		
3			+	
4		+		
5		+		
6			+	
7	+			
8	+			
9		+		
10	+			
Общее количество баллов			32	



1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 4+3+2+3+3+2+4+4+3+4=32/40 \times 100\% = 80 \%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

Таким образом: 80% соответствует оценке «4» (хорошо)

Вывод: Сидорова О., на занятиях проявила познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности. Овладела первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда. Теоретическая часть тестового задания выполнена обучающейся с небольшой помощью учителя. Материал усвоен в полном объёме.

Рекомендация: продолжить обучение по данному виду профильного труда



7 класс

Оценочная ведомость. Текущее тестирование.

Теоретическая часть

Предмет - «Поварское дело»

Класс – 7

Ф.И. обучающегося – Сидорова О.

№ задания	Количественная оценка качества выполнения			
	Обучающийся принял, понял условие задания (т.е. узнает объект) и выполнил его самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания и ему потребовалась помощь учителя, после которой он справился с заданием самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания, но при этом приступил к его выполнению, если ему была оказана помощь в разъяснении условия задания и в способе его выполнения	Обучающийся не понял условия задания, не приступил к его выполнению
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
1	+			
2		+		
3	+			
4		+		
5	+			
6		+		
7	+			
8		+		
9		+		
10	+			
Общее количество баллов			35	



1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 4+3+4+3+4+3+4+3+3+4=35/40 \times 100\% = 87,5 \%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

Таким образом: 87,5% соответствует оценке «4» (отлично)

Вывод: Сидорова О., на занятиях проявила познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности. Овладела первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда. Теоретическая часть тестового задания выполнена обучающейся самостоятельно. Материал усвоен в полном объёме.

Рекомендация: продолжить обучение по данному виду профильного труда



8 класс

Оценочная ведомость. Текущее тестирование.

Теоретическая часть

Предмет - «Поварское дело»

Класс – 8

Ф.И. обучающегося – Сидорова О.

№ задания	Количественная оценка качества выполнения			
	Обучающийся принял, понял условие задания (т.е. узнает объект) и выполнил его самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания и ему потребовалась помощь учителя, после которой он справился с заданием самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания, но при этом приступил к его выполнению, если ему была оказана помощь в разъяснении условия задания и в способе его выполнения	Обучающийся не понял условия задания, не приступил к его выполнению
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
1	+			
2		+		
3	+			
4		+		
5	+			
6	+			
7	+			
8		+		
9		+		
10	+			
Общее количество баллов			34	



1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 4+3+4+3+4+4+4+3+3+4=34/40 \times 100\% = 90\%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

Таким образом: 90% соответствует оценке «5» (отлично)

Вывод: Сидорова О. на занятиях проявила познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности. Овладела первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда. Теоретическая часть тестового задания выполнена обучающейся самостоятельно. Материал усвоен в полном объёме.

Рекомендация: продолжить обучение по данному виду профильного труда



9 класс

Оценочная ведомость. Итоговое тестирование.

Теоретическая часть

Предмет - «Поварское дело»

Класс – 9

Ф.И. обучающегося – Сидорова О.

№ задания	Количественная оценка качества выполнения			
	Обучающийся принял, понял условие задания (т.е. узнает объект) и выполнил его самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания и ему потребовалась помощь учителя, после которой он справился с заданием самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания, но при этом приступил к его выполнению, если ему была оказана помощь в разъяснении условия задания и в способе его выполнения	Обучающийся не понял условия задания, не приступил к его выполнению
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
1		+		
2		+		
3		+		
4	+			
5		+		
6	+			
7	+			
8		+		
9		+		
10	+			
Общее количество баллов			34	



1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 3+3+3+4+3+4+4+3+3+4=34/40 \times 100\% = 85\%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

Таким образом: 85% соответствует оценке «5» (отлично)

Вывод: Сидорова О., на занятиях проявила достаточный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности. Овладела первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда. Теоретическая часть тестового задания выполнена обучающейся после дополнительного разъяснения учителем. Материал усвоен частично.

