

Задания теоретического тура

для проведения третьего этапа республиканской олимпиады
по трудовому обучению учащихся учреждений общего среднего,
профессионально-технического и среднего специального образования

Обслуживающий труд**2 вариант**

Уважаемая участница олимпиады!

*Внимательно прочитав задание, следуйте указаниям по его выполнению для каждого задания.
Выберите или сформулируйте правильные ответы и зафиксируйте их указанным в задании
способом.*

Тестовые задания (1,0х20=20 баллов; 1,5х5=7,5 балла; ВСЕГО 27,5 балла)

1. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

_____ — это корзинка, этажерка или красиво сделанный ящик
для цветов, выращиваемых в комнатах, на балконах, верандах и т.п., которую
используют как вазу или ёмкость для размещения _____ или
_____.

ОТВЕТ: 1) Жардиньерка 2) композиции 3) мини-садика. За каждый правильно указанный
термин зачислять 0,33 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 5 класс, С. 177.

2. Используя шариковую ручку, обведите кружочками номера правильных ответов:

К способам тепловой обработки овощей относятся:

А) варка; Б) нарезка; В) жарка; Г) промывание; Д) тушение; Е) очистка; Ж) запекание.

ОТВЕТ: А; В; Д; Ж. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,25 балла. ВСЕГО
максимально 1 балл. Учебник 7 класс, С. 38.

3. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

Простейшей формой строчевого шитья является
_____.— **вышивка в виде узкой ажурной**
полоски, для выполнения которой из ткани выдергивают нити в одном направлении, а
оставшиеся объединяют в пучки, столбики, которые, располагаясь параллельно или
диагонально, образуют простые геометрические узоры на фоне сквозных просветов.

ОТВЕТ: мозаика. ВСЕГО максимально 1 балл. Пособие Тихонова Е.В. и др. Ручное вышивание.
Мозырь, 2017. С. 54.

**4. Запишите ответ в строку ниже задания как последовательность букв,
соответствующую последовательности операций по приготовлению рыбных галок:**

- А) Осуществить первичную обработку рыбы.
Б) Пропустить филе рыбы и репчатый лук через мясорубку (или измельчить в
блендере).
В) Разделить полученную массу в виде галок.
Г) Отварить галки в кипящей подсоленной воде или рыбном бульоне.
Д) Перемешать массу до однородной консистенции.
Е) Осуществить первичную обработку овощей.
Ж) Разделить рыбу на филе.
И) Очистить и нарезать крупными кусками репчатый лук.
К) Добавить в полученную массу яйцо, муку, мелконарезанную зелень петрушки и
укропа, соль, перец.
Л) Подавать горячими или холодными с гарниром из картофеля или овощей.

ОТВЕТ: Е; И; А; Ж; Б; К; Д; В; Г; Л;. За каждую правильно указанную до первой ошибки операцию
зачислять 0,1 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 8 класс, С. 66–67.

5. Запишите ответ в строку ниже задания как последовательность букв, соответствующую последовательности операций по изготовлению декоративной рамки:

- А) Вырезать основу рамки.
- Б) Разметить основу рамки.
- В) Нарезать полоски из цветной бумаги, листов журналов. Ширина 8–10 см.
- Г) Обклеить основу цветной бумагой, используя скотч.
- Д) Скрутить из заготовок кружочки разного размера. Приклеить свободный конец заготовки.
- Е) Сплющить трубочки.
- Ж) Свернуть полоски в трубочки.
- И) Наклеить кружочки на основу в соответствии с эскизом.

ОТВЕТ: Б; А; Г; В; Ж; Е; Д; И. За каждую правильно указанную до первой ошибки операцию зачислять 0,125 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 8 класс, С. 179–180.

6. Используя шариковую ручку, обведите кружочками номера правильных ответов:

К формам нарезки овощей относятся:

- А) соломка; Б) половинки; В) кубики; Г) кольца; Д) шарики; Е) брусочки; Ж) дольки.

ОТВЕТ: А; В; Г; Е; Ж. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,2 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 7 класс, С. 26–28.

