

ТЕХНОЛОГИЯ

«Культура дома и декоративно-прикладное творчество»

5-й класс

1. Прочитай стихотворение и вставь пропущенное слово.

Чудак математик
В Германии жил.
Он хлеб с колбасою
Случайно сложил.
Затем результат
Положил себе в рот.
Вот так человек
Изобрел

2. Специальное помещение для приготовления пищи, хранения продуктов называется:

- а) горница;
- б) столовая;
- в) кухня;
- г) веранда;
- д) гостиная.

3. Яичница-глазунья – это...

- а) фаршированное яйцо;
- б) жареное яйцо с целым желтком;
- в) взбитое с молоком яйцо.

4. Заполните таблицу «Приготовление бутерброда с сыром».

Порядковый номер	Название операции	Инструменты и приспособления, посуда
	Нарезка сыра	
	Оформление и подача на стол	
	Нарезка хлеба	
	Приготовление бутерброда	

Слова для справки:

- а – нож;
- б – разделочная доска;
- в – тарелка;
- г – зелень.

5. К волокнам растительного происхождения относятся:

- а) хлопок и лён;
- б) шёлк и шерсть;
- в) лавсан и капрон;
- г) лен и шёлк;
- д) хлопок и шёлк.

6. Назовите виды рукоделия.

7. Выберите правильный ответ. Какие пластичные материалы используются в лепке?

- а) пластмасса б) соленое тесто в) пластилин г) глина; д) мел

8. Соблюдая правила техники безопасности, передавать ножницы необходимо:

- а) кольцами вперед;
 б) острыми концами вперед;
 в) кольцами вперед, при этом лезвия ножниц должны быть сомкнуты.

9. Даны четыре вида бусин – темные треугольные, светлые квадратные, темные и светлые круглые. Таня решила собрать бусы по следующему рисунку:



Какая бусина вероятнее всего будет следующей в бусах?

- а) темная треугольная в) темная круглая
 б) светлая квадратная г) светлая круглая

10. Творческое задание.

Вспомните, какие бывают салаты из свежих овощей, предложите свой вариант салата, состоящий из не менее чем трех компонентов. Перечислите всё необходимое:

Продукты	
Посуда, инструменты и приспособления	
Опишите технологическую последовательность приготовления своего салата	
Предложите вариант оформления салата (описание оформления или эскиз)	

Ответы

1	бутерброд
2	в
3	б
4	2 – а, б; 4 – в, г или г 1 – б, а 3 – в
5	а
6	Вязание крючком, бисероплетение, вышивка
7	б, в, г
8	в
9	в
10	Оценка задания: 1) эскиз или описание оформления – 2 балла; 2) выбраны инструменты и посуда – 2 балла; 3) составлена технологическая карта приготовления – 2 балла. Итого: 6 баллов

Максимальный балл – 15.

6-й КЛАСС**1. Перечислите правила техники безопасности:**

- а) руки мойте с мылом;
- б) проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;
- в) перед началом работы наденьте спецодежду;
- г) включайте и выключайте электроприборы сухими руками;
- д) горячую крышку открывать от себя, пользуясь прихваткой.

2. Энергетическая ценность или калорийность пищи – это:

- а) количество тепла, выделяемого продуктом при сгорании;
- б) количество скрытой энергии, заключенной в пище.

3. Впишите недостающие термины в пустые ячейки таблицы.

Виды кулинарной обработки овощей

Первичная (механическая)	Тепловая
сортировка	
	припускание
очистка	жарение
	тушение
нарезка	

4. Внимательно изучите рисунок сервировки стола.

Для какого приема пищи выполнена сервировка?

5. Назовите, о каком виде тепловой обработки продуктов идёт речь?

..... – это нагревание продуктов в жидкости или атмосфере насыщенного водяного пара.

**6. Волокна растительного происхождения относятся к волокнам:**

- а) искусственным; б) синтетическим; в) натуральным.

7. С помощью каких деталей швейной машины производится заправка нижней нити?

- а) лапка б) шпулька в) шпульный колпачок г) нитенаправитель

8. Какие мерки записываются в половинном размере?

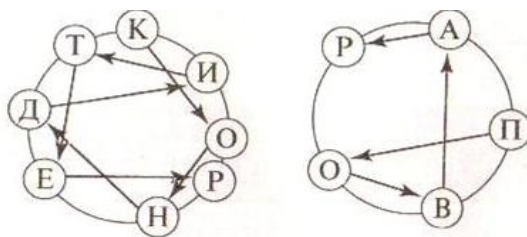
- а) Ди б) Ог в) Сб г) Ст

9. К швейным изделиям плечевой группы относятся:

- а) юбка; б) сарафан; в) платье; г) жилет.