Рекомендация: продолжить обучение по данному виду профильного труда



Оценочная ведомость. Итоговая аттестация.

Практическая работа

Предмет - «Поварское дело»

Класс - 9

Ф.И. обучающегося – Сидорова О.

Критерии оценивания	Количественная оценка качества выполнения			
	Выполнил практическую работу самостоятельно	Выполнил практическую работу после дополни тельного пояснения	Выполнил практическую работу только с помощью учителя	Не выполнил практическую работу
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
Соблюдение техники безопасности при выполнении практической работы	+			
Соблюдение последовательности изготовления изделия	+			
Соблюдение параметров выполнения изделия в соответствии с образцом		+		
Оценка качества готового изделия	+			
Общее количество баллов	15			



1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 4+4+3+4=15/16 \times 100\% = 94\%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

Таким образом: 94% соответствует оценке «5» (отлично)

Вывод: Сидорова О. осознанно действовала на основе разных видов инструкций и технологической карты при выполнении практической работы. Показала заинтересованность в выполнении поставленной задачи. Практическую работу выполнила самостоятельно.

Рекомендации: продолжить дальнейшее обучение Сидоровой О. в профессиональном колледже по виду профильного труда «Поварское дело», профессия - повар.



Образец оформления оценочной ведомости. Столярное дело.

5 класс**Оценочная ведомость. Текущее тестирование.****Теоретическая часть****Предмет - «Столярное дело»****Класс – 5****Ф.И. обучающегося - Кузнецов М.**

№ задания	Количественная оценка качества выполнения			
	Обучающийся принял, понял условие задания (т.е. узнает объект) и выполнил его самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания и ему потребовалась помощь учителя, после которой он справился с заданием самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания, но при этом приступил к его выполнению, если ему была оказана помощь в разъяснении условия задания и в способе его выполнения	Обучающийся не понял условия задания, не приступил к его выполнению
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
1			+	
2		+		
3			+	
4				+
5			+	
6			+	
7				+
8		+		



9			+	
10				+
Общее количество баллов			19	

1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 2+3+2+1+2+2+1+3+2+1 = 19/40 \times 100\% = 47,5 \%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

Таким образом: 47,5% соответствует оценке «2» (неудовлетворительно)

Вывод: Кузнецов М. не справляется с выбранным видом профессионального труда, не может самостоятельно выполнить учебные задания, помощь педагога принимает частично.

Рекомендации: перевести обучающегося Кузнецова М. на другой вид профильного труда («Поварское дело»).



6 класс

Оценочная ведомость. Текущее тестирование.

Теоретическая часть

Предмет - «Столярное дело»

Класс – 6

Ф.И. обучающегося – Кузнецов М.

№ задания	Количественная оценка качества выполнения			
	Обучающийся принял, понял условие задания (т.е. узнает объект) и выполнил его самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания и ему потребовалась помощь учителя, после которой он справился с заданием самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания, но при этом приступил к его выполнению, если ему была оказана помощь в разъяснении условия задания и в способе его выполнения	Обучающийся не понял условия задания, не приступил к его выполнению
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
1	+			
2		+		
3			+	
4		+		
5		+		
6	+			
7	+			
8			+	
9		+		
10	+			
Общее количество баллов			32	



1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 4+3+2+3+3+2+4+3+3+4=32/40 \times 100\% = 80\%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

Таким образом: 80% соответствует оценке «4» (хорошо)

Вывод: Кузнецов М. на занятиях проявил познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности. Овладел первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда. Теоретическая часть тестового задания выполнен обучающимся с небольшой помощью. Материал усвоен почти в полном объёме.

Рекомендация: продолжить обучение Кузнецова М. по данному виду профильного труда «Столярное дело»



7 класс

Оценочная ведомость. Текущее тестирование.

Теоретическая часть

Предмет - «Столярное дело»

Класс – 7

Ф.И. обучающегося – Иванов А.

