

СПЕЦИФИКАЦИЯ
итоговой проверочной работы по литературному чтению
для обучающихся 3-х классов
общеобразовательных организаций города Москвы

1. Назначение проверочной работы

Проверочная работа проводится в мае 2020 года с целью определения уровня усвоения учащимися третьих классов предметного содержания курса литературного чтения.

2. Документы, определяющие содержание и характеристики проверочной работы

Содержание и основные характеристики проверочных материалов разработаны на основе следующих документов:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования (с изменениями, внесёнными: приказами Минобрнауки России от 26 ноября 2010 года № 1241; от 22 сентября 2011 года № 2357; от 18 декабря 2012 года № 1060; от 29 декабря 2014 года № 1643, от 18 мая 2015 года № 507).

2. Примерная основная образовательная программа начального общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15).

3. О сертификации качества педагогических тестовых материалов (Приказ Минобрнауки России от 17.04.2000 г. № 1122).

3. Условия проведения проверочной работы

При проведении проверочной работы предусматривается строгое соблюдение порядка организации и проведения независимой диагностики.

Дополнительные материалы и оборудование не используются.

Ответы учащиеся записывают в бланк тестирования.

4. Время выполнения проверочной работы

Время выполнения работы – 45 минут.

5. Содержание и структура проверочной работы

Варианты диагностической работы одинаковы по структуре и сложности. Предлагаемые в вариантах тексты сходны тематически и по объёму (небольшие отличия в количестве слов не влияют на общее выполнение работы).

Диагностическая работа включает 2 задания по содержанию курса с кратким ответом, научно-популярный текст (для самостоятельного прочтения каждым учащимся класса) и 13 заданий по содержанию текста: 5 заданий с выбором одного верного ответа из четырёх предложенных, 8 заданий с кратким ответом.

Все задания к текстам можно разделить на четыре группы в зависимости от их назначения:

Первая группа заданий направлена на проверку общего понимания содержания прочитанного текста, на проверку умения находить информацию, заданную в явном виде.

Вторая группа заданий направлена на проверку умения извлечь из текста информацию, данную в неявном виде, сформулировать на основе прочитанного несложные выводы.

Третья группа заданий направлена на проверку понимания использованных в тексте языковых средств, в том числе средств художественной выразительности, на проверку умения установить последовательность событий, описанных в тексте.

Четвёртая группа заданий направлена на проверку умения понять общий смысл текста, определить основные черты характера героя и привести примеры поступков, подтверждающих характеристику героя, определить основную мысль текста.

В Таблице 1 представлено распределение заданий по разделам содержания курса литературного чтения.

6. Порядок оценивания выполнения отдельных заданий и проверочной работы в целом

Задание с выбором ответа считается выполненным, если выбранный учащимся номер ответа полностью совпадает с верным ответом. Все задания с выбором ответа оцениваются в 0 или 1 балл.

Задания с кратким ответом оцениваются в 0, 1 или 2 балла. Задание с кратким ответом на 2 балла считается выполненным, если ответ учащегося полностью совпадает с верным ответом; оценивается 1 баллом, если допущена ошибка в одном символе; 0 баллов – в остальных случаях.

Таблица 1

Распределение заданий по основным разделам содержания курса литературного чтения

| № п/п | Раздел содержания | Количество заданий в работе |
|-------|--|-----------------------------|
| 1 | Круг детского чтения | 2 |
| 2 | Виды речевой и читательской деятельности | 12 |
| 3 | Творческая деятельность | 1 |
| | Итого: | 15 |

Максимальный балл за выполнение всей работы – **25 баллов**.

В **Приложении 1** представлен план демонстрационного варианта проверочной работы.

В **Приложении 2** представлен демонстрационный вариант проверочной работы.

