ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ по ТЕХНОЛОГИИ. (ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА)

Разработала: Сухова Т.Л.

учитель технологии

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся по программе *Технология*. *Технологии ведения дома 5-8 класс*.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущей и промежуточной аттестации.

ФОС разработаны в соответствии с требованиями к результатам освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС и рабочей программой по Технологии.

Учебник: Технология. Технология ведения дома: 5-7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф,2014.

Учебник: Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ В.Д. Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Гончаров - М.: Вентана-Граф, 2018.

Паспорт фонда оценочных средств по технологии 5 класс

Nº	Контрольные темы	Наименование оценочного средства
раздела		
1	«Планирование кухни-столовой»	Творческий проект №1
2	«Приготовление воскресного завтрака»	Творческий проект. №2
3	«Наряд для завтрака»	Творческий проект №3
4	«Лоскутное изделие для кухни-столовой»	Творческий проект №4
5	Итоговая контроль <mark>н</mark> ая работа	Контрольное тестирование

Паспорт фонда оценочных средств по технологии 6 класс

Nº	Контрольные темы	Наименование оценочного средства
раздела		
1	«Растение в интерьере жилого дома»	Творческий проект №1
2	«Приготовление воскресного семейного обеда»	Творческий проект №2
3	«Наряд для семейного обеда»	Творческий проект №3
4	«Вяжем аксессуары крючком или спицами»	Творческий проект №4
5	Итоговая контрольная работа	Контрольное тестирование

Паспорт фонда оценочных средств по технологии 7 класс

Nº	Контрольные темы	Наименование оценочного средства
раздела		
1	«Умный дом»	Творческий проект №1
2	«Праздничный сладкий стол»	Творческий проект №2
3	«Праздничный наряд»	Творческий проект №3
4	«Подарок своими руками»	Творческий проект №4
5	Итоговая контрольная работа	Контрольное тестирование

Паспорт фонда оценочных средств по технологии 8 класс

Nº	Контрольные темы	Наименование оценочного средства	
раздела			
1	«Семейная экономика»	Творческий проект №1	
2	«Дом будущего»	Творческий проект №2	
3	«Мой профессиональный выбор»	Творческий проект №3	
4	Итоговая контрольная работа	Контрольное тестирование	

Нормы и критерии оценивания знаний

обучающихся по предмету «Технология» в 5-8 классах.

Критерии оценивания устных ответов обучающихся.

Устный контроль включает методы:

- о индивидуального опроса,
- о фронтального опроса,
- устных зачетов (защита проектов)

Развёрнутый устный ответ ученика должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения и правила в конкретных случаях.

При оценке ответа ученика надо руководствоваться следующими критериями:

- 1) полнота и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимание изученного материала;
- 3) грамотность изложения ответа.

Отметка «5» ставится, если ученик полно излагает изученный материал, даёт правильное определение языковых понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Отметка «4» ставится, если ученик даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и грамотности изложения ответа.

Отметка «З» ставится, если ученик обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в грамотности изложения ответа.

Отметка «2» ставится, если ученик обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отметка «2» отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Отметка «5», «4», «3» может ставиться не только за единовременный ответ (когда на проверку подготовки ученика отводится определенное время), но и за рассредоточенный во времени, т. е. за сумму ответов, данных учеником на протяжении урока (выводится поурочный балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались его ответы, но и осуществлялась проверка умения применять знания на практике.

Метод проектов.

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитывается целесообразность, сложность и качество

выполнения изделия, кроме того – полнота пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Последовательность работы над проектом представлена в таблице 1, 2.

Карта оценки проекта представлена в таблице 3.

Таблица 1.

Творческая работа.

1-й этап. Разработка проекта	
	1.Сделать подарок.
Для чего и кому нужен проект?	2.Подготовиться к празднику.
	3.Что-то другое.
	1.Обсуждаем и выбираем изделие (-я).
	2.Определяем конструкцию изделия.
Что будем делать?	3.Подбираем подходящие материалы.
	4.Выполняем зарисовки, схемы, эскизы объекта.
	5.Выбираем лучший вариант.
	1.Подбираем технологию выполнения.
	2.Продумываем возможные конструкторско-
Va., 2	технологические проблемы и их решение.
Как делать?	3.Подбираем инструменты, материалы.
	4. Организовываем рабочее место.
2-й этап. Выполнение проекта	
	1.Распределяем роли или обязанности (в коллективном и
	групповом проекте).
Воплощаем замысел!	2.Изготавливаем изделие.
	3.Вносим необходимые дополнения, исправления (в
	конструкцию, технологию).
3-й этап. Защита проекта	I
	1.Что решили делать и для чего.
	2.Как рождался образ объекта.
Что делали и как?	3.Какие проблемы возникали.
	4.Как решались проблемы.
	5.Достигнут ли результат.
	6.Расчет себестоимости.
	7.Анализируем, делаем выводы.

Таблица 2.

Информационный проект.

1-й этап. Разработка проекта	
	1.Выступить перед школьниками.
Для чего и кому нужен проект?	2.Выступить перед взрослыми.
	3.Что-то другое
	1.Обсуждаем и выбираем тему(-ы).
	2.Определяем форму подачи информации (сообщение,
Что будем делать?	доклад, альбом, стенгазета, компьютерная презентация).
	3.Выполняем зарисовки, схемы, эскизы оформления.
	1.Решаем, где искать информацию.
	2.Продумываем возможные проблемы и их решение.
Как делать?	3.Подбираем материалы, инструменты, технические
	средства.
2-й этап. Выполнение проекта	
	1.Распределяем роли или обязанности (в коллективном,
	групповом проекте).
	2.Ищем и отбираем нужную информацию (журналы, книги, энциклопедии, интернет).
Воплощаем замысел!	3.Оформляем информационный проект.
	4. Вносим необходимые дополнения, исправления (в
	содержание, оформление).
3-й этап. Защита проекта	
	1.Что решили делать и для чего.
	2.Как рождался образ объекта.
Что делали и как?	3.Какие проблемы возникали.
	4.Как решались проблемы.
	5.Достигнут ли результат.
	6.Расчет себестоимости.
	7.Анализируем, делаем выводы.

