

1. Теоретический тур

Эталон

Для удобства подсчета результатов теоретического конкурса за каждый правильно выполненный тест участник конкурса получает один балл. Если тест выполнен неправильно или только частично – ноль баллов. Не следует ставить оценку в полбалла за тест, выполненный наполовину.

За выполнение творческого задания участник конкурса получает – 11 баллов.

1. А, В, Г

2. а) Удаление примесей; б) насыщение воздухом; в) улучшение структуры теста

3.

	Название крупы	Вид крупы	Способ получения
1.	Овсяная	Цельнозерновой продукт	Холодная очистка (очищают от верхних оболочек)
2.	Геркулес	Хлопья-полуфабрикат	Термическая обработка (зерно овса расплющивают), высушивание

4. 1 – Б; 2 – В; 3 – А

Название салата, который описан в тексте – руккола

5. 1 – Б; 2 – А; 3 – В

6. В)

7. а) шерсть; б) натуральный шелк; в) полиэстер и др. синтетические; г) искусственный шелк (любой); д) джерси, трикотажные полотна. **Достаточно 3 правильных ответа.**

8. Драпируемость

9. В)

10. 1 – Б; 2 – А; 3 – Д; 4 – В; 5 – Г

11. Рукав

12. А)

13. При разработке объёмных изделий для создания легкой, выразительной формы используют мягкие складки, вытачки, защипы и т.п.

Для правильного ответа достаточно 1 варианта.

14. Этнический стиль подразумевает использование каких-то отдельных элементов национальной одежды того или иного народа (например, шитье и прочее). Именно элементы этники в одежде создают стиль, а не использование этнических национальных костюмов в чистом виде.

15.

а) коническая	б) клиньевая	в) коническая	г) прямая
			

16. Отделка – жабо
 17. 1- А; 2 – В; 3 – Б
 18. в) Фелтинг
 19. 1-Г; 2-А; 3 –Б; 4-В
 20. 1- Б; 2-В; 3 -Г.; 4-А
 21. Б; В
 22. 1 –В; 2 - А ; 3 – Б
 23.

Название профессии	Содержание труда
Повар	3,4,6,7

24. А – 2; Б – 3; В – 1

25.Творческое задание

Критерии оценивания творческого задания

№ п/п	Критерий	Количество баллов	Фактическое количество баллов
1	Составление меню, включающее фруктовый салат.	2	
2.	Перечисление продуктов, которые потребуются для приготовления фруктового салата.	2	
3	Описание технологии приготовления фруктового салата. (Засчитывать, если перечислены основные технологические операции).	2	
4.	Расчёт калорийности 1 порции салата.	5	
	Итого:	11	

А. Составьте меню угощения, обязательно включающее фруктовый салат.

Ответ. Например: фруктовый салат, печенье, пирожные, конфеты шоколадные, карамель, лимонад, чай.

Б. Перечислите продукты, которые Вам потребуются.

Ответ. Например: яблоки, киви, клубника, малина, груши, взбитые сливки, печенье, конфеты шоколадные, карамель, пирожные или продукты для их приготовления, лимоны, вода, сахар или лимонад, чай, сахар.

В. Опишите технологию приготовления фруктового салата.

Ответ. Например:

1) Вымыть ягоды и фрукты; сливки взбить. 2) Очистить ягоды и фрукты от плодоножек, косточек, кожуры и т. п. 3) Ягоды и фрукты нарезать, сложить в миску, перемешать. 4) Разложить по креманкам, украсить взбитыми сливками и ягодами.

Г. Рассчитайте примерную калорийность 1 порции салата, используя таблицу.

Решение.

Продукт	Ккал, 100 г	Продукт	Ккал, 100 г
Абрикосы	46	Малина	41
Алыча	34	Мандарины	38
Ананасы	48	Морошка	31
Апельсины	38	Облепиха	30
Бананы	91	Персики	44
Брусника	40	Слива садовая	43
Виноград	69	Смородина белая	39
Вишня	49	Смородина красная	38
Голубика	37	Смородина чёрная	40
Гранаты	52	Хурма	62
Грейпфруты	35	Черешня	52
Груши	42	Черника	40
Ежевика	33	Шелковица	53
Земляника	41	Яблоки	46
Киви	48	Йогурт	142
Клюква	28	Мороженое пломбир	227
Крыжовник	44	Сливки взбитые	257
Лимоны	31		