№ задания	Количественная оценка качества выполнения			
	Обучающийся принял, понял условие задания (т.е. узнает объект) и выполнил его самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания и ему потребовалась помощь учителя, после которой он справился с заданием самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания, но при этом приступил к его выполнению, если ему была оказана помощь в разъяснении условия задания и в способе его выполнения	Обучающийся не понял условия задания, не приступил к его выполнению
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
1	+			
2		+		
3			+	
4	+			
5		+		
6	+			
7	+			
8		+		
9		+		
10	+			
Общее количество баллов			34	



1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 4+3+2+4+3+4+4+3+3+4=34/40 \times 100\% = 85 \%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

Таким образом: 85% соответствует оценке «5» (отлично)

Вывод: Иванов А. на занятиях проявил познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности. Овладел первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда. Теоретическая часть тестового задания выполнено обучающимся самостоятельно. Материал усвоен в полном объеме.

Рекомендация: продолжить обучение по данному виду профильного труда «Столярное дело»



8 класс

Оценочная ведомость. Текущее тестирование.

Теоретическая часть

Предмет - «Столярное дело»

Класс – 8

Ф.И. обучающегося – Иванов А.

№ задания	Количественная оценка качества выполнения			
	Обучающийся принял, понял условие задания (т.е. узнает объект) и выполнил его самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания и ему потребовалась помощь учителя, после которой он справился с заданием самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания, но при этом приступил к его выполнению, если ему была оказана помощь в разъяснении условия задания и в способе его выполнения	Обучающийся не понял условия задания, не приступил к его выполнению
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
1		+		
2		+		
3			+	
4	+			
5		+		
6			+	
7	+			
8		+		
9		+		
10			+	
Общее количество баллов			25	



1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 3+3+2+4+3+2+4+3+3+2=25/40 \times 100\% = 62,5 \%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

Таким образом: 62,5% соответствует оценке «3» (удовлетворительно)

Вывод: Иванов А. на занятиях проявил достаточный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности. Овладел первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда. Теоретическая часть тестового задания выполнена после дополнительного разъяснения учителем. Материал усвоен частично.

Рекомендация: продолжить обучение по данному виду профильного труда «Столярное дело»



9 класс

Оценочная ведомость. Итоговое тестирование.

Теоретическая часть

Предмет – «Столярное дело»

Класс – 9

Ф.И. обучающегося - Кузнецов М.

№ задания	Количественная оценка качества выполнения			
	Обучающийся принял, понял условие задания (т.е. узнает объект) и выполнил его самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания и ему потребовалась помощь учителя, после которой он справился с заданием самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания, но при этом приступил к его выполнению, если ему была оказана помощь в разъяснении условия задания и в способе его выполнения	Обучающийся не понял условия задания, не приступил к его выполнению
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
1	+			
2		+		
3		+		
4	+			
5	+			
6	+			
7		+		
8	+			
9		+		
10	+			
Общее количество баллов			36	



1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 4+3+3+4+4+4+3+4+3+4=36/40 \times 100\% = 90\%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

Таким образом: 90% соответствует оценке «5» (отлично)

Вывод: Кузнецов М. на занятиях проявил достаточный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности. Овладел первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда. Теоретическая часть тестового задания выполнено обучающимся самостоятельно. Материал усвоен полностью.

Рекомендация: продолжить обучение по данному виду профильного труда.



Оценочная ведомость. Итоговая аттестация.

Практическая работа

Предмет - «Столярное дело»

Класс - 9

Ф.И. обучающегося – Кузнецов М.

Критерии оценивания	Количественная оценка качества выполнения			
	Выполнил практическую работу самостоятельно	Выполнил практическую работу после дополни тельного пояснения	Выполнил практическую работу только с помощью учителя	Не выполнил практическую работу
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
Соблюдение техники безопасности при выполнении практической работы	+			
Соблюдение последовательности изготовления изделия	+			
Соблюдение параметров выполнения изделия в соответствии с образцом		+		
Оценка качества готового изделия	+			
Общее количество баллов	15			



1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 4+4+3+4=15/16 \times 100\% = 94\%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

94% соответствует оценке «5» (отлично)

Вывод: Кузнецов М. осознанно действовал на основе разных видов инструкций и технологической карты при выполнении практической работы. Показал заинтересованность в выполнении поставленной задачи. Практическую работу выполнил самостоятельно.