10. При раскрое фартука необходимо учитывать:

- а) расположение рисунка на ткани; г) направление нитей утка;
б) направление нитей основы; д) величину припусков на швы.
в) ширину ткани;

11. Определите, двигаясь по стрелкам, какая профессия зашифрована в каждом круге.

1. _____

2. _____

12. Овоскоп – это прибор для определения:

- а) целостности скорлупы; б) свежести яиц; в) вареное яйцо или сырое.

13. Установите соответствие:

Конструкция иглы	Назначение иглы
а) игла гладкая, ровная, отверстие для нитки вблизи тупого конца	1. Игла для швейной машины
б) игла гладкая с утолщением, отверстие для нитки вблизи острого конца	2. Игла для фелтинга
в) игла ровная без отверстия для нитки, вблизи острого конца трехгранная, с насечками на гранях	3. Игла для ручных работ

14. Этот процесс занимает не последнее место в домашнем хозяйстве. Механизировать его пытались еще с XVIII века. Использовались, например, приспособления, которые вы можете видеть на фотографиях. Сейчас едва ли найдется квартира, в которой нет современной версии этих механизмов, значительно облегчающих труд хозяйки. **Что это за процесс?**



15. Творческое задание

По данной конструкции нарисуйте эскиз фартука. Предложите вид ткани и варианты декоративной отделки.

	Эскиз
Описание:	
Вид ткани:	
Декоративная отделка и фасонные изменения:	

Ответы

1	б, г, д
2	б
3	Мытье, промывание. Варка, запекание, пассерование, бланширование (принимать 2 любых ответа)
4	завтрак
5	варка
6	в
7	б, в
8	в, г
9	б, в, г
10	а, б, в, д
11	Кондитер, повар
12	б
13	а – 3, б – 1, в – 2

14	стирка
15	Оценка задания: 1) эскиз – 3 балла; 2) ткань – 1 балл; 3) декоративная отделка – 2 балла. Итого: 6 баллов

Максимальный балл – 20.

7–8-Е КЛАССЫ

1. Расположите этапы процесса проектирования изделий в правильной последовательности. Запишите в таблицу получившуюся последовательность букв.

- а) конструкторско-технологический
- б) заключительный
- в) поисково-исследовательский

2. От чего зависит суточный расход энергии человека?

- а) от массы тела, пола и возраста человека
- б) от физической активности человека
- в) от массы тела, пола, возраста человека и коэффициента физической активности

3. Назовите злак.

Этот злак является экологически чистым продуктом, т. к. при выращивании нет необходимости удобрять растение. Содержит большое количество белка. Идеально подходит для диет. Перед употреблением многие крупу обжаривают. Для профилактики различных заболеваний рекомендуют рассыпать крупу на пол и ходить по ней. Шелухой наполняют специальные подушки от бессонницы. В продажу поступает в виде ядриц и продела.

4. Какой из видов обработки продуктов не относится к тепловой?

- а) пассерование б) нарезка в) припускание г) запекание

5. Определите набор сырья для рассольника домашнего:

- а) картофель, петрушка, щавель, лук, шпинат, жир;
- б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;
- в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, свекла, маргарин.

6. Назовите, о каком виде кулинарной обработки продуктов идёт речь?

..... – это термическая обработка продуктов с использованием разогретого жира, но при этом без добавления воды либо иной жидкости. Осуществляется данный процесс при температуре около 180 °С с целью образования на поверхности продукта вкусной поджаристой корочки, являющейся результатом распада органических веществ в составе пищи под действием высокой температуры и образования новых.

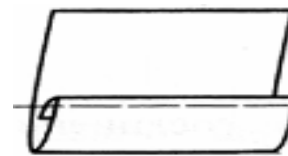
7. Определите вид теста по приведенному описанию.

Продукты для теста берут в соотношении 3:2:1, т. е. 3 веса муки + 2 веса сливочного масла + 1 вес сахара. Для связки получившейся сыпучей массы используется вода или сырые желтки.

Изделия из него получаются рассыпчатыми. Применяется в основном для выпечки печенья и пирогов, реже – для кексов, тарталеток и основ для тортов и пирожных. Для того чтобы изделия хорошо пропеклись, их стоит делать толщиной не более 4–8 мм.

8. Дайте название шва на рисунке:

- а) вподгибку с открытым срезом;
- б) вподгибку с закрытым срезом;
- в) обтачной.

**9. Найдите верные утверждения:**

- а) нить основы проходит вдоль кромки;
- б) нить утка прочная;
- в) нить основы тянется;
- г) нить утка тянется.

