

## Рецензия

на сборник дидактических материалов «Серия заданий для тестирования по технологии для обучающихся 5-7 классов с использованием методического приёма «Крестики-нолики», Бреус Натальи Эрнестовны, учителя технологии  
МАОУ МО Динской район СОШ № 35

Содержание рецензируемого сборника дидактических материалов направлено на диагностику уровня владения теоретическими знаниями по разделу «Технологии обработки пищевых продуктов» в 5-7 классах. Сборник содержит 3 блока проверочных тестов, состоящих из 4-5 заданий. Актуальность данного дидактического материала заключается в использовании игры «Крестики-нолики» для проверки и закрепления полученных теоретических знаний. Задания теста подобраны так, что охватывают основные понятия изучаемой темы и раздела в целом. Этот метод вносит разнообразие в учебную работу, повышает интерес к предмету, возможность за 10-15 минут проверить и оценить знания всего класса, улучшает обратную связь, делает ее регулярной. Систематическая проверка знаний не только способствует прочному усвоению учебного предмета, но и воспитывает сознательное отношение к учебе, формирует аккуратность, трудолюбие, целеустремленность, активизирует внимание, развивает способность к анализу.

Новизна сборника дидактических материалов заключается в том, что задания систематизированы с учетом личностно-ориентированного и системно-деятельного подходов к организации обучения предмета. По материалу раздела предложены задания, направленные на анализ полученных знаний и закрепление их путем повторного использования. Задания, с использованием подобного приёма, позволяют объективно подходить к проверке и оценке знаний учащихся, активизируют мыслительную деятельность учеников. Игровой приём «Крестики-нолики» позволит сохранить мотивацию школьников к изучению теории по технологии.

Целью сборника дидактических материалов является удовлетворение познавательных потребностей обучающихся в процессе контрольных мероприятий и состоит в обнаружении достижений, успехов учащихся, выяснении как усвоили учащиеся необходимые знания и умения по данной теме или разделу, в указании путей совершенствования, углубления знаний, умений для последующего включения обучающихся в активную творческую и интеллектуальную деятельность.

Методическая разработка сборника дидактических материалов включает: предисловие, введение, основную содержательную часть, заключение, системы и критерии оценивания, приложение, ключи к заданиям.

Практическая ценность данного сбоника в том, что представленные задания по методу «Крестики-нолики» для раздела «Технологии обработки пищевых продуктов» для 5-7 классов, при регулярном использовании мотивируют учащихся готовиться к каждому уроку, работать систематически, чем и решается проблема эффективности и необходимой прочности теоретических знаний.

Сборник дидактических материалов обеспечивает теоретические и практические основы образовательного процесса, может служить методическим пособием для учителей технологии, работающих в 5-7-х классах общеобразовательной школы.

04.09.2023г.

Начальник отдела методической работы  
МКУ ЦПО МО Динской район



Е.В. Савина

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
муниципального образования Динской район «Средняя общеобразовательная  
школа № 35 имени 46-го Гвардейского орденов Красного Знамени и  
Суворова 3-й степени ночного бомбардировочного авиационного полка»

**Сборник дидактических материалов.**

**Серия заданий для тестирования по технологии для  
обучающихся 5-7 классов с использованием методического  
приема «Крестики-нолики»**

**Раздел «Кулинария»**

Автор

Бреус Наталья Эрнестовна,

учитель технологии,

МАОУ МО Динской район СОШ № 35

Новотитаровская, 2023

Содержание:

1. Предисловие .....	3
2. Введение.....	3
3. Основная часть.....	6
4. Заключение.....	8
5. Библиографический список.....	9
6. Приложение.....	10

## 1. Предисловие.

В связи с внедрением обновленных ФГОС ООО в предметном обучении, вступление в силу ФООП, которые обязательны для всех школ России с 1 сентября 2023 года, назрела необходимость совершенствования и разнообразия форм контроля знаний и умений учащихся.

Новая гуманистическая образовательная парадигма ставит перед образовательной системой важную задачу: подготовить образованного, творческого человека, умеющего адаптироваться к быстро меняющейся социально-экономической среде, рационально организующего самостоятельную деятельность.

Необходимость обучения подобным качествам (компетенциям) по существу и является ответом образования на вызовы современного общества, которое характеризуется все возрастающей сложностью и динамизмом.

Результативность процесса обучения во многом зависит от тщательности разработки методики контроля знаний.

Следует обратить внимание и на тот факт, что наряду с функцией контроля знаний и умений должна реализовываться и функция обучения, и для этого необходимо создать определенные условия, важнейшее из которых — объективность проверки знаний.

Именно тестовый контроль обеспечивает равные для всех обучаемых объективные условия проверки знаний и умений.

Довольно часто, педагогический субъективизм является главной причиной, по которой нынешние школьники отдают предпочтение компьютерным и тестовым формам контроля с минимальным участием педагогов.