7. Впишите в строку ниже задания информацию, являющуюся правильным ответом:

Данный вид столбика позволяет вывязывать узоры с горизонтальными или вертикальными выступами. Различают _____ столбики _____ и _____. Их вяжут на основе столбиков с одним накидом.

ОТВЕТ: 1) рельефные, утопающие, выступающие. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,33 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Пособие Тихонова Е.В. Вязание крючком. Практикум по дисциплине «Декоративно-прикладное искусство». Мозырь, 2019. С. 16.

8. Запишите ответ в строку ниже задания как последовательность букв, соответствующую последовательности операций по приготовлению блюда макаронны с овощами:

- А) Очистить и вымыть морковь и лук. Нарезать овощи соломкой.
- Б) Вскипятить воду в кастрюле. Заложить макаронные изделия в кипящую подсоленную воду, перемешать. Воды должно быть в 5—6 раз больше, чем макаронных изделий, соли — из расчёта 10 г на 1 л воды.
- В) Готовые макаронные изделия откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.
- Г) Через 10 минут в пассерованную морковь добавить лук и продолжить пассерование овощей.
- Д) Отварить макаронные изделия до готовности.
- Е) Готовые макаронные изделия переложить во вторую кастрюлю, заправить сливочным маслом.
- Ж) Соединить макаронные изделия с приготовленными овощами и тщательно перемешать.
- И) Разогреть сковороду, добавить масло растительное и пассеровать сначала только морковь.
- К) Добавить в сковороду томатную пасту и прогреть с овощами 5—7 минут.
- Л) Выложить на плоскую столовую тарелку горкой, сверху посыпать зеленью. Подать блюдо горячим.

ОТВЕТ: Б; Д; А; И; Г; К; В; Е; Ж; Л. За каждый правильно указанный до первой ошибки операцию зачислять 0,1 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 6 класс, С. 57–58.

9. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

Атрибут сервировки на официальных приёмах, где указываются данные приглашенного лица _____; в случае титулованной особы на ней указывается _____.

ОТВЕТ: Кувертная карта сначала титул, затем ФИО приглашенного. За каждый правильно указанный факт зачислять 0,5 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 6 класс, С. 23.

10. Запишите ответ в строку ниже задания как последовательность букв, соответствующую последовательности операций по выполнению обтачного шва с кантом:

- А) Приметать кант, уложив его на лицевую сторону детали и уравнивая срезы.
- Б) Сметать детали, сложив лицевыми сторонами внутрь.
- В) Заутюжить полоску ткани для канта вдоль пополам изнаночной стороной внутрь.
- Г) Притачать кант, выполняя в начале и в конце строчки закрепки.
- Д) Удалить нитки смётывания.
- Е) Обтачать детали по строчке притачивания канта, выполняя в начале и в конце строчки закрепки.
- Ж) Удалить нитки вымётывания.
- И) Вывернуть обтаченные детали на лицевую сторону, выправить и выметать.
- К) Удалить нитки примётывания.
- Л) Приутюжить шов.

ОТВЕТ: В; А; Г; К; Б; Е; Д; И; Л; Ж. За каждую правильно указанную до первой ошибки операцию последовательности зачислять 0,1 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 9 класс, С. 136–137.

11. Используя шариковую ручку, обведите кружочками номера правильных ответов:

Яйца можно варить следующими способами:

- А) всмятку (2 минуты); Б) по-деревенски (5 минут); В) в мешочек (4-5 минут);
- Г) по-французски (6 минут); Д) вкрутую (7-10 минут); Е) полувкрутую (3 минуты).

ОТВЕТ: А; В; Д. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,33 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 5 класс, С. 39.

12. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

Шов для вышивки _____ представляет собой одинаковые диагонально перекрещивающиеся стежки на _____ стороне, а _____ – короткие вертикальные или горизонтальные стежки.

ОТВЕТ: 1) «крест», 2) лицевой, 3) с изнанки. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,33 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Пособие Тихонова Е.В. и др. Ручное вышивание. Мозырь, 2017. С. 46.