10. Длинный желобок машинной иглы служит:

- а) для заправки верхней нити;
- б) для предохранения нити от перетирания;
- в) для образования петли.

11. Раскрой – это:

- а) вырезание бумажных деталей швейного изделия;
- б) процесс получения тканевых деталей путём их вырезания из куска ткани;
- в) процесс получения тканевых деталей путём их вырезания из куска ткани в соответствии с деталями выкройки и с учётом припусков на швы.

12. Укажите последовательность работы с утюгом при влажно-тепловой обработке изделий:

	Выключить утюг
	Проверить исправность утюга, шнура, корпуса вилки
	Следить, чтобы шнур во время работы не перекручивался и не касался подошвы утюга
	Поставить регулятор утюга на температуру, соответствующую обрабатываемой ткани
	Выполнять влажно-тепловую обработку

13. Название этого плода растения используется в выражении: «Прицепился, как». Прообразом какой застежки стал этот плод?

- а) молния
- б) кнопка
- в) липучка

14. Вставь пропущенное слово.

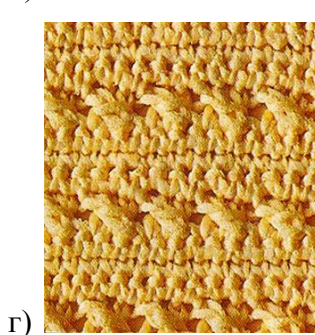
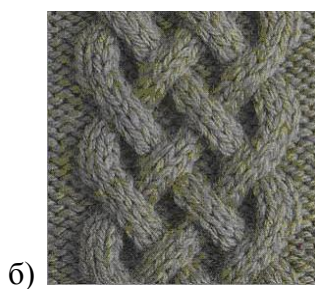
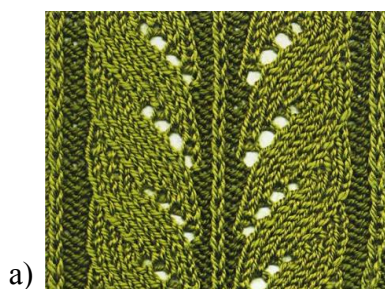
..... – вышивка, при которой на основную ткань в соответствии с узором нашиваются кусочки тканей другого цвета или другого качества (от латинского *aplicatio* – прикладывание, присоединение).

15. Напишите название детали, которая предназначена для обработки горловины и выкроенная по её форме.**16. Процесс разработки чертежа основы швейного изделия называется**

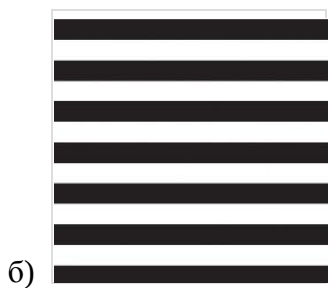
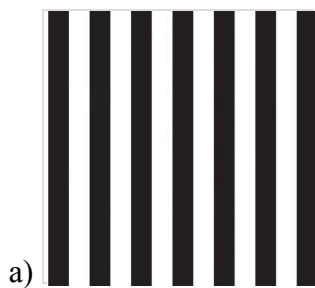
- а) составлением технологической карты;
- б) моделированием;
- в) конструированием;
- г) технологией пошива.

17. Установите соответствие:

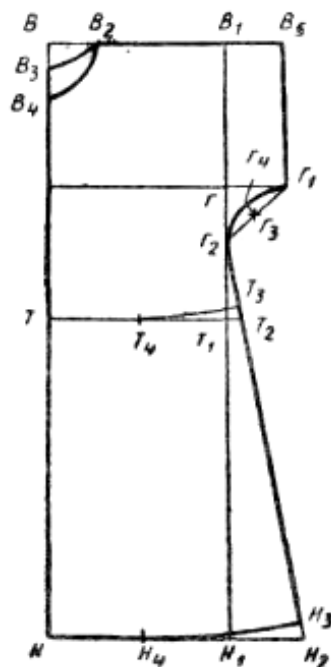
1. Не выжимая, разложить на плоской поверхности	а) 
2. Температура не более 200 °С	б) 
3. Температура не более 150 °С	в) 
4. Температура не более 100 °С	г) 
5. Влажно-тепловую обработку не применять	д) 

18. Рассмотрите образцы вязки и выберите образцы, связанные крючком.

19. Света надела на вечеринку платье в полоску. Посмотревшись в зеркало, она заметила, что платье ее полнит. Как были расположены полосы на платье?

**20. Творческое задание.**

1. Выполните 2 эскиза моделей, на основе выкройки ночной сорочки (вид спереди).
2. Сделайте описание одной модели.
3. Предложите вариант декоративной отделки изделия.
4. Предложите ткани (или волокнистый состав) для этой модели.