Таблица 3.		
Дата защиты: _	 -	
Тема проекта:		

Цель проекта:		

			Защита			Процесс работы над проектом (по 5 баллов)					том		
	Достижение	Оформление (5 баллов)	Представление	(5 баллов)	Ответы на вопросы	(5 баллов)	Гворчество	Использование	дополнительной	литературы	Практическое применение	проекта	Умение работать в группе
Самооценка													
Оценка учителя													
Оценка учащихся													
Итого													

Общее количество баллов за проект	
Отметка	

Шкала оценок:

100-120 баллов - «5»

85-100 баллов - «4»

65-85 баллов - «3»

Меньше 65 баллов – рекомендуется доработать проект.

Письменный контроль предполагает:

Тестирование.

На современном этапе при оценке знаний используется такая формы контроля, как тестирование.

Эти виды контроля можно использовать как на каждом занятии, так и периодически (по этапам, по разделам). Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов, или по итогам года.

Критерии оценок по результатам выполнения теста.

Ошибки:

0-2 - «5»

3-5 - «4»

6-9 - «3»

10 и более ошибок - «2»

Практические работы.

Критерии оценивания практических работ

При оценке практических работ по технологии учитываются:

- ✓ уровень знаний теоретических вопросов и умение применять их в практической работе;
- ✓ степень овладения рабочими приемами; продолжительность выполнения работы;
- ✓ соблюдение требований безопасности труда и санитарно-гигиенических норм;

Работа

выполнялась

✓ качество выполненной работы и др.

Критерии оценки знаний представлены в таблице 1.

Таблица 1.

Соблюдение

технологии при

Технологичес-кие требования	«5»	«4»	«3»	«2»
Качество выполненной работы	Изделие выполнено точно по чертежу, все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями ИК или по образцу	Изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого	Изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениям и; качество отделки удовлетворит ельно	Изделие выполнено отступлениями от чертежа; качество изделия не соответствует ИК ил образцу. Дополнительная доработка не може восстановить годность изделия
Затраты времени на выполнение работы	Ученик уложился в норму или затратил времени меньше, чем установлено по норме	На выполнение задания затрачено времени, не более установленного по норме	На выполнение задания затрачено времени больше чем предусмотре но по норме, но не более 25 %	На выполнение задания превышени времени составляет более 25 %

Работа

выполнялась в

Задание

выполнялось

Обработка изделия

(детали) выполняла

выполнении		В	соответствии с с		грубыми отклонени	
работы		соответствии с	технологией;	отклонениям	от технологии,	
		технологией с	отклонения от	и от	применялись не	
		соблюдением	указанной	технологии,	предусмот-ренные	
		последовател	последовательнос	но эти	операции. Изделие	
		ьности	ти не имели	отклонения	вышло в брак	
		операций	принципиального	не привели к		
			значения	окончательно		
				му браку		
				изделия		
				(детали)		
Соблюдение						
правил техники		СОБЛЮДЕНИЕ Г	<mark>ТРАВИЛ ТЕХНИКИ БЕЗ</mark>	ОПАСНОСТИ И С	АНИТАРНО-	
безопасности и		ГИГИЕНИЧЕСКИ	АТЕЛЬНО ВСЕГДА	\ И ДЛЯ ВСЕХ УЧАЩИХ		
санитарно-		НЕЗАВИСИМО ОТ СОДЕРЖАНИЯ И ХАРАКТЕРА ВЫПОЛНЯЕМОЙ Р				
гигиенических		НАРУШЕНИЕ ЭТ	ИХ ПРАВИЛ НЕ ДОПУ	СКАЕТСЯ!		
требований						

Паспорт

фонда оценочных средств

по учебному предмету «Технология» для промежуточной аттестации:

№ п/п	Класс	Наименование оценочного средства
1.	5 класс	Итоговая контрольная работа

Кодификатор элементов содержания и требований к уровню подготовки обучающихся по ТЕХНОЛОГИИ

Код контролиру работы емого элемента		Элементы содержания, проверяемые заданиями итоговой работы
1		Кулинария.
	1.1.	Санитария и гигиена.
	1.2.	Физиология питания.
	1.3.	Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.
	1.4.	Блюда из овощей.
	1.5.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.
	1.6.	Блюда из рыбы и морепродуктов.
	1.7.	Блюда из птицы.

	1.8	Блюда из мяса.
	1.9	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.
	1.9.1	Заправочные супы.
	1.9.2	Изделия из теста.
	1.9.3	Сервировка стола. Этикет.
	1.9.4	Приготовление обеда в походных условиях.
2		Создание изделий из текстильных материалов.
	2.1.	Свойства текстильных материалов.
	2.2.	Элементы машиноведения.
	2.3.	Конструирование швейных изделий.
	2.4.	Моделирование швейных изделий.
	2.5	Технология изготовления швейных изделий.
3		Художественные ремесла.
	3.1.	Декоративно-прикладное искусство.
	3.1	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании
		предметов декоративно-прикладного искусства.
	3.2.	Лоскутное шитье.
	3.3.	Роспись ткани.
	3.4.	Вязание крючком.
	3.5.	Вязание на спицах.
4		Оформление интерьера.