Цель, поставленная обществом перед технологическим образованием, требует от современного учителя грамотного использования в своей работе всех форм и методов обучения, повышающих его эффективность, в том числе и нетрадиционных. Нетрадиционные формы проведения тестового контроля позволяют не только поднять интерес учащихся к изучаемому предмету, но и развивать их творческую самостоятельность, обучать работе с различными источниками знаний, а также проводить своевременный и полноценный контроль полученных знаний и умений учащихся.

Основная цель контроля знаний и умений на уроках технологии, как для учащихся, так и для учителя, состоит в обнаружении достижений, успехов учащихся, выяснении как усвоили учащиеся необходимые знания и умения по данной теме или разделу; в указании путей совершенствования, углубления знаний, умений для последующего включения обучающихся в активную творческую и профессиональную деятельность.

Задача педагога на уроках технологии – научить не только практическим знаниям и умениям, но и проверить элементы теоретического усвоения учащимися нового материала.

## 2. Введение.

Проведенное специальное исследование Институтом теории и истории педагогики РАО показывает, что знания одних и тех же учащихся оцениваются по-разному различными преподавателями и расхождение в значении отметок для одной и той же группы учащихся оказывается весьма значительным. Плохая организация контроля знаний стала одной из причин деградации образования. Не случайно отмечалось, что все известные в мире попытки улучшения качества образования, не подкрепленные действенной реформой системы проверки знаний, не приносили, как правило, желаемых результатов

Форм контроля очень много, т.к. каждый учитель вправе придумать и провести собственные, кажущиеся ему наилучшими, контрольные задания. Государственный стандарт обозначил обязательные требования к форме и содержанию контрольных

мероприятий на уроках технологии: "Проверка соответствия учебной подготовки школьников требованиям стандарта проводится с помощью специально разработанной системы измерителей достижения стандарта образования.... Система измерителей должна быть содержательно валидна (т.е. должна полностью соответствовать требованиям стандарта), надежна (т.е. обеспечивать воспроизводимость полученных при проверке результатов) и объективна (т.е. не должна зависеть от личности проверяющего)».

Хорошо поставленный контроль позволяет учителю не только правильно оценить уровень усвоения учащимися изучаемого материала, но и увидеть свои собственные удаchi и промахи.

В зависимости от функций, которые выполняет контроль в учебном процессе, можно выделить три основных его вида:

- стартовый,
- промежуточный,
- итоговый,

Стартовый контроль обычно проводят в начале учебного года, полугодия, четверти, на первых уроках нового раздела учебного предмета или вообще нового предмета. Контроль в начале учебного года позволяет установить, что сохранилось и что "улетучилось" из того, что изучалось школьниками в предыдущем учебном году.

Важнейшей функцией промежуточного контроля является функция обратной связи. Обратная связь позволяет преподавателю получать сведения о ходе процесса усвоения у каждого учащегося. Она составляет одно из важнейших условий успешного протекания процесса усвоения.

Итоговый контроль приурочивается к концу учебного курса, четверти, полугодия или года. Это — контроль, завершающий значительный отрезок учебного времени.

В школьной практике существует несколько традиционных форм контроля знаний и умений учащихся, вот некоторые из них:

- устный опрос
- карточки
- краткая самостоятельная работа
- практическая или лабораторная работа
- тестовые задания

#### *1. Устная проверка знаний.*

Проверку знаний учащихся учитель осуществляет по-разному. Устная проверка может быть в форме фронтальной беседы, когда учитель задает вопросы всем учащимся. При этом происходит непосредственный контакт учителя с классом.

#### *2. Работа с карточками.*

Работе с карточками придается особое значение, так как такая проверка знаний дает возможность дифференцированно подойти к учащимся, проверить знания большого количества детей. Карточки, которые предлагаются на уроках учащимся, могут быть очень разными по содержанию, объему, оформлению. Кроме того, следует сделать карточки для сильных, средних и слабых учащихся, что позволяет использовать «зону ближайшего развития» каждого ученика, а, соответственно, поверить в свои возможности всем учащимся класса.

#### *4. Кратковременная самостоятельная работа.*

Здесь учащимся также задается некоторое количество вопросов, на которые предлагается дать свои обоснованные ответы. Понятно, что кратковременная самостоятельная работа требует гораздо больше времени, чем предыдущие формы контроля.

#### *5. Практическая или лабораторная работа.*

Практическая или лабораторная работа — достаточно необычная форма контроля, она требует от учащихся не только наличия знаний, но еще и умений применять эти знания в новых ситуациях, сообразительности. Лабораторная (или практическая) работа

активизирует познавательную деятельность учащихся, т.к. от работы с ручкой и тетрадью ребята переходят к работе с реальными предметами.

#### *б. Тестовые задания.*

Здесь учащимся предлагается несколько, обычно 2-3, варианта ответов на вопрос, из которых надо выбрать правильный. Эта форма контроля тоже имеет свои преимущества, неслучайно это одна из наиболее распространенных в последнее время форм контроля во всей системе образования. Учащиеся не теряют времени на формулировку ответов и их запись, что позволяет охватить большее количество материала за то же время.