Модель № 1	Модель № 2

Описание модели №

Назначение _____

Детали _____

Цвет _____

Отделка _____

Ткани _____

Ответы

1	в, а, б
2	в
3	гречка
4	б
5	б
6	жарение (жарка)
7	песочное
8	б
9	а, г
10	б
11	в
12	5 1 4 2 3
13	в
14	аппликация
15	обтачка
16	в
17	1 – д; 2 – г; 3 – б; 4 – а; 5 – в
18	в, г
19	б

20	Творческое задание Оценка задания: 1) наличие 2 эскизов – 2 балла; 2) выполнено описание – 2 балла; 3) рекомендованы ткани и декоративная отделка – 2 балла. Итого: 6 баллов. 
----	--

Максимальный балл – 25.

9-й КЛАСС

1. Школьный предмет «Технология» изучает:

- технологии автостроения,
- технологии преобразования материалов, энергии,
- технологии производства.

2. Назовите знак.

Считается, что этот знак выращивается уже 7–8 тысяч лет, он был одной из первых культур, которые начали возделывать. Зрелое растение может достигать 1–6 метров в высоту. На выращивание одного килограмма знака затрачивается 5000 литров воды. Является национальным знаком Японии, там его едят трижды в день и умудряются приготовить из него более 500 000 блюд. Не содержит глютена, а значит, не вызывает аллергии. На свадьбах новобрачных принято посыпать крупой, чтобы пожелать им плодотворного брака. По длине зерна делится на 3 вида: длиннозерный; среднезерный; круглозерный. По способу обработки классифицируется так: коричневый, белый, пропаренный.

3. Назовите, о каком виде кулинарной обработки продуктов идёт речь?

..... – это кратковременная обработка сырья горячей водой, кипятком или паром, чтобы разрушить ферменты, удалить воздух из тканей, уничтожить микроорганизмы.

4. Решите задачу:

Для очистки взято 80 кг картофеля. Определите процент отходов при механической обработке, если их масса составляет 24 кг.

5. Какой салат был приготовлен? Самый большой салат – весом 1841 кг – был приготовлен в Оренбурге в декабре 2012 года. Для его приготовления потребовалось 220 килограммов картофеля, 40 кг лука, 80 кг моркови, 180 кг свежих огурцов, 20 кг зелени, 500 килограммов колбасы, 170 кг соленых огурцов, 260 литров майонеза, 5040 яиц и 136 килограммов зелёного горошка.

6. Определите вид теста по приведенному рецепту.

1. Аккуратно отделить белки от желтков.
2. Взбить желтки и сахар миксером на средней скорости до тех пор, пока масса посветлеет и станет пышной.
3. Муку просеять, добавить в растертые желтки.
4. Белки взбить в пену. Небольшими порциями добавить белки в тесто.
5. Тесто замешивать лопаткой, а не миксером! Движения должны быть плавными, но уверенными, чтобы не разрушить пузыри воздуха в тесте.
6. Вылить тесто в форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой.
7. Выпекать в предварительно разогретой духовке.
8. Готовность проверить деревянной шпажкой.

7. Нарисуйте схему шва вподгибку с закрытым срезом.

8. Укажите последовательность заправки нижней нити на швейной машине, перечислив номера её элементов.

1. Ввести нижнюю нить наверх.
2. Вставить шпульный колпачок в челночное устройство.
3. Намотать нитку на шпульку.
4. Вставить шпульку в шпульный колпачок и вывести нить в прорезь.

9. При выполнении машинной строчки в формировании стежка не участвует:

- а) игла; б) лапка; в) колесо; г) челнок.

10. «Косой бейкой» обрабатываются различные швейные изделия. Она используется в качестве отделки, для обработки бортовых срезов, горловины, проймы, низа рукавов женской и детской одежды и др. В чем состоит особенность кроя?

11. Найдите соответствие между стилем и моделями.

 А	 Б	 В	 Г
1 – прилегающий	2 – свободный	3 – полуприлегающий	4 – приталенный

12. Сметать – это:

- а) соединить машинной строчкой мелкую деталь с крупной;
- б) соединить две детали, примерно равные по величине, временной строчкой;
- в) закрепить подогнутый край изделия ручной строчкой.

13. Найдите соответствие между термином и его определением.

	Термин		Определение
1	Мода –	А	определённая акцентированность ансамбля, продиктованная следующими признаками: возрастом, полом, профессией, социальным статусом, принадлежностью к субкультуре, личным вкусом человека, эпохой, национальностью, религией, функциональностью, образом жизни и индивидуальными особенностями
2	Стиль –	Б	плоскостное однотонное изображение предмета, одежды
3	Силуэт –	В	это господство определенного вкуса в некой сфере жизни

14. Вставьте пропущенное слово.