Код	Код контролиру емого элемента	Элементы содержания, проверяемые заданиями итоговой работы			
	4.1	Интерьер кухни, столовой.			
	4.2	Интерьер жилого дома.			
	4.3	Комнатные растения в интерьере.			
5.		Электротехника.			
	5.1	Бытовые электроприборы.			

Планируемые результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования

Vos	Volumo dunyoni la vinallia. Engangeri la camatini VIANA
	Контролируемые умения, проверяемые заданиями КИМ
контро	
лируем	
ого	
умения	
1	Кулинария.
1.1.	составлять рацион питания на основе физиологических потребностей
	организма;
1.1.1.	выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей
	организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных
	веществах;
1.1.2.	применять различные способы обработки пищевых продуктов с гжелью
	сохранения в них питательных веществ;
1.1.3.	применять основные виды и способы консервирования и заготовки
	пищевых продуктов в домашних условиях;
1.1.4	оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
1.1.5	соблюдать правила этикета за столом;
1.1.6	определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
1.1.7	оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и
	здоровье человека;
2.	Создание изделий из текстильных материалов.
2.1.	выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
2.1.1.	использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде;
2.1.2.	определять и исправлять дефекты швейных изделий;
	определять основные стили в одежде и современные направления
2.1.3.	моды.
3.	Художественные ремесла.
3.1	выполнять художественную отделку швейных изделий;
3.2	изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства,
	региональных народных промыслов.
4	Оформление интерьера.

		Находить и представлять информацию по истории интерьера народов
	4.1.	мира.
I		

4.2.	Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.
4.3.	Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой.
4.4.	Находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере.
5.	Электротехника.
5.1.	Находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов.

Итоговая контрольная работа по технологии. (5 класс) Спецификация

контрольных измерительных материалов (КИМ)

	элементы содержания и/или требования к уровню подготовки учащихся	проверяемых элементов содержания и/или требований к уровню подготовки учащихся	сложности задания	выполнение задания	время выполнения задания (мин.)
1	Санитария и гигиена.	1.1	Б	1	1
2	Физиология питания.	1.2	Б	1	1
3	Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.	1.3	Б	1	1
4	Блюда из овощей.	1.4	Б	1	1
5	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1.5	Б	1	1
6	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1.9	Б	1	1
7	Сервировка стола. Этикет.	1.9.3	Б	1	2
8	Свойства текстильных материалов.	2.1	Б		2
9	Элементы машиноведения.	2.2	Б	1	2

10	Конструирование	2.3	Б	1	2
	швейных изделий.				
11	Моделирование	2.4	Б	1	2
	швейных изделий.				
12	Технология	2.5	Б	1	2
	изготовления				
	швейных изделий.				
13	Декоративно	3.1	Б	1	2
	прикладное				
	искусство.				
14	Лоскутное шитье.	3.2	Б	1	2
15	Основы композиции	3.1	Б	1	2
	и законы восприятия				
	цвета при создании				
	предметов				
	декоративно				
	прикладного				
	искусства.				
16		4.1	П	4	3
	Интерьер кухни,				
	столовой.				

1. Обобщенный план работы

Уровни сложности заданий: Б - базовый, П - повышенный, В - высокий

17	Бытовые электроприборы	5.1	Б	1	2
	Итого		Б-16, П-1	23	30

1. Система оценивания заданий 1 - 15.

За **верное** выполнение заданий 1-15 *контрольной* работы учащийся получает по одному баллу за каждое задание. За **неверный ответ** или его **отсутствие** выставляется ноль баллов.

1. Критерии оценивания заданий 16-17

№ задания	⊇ <i>задания</i> Критерии оценивания задания	
16	Задание повышенной сложности. В задании нужно написать определение.	4
	Если полностью раскрыта тема в задании	3

	Тема не раскрыта	2
	Неверный ответ или его отсутствие	0
17	В задании нужно вставить слова в текст.	4
	За каждое правильно вставленное слово -1 балл.	1
	Неверный ответ или его отсутствие	0
	итого	23

1. Шкала пересчета первичного балла за выполнение работы в отметку по пятибалльной шкале

Отметка по пятибалльной шкале	«2»	«3»	«4»	«5»
Общий балл	0 - 8	9-12	13-17	18-23

ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ВАРИАНТ контрольных измерительных материалов по учебному предмету ТЕХНОЛОГИЯ

5 КЛАСС

1.	Когда яйцо	сварено "	в мешочек"	. у него:
ㅗ.	подалицо	CDapeno I	D MICEUTER	, y ncio.

- 1. Крутые желток и белок;
- 2. Жидкие желток и белок;
- 3. Жидкий желток, крутой белок.
- 1. Определите правильную последовательность приготовления салатов из свежих овощей:
- 1. Нарез овощей
- 2. Выкладывание в салатницу и украшение;
- 3. Заправка овощей;
- 4. Первичная обработка овощей.
- 1. К бутербродам не относиться:
- 1. Канапе
- 2. Сандвичи.
- 3. Пирожное.
- 4. Из чего получают волокна растительного происхождения.
- 1. Хлопка.
- 2. Шерсти.
- 3. Льна

- Крапивы. Что делает долевая нить при растяжении. Не изменяет своей длины. 1. Изменяет длину. 2. 1. Какие мерки при снятии записывают полностью. 1. Ди 2. Сш Ог Сб 5. CT. 1. С какой стороны фигуры снимают мерки? 1. С правой 2. С левой 1. Для чего снимают мерку Сб? 1. Для определения длины изделия. 2. Для определения длины пояса 3. Для определения ширины изделия 1. Что такое моделирование? 1. Различные фасоны какого-либо изделия. 2. Построение чертежей деталей швейных изделий. 3. Выполнение расчетов чертежей швейного изделия. 4. Создание различных фасонов швейного изделия на основе базовой выкройки. 1. Как выполняется снятие мерки Cт»? Горизонтально вокруг туловища на уровне талии 1. Горизонтально сзади на уровне талии. 2. Горизонтально вокруг туловища на уровне талии 3. 1. Как называется ткань, окрашенная в один цвет? 1. Однотонная 2. Гладкоокрашенная 3. Отбеленная 4. Цветная
 - 1. Прочность

1.