13. Запишите ответ в строку ниже задания как последовательность букв, соответствующую последовательности операций по изготовлению выстрочной петли:

- А) Заметать на изнаночную сторону продольные срезы полоски.
- Б) Застрочить край полоски, выполняя закрепки в начале и в конце строчки.
- В) Сложить продольную сторону петли встык, образовать угол.
- Г) Сметать полоску ткани, сложенную по длине вдвое изнаночной стороной внутрь, совмещая замётанные края.
- Д) Закрепить машинной строчкой угол сформированной петли.
- Е) Удалить нитки замётывания и смётывания.
- Ж) Приутюжить петлю.
- И) Приутюжить полоску с застроченными краями.

ОТВЕТ: А; Г; Б; Е; И; В; Д; Ж. За каждую правильно указанную до первой ошибки операцию зачислять 0,125 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 9 класс, С. 146–148.

14. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

_____ – односторонний вышивальный шов, выполняемый на прозрачной ткани с использованием шва «восьмерка». При этом перекрещивающиеся стежки шва «восьмерка» располагают на изнаночной стороне ткани, а на лицевой стороне присутствует строчка, образованная короткими переходными стежками и проходящая точно по контуру мотива.

ОТВЕТ: Подкладная гладь. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Пособие Тихонова Е.В. и др. Ручное вышивание. Мозырь, 2017, С. 78.

15. Ответ представить в таблице-сетке рядом с рисунком образца:

Зарисуйте схему вязания спицами представленного на рисунке узора с учетом предложенных Вам условных обозначений.

ВСЕГО максимально 1 балл

УСЛОВНЫЕ
ОБОЗНАЧЕНИЯ:

Лицевая петля |
Изнаночная петля —



—	—					12
—	—					11
—	—					10
—	—					9
		—	—			8
		—	—			7
		—	—			6
		—	—			5
				—	—	4
				—	—	3
				—	—	2
				—	—	1

16. Используя шариковую ручку, обведите кружочками номера правильных ответов:

При изготовлении нетканых материалов используют следующие способы скрепления основы:

А) иглопробивной; Б) комбинированный; В) клеевой; Г) водно-паровой; Д) сшивной; Е) вязально-прошивной.

ОТВЕТ: А; Б; В; Е. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,33 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 9 класс, С. 79.

17. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

_____ – это белорусское блюдо, которое относится к группе сладких блюд, приготовленных с использованием тепловой обработки; оно готовится из ягод вишни и картофельного крахмала.

ОТВЕТ: Вишняк. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 9 класс, С. 220.

18. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

_____ вяжутся на основе столбика на двух ножках, являясь его продолжением по технике своего выполнения. По высоте они соответствуют столбику с двумя накидками, для подъема требуют 3 воздушных петли. По форме близки к прямоугольнику, поэтому в ряду между двумя соседними столбиками дополнительные воздушные петли можно не провязывать.

ОТВЕТ: Скрепленные столбики. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Пособие Тихонова Е.В. Вязание крючком. Практикум по дисциплине «Декоративно-прикладное искусство». Мозырь, 2019. С. 27.

19. Используя шариковую ручку, обведите кружочком номера правильного ответа:

По назначению машинные швы делятся на следующие группы:

- А) соединительные; Б) стачные; В) краевые; Г) декоративные; Д) отделочные;
Е) притачные.

ОТВЕТ: А; В; Д. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,33 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 5 класс, С. 137–138.

20. Запишите ответ в строку ниже задания как последовательность букв, соответствующую последовательности операций по выполнению влажно-тепловой обработки рубашки:

- А) Отутюжить кокетку.
Б) Отутюжить спинку.
В) Выпрямить и отутюжить воротник с внутренней стороны.
Г) Отутюжить рукава с обеих сторон.
Д) Расстегнуть, расправить и отутюжить манжеты.
Е) Отутюжить левую половину переда.
Ж) Отутюжить правую половину переда, на которой пришиты пуговицы.
И) Выпрямить и отутюжить воротник с внешней стороны.

ОТВЕТ: В; И; А; Д; Г; Б; Ж; Е. За каждую правильно указанную до первой ошибки операцию зачислять 0,125 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 7 класс, С. 264.