Считаем, что на 6 порций нужно взять

груши – 2 шт., 270 г;

яблоки – 2 шт., 400 г;

банан – 1 шт.; 100 г

киви – 2 шт., 130 г;

апельсин – 1 шт., 100 г;

взбитые сливки 200 г

Тогда калорийность всего салата:

$2,7 \cdot 42 + 4 \cdot 46 + 91 + 1,3 \cdot 48 + 38 + 2 \cdot 257 = 1002,8$ ккал Калорийность

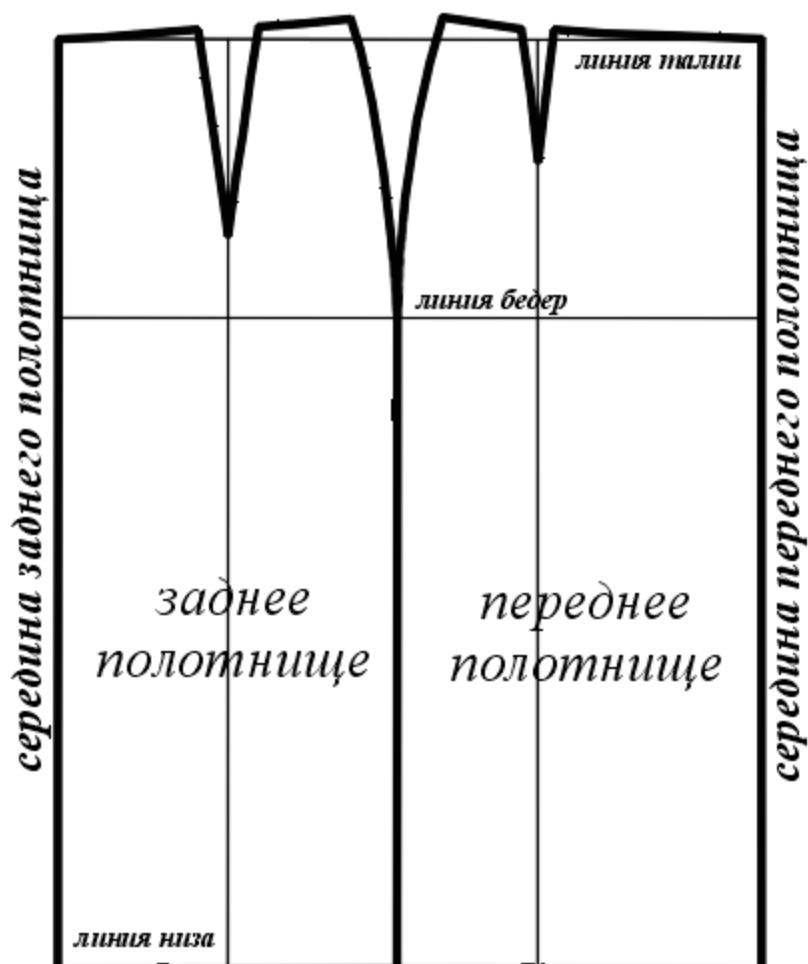
одной порции: $1002,8 : 6 \approx 167$ ккал.