Рекомендации: продолжить дальнейшее обучение в профессиональном колледже по виду профильного труда «Столярное дело», профессия - плотник.



Образец оформления оценочной ведомости. Строительное дело.

5 класс**Оценочная ведомость. Текущее тестирование.****Теоретическая часть****Предмет - «Строительное дело»****Класс – 5****Ф.И. обучающегося – Петров И.**

№ задания	Количественная оценка качества выполнения			
	Обучающийся принял, понял условие задания (т.е. узнает объект) и выполнил его самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания и ему потребовалась помощь учителя, после которой он справился с заданием самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания, но при этом приступил к его выполнению, если ему была оказана помощь в разъяснении условия задания и в способе его выполнения	Обучающийся не понял условия задания, не приступил к его выполнению
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
1			+	
2		+		
3			+	
4		+		
5			+	
6	+			
7	+			
8		+		



9			+	
10		+		
Общее количество баллов			28	

1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 2+3+2+3+2+4+4+3+2+3 = 28/40 \times 100\% = 70\%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

Таким образом: 70% соответствует оценке «4» (хорошо)

Вывод: Петров И. на занятиях проявил познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности. Овладел первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда. Теоретическая часть тестового задания выполнен обучающимся с небольшой помощью. Материал усвоен почти в полном объёме.

Рекомендация: продолжить обучение по данному виду профильного труда «Строительное дело»



6 класс

Оценочная ведомость. Текущее тестирование.

Теоретическая часть

Предмет - «Столярное дело»

Класс – 6

Ф.И. обучающегося – Петров И.

№ задания	Количественная оценка качества выполнения			
	Обучающийся принял, понял условие задания (т.е. узнает объект) и выполнил его самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания и ему потребовалась помощь учителя, после которой он справился с заданием самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания, но при этом приступил к его выполнению, если ему была оказана помощь в разъяснении условия задания и в способе его выполнения	Обучающийся не понял условия задания, не приступил к его выполнению
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
1	+			
2		+		
3			+	
4		+		
5		+		
6	+			
7	+			
8			+	
9		+		
10	+			
Общее количество баллов			32	



1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 4+3+2+3+3+2+4+3+3+4=32/40 \times 100\% = 80\%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

80% соответствует оценке «4» (хорошо)

Вывод: Петров И. на занятиях проявил познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности. Овладел первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда. Теоретическая часть тестового задания выполнен обучающимся с небольшой помощью. Материал усвоен почти в полном объёме.

Рекомендация: продолжить обучение Петрова И. по данному виду профильного труда «Строительное дело»



7 класс

Оценочная ведомость. Текущее тестирование.

Теоретическая часть

Предмет - «Строительное дело»

Класс – 7

Ф.И. обучающегося – Петров И.

№ задания	Количественная оценка качества выполнения			
	Обучающийся принял, понял условие задания (т.е. узнает объект) и выполнил его самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания и ему потребовалась помощь учителя, после которой он справился с заданием самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания, но при этом приступил к его выполнению, если ему была оказана помощь в разъяснении условия задания и в способе его выполнения	Обучающийся не понял условия задания, не приступил к его выполнению
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
1	+			
2		+		
3			+	
4	+			
5		+		
6	+			
7	+			
8		+		
9		+		
10	+			
Общее количество баллов			34	



1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 4+3+2+4+3+4+4+3+3+4=34/40 \times 100\% = 85 \%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

85% соответствует оценке «5» (отлично)

Вывод: Петров И. на занятиях проявил познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности. Овладел первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда. Теоретическая часть тестового задания выполнено обучающимся самостоятельно. Материал усвоен в полном объёме.

