Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по английскому языку в 6 классе

Пояснительная записка

Работа над проектом предназначена для 6 класса для вовлечения учащихся в проектную исследовательскую деятельность на английском языке.

Цель проектной работы - познакомить учащихся с основами проектной деятельности с целью дальнейшего применения полученных знаний и умений для решения конкретных практических задач, развитие личностных качеств учащихся.

Задачи:

Образовательная – познакомить с алгоритмом работы над проектом и структурой.

Развивающая – расширение кругозора и лексического запаса, развитие творческих способностей.

Воспитательная – повышать личную уверенность, дать возможность проявить себя.

Готовая работа оценивается по следующим критериям:

Критерии оценивания

При оценке промежуточных критериев славится метка на тот уровень, которому соответствует работа. При определения урО8нЯ основного критерия учесть: высокий, если по всем промежуточным критериям завоевана метка, средний и низкий, если по промежуточным критериям метки составляют около 55-60%

1

	Низкий 1	Средний 2	Высокий 3
Оценка содержательности и актуальности проекта			

	глубина и качество исследования			
	качество работы над теоретической частью			
	качество работы над практической частью			
	соответствие темы возрасту учащегося			
2	**Оценка публичного выступления**			
	учащийся обосновал выбор темы, сформулировал цели, задачи, предмет исследования			
	Грамотная, свободная речь, отсутствие ошибок			
	Речь не повторяет текст презентации			
	продемонстрировал степень самостоятельности в работе над проектом			
	соблюдение временного регламента			
	полнота и качество ответов на вопросы жюри			
	Оценка мультимедийной презентации			
	логичное построение			
	содержание раскрывает цель и задачи исследования			
	разумная достаточность материала, неперенасыщенность слайдов.			
	отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок.			
	текст (минимальный объем) легко читается на фоне презентации			
	использование единого стиля оформления.			
	объем презентации			
4	**Оценка личностных проявлений докладчика**			
	умение точно, аргументировано, логично ответить на вопрос			
	культура речи			
	умение удерживать внимания аудитории			
итого	**Отметка уровня выполненной работы**			

Данная работа включает в себя:

1. Название проекта «Я открываю свой ресторан»
2. Вид проекта (презентация) (8-10 слайдов)
3. Творческая часть, включает следующий план:

План

1Название и категория ресторана (например «Пончик» кафе-кондитерская)

2. История появления (С самого детства мы мечтали открыть кондитерскую.)

3. Оформление интерьера (особенность)

4 Виды товаров (меню) и услуги (Основным видом продукции для кафе-кондитерской «пончик» является выпечка .Многообразие пирожков, булочек, печенье, десерты, торты (свадебные, на день рождение и тд.) ,капкейки, макаруны, кексы, пироги, ватрушки, свежий хлеб и многое другое. В продаже вы так же можете приобрести напитки (чай, молоко, какао, шоколад, соки, минеральная вода, газировка, лимонад), фруктовое мороженное. Дополнительной услугой является возможность выбора любого десерта и напитка, с целью приобретения его «на вынос». Специальной услугой является - выполнение тортов на заказ любой сложности.

5. Цены мороженое-20 рублей за шарик, ,десерты до 300 рублей, торты в зависимости от сложности

6Аудитория (предполагаемые посетители) Потребители нашей продукции – ценители национальных рецептов различных кухонь, любящие побаловать себя десертами и получающими удовольствие от такого времяпровождения.

7. Почему сможет конкурировать с другими ресторанами подобного типа (достоинства перечислить) Крупнейшая компания -конкурентов для нас является кафе "Панорама". Не смотря на все это, мы даём полную гарантию качества продукции. Наша компания предоставляет огромный выбор выпечки, десертов и сладостей. Цены будут доступные,

8. Маркетинг (какие скидки и бонусы предоставляются) Наше кафе предлагает вам следующие скидки: 1) школьникам и пенсионерам 5 %

2) постоянным покупателем 10%

3) при покупке от 2500 скидка 20%

9.Откуда будут поступать продукты Наши товары будут изготавливаться по месту пребывания компании. Главный кондитерский цех располагается в Москве