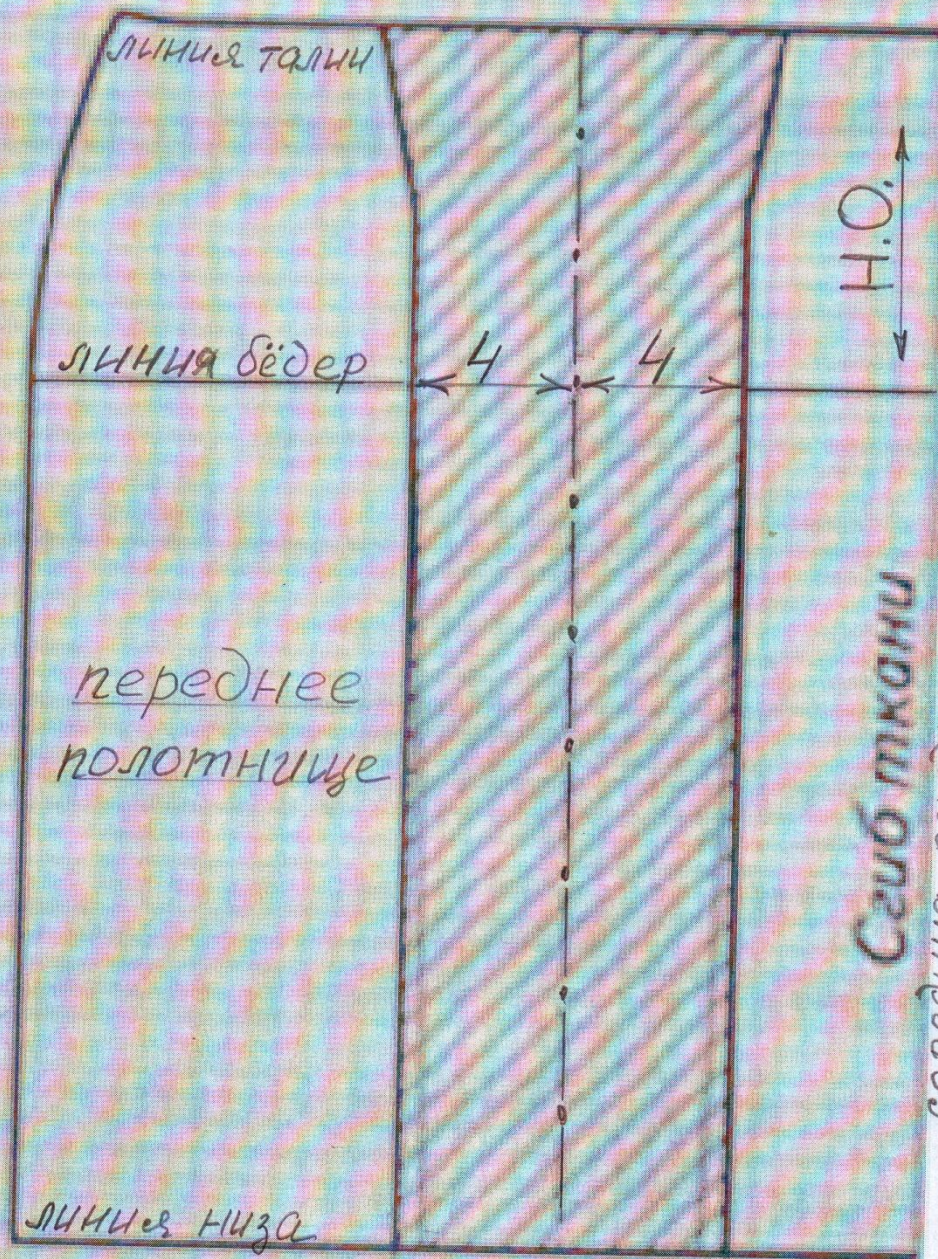
Ответ: ≈ 167 ккал.

2. Критерии оценки практической работы.

Максимальное количество баллов за практические задания – **40 баллов**

2.1 Моделирование юбки





Таблицы оценивания результатов практического задания
2.1 Карта контроля практического задания «Моделирование юбки»

№ п/п	Критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
	Нанесение новых линий фасона и надписей на чертеже основы прямой юбки		
1	Определение конструктивных линий и срезов, нити основы на чертеже.	5	
2.	Работа с вытачками, нанесение осевых линий.	2	
	Моделирование переднего полотнища юбки		
1	Разрезание по осевым линиям и раздвижка на глубину складки	5	
2	Оформление линии низа полотнища юбки	2	
3.	Оформление линии сгиба складки	2	
4	Оформление контура переднего полотнища	2	
5.	Аккуратность выполнения моделирования	2	
	Итого	20	

2.2 Карта пооперационного контроля практической работы:
«Выполнение окантовочного шва с закрытыми срезами»

№№ п/п	Критерии оценивания	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
1	Правильная организация рабочего места, наличие формы	1	
2	Ширина шва притачивания бейки на расстоянии 0,5 см от среза (строчка 1),	3	
3	Огибание шва бейкой и оформление края детали	3	
4	Качество влажно тепловой обработки (ВТО)	3	
5	Выполнение подгиба бейки с внутренней стороны (оформление нижнего края бейки), приметывание	3	
6	Выполнение машинной строчки с лицевой стороны в шов (строчка 2).	4	
7	Выполнение закрепок	2	
8	Соблюдение правил техники безопасности.	1	
	Итого:	20	