21. Ответ впишите в строке ниже задания в виде сочетаний цифр и букв:

Установите соответствие между кулинарными предпочтениями народов и их национальностью, согласно мнению Александра Дюма.

Описание кулинарных предпочтений	национальность
1. Живут на ростбифе и пудинге.	А) голландцы.
2. Живут на кислой капусте и копчёном сале.	Б) испанцы.
3. Живут на мясе с картошкой и сыре.	В) немцы.
4. Живут на турецком горохе, шоколаде и прогорклом сале.	Г) итальянцы
5. Живут на макаронах.	Д) англичане.

1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____ 5 _____.

ОТВЕТ: 1Д; 2В; 3А; 4Б; 5Г. За каждый правильный ответ зачислять 0,3 балла. ВСЕГО максимально 1,5 балла. Учебник 6 класс, С. 58.

22. Ответ впишите в строке ниже задания в виде сочетаний цифр и букв:

Установите соответствие между названием волокна по характеру строения и его характеристикой.

Название волокна по характеру строения	Характеристика волокна
1) Пух.	А) Достаточно упругое и прочное, не самое жёсткое волокно.
2) Ость.	Б) Грубое волокно, почти не имеет извитости.
3) Переходный волос.	В) Грубое, прямое, жёсткое и ломкое волокно.
4) Мёртвый волос.	Г) Тонкое, короткое, сильно извитое волокно.

1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____.

ОТВЕТ: 1Г; 2Б; 3А; 4В. За каждый правильный ответ зачислять 0,375 балла. ВСЕГО максимально 1,5 балла. Учебник 7 класс, С. 194.

23. Ответ впишите в строке ниже задания в виде сочетаний цифр и букв:

Установите соответствие между изображением вида переплетения, его описанием и названием.

Изображение	Описание	Название	Изображение	Описание	Название
 Рис.1	А) Нити утка переплетаются нити основы не через каждую, а через три и более.	а) Сатиновое переплетение	 Рис.2	Б) Лицевая сторона образована из уточных нитей, 1 нить утка перекрывает 4 или более нитей основы.	б) Саржевое переплетение
 Рис.3	В) Лицевая сторона образована не из уточных нитей, а основных; 1 нить утка перекрывает 4 или более нитей основы.	в) Полотняное переплетение	 Рис.4	Г) Нити основы и уточные чередуются одна через одну в шахматном порядке.	г) Атласное переплетение

1_____ 2_____ 3_____ 4_____.

ОТВЕТ: 1Вг; 2Гв; 3Аб; 4Ба. За каждый правильный ответ зачислять 0,375 балла. ВСЕГО максимально 1,5 балла. Учебник 5 класс, С. 72; Учебник 6 класс, С. 84–85; Учебник 7 класс, С. 107–108.

24. Ответ впишите в строке ниже задания в виде сочетаний цифр и букв:

Установите соответствие между видом машинной иглы и её назначением.

Маркировка, номер и описание иглы	Назначение иглы
1. Н-SUK, 70 – 90; шаровидное остриё	А) Для стрейчевых материалов (трикотаж, синтетика)
2. Н-Q, 75 – 90; тонкое остриё, специальный скос	Б) Для толстого трикотажа, джерси, вязаных материалов
3. Н-S, 70 – 90; лёгкое закругление острия	В) Для простёгивания и стёжки

1_____ 2_____ 3_____.

ОТВЕТ: 1Б; 2В; 3А. За каждый правильный ответ зачислять 0,5 балла. ВСЕГО максимально 1,5 балла. Учебник 6 класс, форзац учебника.

25. Ответ представить рядом с рисунком образца:

Зарисуйте схему вязания крючком представленного на рисунке украшения с учетом предложенных Вами условных обозначений, которые укажите рядом со схемой.



ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ЖЮРИ: ВСЕГО максимально 1,5 балла.

