

**МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЧЛЕНОВ ЖЮРИ
(КЛЮЧИ, КРИТЕРИИ)**

Продолжительность выполнения заданий - 45 минут

Максимальное количество баллов - 25 баллов

Номер вопроса	Макс балл	Правильный ответ
Общая часть		
1	1	1,2,3
2	1	5
3	1	БЗ
4	1	Б
5	1	13158
Специальная часть		
1	1	Г
2	1	Б, Г
3	1	А, Б, Д
4	1	Б
5	1	а – электрический, б – ручной, в – ножной
6	1	В
7	1	1-В, 2-Д, 3-А, 4-Б, 5-Г
8	1	1 – Г, 2- А, 3 – Д, 4 – В, 5- Б
9	1	1 – В, 2 – А, 3 – Г, 4 – Б
10	1	Б, В
11	1	1 – В, 2 – 3, 3 – Б
12	1	1-Д, 2-В, 3-А, 4-Г, 5-Ж, 6-Е, 7-Б
13	1	$(230:100) \times 50 + (660:100) \times 10 = 115 + 66 = 181$ ккал
14	1	В
15. Кейс-задание (творческое задание)		
15.1	1	Ответ: например, печенье песочное, блины царские и т.п.
15.2	1	Ответ: например, мука, масло сливочное, яйцо, кефир, разрыхлитель, сахар и т.п.
15.3	1	Ответ: например, миска, мерная кружка, миксер, формочки и т.п.
15.4	3 Три балла – технология не нарушена; два балла – в описании технологии допущена неточность;	Ответ: например, 1. Яйца с сахаром растереть добела; 2. добавить размягченное масло; 3. муку просеять, смешать с разрыхлителем и добавить к яйцам с маслом, перемешать; 4. слегка присыпать мукой стол, выложить на него тесто и быстро вымесить до состояния упругости и гладкости. 5. убрать тесто на 30 минут в холодильник. 6. вынуть тесто из холодильника, присыпать немного

	один балл – перечислены операции с нарушением последовательности.	мукой стол и раскатать тесто в пласт толщиной в один сантиметр; 7. вырезать печенье различными формами и выложить на противень, смазанный маслом; 8. поместить в разогретую до 180 градусов духовку и выпекать печенье 15-20 минут.
<i>В творческом задании не может быть единственного правильного ответа. Главное, чтобы ответ был внутренне непротиворечивым, то есть ответы на все пункты должны выстраиваться в единую цепочку.</i>		

Карта пооперационного контроля практической работы №2
«Описание модели по ее эскизу»

№ п/п	Критерии оценки	Ориентировочный правильный ответ	Максимальный балл
1.	наименование изделия	толстовка, худи, свитшот или пайта	2
2.	силуэт	прямой	2
3.	покрой рукава	рубашечный, короткий	2
4.	застёжка (да / нет)	без застёжки	1
5.	форма горловины	круглая	1
6.	особенности обработки горловины*	обработка бейкой – резинкой из рибаны или эластичного трикотажного полотна	2
7.	карманы (да / нет)	без карманов	1
8.	конструктивные элементы	средний шов на спинке	2
9.	обработка низа изделия	подгибка-кулиса со шнуром	2
10.	особенности	по горловине втачан капюшон	1
		по внешнему краю капюшона подгибка-кулиса со шнуром	2
11.	описание материала	трикотажное полотно, хлопок, флис, полиэстер	2
	Итого:		20

*Если обучающийся описал капюшон в п.6, то оценка выставляется один раз, но в п.10