

Культура дома, 7 класс

1. Задача 1

Составь правильную последовательность обработки прямой юбки с накладными карманами сзади, расставив буквы в корректном порядке.

А	Обработка вытачек
Б	Раскладка выкройки юбки на ткань и раскрой изделия
В	Обработка застежки
Г	Обработка боковых срезов юбки
Д	Обработка петли и пришивание фурнитуры
Е	Подготовка выкройки к раскрою
Ж	Соединение обработанного пояса с юбкой
З	Обработка нижнего среза юбки
И	Соединение карманов с задним полотнищем юбки
К	Окончательная ВТО
Л	Подготовка ткани к раскрою
М	Обработка пояса
Н	Обработка карманов

2. Задача 2

Реши ребус



3. Задача 3

Реши ребус



4. Задача 4

Выполни творческо-практическое задание

1. Скачай силуэт, распечатай его в 3-х экземплярах (формат А4), на полученных силуэтах нарисуй модели три модели юбок:

- для работы в офисе
- для торжественных случаев
- для отдыха

2. Сфотографируй и прикрепи выполненные эскизы.

3. Выполни краткое описание каждой модели.

4. Предложи ткани, необходимые для данных моделей.

5. Предложи декоративную отделку для каждой модели.

6. Перечисли оборудование необходимое для изготовления юбок.

Силуэт для скачивания:



5. Задача 5

В 1964 г. Нобелевскую премию по физике «За фундаментальную работу в области квантовой электроники, которая привела к созданию генераторов и усилителей, основанных на лазерно-мазерном принципе» получили советские ученые Николай Геннадьевич Басов и Александр Михайлович Прохоров и американец Чарлз Таунс. В настоящее время лазерное оборудование используется и в легкой промышленности.

Ответь на вопросы:

а) Для выполнения каких операций оно используется? Приведи примеры (не более десяти).

б) Перечисли достоинства использования лазерного оборудования.

в) Укажи источники информации при выполнении задания (4 источника).

6. Задача 6

Для участия в конкурсе «Юный кулинар» необходимо приготовить выпечку, любимую в вашей семье.

1. Поделись рецептом «семейной» выпечки. Перечисли необходимые продукты, указав их количество.

2. Составь технологическую последовательность приготовления выпечки.

3. Перечисли необходимую посуду и инвентарь для приготовления выпечки.

4. Приготовь выпечку.

5. Сфотографируй этапы работы. Прикрепи фотографии основных этапов работы и окончательного результата.

7. Задача 7

Представь проект, который ты подготовил и планируешь защищать на очном туре Московской олимпиады школьников по технологии, заполни таблицу.

1. Укажи название работы <i>1 балл</i>	
2. Составь краткое описание работы <i>(не более 10 строк)</i> <i>3 балла</i>	

Сфотографируй готовую работу в двух ракурсах. Прикрепи фотографии (на фотографиях должно быть понятно, какое это изделие, техника и качество выполнения).