

Технология, муниципальный этап
Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное искусство»
7 класс

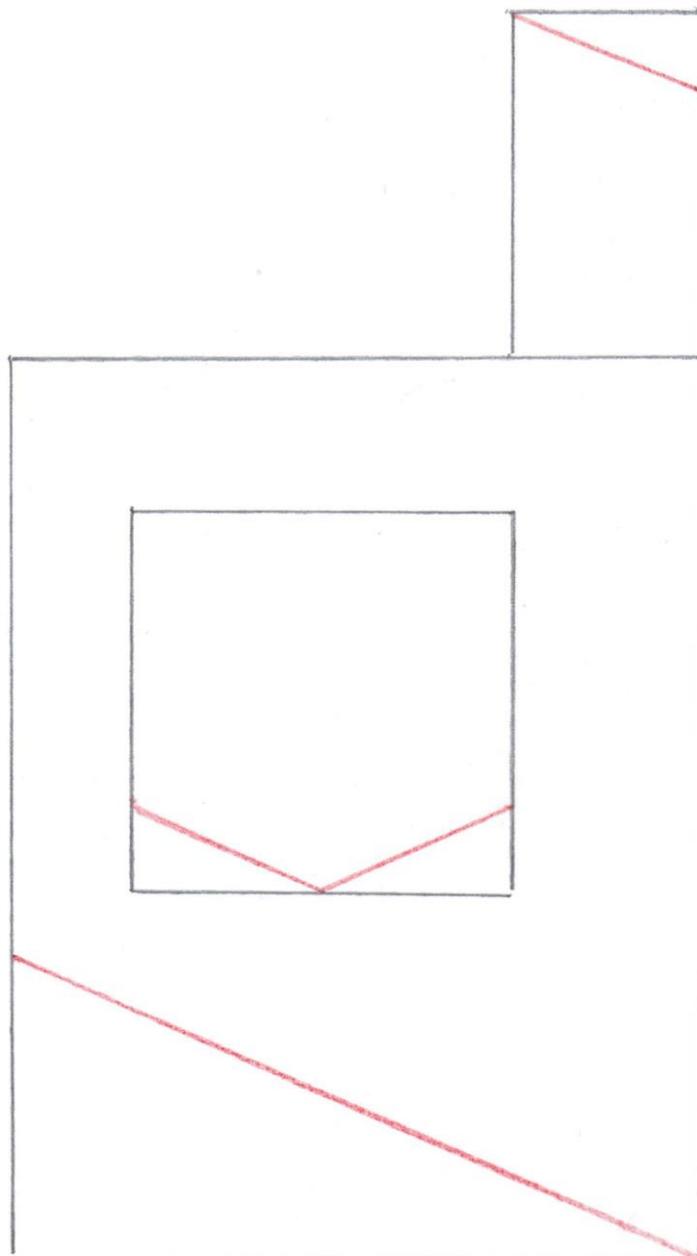
МОДЕЛИРОВАНИЕ

**Контроль практической работы
«Моделирование фартука»**

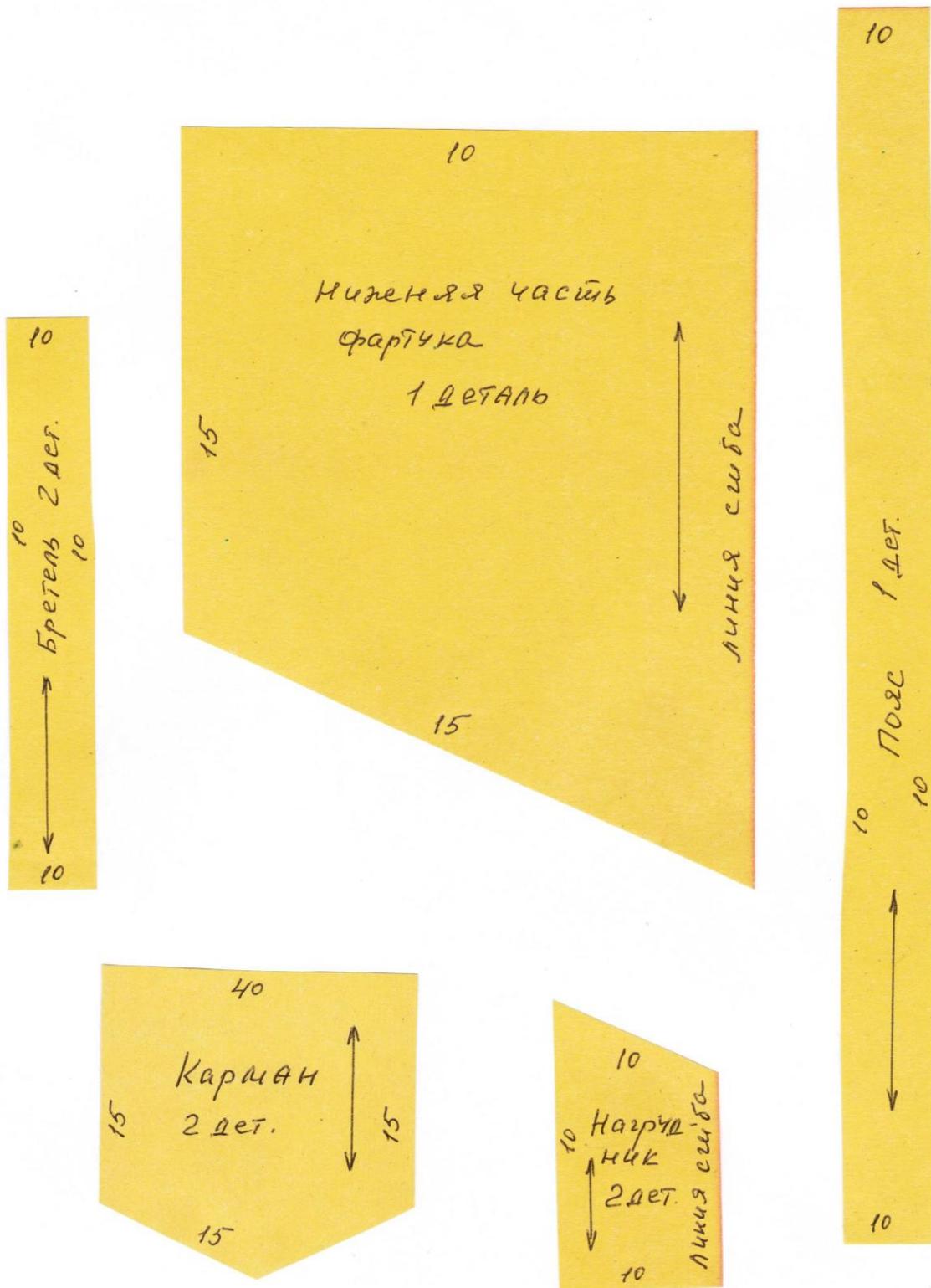
Карта пооперационного контроля

№ п/п	Контролируемые параметры	Баллы
	1. Нанесение новых линий фасона	6
1.	Оформление нижней части фартука	2
2.	Оформление верхней части нагрудника	2
3.	Оформление кармана	2
	2. Подготовка выкройки фартука к раскрою	10
4.	Нанесение линии сгиба	1
5.	Нанесение долевой нити	1
6.	Название деталей	2
7.	Количество деталей	2
8.	Припуски на обработку срезов	2
9.	Аккуратность выполнения моделирования	2
	Предложены оригинальные способы отделки выбранного изделия (не менее трех)	4
	ИТОГО	20

Нанесение линий фасона (для жюри)



Готовые выкройки модели – результат моделирования (образец для жюри)



Технология, муниципальный этап
Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное искусство»
7 класс

Ответы на тестовые задания

Оценивание результатов тестирования:

За каждое правильно выполненное полностью тестовое задание (№№ 1–16, 18–20) выставляется 1 балл.

Если тестовое задание выполнено неправильно или частично – 0 баллов.

За правильно выполненное полностью тестовое задание № 17 выставляется 6 баллов.

Общее максимальное число баллов за все тестовые задания – 25.

Примечание:

формулировка свободных ответов на вопросы и задания может не абсолютно точно совпадать с ответом, прилагаемым к заданию. Здесь правильность ответа должна оцениваться по общему смыслу и по ключевым словам.

Кулинария

1. Кашу маслом не испортишь.
Худ обед, коли хлеба нет.
Хлеба ни куска, так и в тереме тоска.
Недосол на столе, пересол на спине.
2. А) молочная каша;
Б) молочный суп с рисом или макаронными изделиями;
В) желе из молока и какао,
Г) омлет.
3. Морковь, картофель (картошка), лук, горох, свекла, огурец.
Винегрет.
Растительное масло, соль, квашеная капуста.