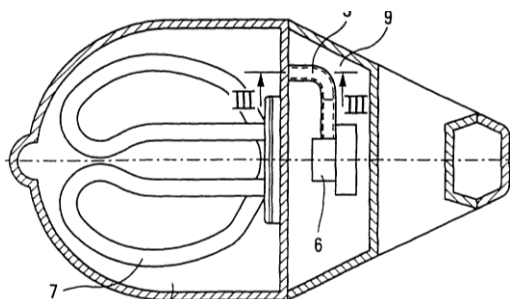
Промышленность выпускает разнообразные по материалу и оформлению емкости для цветов: горшки, кашпо, контейнеры. – это водонепроницаемая ёмкость со сплошным дном, используемая для размещения нескольких горшков или высаживания нескольких растений.

15. Для чего использовали данное приспособление?

Славяне использовали этот инструмент следующим образом: наматывали одежду на «валек» («валек» – палка с рукояткой), а сверху прокатывали «рубель» («рубель» – рифленая доска) или, как его ещё называли, «пралку».

**16. Для вязания носка требуются:**

- а) 3 спицы;
- б) 4 спицы;
- в) 5 спиц;
- г) 6 спиц.

17. Схема какого прибора изображена на рисунке?**18. Впишите термин.**

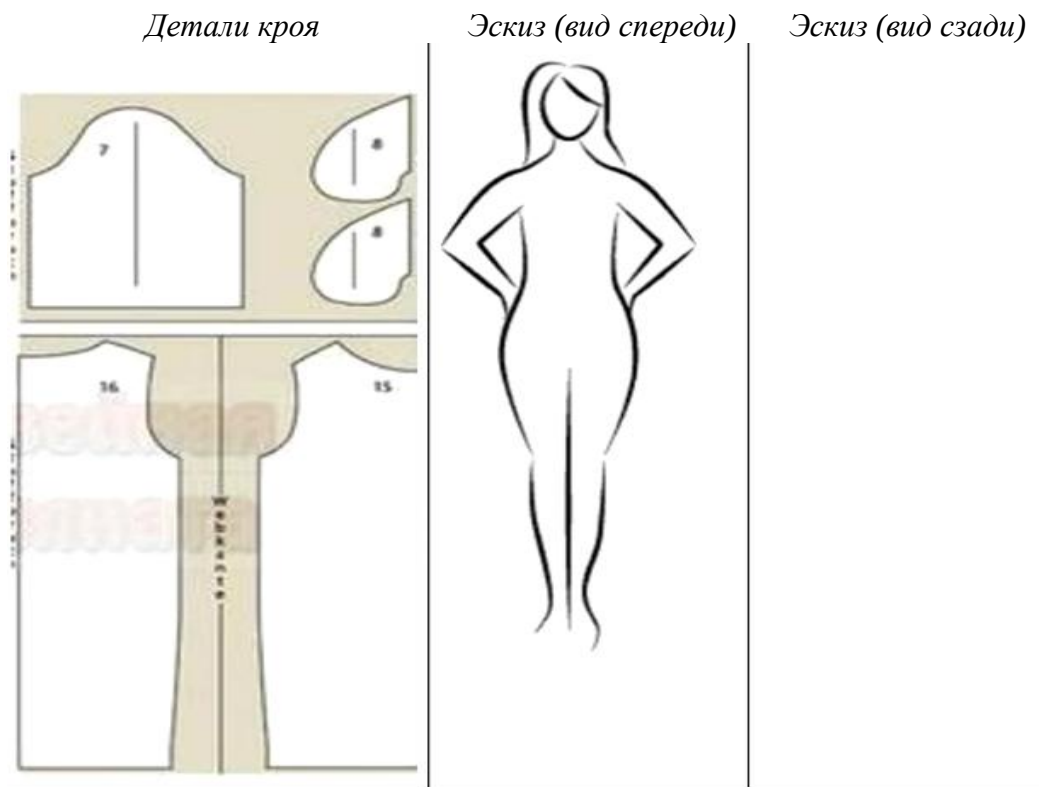
– вид маркетинговой коммуникации, распространение заранее оплаченной информации с целью привлечь к товару (услуге, компании или организации) потенциальных потребителей коммерческих или информационных продуктов.

19. Ресурсы семьи – это:

- а) социальное желание иметь что-либо в семье;
- б) правильное планирование бюджета семьи;
- в) все, чем располагает семья.

20. Творческое задание. Вам предложены детали кроя платья.