Тестирование как одна из форм контроля заслуживают внимательного изучения и применения их на практике по целому ряду положительных характеристик:

- быстрота проверки выполненной работы;
- оценка достаточно большого количества учащихся;
- возможность проверки теоретического материала;
- проверка большого объема материала малыми порциями;
- объективность оценки результатов выполненной работы.

Возможность за 10-20 минут проверить и оценить знания всего класса улучшает обратную связь, делает ее регулярной. Систематическая проверка знаний не только способствует прочному усвоению учебного предмета, но и воспитывает сознательное отношение к учебе, формирует аккуратность, трудолюбие, целеустремленность, активизирует внимание, развивает способность к анализу. При тестовом контроле обеспечиваются равные для всех обучаемых условия проверки, т. е. повышается объективность проверки знаний.

При проверке определяются, прежде всего, пробелы в знаниях, что очень важно для продуктивного самообучения. Индивидуальная и дифференцированная работа с обучаемыми по предупреждению неуспеваемости также основывается на текущем тестировании.

Различают тесты по характеру деятельности испытуемых:

- *тест выбора верных ответов из общего числа предложенных в задании.*

На уроках технологии можно ограничиться тремя ответами для выбора правильного. При составлении ответов следует учитывать типичные ошибки учащихся.

Например: карман – это

- а) деталь; б) предмет; в) кокетка.

- *тест на установление истинности (ложности) утверждения.*

В нём предлагается лишь два ответа для выбора “да”, “нет”. Этот вид тестов содержит большую вероятность случайного выбора ответов. Во избежание указанного недостатка вопросы теста рекомендуется дублировать по содержанию, меняя лишь их конструкцию. Такие тесты проверяют умение учащихся рассуждать, делать выводы и отличать верное утверждение от неверного.

Например:

- а) Платье относится к плечевому изделию? (Да)

- *тест на заполнение пропусков в истинном утверждении (тест на дополнение).*

Например:

- 1) Кромка направлена вдоль нитей ....
- 2) У хлопка используют.....для изготовления ткани.

- *комбинированный тест.*

Воспитание самостоятельного, предприимчивого, ответственного, коммуникабельного, толерантного человека будущего, способного видеть и решать проблемы автономно, а также в группах, готового и способного постоянно учиться новому в жизни и на рабочем месте, самостоятельно и при помощи других находить и применять нужную информацию, работать в команде и т.д.

Все вышеперечисленные свойства и качества универсальны и необходимы любому человеку в любой профессиональной деятельности. Необходимость обучения подобным качествам (компетенциям) по существу и является ответом образования на вызовы современного общества, которое характеризуется все возрастающей сложностью и динамизмом. Эта задача успешно решается на уроках технологии при систематическом использовании различных видов, форм и методов контроля знаний и умений, а также внедрения различных нетрадиционных форм контроля знаний.

### 3. Основная часть.

Наступившее время называют веком технологий. В процессе технологической подготовки школьников решаются такие важные педагогические задачи как: воспитание нравственно-трудовых качеств личности (трудолюбие, дисциплинированность, способность работать в коллективе, нести ответственность за свою деятельность); воспитание культуры труда и технологической культуры; формирование у учащихся общетрудовых и технологических знаний, умений, навыков, способов обращения с распространенными средствами труда. Уроки технологии способствуют развитию творческих способностей, познавательной активности школьников, умений находить способы разрешения противоречий, планировать цели труда, его результат и ход; формированию экономного, бережного отношения к природе, развитию умения достигать поставленной цели, создавать объект труда от идеи до воплощения.

Контроль знаний учащихся является составной частью процесса обучения.

По определению, контроль - это соотношение достигнутых результатов с запланированными целями обучения.

Контроль теоретических знаний учащихся является важным элементом процесса обучения, и естественно, что разные его стороны привлекают постоянное внимание специалистов и учителей школы. Меня заинтересовала тема изменения и возможность введения новых форм контроля знаний и умений учащихся в процессе обучения, а также вопросы: какими критериями руководствуются учителя, планируя контрольные этапы? На какие знания надо опираться, чтобы составить и провести эффективный контроль знаний и умений учащихся? Каким образом контроль знаний и умений влияет на развитие личностных и профессиональных компетенций учащихся?

Поиск ответов на эти вопросы сподвигло меня на разработку комплекта дидактических материалов по методу «Крестики-нолики».

Контроль знаний необходим при всякой системе обучения и при любой организации учебного процесса. Это средство управления учебной деятельностью учащихся.

Во-вторых, эта цель предполагает воспитание у обучающихся таких личностных и профессиональных качеств, как ответственность за выполненную работу, проявление инициативы, организованность, сообразительность, точность действий, глазомер, внимательность, сосредоточенность, целеустремленность.

В-третьих, конкретизация основной цели контроля связана с обучением учеников приемам взаимоконтроля и самоконтроля, формированием потребности в самоконтроле и взаимоконтроле.

Чрезвычайно важно, чтобы оценочная деятельность педагога осуществлялась им в интересах социально-психологического развития ребенка. Для этого она должна быть адекватной, справедливой и объективной.