Что относится к гигиеническим свойствам ткани:

3.	Драпируемость
4.	Воздухопроницаемость
1.	Перечислите виды вышивки
1.	счетные, свободные
2.	яркие, тусклые
3.	тематические, свободные
1.	Какие швы относятся к простейшим ручным швам:
1.	шов «вперед иголка»
2.	в за утюжку;
3.	шов «шнурок»;
4.	стачной; д)
5.	стебельчатый;
6.	тамбурный
7.	в подгибку с закрытым срезом.
1.	Какие по форме бывают пяльцы?
1.	круглые, овальные, квадратные
2.	круглые, прямоугольные
3.	квадратные, пятиугольные
1.	Кухня
это	
(закон	чите предложение).
1.	Назовите виды размещения оборудования на кухне.
OTBET	
	3.
	4,1,3,2.
3.	
	1,3,4.
	1.
	1,3.
7.	1
8.	3.

2. Намокаемость

- 9. 4.
- 10. 3.
- 11. 2.
- 12. 2,4.
- 13. 1.
- 14. 1.3,5,6.
- 15. 2.
- 16. помещение, которое используется для хранения и обработки продуктов, приготовления и приема пищи.
- 1. Однорядное, двухрядное, угловое, П-образное.

Паспорт

фонда оценочных средств

по учебному предмету «Технология» для промежуточной аттестации:

Nº n/n	Класс	Наименование оценочного средства
1.	6 класс	Итоговая контрольная работа

Кодификатор элементов содержания и требований к уровню подготовки обучающихся по ТЕХНОЛОГИИ

Код Влементы содержания, проверяемые контролиру работы емого элемента		Элементы содержания, проверяемые заданиями итоговой работы
1		Кулинария.
	1.1.	Санитария и гигиена.
	1.2.	Физиология питания.
	1.3.	Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.
	1.4.	Блюда из овощей.
	1.5.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.
	1.6.	Блюда из рыбы и морепродуктов.
	1.7.	Блюда из птицы.

	1.8	Блюда из мяса.
	1.9	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.
	1.9.1	Заправочные супы.
	1.9.2	Изделия из теста.
	1.9.3	Сервировка стола. Этикет.
	1.9.4	Приготовление обеда в походных условиях.
2		Создание изделий из текстильных материалов.
	2.1.	Свойства текстильных материалов.
	2.2.	Элементы машиноведения.
	2.3.	Конструирование швейных изделий.
	2.4.	Моделирование швейных изделий.
	2.5	Технология изготовления швейных изделий.
3		Художественные ремесла.
	3.1.	Декоративно-прикладное искусство.
	3.1.	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании
		предметов декоративно-прикладного искусства.
	3.2.	Лоскутное шитье.
	3.3.	Роспись ткани.
	3.4.	Вязание крючком.
	3.5.	Вязание на спицах.
4		Оформление интерьера.

код раз- дела	Код контролиру емого элемента	Элементы содержания, проверяемые заданиями итоговой работы
	4.1	Интерьер кухни, столовой.
	4.2	Интерьер жилого дома.
	4.3	Комнатные растения в интерьере.
5.		Электротехника.
	5.1	Бытовые электроприборы.

Планируемые результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования

контро лируем ого умения	Кулинария.
1.1.	составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
1.1.1.	выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
1.1.2.	применять различные способы обработки пищевых продуктов с гжелью сохранения в них питательных веществ;
1.1.3.	применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
1.1.4	оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
1.1.5	соблюдать правила этикета за столом;
1.1.6	определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
1.1.7	оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
2.	Создание изделий из текстильных материалов.
2.1.	выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
2.1.1.	использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде;
2.1.2.	определять и исправлять дефекты швейных изделий;
2.1.3.	определять основные стили в одежде и современные направления моды.
3.	Художественные ремесла.
3.1	выполнять художественную отделку швейных изделий;

3.2	изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.
4	Оформление интерьера.
4.1.	Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира.

4.2.	Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.
4.3.	Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой.
4.4.	Находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере.
5.	Электротехника.
5. 5.1.	Электротехника. Находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов.

Итоговая контрольная работа по технологии. (6 класс) Спецификация

контрольных измерительных материалов (КИМ)

№ п/п	Проверяемые	Коды	Уровень	Макс. балл	Примерное
	элементы	проверяемых	сложности	за	время
	содержания и/или	элементов	задания	выполнение	выполнения
	требования к уровню	содержания		задания	задания
	подготовки учащихся	и/или			(мин.)
		требований к			
		уровню			
		подготовки			
		учащихся			
1	Санитария и гигиена.	1.1	Б	1	1
2	Физиология питания.	1.2	Б	1	1
3	Блюда из птицы.	1.7	Б	1	1
4	Блюда из мяса.	1.8	Б	1	1
5	Заправочные супы.	1.9.1	Б	1	1
6	Сервировка стола.	1.9	Б	1	1
	Этикет.				
7	Приготовление обеда	1.9.4	Б	1	2
	в походных условиях.				
8	Свойства текстильных	2.1	Б	1	2
	материалов.				
9	Элементы	2.2	Б	1	2
	машиноведения.				
10	Конструирование	2.3	Б	1	2
	швейных изделий.				
11	Моделирование	2.4	Б	1	2
	швейных изделий.				