**План
демонстрационного варианта проверочной работы
по литературному чтению для 3-х классов**

Используются следующие условные обозначения типов заданий: ВО – задания с выбором ответа, КО – задания с кратким ответом.

| № | Раздел содержания курса литературного чтения | Планируемые результаты обучения | Тип задания | Макс. балл |
|---|--|--|-------------|------------|
| 1 | Круг детского чтения | Самостоятельное и целенаправленный выбор книги в библиотеке по заданной тематике, по собственному желанию | КО | 2 |
| 2 | | Самостоятельное и целенаправленный выбор книги в библиотеке по заданной тематике, по собственному желанию, опираясь на особенности каждого вида текста | КО | 2 |
| 3 | Виды речевой и читательской деятельности | Подбор заголовка, соответствующего содержанию и общему смыслу текста | ВО | 1 |
| 4 | | Нахождение в тексте требуемой информации (конкретные сведения, факты, описания), заданной в явном виде | ВО | 1 |
| 5 | | Подбор заголовка, соответствующего содержанию и общему смыслу текста | КО | 2 |
| 6 | | Понимание информации, представленной в неявном виде, установка связей, отношений, не высказанных в тексте напрямую | ВО | 1 |
| 7 | | Нахождение в тексте требуемой информации (конкретные сведения, факты, описания), заданной в явном виде | ВО | 1 |
| 8 | Творческая деятельность | Реконструкция текста с использованием различных способов работы с | КО | 2 |

**Демонстрационный вариант
проверочной работы по литературному чтению
для 3-х классов**

| | | | | |
|----|--|--|----|---|
| | | «деформированным» текстом: восстановление последовательности событий, установка причинно- следственных связей | | |
| 9 | Виды речевой и читательской деятельности | Нахождение в тексте требуемой информации (конкретные сведения, факты, заданные в явном виде описания), заданной в явном виде | КО | 2 |
| 10 | | Объяснение значения слова с опорой на контекст произведения, с использованием словарей и другой справочной литературы | КО | 2 |
| 11 | | Постановка вопросов, ответы на вопросы по содержанию произведения, подтверждение ответов примерами из текста | КО | 2 |
| 12 | | Понимание информации, представленной в неявном виде, установка связей, отношений, не высказанных в тексте напрямую | КО | 2 |
| 13 | | Объяснение значения слова с опорой на контекст произведения, с использованием словарей и другой справочной литературы | КО | 2 |
| 14 | | Формулировать простые выводы, основываясь на тексте; находить аргументы, подтверждающие вывод | КО | 2 |
| 15 | | Формулировать простые выводы, основываясь на тексте; находить аргументы, подтверждающие вывод | ВО | 1 |

Выполняя задания, либо обведи номер (номера) правильного(-ых) ответа(-ов), либо запиши ответ в указанном месте. Затем перенеси выбранный номер (номера) или записанный ответ в бланк тестирования справа от номера задания, начиная с первой клеточки. Каждый символ пиши в отдельной клеточке по образцу, указанному в бланке. Между символами не надо ставить запятые и пробелы.

1

Какие из перечисленных ниже вопросов будут соответствовать ответу: «Рассказы о природе»? Обведи номера всех этих вопросов.

- 1) В каком сборнике могут быть изданы русские народные волшебные сказки?
- 2) В каком сборнике могут быть изданы произведения литературы, описывающие красоту весеннего леса?
- 3) В каком сборнике могут быть изданы произведения, рассказывающие о лесных цветах и ягодах?
- 4) В каком сборнике могут быть изданы стихотворения о родном городе?
- 5) В каком сборнике могут быть изданы произведения о школе и школьниках?

2

Обведи номера всех верных ответов.

В библиотеке в разделе «Научно-популярная литература» можно найти

- 1) «Сказки народов мира».
- 2) энциклопедию «Детям о космосе».
- 3) справочник «Растения нашего края».
- 4) словарь «Животные по алфавиту».
- 5) «Рассказы о морских приключениях».
- 6) сборник «Стихи о Родине».

Прочитай текст и выполни задания 3–15.