Остановимся на объективной стороне оценочной деятельности педагога. Широко известен ряд типичных субъективных тенденций или ошибок оценивания, к наиболее распространенным из которых относят:

- ошибки великодушия,

- ореола,
- центральной тенденции,
- контраста,
- близости,
- логические ошибки.

*Ошибки "великодушия" или "снисходительности"* проявляются в выставлении педагогом завышенных оценок.

*Ошибки "центральной тенденции"* проявляются у педагогов в стремлении избежать крайних оценок. Например, в школе - не ставить двоек и пятерок.

*Ошибка "ореола"* связана с известной предвзятостью педагогов и проявляется в тенденции оценивать положительно тех школьников, к которым они лично относятся положительно, соответственно отрицательно оценивать тех, к которым личное отношение отрицательное.

*Ошибки "контраста"* при оценивании других людей состоят в том, что знания, качества личности и поведение обучающегося оцениваются выше или ниже в зависимости от того, выше или ниже выражены те же характеристики у самого педагога. Например, менее собранный и организованный преподаватель будет выше оценивать учеников, отличающихся высокой организованностью, аккуратностью и исполнительностью.

*Ошибка "близости"* находит свое выражение в том, что педагогу трудно сразу после двойки ставить пятерку, при неудовлетворительном ответе "отличника" учитель склонен пересмотреть свою отметку в сторону завышения.

*"Логические" ошибки* проявляются в вынесении сходных оценок разным психологическим свойствам и характеристикам, которые кажутся им логически связанными. Типичной является ситуация, когда за одинаковые ответы по учебному предмету нарушителю дисциплины и примерному в поведении школьнику выставляют разные оценки.

Перечисленные субъективные тенденции оценивания обучающихся в социальной психологии часто называют ошибками, бессознательно допускаемые всеми людьми. Педагог, вынося оценку, должен каждый раз обосновывать ее, руководствуясь логикой и существующими критериями. Опытные учителя знают об этом и постоянно обращаются к такому обоснованию, что и предохраняет их от конфликтов с обучаемыми.

Интересно и то, что учителя, как оказалось, непроизвольно обращаются к тем ученикам, которые сидят за первыми партами, и склонны выставлять им более высокие баллы. Много зависит от субъективных склонностей педагога. Оказалось, например, что учителя с хорошим почерком отдают предпочтение "каллиграфистам", т.е. учащимся с красивым почерком. Педагоги, чувствительные к правильному произношению, часто несправедливо наказывают учеников с дефектами речи.

Именно педагогический субъективизм является главной причиной, по которой нынешние школьники отдают предпочтение компьютерным и тестовым формам контроля с минимальным участием педагогов.

Педагог должен сознательно стремиться к объективной и реальной оценке выполненной учащимся работы. Кроме того, необходимо каждый раз объяснять обучающимся, какая, почему и за что выставляется оценка.

Еще одной причиной необъективной педагогической оценки является недостаточная разработанность критериев оценивания. Поэтому педагоги ищут способы повышения стимулирующей роли пятибалльной шкалы.

### **Метод тестового контроля «Крестики-нолики».**

В основе уроков технологии заложена практическая деятельность учащихся (80% времени урока). Следовательно, формы и методы контроля теоретических знаний на уроке должны занимать небольшой промежуток времени в рамках предварительного и текущего контроля, обобщать полученные знания при изучении разделов и тем курса, а также позволять проверить и оценить знания всего класса. Один из путей разрешения проблем индивидуального разноуровневого обучения, а также оперативной оценки знаний



учащихся на уроках технологии — это тестирование изученного теоретического материала.

В настоящее время тестирование стало одной из форм контроля в школе. Формирование у учащихся умения работать с тестами на уроках технологии можно и нужно начинать с 5 класса. Тесты как одна из форм контроля заслуживают внимательного изучения и применения их на практике по целому ряду положительных характеристик:

- быстрота проверки выполненной работы;
- оценка достаточно большого количества учащихся;
- возможность проверки теоретического материала;
- проверка большого объема материала малыми порциями;
- объективность оценки результатов выполненной работы.

Предложенный метод «Крестики-нолики» имеет ряд преимуществ перед тестированием с выбором правильных ответов из нескольких предложенных вариантов. (Приложение 1.)

Во-первых, используется игровой вариант, который знаком учащимся и позволяет в игровой форме закрепить полученные знания. Задания теста подобраны так, что охватывают основные понятия изучаемой темы. Этот метод вносит разнообразие в учебную работу, повышает интерес к предмету.

Во-вторых, возможность за 10-20 минут проверить и оценить знания всего класса улучшает обратную связь, делает ее регулярной. Систематическая проверка знаний не только способствует прочному усвоению учебного предмета, но и воспитывает сознательное отношение к учебе, формирует аккуратность, трудолюбие, целеустремленность, активизирует внимание, развивает способность к анализу.

В – третьих, при подобном методе тестирования обеспечиваются равные для всех обучаемых условия проверки, т. е. повышается объективность проверки знаний. Во время контроля теоретических знаний используются одинаковые формы для заполнения учащимися правильных ответов, используя обозначения «+» или «0». (Приложение 2.)