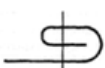
1. Выполните эскиз изделия, согласно деталям кроя (вид спереди и вид сзади).
2. Сделайте описание модели платья по эскизу.
3. Предложите вариант декоративной отделки платья.
4. Предложите ткани (или волокнистый состав) для этой модели платья.



Описание модели:

Назначение _____
 Силуэт _____
 Детали _____
 Цвет _____
 Отделка _____
 Ткани _____

Ответы

1	б
2	рис
3	бланширование
4	30 %
5	оливье
6	бисквитное
7	

8	3 4 2 1				
9	в				
10	косая бейка – это полоска, выкроенная из ткани в направлении «по косой», то есть под углом 45 градусов по отношению к долевой нити				
11	1 – б; 2 – г; 3 – а; 4 – в				
12	б				
13	1 – в; 2 – а; 3 – б				
14	контейнер				
15	глажение (глажка) белья – процесс, при котором ткань приобретает гладкую поверхность путём её прессования разогретой плоскостью				
16	в				
17	электрический чайник				
18	реклама				
19	в				
20	Творческое задание Оценка задания: 1) эскиз платья – 2 балла; 2) описание модели платья по эскизу – 2 балла; 3) выбор декоративной отделки – 1 балл; 4) выбор ткани – 1 балл. Итого: 6 баллов <table border="1"> <thead> <tr> <th>Эскиз платья (вид спереди)</th><th>Эскиз платья (вид сзади)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td></tr> </tbody> </table> Описание модели: Назначение: для повседневной носки на работу или учебу. Силуэт: прямой. Детали: рукав втачной длиной $\frac{3}{4}$, вырез горловины «лодочка», карманы в боковых швах. Цвет: спокойная, сдержанная цветовая гамма (серый, синий, бордовый, бежевый). Отделка: отделочная строчка по горловине и низу рукавов. Ткани: чистошерстяные, смесовые из шерсти или льна с добавлением синтетических волокон	Эскиз платья (вид спереди)	Эскиз платья (вид сзади)		
Эскиз платья (вид спереди)	Эскиз платья (вид сзади)				
					

Максимальный балл – 25.

10–11-Е КЛАССЫ

1. Что такое машина?

- а) совокупность механизмов, выполняющих определенную работу
- б) совокупность механизмов, позволяющих людям передвигаться
- в) совокупность механизмов, преобразующих один вид энергии в другой
- г) совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой

2. Рациональное сбалансированное питание – это:

- а) соответствие питания физиологическим потребностям организма с учетом условий труда, климатических особенностей местности, возраста, массы тела, пола и состояния здоровья человека;
- б) равные количества в пище углеводов, жиров и белков;
- в) пища, обогащенная витаминами, минеральными веществами и другими биологически активными компонентами.

3. Главными факторами, называющими изменения качества продуктов при хранении, являются:

- а) микроорганизмы, свет;
- б) важность воздуха и газовый состав воздуха;
- в) температура, влажность, газовый состав воздуха, свет, микроорганизмы и товарное средство.

4. Назовите блюдо. У этого блюда нет народных корней, и рецепт был изобретен по специальному заказу графа Строгонова. Блюдо имело некоторые преимущества, во-первых, оно очень быстро и легко готовилось, во-вторых, его легко можно было делить на порции, в-третьих, оно просто вкусное. Повара графа очень удачно соединили в нем французскую и русскую кухни. От первой взяли способ приготовления мяса, из второй – подачу соуса не отдельно, а в виде подливки прямо с мясом. Название этого блюда частично происходит из французского языка. «Беф» переводится как говядина.

5. Назовите, о каком виде кулинарной обработки продуктов идёт речь?

..... – это вид тепловой обработки, при котором продукты нагревают в небольшом количестве жидкости или в собственном соку.

6. Прожиточный минимум в данном регионе равен 6000 рублей. Каковы должны быть доходы семьи, состоящей из отца, матери и двух детей (зарплата, пенсии и др.), в месяц?

- а) 6000 рублей
- б) 12 000 рублей
- в) 18 000 рублей
- г) 24 000 рублей

7. Определите вид теста по приведенному рецепту.

1. В муку добавь щепотку соли и тщательно перемешай.
2. Добавить воду в муку и вымесить (1 стакан воды и 1 стакан муки).
3. Раскатай с помощью скалки тесто в тонкий слой.
4. На середину слоя положи небольшой кусочек охлажденного сливочного масла.
5. Теперь сложи пласт теста конвертом.
6. Раскатай конверт так, чтобы получился ровный прямоугольник.
7. Раздели мысленно прямоугольник на три равные части.
8. Сложи прямоугольник втрое.
9. Отправь тесто в холодильник до 20 минут.
10. Повторяй действия 6–9, пока не раскатаешь тесто хотя бы 10 раз.