12	Технология	2.5	Б	1	3
	изготовления				
	швейных изделий.				
13	Декоративно	3.1	Б	1	2
	прикладное искусство.				
14	Вязание крючком.	3.4	Б	1	2
15	Вязание на спицах.	3.5	Б	1	2
	Интерьер жилого				
16	дома.	4.1	П	4	3
17	Комнатные растения в	5.1	Б	4	3
	интерьере.				
	Итого		Б-16, П-1	23	30

1. Обобщенный план работы

Уровни сложности заданий: Б - базовый, П - повышенный, В - высокий.

1. Система оценивания заданий 1 - 15.

За **верное** выполнение заданий 1-15 *контрольной* работы учащийся получает по одному баллу за каждое задание. За **неверный ответ** или его **отсутствие** выставляется ноль баллов.

1. Критерии оценивания заданий 16-17

№ <i>задания</i>	Критерии оценивания задания	Баллы
16	Задание повышенной сложности. В задании нужно написать определение.	4
	Если полностью раскрыта тема в задании	3
	Тема не раскрыта	2
	Неверный ответ или его отсутствие	0
17	В задании нужно вставить слова в текст.	4
	За каждое правильно вставленное слово -1 балл.	1
	Неверный ответ или его отсутствие	0
	итого	23

1. Шкала пересчета первичного балла за выполнение работы в отметку по пятибалльной шкале

Отметка по пятибалльной шкале	«2»	«3»	«4»	«5»
Общий балл	0 - 8	9-12	13-17	18-23

ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ВАРИАНТ контрольных измерительных материалов по учебному предмет

технология
6 класс
1. Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?
а) в горячей воде;
б) в холодной воде;
в) на воздухе.
1. Виды тепловой обработки мяса?
а) оттаивание;
б) обмывание;
в) разделка;
г) жаренье;
д) тушение.
1. Мясные котлеты с начинкой - это:
а) котлеты отбивные;
б) зразы;
в) шницель;
г) рагу;
д) антрекоты.
1. Перенос контурных линий с одной детали на другую выполняется с помощью:
а) копировальных стежков;
а) косых стежков;
в) булавок;
г) резца и копировальной бумаги;
д) петельных стежков.
1. Какие мерки нужно снять с фигуры для построения чертежа ночной рубашки:
a) Ди.
б) Дст;
B) Cr.

г) Сб;

д) Оп;
е) Сш.
1. При обработке горловины применяют швы:
а) стачной;
б) запошивочный;
в) в подгибку с открытым срезом;
г) в подгибку с закрытым срезом;
д) обтачной.
1. При обработке низа изделия применяют:
а) стачной шов;
б) накладной шов;
в) обтачной шов;
г) вподгибку с закрытым срезом.
1. К физиологическим (гигиеническим) свойствам тканей относятся:
а) прочность;
б) драппируемость;
в) гигроскопичность;
г) электростатичность.
1. По назначению ткани классифицируются на группы:
а) костюмные;
б) гламурные;
в) пальтовые;
г) бельевые.
1. К швейным изделиям плечевой группы относятся:
а) пиджак
б) юбка
в) платье
г) брюки
д) шорты
е) сарафан
1. Проставьте правильно номера технологических операций для сборки деталей ночной сорочки в швейное изделие:
1. обработка горловины и низа изделия

- 2. соединение деталей сорочки
- 3. прокладка контрольных линий и копировальных стежков
- 4. обработка срезов изделия
- 5. раскрой деталей сорочки
- 6. ВТО юбки
- 1. Установите соответствие между названием и ее условным обозначением:

	•
Условные	Названия мерок
обозначения мерок	
Ст	Ширина спинки
Дизд	Обхват плеча
^д ру ^к	Длина талии по спинке
Оп	Длина изделия
Дтс	Полу обхват бедер
Сб	Длина рукава
Шс	Полу обхват талии

1. 1.Цепочка - это ряд...

- а) бегущих петель;
- б) воздушных петель;
- в) лицевых петель;
- г) изнаночных петель.
 - 1. При вязании крючком (на спицах) нить должна быть: а) в два раза толще крючка (спицы);
- б) в два раза тоньше крючка (спицы);
- в) равна толщине крючка (спицы);
- г) возможны оба варианта б и в
 - 1. На что указывает номер пряжи
- а) на номер контролера;
- б) на дату выпуска;
- в) на толщину нити;
- г) на вес пряжи.
 - 1. Климатические приборы:
 - 2. Дополни:

Пищевые отходы собирают в:

ОТВЕТЫ:

- 1. б,в
- 1. г,д.
- 2. б.
- 3. а,в.
- 4. а.б,в,д,е.
- 5. д.
- 6. в,г.
- 7. в,г.
- 8. а,в.
- 9. а,в,е.
- 1. 5,3,2,4,1.
- 1. Ст-Полуобхват талии Дизд-Длина изделия Друк-Длина рукава Оп-Обхват плеча

Дтс-Длина талии по спинке Сб-Полуобхват бедер Шс-Ширина спинки

- 1. б.
- 2. б.
- 3. в.
- 1. воздухоочиститель, кондиционер.
- 2. закрывающийся контейнер.