В-четвертых, регулярное использование метода «Крестики-нолики» для раздела «Технологии обработки пищевых продуктов» для 5-7 классов вынуждает учащихся готовиться к каждому уроку, работать систематически, чем и решается проблема эффективности и необходимой прочности теоретических знаний.

#### **4. Заключение.**

Использование на уроках различных видов контроля знаний и умений побуждает учащихся постоянно готовиться к урокам, что решает проблему прочности усвоения знаний. Систематический контроль помогает каждого ребёнка заставить думать, мыслить, рассуждать, сопоставлять и делать самостоятельно определённые выводы, способствует быстрому, осмысленному и более прочному запоминанию.

Результаты внедрения метода «Крестики-нолики» для тестирования и закрепления изученного материала позволяют:

1. Значительно улучшилось качество знаний и успеваемость.
2. Сформировались навыки самостоятельного совершенствования и углубления знаний по технологии, что в свою очередь, способствует развитию интереса к этому предмету и использование, полученных знаний и умений на практике.
3. Повысился уровень самоконтроля и самоанализа, познавательной активности, идёт формирование профессиональных и личностных компетенций ученика: организованность, сообразительность, точность действий, глазомер, внимательность, сосредоточенность, целеустремленность.

Применение метода «Крестики-нолики» на уроках технологии позволило:

- сэкономить время на уроках;

- совершенствовать традиционные методы обучения, контроля знаний и умений;
- реализовывать личностный и дифференцированный подходы в обучении;
- повысить мотивацию обучения;
- качественно улучшить степень усвоения предмета.

#### **4. Список использованной литературы.**

1. Технология: 5-9 классы: методическое пособие к предметной линии учебников по технологии Е.С. Глозман и др./ Е.С. Глозман, Е.Н. Кудаква. – М: Просвещение, 2023.
2. Технология: 5-й класс: учебник/ Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л.Хотунцев и др.-4-е перераб. – Москва, Просвещение, 2023.
3. Технология: 6-й класс: учебник/ Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л.Хотунцев и др.-4-е перераб. – Москва, Просвещение, 2023.

## Комплект дидактических материалов.

**Технология. 5 класс (девочки). Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов».****Тестирование/ закрепление изученного материала по теме «Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне». 5 класс**

Вопросы:

1. Для приготовления первых, вторых и третьих блюд необходимо иметь: набор кастрюль разных размеров, сотейник, набор сковородок, противни, формы. (+)
2. К столовой посуде относятся: дуршлаг, мясорубка, шумовка, ножи, тёрки, сито и многое другое. (0)
3. Сервиз-это набор столовой посуды. (+)
4. Посуду и столовые приборы моют холодной водой и только с внешней стороны (-)
5. При покупке пищевых продуктов следует обращать внимание на сроки годности и условия хранения. (+)
6. Включать и выключать электроприборы следует мокрыми руками, берясь за шнур (-)
7. Керамическая посуда изготавливается из стекла.(0)
8. К столовым приборам относятся: ложки, вилки, ножи. (+)
9. Для разделки мяса, рыбы, овощей и хлеба нужно иметь отдельные разделочные доски с маркировкой. (+)

Ответы.

1. +	2. 0	3. +
4. 0	5. +	6. 0
7. 0	8. +	9. +

**Тестирование/ закрепление изученного материала по теме «Технологии приготовления блюд из яиц». 5 класс**

Вопросы:

1. Яйца-это пищевой продукт, богатый белками, витаминами и минеральными веществами. (+)
2. Самой питательной частью яйца является скорлупа .(0)
3. Мытые яйца можно хранить не больше 8 дней.(+)
4. Яйца вкрутую варят 20 минут. (0)
5. Яйца «в мешочек»: желток и белок свернулись, твердые. (0)
6. Чтобы яйцо с надтреснутой скорлупой не вытекло при варке, нужно в кипящую воду насыпать 1-2 чайные ложки соли. (+)
7. Часто на завтрак подают суп. (0)
8. Сервировка стола-это подготовка и оформление стола к приёму пищи.(+)
9. Этикет-это установленный порядок поведения за столом. (+)

Ответы.

1. +	2. 0	3. +
4. 0	5. 0	6. +
7. 0	8. +	9. +

**Тестирование/ закрепление изученного материала по теме «Технологии приготовления бутербродов и горячих напитков». 5 класс**

Вопросы:

1. Простые бутерброды состоят из нескольких слоёв. (0)
2. Бутерброд-закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены пищевые продукты. (+)
3. Толщина куска хлеба в бутербродах – 50 мм. (0)
4. Канапе-это разновидность закусочных бутербродов маленького размера, состоящих из нескольких слоёв. (+)
5. Бутерброды располагаются на блюде в 3-5 слоёв. (0)
6. При приготовлении бутербродов кусочки хлеба должны быть одинаковой толщины и аккуратно нарезаны. (+)
7. Готовые бутерброды хранят в холодильнике не более 3 часов. (+)
8. К горячим напиткам относят чай, кофе, какао и горячий шоколад. (+)
9. Заварочный чайник ополаскивают кипятком, чтобы прогреть. (+)

Ответы.

