**Оценочный лист 1**

Практическая работа «Вышивание»  
Ф.И.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ класс\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Критерии для оценки** | **Количество баллов** | **Самооценка** | **Оценка учителя** |
| 1 | Умение правильно подготовиться к работе: – подбор материалов, инструментов и приспособлений – организация рабочего места | 1  1 |  |  |
| 2 | Умение аккуратно оформить работу | 1 |  |  |
| 3 | Умение работать самостоятельно | 1 |  |  |
| 4 | Умение уважать окружающих, соблюдая дисциплину на уроке | 1 |  |  |
| 5 | Умение соблюдать охрану труда | 1 |  |  |
| 6 | Умение правильно определять порядок работы | 1 |  |  |
| 7 | Умение ориентироваться на схеме и на ткани – правильно определена середина на схеме и на образце – соответствие рисунков на схеме и на образце | 1  1 |  |  |
| 8 | Умение выполнять образцы вышивки крестом – правильно закреплена нить в начале работы – правильно закреплена нить в конце работы – правильно выполнены горизонтальные (вертикальные) ряды – правильно выполнены стежки по диагонали – все верхние стежки расположены в одном направлении – отсутствие узлов и петель на изнаночной стороне | 1 1 1  2 2  1 |  |  |
| 8 | Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов. | 1 |  |  |
|  | **ИТОГО (сумма баллов)** | **18** |  |  |
|  | **Уровень выполнения работы** |  |  |  |
|  | **Отметка** |  |  |  |

Характеристика уровней выполнения работы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Уровень | Низкий | Пониженный | Базовый | Повышенный | Высокий |
| Баллы | 0-3 | 4-7 | 8-11 | 12-15 | 16-18 |
| Отметка |  | 2 | 3 | 4 | 5 |

**Оценочный лист 2**

Практическая работа «Изучение свойств  тканей из хлопка и льна»  
Ф.И.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ класс\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Критерии для оценки** | **Количество баллов** | **Самооценка** | **Оценка учителя** |
| 1 | Умение правильно подготовиться к работе: – подбор материалов, инструментов и приспособлений – организация рабочего места | 1  1 |  |  |
| 2 | Умение аккуратно оформить работу | 1 |  |  |
| 3 | Умение работать самостоятельно | 1 |  |  |
| 4 | Умение уважать окружающих, соблюдая дисциплину на уроке | 1 |  |  |
| 5 | Умение работать в группе | 1 |  |  |
| 6 | Умение соблюдать охрану труда | 1 |  |  |
| 7 | Умение работать по плану | 1 |  |  |
| 8 | Умение сравнивать образцы | 1 |  |  |
| 9 | Умение записывать результаты работы | 1 |  |  |
| 10 | Умение применять полученные знания – умение отличить ткани из хлопка и льна друг от друга – умение выявить ткани из хлопка и льна из ассортимента тканей | 1  2 |  |  |
| 11 | Умение называть свойства ткани | 1 |  |  |
| 12 | Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов. | 1 |  |  |
|  | **ИТОГО (сумма баллов)** | **15** |  |  |
|  | **Уровень выполнения работы** |  |  |  |
|  | **Отметка** |  |  |  |

Характеристика уровней выполнения работы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Уровень | Низкий | Пониженный | Базовый | Повышенный | Высокий |
| Баллы | 0-3 | 4-6 | 7-9 | 10-12 | 13-15 |
| Отметка |  | 2 | 3 | 4 | 5 |

**Оценочный лист 3**

Практическая работа «Приготовление теста»  
Группа  \_\_\_класса:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Критерии для оценки** | **Количество баллов** | **Самооценка** | **Оценка учителя** |
| 1 | Умение правильно подготовиться к работе: – подбор оборудования, инструментов и приспособлений – организация рабочего места | 1 1 |  |  |
| 2 | Умение работать в группе – умение формировать рабочую группу – способность к коллективному решению задач – взаимопомощь – доброжелательность | 1 1 1 1 |  |  |
| 3 | Умение работать самостоятельно | 1 |  |  |
| 4 | Умение уважать окружающих, соблюдая дисциплину на уроке | 1 |  |  |
| 5 | Умение соблюдать охрану труда | 1 |  |  |
| 6 | Умение правильно определять порядок работы | 1 |  |  |
| 7 | Умение работать по инструкционной карте | 1 |  |  |
| 8 | Умение просеивать муку | 1 |  |  |
| 9 | Умение замесить тесто | 2 |  |  |
| 10 | Умение раскатать тесто | 2 |  |  |
| 11 | Умение выполнить оформление готового блюда | 2 |  |  |
| 12 | Умение сервировать стол | 2 |  |  |
| 13 | Умение убрать своё рабочее место – организация во время работы – чистота и порядок по окончании работы – по окончании работы посуда вымыта – по окончании работы оборудование, инструменты и приспособления убраны на место | 2 1 2 2 |  |  |
| 14 | Соблюдение этикета и правил поведения за столом | 2 |  |  |
| 15 | Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов. | 1 |  |  |
|  | **ИТОГО (сумма баллов)** | **30** |  |  |
|  | **Уровень выполнения работы** |  |  |  |
|  | **Отметка** |  |  |  |

Характеристика уровней выполнения работы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Уровень | Низкий | Пониженный | Базовый | Повышенный | Высокий |
| Баллы | 0-6 | 7-12 | 13-18 | 19-24 | 25-30 |
| Отметка |  | 2 | 3 | 4 | 5 |

**Оценочный лист 4**

Практическая работа по кулинарии  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
Группа\_\_\_\_\_класса:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Критерии для оценки** | **Количество баллов** | **Самооценка** | **Оценка учителя** |
| 1 | Умение правильно подготовиться к работе: – подбор оборудования, инструментов и приспособлений – организация рабочего места | 1 1 |  |  |
| 2 | Умение работать в группе – умение формировать рабочую группу – способность к коллективному решению задач – взаимопомощь – доброжелательность | 1 1 1 1 |  |  |
| 3 | Умение работать самостоятельно | 1 |  |  |
| 4 | Умение уважать окружающих, соблюдая дисциплину на уроке | 1 |  |  |
| 5 | Умение соблюдать охрану труда | 1 |  |  |
| 6 | Умение правильно определять порядок работы | 1 |  |  |
| 7 | Умение работать по инструкционной карте | 1 |  |  |
| 8 | Первичная обработка продуктов | 1 |  |  |
| 9 | Тепловая обработка продуктов | 2 |  |  |
| 10 | Качество готового блюда  – внешний вид – запах – вкус – консистенция | 1 1 1 1 |  |  |
| 11 | Умение выполнить оформление готового блюда | 2 |  |  |
| 12 | Умение сервировать стол | 2 |  |  |
| 13 | Умение убрать своё рабочее место – организация во время работы – чистота и порядок по окончании работы – по окончании работы посуда вымыта – по окончании работы оборудование, инструменты и приспособления убраны на место | 2 1 2 2 |  |  |
| 14 | Соблюдение этикета и правил поведения за столом | 2 |  |  |
| 15 | Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов. | 1 |  |  |
|  | **ИТОГО (сумма баллов)** | **32** |  |  |
|  | **Уровень выполнения работы** |  |  |  |
|  | **Отметка** |  |  |  |

Характеристика уровней выполнения работы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Уровень | Низкий | Пониженный | Базовый | Повышенный | Высокий |
| Баллы | 0-6 | 7-12 | 13-18 | 19-25 | 26-32 |
| Отметка |  | 2 | 3 | 4 | 5 |