4.

Блюдо	Продукты	Количество продуктов на одного человека	Количество продуктов на пять человек
Сложный бутерброд	Хлеб	2 ломтика	10 ломтиков
	Колбаса	30 г	150 г
	Сыр	30 г	150 г
	Зелень, овощи	10 г	50 г
Чай	Заварка	5 г	25 г
	Сахар	30 г	150 г

Материаловедение

5. В)

6.

а)	стирка ручная	
б)	глажение при максимальной температуре утюга до 100°C	

7.

Свойства тканей	Ткани из хлопка	Ткани из льна
Физико-механические:		
Прочность	менее прочные, чем льняные	более прочные, чем хлопковые
Сминаемость	менее сминаемые	более сминаемые
Гигиенические:		
Гигроскопичность	ниже, чем у льна	выше, чем у хлопка
Технологические:		
Осыпаемость нитей	меньше, чем у льна	больше, чем у хлопка
Усадка	значительная	значительная

Машиноведение

8.

Дефект	Причины неполадок	Способ устранения
Разрыв нитей ткани по линии шва. Пропуск стежков при прокладывании строчки.	Игла тупая	Заменить иглу

9. А)

Рукоделие

10. вперед иголку

11. Б), В), Д)

12. Монограмма – это вязь из начальных букв имени, фамилии. Монограммы являются не только меткой, но и украшением изделия, ими можно украсить костюмы, шапочки, платочки.

Технология обработки текстильных материалов

13. 1 – Г; 2 – В; 3 – Б; 4 – А

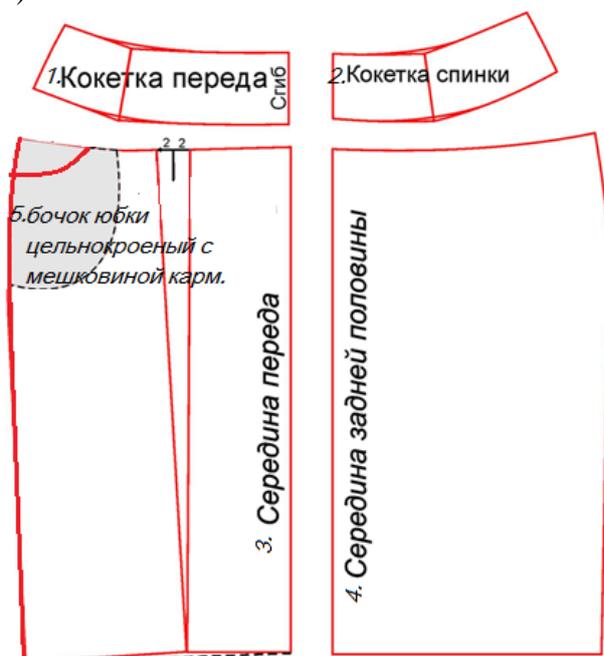
14. А)

15. Обтачать – соединить две детали с последующим вывёртыванием их на лицевую сторону.
Например: обтачать нагрудник, бретели.

16. 3, 7, 1, 9, 8, 2, 4, 5, 6

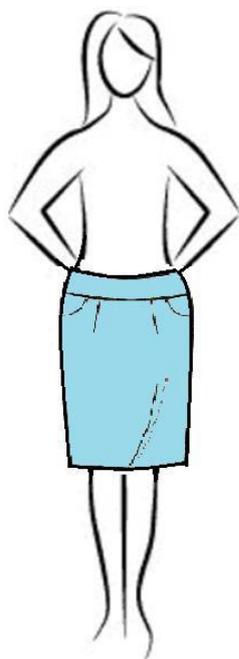
17. **Творческое задание**

1)



2) юбка прямая на кокетке спереди с мягкими складками и на кокетке сзади;

3)



Оценка задания:

- 1) названия деталей и линии середины деталей – 2 балла;
- 2) определение конструкции юбки и ее особенностей – 2 балла;
- 3) эскиз юбки – 2 балла

Итого: 6 баллов

История костюма

18. жабо

Электротехника

19. Б)

20. функциональности, гигиеничности и эстетике