1. 0	2. +	3. 0
4. +	5. 0	6. +
7. +	8. +	9. +

**Тестирование/ закрепление изученного материала по теме «Значение овощей в питании человека. Технологии приготовления блюд из овощей». 5 класс**

Вопросы:

1. В овощах, особенно сырых, содержится много витаминов, минеральных веществ и клетчатки (+)
2. Овощные салаты обычно подают к столу в конце трапезы (0)
3. Салат-это блюдо из различных пищевых продуктов, заправленных сметаной, растительным маслом, майонезом, салатной заправкой. (+)
4. Салаты из сырых овощей являются важным источником белка и углеводов. (0)
5. Салаты условно можно разделить на овощные, мясные, рыбные, фруктовые, смешанные (ассорти) (+)
6. Свёклу и морковь варят в солёной воде (0)
7. Хранить салаты лучше в металлической посуде (0)
8. Салаты заправляют перед подачей на стол (+)

9. Срок хранения незаправленных салатов в холодильнике не более 12 часов, а заправленных – 6 часов. (+)

Ответы.

1. +	2. 0	3. +
4. 0	5. +	6. 0
7. 0	8. +	9. +

**Технология. 6 класс (девочки). Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов».**

**Тестирование/ закрепление изученного материала по теме «Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки». 6 класс**

Вопросы:

1. Крупы представляют собой целые или раздробленные зёрна злаковых, гречихи и семян бобовых, с которых полностью или частично удалены оболочки (+)
2. Вкус круп чуть солоноватый. (0)
3. Крупы обладают высокой питательной ценностью, хорошей усвояемостью. (+)
4. При шлифовании в крупах увеличивается время варки (0)
5. Вкус круп чуть сладковатый, у овсяной и пшена допускается слабая горечь. (+)
6. При замачивании и варке крупы в воде, масса и объем крупы уменьшается.(0)
7. В бобовых содержится много жиров и углеводов (0)
8. По консистенции каши делят на рассыпчатые, вязкие и жидкие. (+)
9. Горох и фасоль перед варкой замачивают в холодной воде до полного набухания. (+)

Ответы.

1. +	2. 0	3. +
4. 0	5. +	6. 0
7. 0	8. +	9. +

**Тестирование/ закрепление изученного материала по теме «Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки». 6 класс**

Вопросы:

1. Макароны изготавливают из пшеничной муки твёрдых сортов в виде трубочек, нитей, ленточек и различных фигурок. (+)
2. Для приготовления макаронных изделий используется дрожжевое тесто. (0)
3. Формование макаронных изделий осуществляется двумя способами: прессованием и штампованием. (+)
4. Цвет отварных макаронных изделий серый. (0)

5. Отварные макаронные изделия должны быть соединены между собой. (0)
6. Для приготовления используется пресное тесто, состоящее из муки и воды (+)
7. Масса макаронных изделий при варке уменьшается в 2,5-3 раза. (0)
8. При приготовлении макаронные изделия варят, опуская в кипящую подсоленную воду. (+)
9. Готовые макароны откидывают на дуршлаг, промывают горячей водой, заправляют сливочным маслом. (+)

Ответы.

1. +	2. 0	3. +
4. 0	5. 0	6. +
7. 0	8. +	9. +

**Тестирование/ закрепление изученного материала по теме «Технологии производства молока и их кулинарной обработки». 6 класс**

Вопросы:

1. Чаще всего в питании человека используется козье молоко. (0)
2. Коровье молоко белого цвета с желтоватым оттенком. (+)
3. Пастеризованное молоко можно хранить полгода. (0)
4. При стерилизации увеличивается срок хранения молока, но снижается пищевая ценность. (+)
5. Молочные супы готовят только на молоке без добавления воды. (0)
6. Для приготовления блюд из молока и молочных продуктов используют кастрюли с толстым дном. (+)
7. Вкус каши сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока. (+)
8. Молочный суп или жидкую кашу следует подавать в глубоких тарелках (диаметром 24 см). (+)
9. Чтобы молоко при кипячении не «убежало» и дольше оставалось свежим, можно положить в кастрюлю кусочек сахара и охлаждать молоко с открытой крышкой. (+)

Ответы.

1. 0	2. +	3. 0
4. +	5. 0	6. +
7. +	8. +	9. +

**Тестирование/ закрепление изученного материала по теме «Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов». 6 класс**

Вопросы:

1. Из кисломолочных продуктов наиболее популярны простокваша, ряженка, йогурт, варенец, кефир и др. (+)

2. Простокваша – просто сваренное молоко. (0)
3. Кисломолочные продукты улучшают работу желудочно-кишечного тракта, утоляют жажду, благотворно действуют на нервную систему. (+)
4. Для густоты в сметану надо добавлять крахмал. (0)
5. Творог используется для профилактики заболеваний печени, укреплению костей. (+)
6. Хранят творог 7 суток в морозильной камере. (0)
7. Творог богат клетчаткой. (0)
8. В зависимости от содержания жира творог бывает жирный (до 18%), полужирный (9-10%) и нежирный. (+)
9. По виду обработки блюда из творога делят на отварные, жареные, запечённые. (+)

Ответы.