Паспорт

фонда оценочных средств

по учебному предмету «Технология» для промежуточной аттестации:

№ п/п	Класс	Наименование оценочного средства
1.	7класс	Итоговая контрольная работа

Кодификатор

элементов содержания и требований к уровню подготовки обучающихся по ТЕХНОЛОГИИ

Код		Элементы содержания, проверяемые заданиями итоговой
раз-	Код	работы
дела	контролиру	

	емого элемента	
1		Кулинария.
	1.1.	Санитария и гигиена.
	1.2.	Физиология питания.
	1.3.	Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.
	1.4.	Блюда из овощей.
	1.5.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.
	1.6.	Блюда из рыбы и морепродуктов.
	1.7.	Блюда из птицы.
	1.8	Блюда из мяса.
	1.9	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.
	1.9.1	Заправочные супы.
	1.9.2	Изделия из теста.
	1.9.3	Сервировка стола. Этикет.
	1.9.4	Приготовление обеда в походных условиях.
2		Создание изделий из текстильных материалов.
	2.1.	Свойства текстильных материалов.
	2.2.	Элементы машиноведения.
	2.3.	Конструирование швейных изделий.
	2.4.	Моделирование швейных изделий.
	2.5	Технология изготовления швейных изделий.
3		Художественные ремесла.
	3.1.	Декоративно-прикладное искусство.
	3.1	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.
	3.2.	Лоскутное шитье.
	3.3.	Роспись ткани.
	3.4.	Вязание крючком.
	3.5.	Вязание на спицах.
4		Оформление интерьера.
Ĺ		

код раз- дела	контролиру емого	Элементы содержания, проверяемые заданиями итоговой работы
	4.1	Интерьер кухни, столовой.
	4.2	Интерьер жилого дома.
	4.3	Комнатные растения в интерьере.
5.		Электротехника.
	5.1	Бытовые электроприборы.

Планируемые результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования

Код контро лируем ого умения	
1	Кулинария.
1.1.	составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
1.1.1.	выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
1.1.2.	применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
1.1.3.	применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
1.1.4	оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
1.1.5	соблюдать правила этикета за столом;
1.1.6	определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
1.1.7	оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
2.	Создание изделий из текстильных материалов.
2.1.	выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

2.1.1.	использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде;
2.1.2.	определять и исправлять дефекты швейных изделий;
2.1.3.	определять основные стили в одежде и современные направления моды.
3.	Художественные ремесла.
3.1	выполнять художественную отделку швейных изделий;

3.2	изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства,
	региональных народных промыслов.
4	Оформление интерьера.
	Находить и представлять информацию по истории интерьера народов
4.1.	мира.
4.2.	Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.
4.3.	Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой.
4.4.	Находить информацию о технических характеристиках современной
	бытовой техники и анализировать возможности ее использования в
	интерьере.
5.	Электротехника.
5.1.	Находить информацию и анализировать технические характеристики
	энергосберегающих осветительных приборов.
5.2.	Рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов.

Итоговая контрольная работа по технологии. (7 класс) Спецификация

контрольных измерительных материалов (КИМ)

№ п/п	Проверяемые	Коды	Уровень	Макс. балл	Примерное
	элементы	проверяемых	сложности	за	время
	содержания и/или	элементов	задания	выполнение	выполнения
	требования к уровню	содержания		задания	задания
	подготовки учащихся	и/или			(мин.)
		требований к			
		уровню			
		подготовки			
		учащихся			
1	Санитария и гигиена.	1.1	Б	1	1
2	Физиология питания.	1.2	Б	1	1
3	Изделия из теста.	1.7	Б	1	1

	продукты для				
	boH)o. H				
	удовлетворения				
	потребностей				
	организма в белках,				
	углеводах, жирах,				
	витаминах,				
	минеральных				
	веществах;				
5	Применять различные	1.1.2	Б	1	1
	способы обработки				
	пищевых продуктов с				
	целью сохранения в				
	них питательных				
	веществ;				
6	Оформлять	1.1.4	Б	1	1
	приготовленные				
	блюда, сервировать				
	стол;				
7	Соблюдать правила	1.9.5	Б	1	2
	этикета за столом;				
8	Свойства текстильных	2.1	Б	1	2
	материалов.				
9	Элементы	2.2	Б	1	2
	машиноведения.				
10	Конструирование	2.3	Б	1	2
	швейных изделий.				
	· · · · ·	2.4	Б	1	2
	швейных изделий.				
12		2.5	Б	1	3
	изготовления				
	швейных изделий.				
13	Декоративно-	3.1	Б	1	2
	прикладное искусство.				

1. Обобщенный план работы

Уровни сложности заданий: Б - базовый, П - повышенный, В - высокий.

14	Основы композиции и	3.1	Б	1	2
	законы восприятия				
	цвета при создании				
	предметов				

	декоративно- прикладного искусства.				
15	Роспись ткани	3.3	Б	1	2
16	Интерьер жилого дома.	4.1	П	4	3
17	Бытовые электроприборы.	5.1	Б	4	2
	Итого		Б-16, П-1	23	30

1. Система оценивания заданий 1 - 15.

За **верное** выполнение заданий 1-15 *контрольной* работы учащийся получает по одному баллу за каждое задание. За **неверный ответ** или его **отсутствие** выставляется ноль баллов.