Одним из традиционных сладких кушаний на Руси считались пряники. Обычно пряники готовили из ржаной муки. «Матушка-рожь кормит всех сплошь, а пшеница по выбору», – говорили в древности. Рожь менее прихотлива, чем пшеница, хорошо выдерживает заморозки и даёт богатый урожай. Для пряничного теста зёрна ржи перемалывали в ржаную муку, добавляли масло, мёд и приправляли ароматными пряностями. В качестве начинки часто использовали варенье. Получался пряник необычайно вкусным и считался любимым лакомством. К праздничным дням пряники пекли в каждой семье или покупали на базарах и ярмарках. Пряником одаривали именинников и угощали дорогих гостей. Особые праздничные пряники могли весить целый пуд – это чуть больше шестнадцати килограммов. Перевозились такие пряники в телегах или на санях.

До девятнадцатого века производство пряников процветало во многих российских городах, а их слава разошлась и за пределы государства. Всем по вкусу знаменитый тульский пряник! В Туле пряничное производство известно с давних времён и не прекращалось по сегодняшний день. Сохранили свои традиции Городец и Вязьма, в этих городах пекут городецкие и вяземские пряники. В Архангельской области традиционно изготавливают пряники-козули в виде запечённых фигурок козочек, оленей или других животных. Пряники эти считаются символом Поморья. Козули всегда богато расписаны – не пряник, а картинка!

Пряники отличаются друг от друга не только географией происхождения, но и способом их приготовления.

Существуют три основных вида пряников: печатные, вырезные и лепные.

Печатный пряник – самый распространённый, для его приготовления пользовались деревянной пряничной доской с определённым рисунком. Согласно традиции, пряничная доска вырезалась из липы.

На резной пряничной доске сырое и ещё мягкое тесто старательно раскатывалось скалкой. Рисунок продавливался, ярко отпечатывался на поверхности теста, а потому хорошо сохранялся при запекании. Все рисунки считались уникальными и нередко представляли собой подлинное произведение народного творчества. Печатные пряники часто делали с изображением зверей, птиц и даже персонажей из известных сказок.

Вырезные пряники высекали из теста особыми металлическими формами – примерно так же в наше время делают некоторые виды печенья. Такие пряники украшали узорами из сахарной глазури.

Производством лепных пряников всегда славились мастера из северных областей России. Эти пряники лепили из теста в виде объёмных фигурок людей, зверей и птиц.

Пряники пекли не только для домашнего чаепития. На многих старинных праздниках пряники раздавались в качестве съедобных призов и сувениров. На Рождество часто фигурными пряниками украшали ёлку, а приход весны встречали на Руси пряниками с изображением жаворонков.

(По материалам детской энциклопедии «Хлебные истории»)

3 Обведи номер самого точного заголовка, подходящего к тексту.

- 1) О подарочных пряниках
- 2) Об истории пряника
- 3) Вырезные пряники
- 4) Пряничные игрушки

4 Прочитай пословицу, встретившуюся в тексте: «**Матушка рожь кормит всех сплошь, а пшеница по выбору**». Объясни её значение, опираясь на прочитанный текст. Обведи номер верного ответа.

- 1) Рожь неустойчива к заморозкам.
- 2) Рожь более прихотлива в выращивании, чем пшеница.
- 3) Рожь менее прихотлива в выращивании, хорошо выдерживает заморозки и даёт богатый урожай.
- 4) Пшеница менее прихотлива в выращивании, чем рожь.

5 Используя информацию текста, определи, какие продукты требовались для того, чтобы испечь сладкий и ароматный пряник. Обведи номера всех верных ответов.

- 1) вода
- 2) ржаная мука
- 3) молоко
- 4) мёд
- 5) пряности
- 6) творог

6 В каких областях России мастера славились производством пряников в виде объёмных фигурок? Обведи номер верного ответа.

- 1) на юге России
- 2) на западе России
- 3) на севере России
- 4) на востоке России

7 Используя информацию текста, определи, чему равна примерная масса одного пуда. Обведи номер верного ответа.

- 1) менее одного килограмма
- 2) чуть больше 18 килограммов
- 3) чуть больше 16 килограммов
- 4) меньше 15 килограммов

8 Прочитай.

- 1) До девятнадцатого века производство пряников процветало во многих российских городах, а их слава разошлась и за пределы государства.
- 2) Одним из традиционных сладких кушаний на Руси считались пряники.
- 3) На многих старинных праздниках пряники раздавались в качестве съедобных призов и сувениров.
- 4) Лепные пряники делались в виде объёмных фигурок людей, зверей и птиц.