8. Назовите крупу.

У жителей Китая «золотая крупа» служила сырьем для производства муки, варки кваса, пива, приготовления супов и сладких блюд. Особенно сильно желтая каша понравилась славянским народам, которые по причине сурового климата не могли позволить себе выращивать такие теплолюбивые культуры как рис и кукуруза. Примечательно, что в России каша из этой крупы была основным блюдом на крестьянском столе. С течением времени о крупе забыли – его

A red dress with a large knot at the waist. The dress has a V-neckline and short sleeves. The knot is positioned at the waist, creating a gathered effect. The fabric appears to be a smooth, possibly silk or satin material. The dress is shown against a plain white background.

Механическое свойство тканей, используемое дизайнером в представленной модели, называется

Ответ	Ассортимент изделий	Наименование сырья тканей
1 –	1. Летнее женское платье	а) шерсть
2 –	2. Классический мужской костюм	б) хлопок
3 –	3. Ночное белье	в) лен
4 –	4. Купальник	г) эластан
5 –	5. Скатерть	д) шелк

а) ширины стежка; в) ширины зигзага;
б) длины стежка; г) натяжения верхней нити.

 1	 2	 3
а) киригами – разновидность оригами. Допустимо применение ножниц и клея, поэтому можно сделать оригинальные объемные открытки	б) ошибана – создание картин из плоских засушенных листьев, цветов, семян	в) карвинг – фигурное разрезание фруктов или овощей

307

15. Кардиган – кофта на пуговицах, без воротника, часто с накладными карманами.

Современный кардиган бывает вязаным или шитым. Может исполняться из шерсти, хлопка и даже шелка. Он несет функцию утеплителя в зимний период, а в остальные месяцы служит примером универсальности, являясь незаменимой вещью в гардеробе современной женщины. В зависимости от покроя его можно носить со многими видами одежды совершенно разных стилей. **Предложите варианты одежды, сочетающиеся с кардиганом.**



16. Назовите стили, в которых выполнены данные модели.

а).....	б).....	в).....

17. Назовите способ оформления окна.

..... – ряд вертикальных или горизонтальных пластин, соединенных между собой. С помощью механизма пластины могут поворачиваться на нужный угол, пропуская свет.

18. Внимательно изучите сервировку стола.

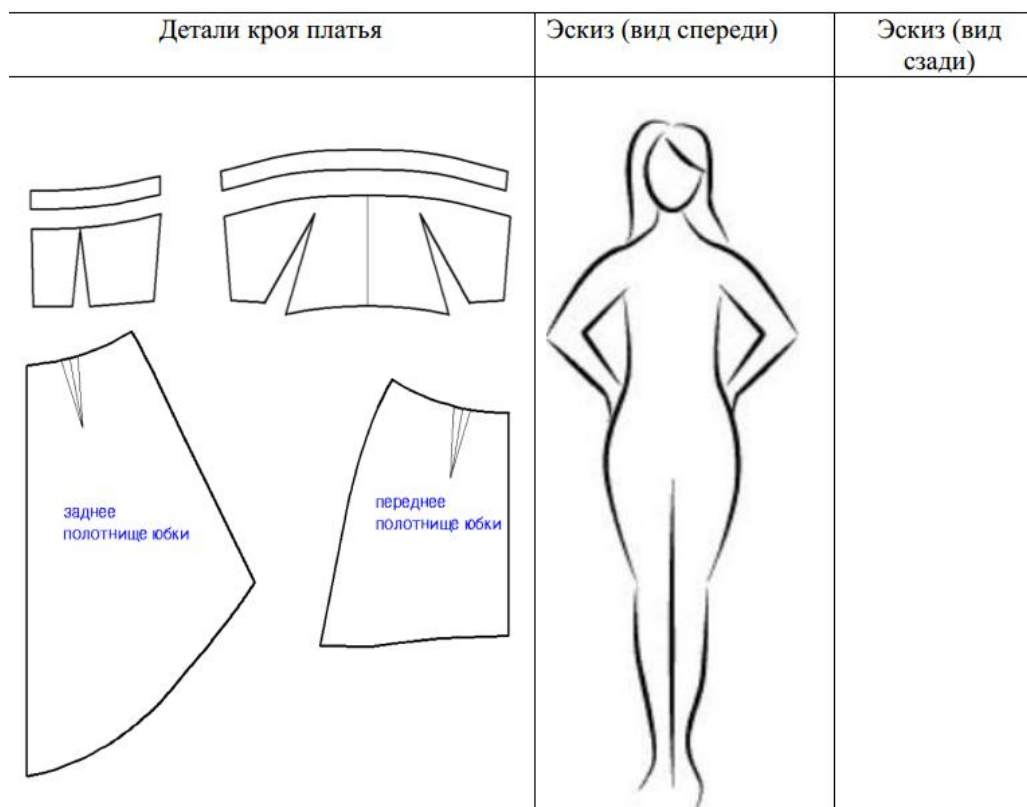
Для какого приема пищи она выполнена?