1. Критерии оценивания заданий 16-17

№ задания	Критерии оценивания задания	Баллы
16	Задание повышенной сложности. В задании нужно написать определение.	4
	Если полностью раскрыта тема в задании	3
	Тема не раскрыта	2
	Неверный ответ или его отсутствие	0
17	В задании нужно вставить в текст слова.	4
	За каждое правильно вставленное слово -1 балл.	1
	Неверный ответ или его отсутствие	0
	итого	23

1. Шкала пересчета первичного балла за выполнение работы в отметку по пятибалльной шкале

Отметка по пятибалльной шкале	«2»	«3»	«4»	«5»
Общий балл	0 - 8	9-12	13-17	18-23

ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ВАРИАНТ

контрольных измерительных материалов по учебному предмету ТЕХНОЛОГИЯ

7 класс

1. Изделия из жидкого теста называются:

1.	пирожки;
Б. олад	цьи;
1.	блинчики.
1.	Что является разрыхлителем в дрожжевом тесте?
1.	сода;
Б. дрох	кжи;
1.	маргарин.
1.	Цукаты - это
1.	сладости;
Б. десе	рты;
1.	напитки.
1.	Текстильные волокна делятся на группы:
1.	натуральные;
Б. хими	ические;
1.	органические
1.	Ткань - это переплетение нитей:
1.	нити основы;
Б. нити	утка;
1.	нити для шитья.
1.	При обработке нижнего среза изделия применяют шов:
А. стачі	ной;
Б. впод	цгибку с закрытым срезом;
Г. двой	ной;
1.	Масштаб на чертеже 1: 4 на чертеже означает:
1.	уменьшение действительных размеров в 4 раза
2.	отношение длины детали к высоте как 1: 4
3.	увеличение действительных размеров в 4 раза
1.	К натуральным текстильным волокнам животного происхождения относятся:
1.	шёлк;
Б) лён;	
1.	вискоза;
Г) шерс	сть.
1	Натуральный шелк получают из:

а) гусе	ницы тутового шелкопряда;
б) гусе	еницы бабочки белокрылки;
в) баб	очки шелкопрядки.
1.	При подготовке ткани к раскрою необходимо выполнить следующие операции:
а) дек	атировка ткани;
б) опр	еделение лицевой и изнаночной сторон ткани;
в) нап	равление долевой нити;
г) выя	вление дефектов;
д) рас	кладка выкройки на ткань.
1.	Юбки по конструкции бывают:
а) пря	мые
б) кли	ньевые
г) диаі	гональные
в) расі	ширенные
д) кон	ические
е) заух	кенные
1.	Определите последовательность установки машинной иглы:
а) осла	абить винт иглодержателя;
б) вве	сти иглу в иглодержатель до упора;
в) закр	репить винт иглодержателя;
г) пово	рротом махового колеса на себя поднять игловодитель в верхнее положение.
1.	Установите соответствие между названиями мерок и ее условным обозначением:
а) Сг А	.) длина спины до талии
б) Оп І	Б) полуобхват бедер
в) Сб Е	3)обхват плеча
г) Дст	Г) полуобхват груди
1.	Материалы для росписи в технике «холодный батик»
1.	тренога, хлопок, гвозди
Б) пял	ьцы, лен, шурупы
1.	модульный подрамник, шелк, кнопки
1.	Роспись надо начинать
1.	от темного к светлому

Б) от светлого к темному

- 1. знать не знаю, ведать не ведаю
- 1. Интерьер -

это

- 1. Допиши. К основным типам ламп относятся:
- Люминесцентные,

Ответы:

- 1. в.
- 1. б.
- 2. a.
- 3. а,б.
- 4. а,б.

6.6.

- 1. 1.
- 2. а,г.
- 3. a.
- 1. а,б,в,г.
- 2. а,б,д.
- 3. г, а,б,в.
- 4. а)-Г, б)-В, в)-Б, г)-А.
- 5. в.
- 6. б.
- 7. внутренний вид помещения;
- 8. светодиодные, лампы накаливания

ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ВАРИАНТ контрольных измерительных материалов по учебному предмету ТЕХНОЛОГИЯ

Паспорт

фонда оценочных средств

по учебному предмету «Технология» для промежуточной аттестации:

№ п/п	Класс	Наименование оценочного средства
1.	8 класс	Итоговая контрольная работа

Спецификация контрольно-оценочных средств

для проведения промежуточной аттестации по технологии в 8 классе

- 1. **Назначение КОС** оценить уровень освоения обучающимися 8 класса Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии.
- 2. Форма проведения: тестирование
- 3. Характеристика структуры и содержания КОС

Тест состоит из 3 частей:

Часть А содержит 8 заданий (базового уровня сложности) с выбором одного правильного ответа. Задание 2- укажите последовательность, задание 3- на соответствие

Часть В включает 4 задания (повышенного уровня) с выбором нескольких правильных ответов.

Часть С включает 3 задания (высокого уровня) с кратким ответом, на соответствие и последовательность.

Таблица 1. Распределение заданий по частям работы и уровням сложности

Часть работы	Номера заданий	Тип заданий	Уровень сложности	Максимальный балл	Примерное время выполнения заданий обучающимися
	1	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	2	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	3	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	2
Часть А	4	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
чисть А	5	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	6	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	2
	7	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	8	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1

Итого:				24	45
	15	Укажите последовательность	Высокий (В)	4	13
	14	На соответствие	Высокий (В)	2	10
Часть С	13	С кратким ответом	Высокий (В)	2	5
	12	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	4
	11	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	2
	10	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	2
Часть В	9	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	3

1. Продолжительность выполнения работы

На выполнение всей работы отводится 45 минут.

1. Система оценивания выполнения отдельных заданий и работы в целом

Задание с выбором ответа считается выполненным, если указан номер верного ответа. Все задания <u>части А</u> оцениваются в 1 балл.

Все задания <u>части В</u> оцениваются в 2 балла.

За верное выполненное задание выставляется 2 балла, если допущена 1 ошибка- 1 балл. За неверный ответ, содержащий 2 и более ошибок выставляется - 0 баллов.

Вопросы <u>части С</u> 13 и 14 оцениваются от 0 до 2 баллов. Задание с кратким ответом считается выполненным, если записан верный ответ.