1. +	2. 0	3. +
4. 0	5. +	6. 0
7. 0	8. +	9. +

### Тестирование/ закрепление изученного материала по теме «Технология приготовления холодных десертов». 6 класс

Вопросы:

1. Плоды и ягоды очень богаты сахаром, витаминами, органическими кислотами и минеральными солями. (+)
2. Сладкие блюда, которые подают в начале трапезы, называются десертными (0)
3. По температуре подачи сладкие блюда делят на горячие и холодные. (+)
4. Компот готовят из свежих, сушёных и замороженных овощей. (0)
5. Подают компоты в кастрюлях с половниками (0)
6. В качестве десертов можно подавать свежие фрукты и ягоды. (+)
7. Для приготовления киселей используют муку. (0)
8. Приготовление киселей состоит из двух этапов: приготовление сиропа и заваривание крахмала. (+)
9. Кремы, желе, мороженное подают в креманках или вазочках и едят чайной ложкой. (+)

Ответы.

1. +	2. 0	3. +
4. 0	5. 0	6. +
7. 0	8. +	9. +

**Технология. 7 класс (девочки). Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов».**

**Тестирование/закрепление изученного материала по теме «Виды теста и выпечки» 7 класс**

Вопросы:

1. Чтобы испечь изделия из теста нужно иметь муку, жидкость, масло, яйца, сахар, разрыхлитель (+)
2. Бисквитное тесто готовят с применением дрожжей (0)
3. Одним из основных ингредиентов пряника является мед (+)
4. Песочное тесто после выпечки становится рассыпчатым, потому что его долго раскатывают (0)
5. Разрыхлителем в дрожжевом тесте является сахар (0)
6. Бисквит – это тесто из муки, сахара и яиц (+)
7. Для получения фигурок из песочного теста используют стеклянные розетки (0)
8. Перед работой на кухне, следует вымыть руки и надеть фартук, волосы спрятать под косынку (+)
9. Пресным называется тесто, приготовленное без использования дрожжей(+)

Ответы.

1. +	2. 0	3. +
4. 0	5. 0	6. +
7. 0	8. +	9. +

**Тест по теме «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» 7 класс**

Вопросы:

1. Чтобы молоко быстрее закисло, положите в него корочку черного хлеба. (+)
2. Пастеризация молока – это нагрев выше 100 градусов, срок хранения увеличивается до шести месяцев (0)
3. Молочные супы и каши подают к столу горячими (+)
4. Срок хранения сгущённого молока от 2-5 суток (0)
5. Творожные изделия – это творожная масса, творожные сырки, торты, кремы, пасты (+)
6. При приготовлении домашнего творога простоквашу нужно заморозить (0)
7. В тесто для приготовления сырников обязательно кладут соду (0)
8. Кумыс – это напиток из кобыльего молока (+)
9. Творог – это нежидкий кисломолочный продукт белого цвета, полученный путем сквашивания молока с отделением сыворотки (+)

Ответы.

1. +	2. 0	3. +
------	------	------



4. 0	5. +	6. 0
7. 0	8.+	9.+

### Тест по теме «Изделия из жидкого теста» 7 класс

Вопросы:

1. Блины жарят с одной стороны, чтобы завернуть начинку, а затем обжарить еще раз. (+)
2. Для выпечки блинов готовят очень густое тесто (0)
3. Перед приготовлением теста муку просеивают через сито, чтобы удалить сор, разрыхлить и насытить воздухом (+)
4. Разрыхлитель добавляют в тесто в первую очередь (0)
5. Оладьи готовят из очень жидкого теста (0)
6. Чтобы тесто сделать пористым, воздушным, нужно добавить в него разрыхлитель (+)
7. Блинный пирог – это стопка блинов, завернутых конвертиком (0)
8. Припёк – это какие – либо продукты, запечённые внутри блина (+)
9. Блинный пирог подают в горячем или холодном виде, разрезав на порции (+)

Ответы.

1. +	2. 0	3. +
4. 0	5. 0	6. +
7. 0	8.+	9.+

### Тест по теме «Технология приготовления изделий из слоёного и песочного теста» 7 класс

Вопросы:

1. Чтобы слои слоёного теста не смешивались, тесто всегда должно быть тёплым (0)
2. В результате многократного раскатывания и складывания образуется 256 слоёв теста (+)
3. При выпечке слоёного теста противень смазывают маслом (0)
4. Поверхность слоёных изделий смазывают яйцом, не затрагивая боковых поверхностей (+)
5. В состав песочного теста не входит разрыхлитель (0)
6. Изделия из песочного теста раскладывают на смазанный маслом противень (+)
7. Слоёное тесто обязательно охлаждают в холодильнике (+)
8. Выпекают слоёные изделия при температуре 200 градусов в течение 15-20 минут (+)
9. Печенье из песочного теста выпекают 15-20 минут при температуре 180 градусов (+)

Ответы.