25. Творческое задание.

Вам предложены детали кроя платья.

1. Выполните эскиз модели платья, согласно деталям кроя (вид спереди).
2. Сделайте описание модели платья по эскизу.
3. Предложите вариант декоративной отделки платья.
4. Предложите ткани (или волокнистый состав) для этой модели платья.



Описание модели:

Назначение _____

Силуэт _____

Детали _____

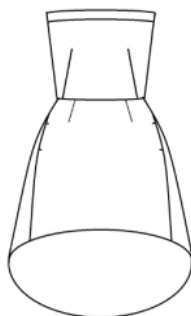
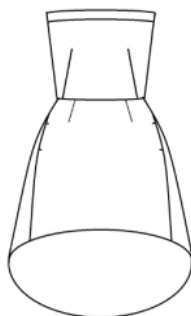
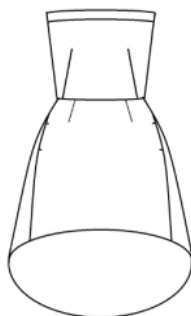
Цвет _____

Отделка _____

Ткани _____

Ответы

1	г
2	а
3	в
4	бефстроганов
5	припускание
6	г
7	слоёное
8	пшено
9	драпируемость
10	1 – д; 2 – а; 3 – б; 4 – г; 5 – в
11	нанотехнология
12	а
13	1 – б; 2 – в; 3 – а
14	гигроскопичность

15	Можно носить со многими видами одежды совершенно разных стилей: платьями, брюками и блузкой, юбкой, джинсами и др.						
16	а – классический; б – романтический; в – спортивный						
17	жалюзи						
18	обед						
19	фрак						
20	г						
21	карьера						
22	а						
23	Решение: 1) $(50+150) \times 5 = 1000$; $1000:80 \times 100 = 1250$. Ответ: 1,25 кг						
24	конкуренция						
25	Творческое задание Оценка задания: 1) эскиз платья – 4 балла; 2) описание модели платья – 4 балла; 3) выбор декоративной отделки – 2 балл; 4) выбор ткани – 1 балл. Итого: 11 баллов	<table><tr><th>Эскиз платья (вид спереди)</th><th>Эскиз платья (вид сзади)</th></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>	Эскиз платья (вид спереди)	Эскиз платья (вид сзади)			
Эскиз платья (вид спереди)	Эскиз платья (вид сзади)						
							

Творческий проект

На защиту учебных творческих проектов – каждый участник олимпиады представляет выполненное изделие и пояснительную записку, готовит презентацию проекта.

На защиту творческого проекта предоставляется 8–10 минут.

Критерии оценки проекта		Кол-во баллов	По факту
Пояснительная записка – 14 баллов	Общее оформление	3	
	Качество исследования (актуальность; обоснование проблемы; формулировка темы, целей и задач проекта; сбор информации по проблеме; анализ прототипов; выбор оптимальной идеи; описание проектируемого объекта	2	
	Оригинальность предложенных идей, новизна.	2	
	Выбор технологии изготовления (оборудование	3	

	и приспособления). Разработка технологического процесса (качество эскизов, схем, чертежей, тех. карт, обоснованность рисунков)		
	Экономическая и экологическая оценка разрабатываемого и готового изделия	2	
	Соответствие содержания выводов содержанию цели и задач, конкретность выводов, способность анализировать	2	
Изделие, продукт – 20 баллов	Оригинальность дизайнерского решения (согласованность конструкции, цвета, композиции, формы; гармония)	7	
	Качество представляемого изделия, товарный вид, соответствие модным тенденциям	8	
	Практическая значимость	5	
Защита проекта 14 баллов	Чёткость и ясность изложения, логика обзора проблемы	5	
	Презентация (умение держаться при выступлении, время изложения), культура подачи материала, культура речи	5	
	Самооценка, ответы на вопросы	4	
Дополнительные критерии (баллы и прибавляются и вычитаются)	Самостоятельность выполнения проекта (собственный вклад автора), использование знаний вне школьной программы, владение понятийным профессиональным аппаратом по проблеме, способность проявлять самостоятельные оценочные суждения, Качество электронной презентации; сложность изделия, оригинальность представления	2	
Всего		50	

Максимальный балл – 35.