Задание 15 — 4 балла, при неполном ответе оценивается меньшим количеством баллов на усмотрение учителя.

Для оценивания результатов выполнения работ используется общий балл, который переводится в оценку по пятибалльной шкале. В таблице 2 приводится рекомендуемая шкала. Максимальный балл за работу в целом — 24.

Таблица 2. Шкала перевода баллов в пятибалльную шкалу

«2»	«3»	«4»	«5»
Менее 0-6	7- 13	14-23	22-24

Контрольный итоговый тест по технологии 8 класс

Часть А

Выберите правильный ответ:

1. Какое из нижеуказанных положений даёт правильное научное определение: «Семейный бюджет»

А- семейный бюджет - это специальная банковская карточка позволяющая семье накопить средства для крупных покупок

Б- семейный бюджет – это финансовый план, который учитывает и сопоставляет все доходы и расходы семьи за определённый период

B- семейный бюджет – это финансовый документ, который заносятся все доходы семьи за определённый период

2. Какие из этих групп расходов семейного бюджета являются основными

- А- постоянные и переменные
- Б- постоянные
- В- временные
- Г- все виды групп расходов

3. Закон, регулирующий отношения между производителями и потребителями товаров и услуг, защищающий права тех, кто покупает товары

- А- Закон «О защите прав производителей».
- Б- Закон «О защите прав покупателей».
- В- Закон «О защите прав потребителей».

4. Инженерные коммуникации в доме это:

A- совокупность устройств, приборов, оборудования, которые обеспечивают подачу воды в жилище, и удаления сточных вод

Б- совокупность устройств, приборов, оборудования, которые обеспечивают комфортные условия жизнедеятельности человека в его жилище, в помещениях для работы, для отдыха, развлечений

В- совокупность приборов, которые обеспечивают безопасную подачу газо и электроснабжения в жилище человека

5. Что такое предпринимательство (бизнес)

А- деятельность человека, который, владея какими-либо материальными и ценностями, производит товары и услуги

Б- инициативная деятельность человека, который, владея какими-либо материальными и интеллектуальными ценностями, создаёт товары, и услуги для населения с целью получения прибыли

В- наиболее эффективный способ пополнения семейного бюджета

- 6. Какие организационно-правовые формы предпринимательской деятельности сегодня существуют в РФ
- А- индивидуальное предприятие
- Б- товарищество
- В- акционерное общество
- Г- все вышеперечисленные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.
- 7. С какого возраста, и на каких, условиях, закон РФ «О предпринимательской деятельности» разрешает несовершеннолетним заниматься предпринимательской деятельностью
- А- с 16 лет, не получая согласия родителей.
- Б- с 18 лет, если они получают согласие родителей.
- В- в возрасте 16 18 лет, если они получают согласие родителей и будут признаны полностью дееспособными.
- 8.Какими из ниже приведённых критериев должен руководствоваться молодой человек при выборе профессии, что бы сделать правильный выбор
- А- выбрать профессию, которая востребована на рынке труда
- Б- выбрать профессию, которая доступна и посильна для вас, что бы овладеть и заниматься ею
- В- выбрать профессию, которая востребована на рынке труда, должна быть доступной и посильной для вас, чтобы овладеть и заниматься ею, способной приносить радость, удовлетворение.

Часть В

Выберите несколько правильных ответов:

- 9. Что можно отнести к способам сбережения денежных средств семьи
- А- приобретение валюты
- Б- вклады в банки
- В- покупка эксклюзивных вещей
- Г- деньги, взятые в долг
- Д- покупка недвижимости

10. Рациональные потребности семьи

- А- потребность в одежде
- Б- потребность в курении
- В- потребность в жилье
- Г- потребность в еде

11. Экономические функции семьи		
А- финансовая деятельность		
Б- общение членов семьи между собой и по	ередача информации	
В- ведение домашнего хозяйства		
Г- накопление семейного имущества		
12. Какую первую помощь нужно оказать	пострадавшему, освобождённому от эле	ктрического тока
А- ничего не нужно делать самому и ждать	помощи от медицинских работников	
Б- дать пострадавшему воды		
В- сделать пострадавшему искусственное д	ыхание	
Г- попытаться поднять пострадавшего на но	рги	
Д- сделать пострадавшему массаж сердца		
Часть С		
Вставьте пропущенное слово:		
13. Документ, который является важнейши	им источником информации об избираел	мой профессии –
это		
14. Установите соответствие:		
Название элемента	Условное изображение элемента на	
	электрической схеме	

На			повное изображение элемента на ектрической схеме
1	Кнопочный выключатель	A	
2	Электрическая лампа накаливания	Б	
3	Соединение проводов	В	
4	Батарея гальванических элементов	Γ	
5	Катушка с железным сердечником	Д	

Выберите правильную последовательность:

15. В какой последовательности нужно планировать и совершать покупки

А- сбор информации о возможных вариантах, качестве товаров, сроке их службы
Б – составление списков необходимых товаров
В — оценка приобретённого товара
Г – выбор магазина, в котором нужно сделать покупки
Д – момент совершения покупки
А- сбор информации о возможных вариантах, качестве товаров, сроке их службы

Ключи к заданиям контрольный итоговый тест по технологии 8 класс

Часть А	Часть В	Часть С
1. Б	9- А, Б, Д	13 - профессиограмма
1. A	10- А, В, Г	14- 1-В, 2-Г, 3-Д, 4-Б, 5-А.
1. B	11- А, В, Г	15 - 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-Д, 5-В
1. Б	12- В, Д	
1. Б		
1. Г		
1. B		
1. B		