

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 – 6 баллов.

1. В	2. А	3. Б	4. А	5. А	6. Б
7. Б	8. Г	9. Г	10. А; Г	11. Г	12. А-3; Б-4; В-2; Г-1
13. В	14. Б	15. В	16. А	17. А	18. Б
19. Копировальные стежки					

20. Критерии оценивания творческого задания

№ п/п	Критерий	Количество баллов	Фактическое количество баллов
1	Составление меню завтрака, включающее рисовую молочную кашу.	1	
2.	Перечисление продуктов, которые потребуются для приготовления завтрака	2	
3	Описание технологии приготовления рисовой молочной каши. (Засчитывать, если перечислены основные технологические операции).	3	
	Итого:	6	

Приготовление рисовой молочной каши.

Продукты	Количество, г	Технология приготовления
Крупа рисовая	250	<ol style="list-style-type: none"> 1. В кипящую воду всыпьте подготовленный рис и варите 20 мин, периодически помешивая. 2. Влейте горячее молоко, размешайте и продолжайте варку при слабом кипении в течение 30—40 мин, добавив соль и сахар. 3. Готовую кашу положите в тарелку и полейте растопленным сливочным маслом
Вода	300	
Молоко	500	
Сахар	30	
Масло сливочное	75	
Соль	По вкусу	

2.Критерии оценки практической работы.

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

2.1 Карта контроля практического задания «Моделирование фартука»

№ п/п	Критерии оценивания	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
	<i>Верное изображение моделей фартуков:</i>		
1	Фартук а) – цельнокроеный с большим накладным карманом, расположенным по нижнему срезу	4	
2	Фартук б) – с нагрудником и двумя накладными квадратными карманами	4	
3	Фартук в) - на поясе, со складками от линии талии и с одним фигурным карманом	4	
4	Предложены 4 оригинальных способа отделки выбранного фартука (по 2 балла за каждый предложенный вариант)	8	
	Итого:	20	

2.2 Карта пооперационного контроля практической работы: «Выполнение двойного шва»

№№ п/п	Критерии оценивания	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
1	Правильная организация рабочего места, наличие формы	1	
2	Правильность соединения деталей относительно лицевой стороны и нити основы	3	
3	Качество выполнения строчки стачивания (0,3-0,5 см) от срезов	3	
4	Выполнение закрепок в начале и конце швов	3	
5	Качество выправления шва стачивания	3	
6	Качество выполнения второй строчки (0,5-0,7 см) от выправленного края	4	
7	Качество влажно-тепловой обработки (ВТО)	2	
8	Соблюдение правил техники безопасности	1	
	Итого:	20	