Примерная форма представления заданий, вопросов первого этапа квалификационного экзамена при прохождении аттестации педагогических работников на присвоение высшей квалификационной категории

Предметная область, направление педагогической деятельности: **«Трудовое обучение. Обслуживающий труд»**

Вариативная часть (сумма баллов – 22)

Выберите правильный ответ(ы)

1. Какому баллу соответствуют следующие показатели оценки результатов учебной деятельности учащихся при осуществлении контроля с использованием десятибалльной шкалы: владение учебным материалом, оперирование им в знакомой ситуации, наличие в ответе единичных несущественных ошибок, устраняемых при незначительной помощи учителя. Самостоятельное выполнение работы.

а) 5 б) 7 в) 8 г) 9

2. Выберите правильный вариант. Цель учебного предмета «Трудовое обучение. Обслуживающий труд», определённая в учебной программе «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» (8-9 классы):

а) овладение системой терминов, понятий и теорий, объясняющих основы графической и технологической грамотности, практических умений ведения домашнего хозяйства;

в) выявление удовлетворения потребностей детей в трудовой деятельности, в реализации творческих замыслов в процессе учебно-трудовой деятельности;

г) формирование общетрудовых и технико-технологических знаний, умений, навыков, приобретение опыта трудовой, хозяйственно-бытовой деятельности.

3. От чего зависят хлебопекарные качества пшеничной муки?

а) от сорта муки,

б) от способа хранения,

в) от содержания в ней клейковины,

г) от способа замеса теста.

4. В мастерской имеющей площадь 80 м2 по правилам пожарной безопасности должно быть:

а) 1 огнетушитель

б) 2 огнетушителя

в) 3 огнетушителя

5. За счет чего достигается самостоятельность при выполнении учащимися заданий по трудовому обучению?

а) личный контроль качества (проверка) готовой продукции

б) применение различных технических устройств (тренажеров)

в) выполнение заданий по образцу
г) использование инструкционных карт
д) подбор режимов работы
е) самостоятельный разбор чертежей
ж) внимательное наблюдение учителя и корректировка работы

6. Растворимые органические вещества, которые регулируют процесс обмена веществ в организме человека, снижают утомляемость, повышают работоспособность и сопротивляемость заболеваниям называются:

а) вода;
б) минеральные вещества;
в) витамины;
г) углеводы;
д) жиры.

7. Пашотница – это:

а) подставка для вареного яйца;
б) посуда для приготовления жюльена;
в) подставка для цветов при составлении икебаны;
г) конструкция для поддержания вьющихся растений.

8. В белорусской народной кулинарии продукты, которые составляли основу блюда по количеству и по своей решающей роли в нем, называются:

а) приварки;
б) присмаки;
в) заколоты;
г) волога;
д) закрасы.

9. Какой из стилей одежды отличается большим разнообразием и декоративностью форм и деталей, сложной конструкцией, нарядностью отделки?

а) милитари,
б) сафари,
в) фантази,
г) ретро,
д) аутентичный.

10. Какие формы организации уроков относятся к развивающему обучению?
а) работа по образцу;
б) работа над проектом;
в) работа по технологическим картам;
г) лабораторные работы.

11. Изменение масштаба рисунка вышивки можно выполнить с помощью:

а) линейки и циркуля
б) кульмана
в) координатной сетки
г) ксерокса
д) графического редактора

12. Рассчитайте количество петель, которое необходимо набрать на спицы для вязания детали туники. Ширина спинки по линии низа 40 см., плотность вязания – 2,5 петли в 1 см.
Опишите расчет и запишите ответ.