Восстанови предложения в нужной последовательности в соответствии с прочитанным текстом и запиши номера предложений в правильной последовательности в таблицу ответа.

Ответ:

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
|--|--|--|--|

Полученную последовательность из четырёх цифр запиши в бланк тестирования, не меняя порядка следования цифр и без дополнительных знаков.

9 Используя информацию текста, определи виды пряников по способу их приготовления. Обведи номера всех верных ответов.

- 1) фруктовые
- 2) печатные
- 3) вырезные
- 4) шоколадные
- 5) лепные
- 6) сахарные

10 Определи значение выражения «их слава разошлась», встретившегося в тексте. Обведи номера всех верных ответов.

- 1) стали очень известными
- 2) о них узнали в самых разных городах
- 3) они не были известными
- 4) они не были популярными
- 5) о них никто не узнал в других городах
- 6) они стали знаменитыми

11 Продолжи высказывание.
Обведи номера всех верных ответов.

Среди российских городов, известных своим пряничным производством, с давних времён

- 1) славится город Тула.
- 2) известен город Вязьма, где пекут пряники исключительно в виде запечённых фигурок животных.
- 3) сохранили свои традиции по производству пряников Городец и Вязьма.
- 4) известна Архангельская область, где пекут пряники-козули в виде запечённых фигурок козочек, оленей или других животных.
- 5) славится пряничным производством только один город – Городец.
- 6) сохранили свои традиции только те города, где производятся вырезные пряники.

12 Почему пряник считался любимым праздничным лакомством на Руси? Обведи номера всех верных ответов.

- 1) Пряники изготавливались строго определённой формы.
- 2) Пряник готовился по специальному рецепту и был необычайно вкусным.
- 3) Для приготовления вкусных пряников необходимы были пшеничная мука и молоко.
- 4) Пряники пеклись к праздничным дням и использовались в качестве подарков.
- 5) Вес каждого пряника был одинаковым.

13 С помощью прочитанного текста замени слово «пряности» близким по значению словом. Обведи номера всех верных ответов.

- 1) взбитые сливки
- 2) специи
- 3) орешки в шоколаде
- 4) приправы
- 5) кусочки мармелада

14 Обведи номера всех верных утверждений.

На основании прочитанного текста можно сделать вывод, что пряничная доска

- 1) не была деревянной.
- 2) использовалась для изготовления печатных пряников.
- 3) использовалась для изготовления лепных пряников, потому что на ней вырезались изображения животных и птиц.
- 4) нередко представляла собой подлинное произведение народного творчества.
- 5) использовалась для изготовления вырезных пряников.

15

Какой из перечисленных ниже вопросов будет соответствовать ответу «пряник»?

Обведи номер этого вопроса.

- 1) Какое хлебобулочное изделие выпекают из ржаной или пшеничной муки в форме батона или каравая?
- 2) Как называется сладкое кулинарное изделие из муки, которое выпекается из ржаной муки по специальному рецепту с обязательным добавлением мёда и ароматных пряностей?
- 3) Как называется лепная фигурка из солёного теста в виде жаворонка, с которой встречали весну?
- 4) Как называется сладкое кулинарное изделие круглой формы, которое выпекается слоями из теста с начинкой из варенья или свежих ягод?

**Не забудь перенести все ответы
в бланк тестирования.**

Ответы к заданиям с кратким ответом и с выбором ответа

| Номер задания | Ответ |
|---------------|---|
| 1 | 23 <или> 32 |
| 2 | 234 <или> любая последовательность цифр |
| 3 | 2 |
| 4 | 3 |
| 5 | 245 <или> любая последовательность цифр |
| 6 | 3 |
| 7 | 3 |
| 8 | 2143 |
| 9 | 235 <или> любая последовательность цифр |
| 10 | 126 <или> любая последовательность цифр |
| 11 | 134 <или> любая последовательность цифр |
| 12 | 24 <или> 42 |
| 13 | 24 <или> 42 |
| 14 | 24 <или> 42 |
| 15 | 2 |