**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 | 11 |   |   |
| 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 | 11 |   |   |
| 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 | 111221 |   |   |
| 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 | 11 |   |   |
| 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 | 12 |   |   |
| 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 | 11 |   |   |
| 2 | Умение работать в группе– умение формировать рабочую группу– способность к коллективному решению задач– взаимопомощь– доброжелательность | 1111 |   |   |
| 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 | 2122 |   |   |
| 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 | 11 |   |   |
| 2 | Умение работать в группе– умение формировать рабочую группу– способность к коллективному решению задач– взаимопомощь– доброжелательность | 1111 |   |   |
| 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 | 1111 |   |   |
| 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 | 2122 |   |   |
| 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 |