1. 0	2. +	3. 0
4. +	5. 0	6. +
7. +	8. +	9. +

**Тест по теме «Технология приготовления сладостей десертов, напитков» 7 класс**

Вопросы:

1. Цукаты – это сваренные в сахарном сиропе, а затем подсушенные и засахаренные фрукты (+)
2. Сироп для цукатов варят из молока и сахара (0)
3. Сладкую колбаску не выпекают, а замораживают (+)
4. Безе – это воздушное печенье из муки яиц и масла (0)
5. При приготовлении безе противень нужно смазать маслом или застелить пергаментной бумагой (+)
6. Меренги выпекают при температуре 200 градусов 60 минут (0)
7. Десерты являются самостоятельным блюдом и могут заменить завтрак или обед, или ужин (0)
8. Десерт – это сладкое блюдо, подаваемое после основного, в конце трапезы (+)
9. Из горячих напитков к десерту относят чай и кофе (+)

Ответы.

<del>1. +</del>	2. 0	3. +
4. 0	<del>5. +</del>	6. 0
7. 0	8. +	<del>9. +</del>

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

Автономная некоммерческая профессиональная  
образовательная организация  
«Кубанский институт профессионального образования»

Историческое удостоверение выдано в соответствии с п. 10 ч. 1 ст. 100

**Брус**  
**Наталья**  
**Эрнестовна**

представителем квалификационной комиссии (имя)

# УДОСТОВЕРЕНИЕ

О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

231201074777

Документ о квалификации

Регистрационный номер

10295-ПК

Горизонт

Краснодар



Автономной некоммерческой профессиональной  
образовательной организации  
«Кубанский институт профессионального образования»

по дополнительному профессиональному образованию

«Модернизация педагогической деятельности  
учителей технологии ФГОС ООО»

с 05.07.2021 г. по 26.07.2021 г.

в объеме

**108 часов**

КОПИЯ ВЕРНА

Директор МАДУ МО  
Динской район СОШ №35

Вашенко С. В.



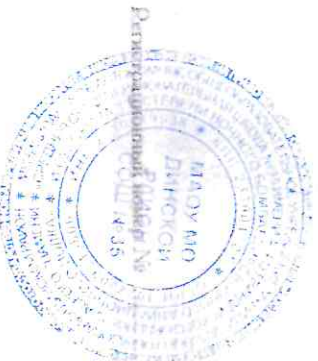
О.С. Пензик

КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное образовательное учреждение  
дополнительного профессионального образования  
«Институт развития образования» Краснодарского края  
(ГБОУ ИРО Краснодарского края)

# УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

231500004566



1961422

**КОПИЯ ВЕРНА**

Директор МАОУ МО  
Динской район СОШ №35

Вашенко С. В.



Протокол (а) с классификацией и (или) ...

Классификация работы на тему: ...

Рецензент  
Секретарь

Дата выдачи

09 июля 2022 г.

Т.А. Гайдук  
К.А. Кузьмина

Брус Наталья Эрнестовна

с 01 июля 2022 г. по 09 июля 2022 г.

ГБОУ ИРО Краснодарского края

по теме: «Реализация требований обновленных ФГОС НОО,  
ФГОС ООО в работе учителя»

в объеме: 36 часов

За время обучения сама(а) заметы и экзамены по окончании  
предприятия

Наименование	Объем	Отметка
Нарядность и методические обеспечения высшего образования ФГОС НОО, ФГОС ООО	13 часов	зачтено
Дальнейшее образование ФГОС НОО, ФГОС ООО в предметном обучении	22 часа	зачтено
Итоговая аттестация	1 час	зачтено



# БЛАГОДАРНОСТЬ

**Бреус**

**Наталье Эрнестовне**

*учителю технологии бюджетного общеобразовательного учреждения  
муниципального образования Динской район «Средняя  
общеобразовательная школа № 35 имени 46-го Гвардейского орденов  
Красного Знамени и Суворова 3-й степени ночного бомбардировочного  
авиационного полка»*

**За многолетний и добросовестный труд,  
высокий профессионализм, значительный  
вклад в развитие системы образования  
Динского района, в связи с празднованием  
Дня учителя**

Глава муниципального образования  
Динской район



**Е.Н. Пергун**

2021 год  
Станица Динская

**КОПИЯ ВЕРНА**

Директор МАОУ МО

Директор Динского района

Вашенко С. В.



Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края

# ПОЧЕТНАЯ ГРАМОТА

*награждается*

**Бреус  
Наталья Эрнестовна,**

учитель технологии

муниципального автономного общеобразовательного учреждения  
муниципального образования Динской район «Средняя  
общеобразовательная школа № 35 имени 46 Гвардейского  
орденов Красного Знамени и Суворова 3-й степени  
ночного бомбардировочного авиационного полка»,

за высокий профессионализм,  
добросовестный труд и большой личный вклад  
в систему образования Краснодарского края

Министр



Е.В. Воробьева

Приказ от 10 мая 2023 г. № 1311  
г. Краснодар