Рекомендация: продолжить обучение Петрова И. по данному виду профильного труда «Строительное дело»



8 класс

Оценочная ведомость. Текущее тестирование.

Теоретическая часть

Предмет - «Строительное дело»

Класс – 8

Ф.И. обучающегося – Петров И.

№ задания	Количественная оценка качества выполнения			
	Обучающийся принял, понял условие задания (т.е. узнает объект) и выполнил его самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания и ему потребовалась помощь учителя, после которой он справился с заданием самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания, но при этом приступил к его выполнению, если ему была оказана помощь в разъяснении условия задания и в способе его выполнения	Обучающийся не понял условия задания, не приступил к его выполнению
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
1		+		
2		+		
3			+	
4	+			
5		+		
6			+	
7	+			
8		+		
9		+		
10			+	
Общее количество баллов			25	



1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 3+3+2+4+3+2+4+3+3+2=25/40 \times 100\% = 62,5 \%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

62,5% соответствует оценке «3» (удовлетворительно)

Вывод: Петров И. на занятиях проявил достаточный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности. Овладел первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда. Теоретическая часть тестового задания выполнено обучающимся после дополнительного разъяснения учителем. Материал усвоен частично.

Рекомендация: продолжить обучение Петрова И. по данному виду профильного труда «Строительное дело»



9 класс

Оценочная ведомость. Итоговое тестирование.

Теоретическая часть

Предмет – «Строительное дело»

Класс – 9

Ф.И. обучающегося - Петров И.

№ задания	Количественная оценка качества выполнения			
	Обучающийся принял, понял условие задания (т.е. узнает объект) и выполнил его самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания и ему потребовалась помощь учителя, после которой он справился с заданием самостоятельно	Обучающийся не понял условия задания, но при этом приступил к его выполнению, если ему была оказана помощь в разъяснении условия задания и в способе его выполнения	Обучающийся не понял условия задания, не приступил к его выполнению
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
1	+			
2		+		
3		+		
4	+			
5	+			
6	+			
7		+		
8	+			
9		+		
10	+			
Общее количество баллов			36	



1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 4+3+3+4+4+4+3+4+3+4=36/40 \times 100\% = 90\%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

90% соответствует оценке «5» (отлично)

Вывод: _Петров И. на занятиях проявил достаточный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности. Овладел первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда. Теоретическая часть тестового задания выполнено обучающимся самостоятельно. Материал усвоен полностью.



Оценочная ведомость. Итоговая аттестация.

Практическая работа

Предмет - «Строительное дело»

Класс - 9

Ф.И. обучающегося – Петров И.

Критерии оценивания	Количественная оценка качества выполнения			
	Выполнил практическую работу самостоятельно	Выполнил практическую работу после дополни тельного пояснения	Выполнил практическую работу только с помощью учителя	Не выполнил практическую работу
	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
Соблюдение техники безопасности при выполнении практической работы	+			
Соблюдение последовательности изготовления изделия	+			
Соблюдение параметров выполнения изделия в соответствии с образцом		+		
Оценка качества готового изделия	+			
Общее количество баллов	15			



1. Вычисляем по формуле аттестационную оценку.

$$I = 4+4+3+4=15/16 \times 100\% = 94\%$$

2. Перевод процентного содержания выполненных тестовых заданий в пятибалльную систему:

- 100% - 85% - 5 баллов (отлично)
- 84% - 65% - 4 балла (хорошо)
- 64% - 50% - 3 балла (удовлетворительно)
- 49% и менее – 2 балла (неудовлетворительно)

94% соответствует оценке «5» (отлично)

Вывод: Петров И. осознанно действовал на основе разных видов инструкций и технологической карты при выполнении практической работы. Показал заинтересованность в выполнении поставленной задачи. Практическую работу выполнил самостоятельно.

Рекомендации: продолжить дальнейшее обучение Петрова И. в профессиональном колледже по виду профильного труда «Строительное дело», профессия - маляр-штукатур.