Задачи творческого характера (2,5х5=12,5 балла)

1. Предложите меблировку комнаты в минималистическом стиле для девочки-подростка. Площадь комнаты прямоугольной формы ориентировочно 15,5м² (3,6м на 4,3м), окно расположено на более короткой стене и выходит на восток. Посоветуйте функциональные зоны и виды мебели для них, цветовую палитру для мебели и декора комнаты.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ЖЮРИ: Молочный, кремовый, светло-бежевый, светло-серый с тепловатым подтоном – целесообразно использовать эти универсальные оттенки цвета стен, которые не надоедают, под них легко подобрать декор и текстиль. Комната достаточно просторная, можно использовать не только светлые, но и умеренно насыщенные тона. Восточное окно гарантирует утром много естественного, мягкого солнечного света, а после обеда освещение становится более холодным и приглушённым. Можно рекомендовать светлые пастельные оттенки: лавандовый или сиреневый, который смотрится современно и нежно, создавая спокойную атмосферу; хорошо смотрится при утреннем солнце, визуально расширяя пространство, свежий и лёгкий мятный или светло-бирюзовый; тёплый и уютный, но не слишком «детский» персиковый или нежно-розовый тоже подойдет.

Возможно выделение следующих зон:

1. Зона сна и отдыха: кровать — лаконичная, без массивного изголовья, с ящиками для хранения или на высоких ножках; прикроватная тумба — простая, возможно, подвесная; плед, пара подушек — в нейтральных или пастельных тонах.

2. Учебная (рабочая) зона: стол — прямой, с гладкой столешницей и минимумом ящиков, лучше всего поставить у окна (для естественного света). простое по форме, но удобное эргономичное кресло; навесная полка или тонкий открытый стеллаж (для книг и принадлежностей); лаконичная, с регулируемым светом настольная лампа.

3. Зона хранения: шкаф-купе или шкаф с гладкими фасадами без ручек, можно встроенный; для сезонных вещей ящики под кроватью и открытая рейловая система для самой нужной одежды (создаёт воздушность).

4. Зона отдыха/хобби/гостей: кресло-мешок или компактный пуф простой формы; геометрически простой (круглый или квадратный) журнальный столик; лаконичная пробковая доска или магнитная панель для фото и записок (стена для вдохновения).

Возможная расстановка мебели: кровать вдоль длинной стены, изголовьем к короткой стене; стол у окна или рядом с ним; у входа или в углу шкаф; пуф/кресло и столик — в свободном участке комнаты.

Критерии оценивания: ВСЕГО 2,5 балла. По 1 баллу 1) за правильную цветовую палитру декора комнаты в указанном стиле; 2) за рациональное зонирование и меблировку с учетом указанного стиля; 0,5 балла – за нестандартность / оригинальность обоснования выбора.

Учебник 6 класс, С. 191–196.

2. Предложите технологическую последовательность изготовления представленного на рисунке ниже браслета из бисера:

- 1) определить технику плетения браслета;
- 2) разработать схему плетения браслета для данной техники;
- 3) описать технологическую последовательность плетения браслета с указанием технологических условий выполнения.

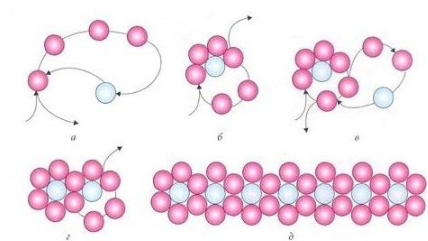


Критерии оценивания: ВСЕГО 2,5 балла.

ОЦЕНИВАЕТСЯ: 1) 0,5 балла – определение техники плетения браслета; 2) 1 балл – полнота описания и правильность изображения схемы плетения для данной техники; 3) 1 балл – полнота и правильность описания каждого этапа технологической последовательности плетения браслета.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ЖЮРИ: 1) техника плетения браслета –

2) схема плетения браслета в технике «цветок»;



Каждый цветок состоит из серединки и лепестков.

1. Насадить на нить 4 бисерины для лепестков и 1 бусинку другого цвета (для серединки).
2. Нижний конец нити продеть через первую бусинку для лепестков, затянуть 4 бисерины для лепестков вокруг серединки, образуя дугу.
3. Насадить на этот же конец следующие 2 бусинки для лепестков и пропустить нить через четвертую после образовавшейся дуги.
4. Продолжать плетение из цветков пока браслет не будет нужной длины.

3. Разработайте меню завтрака для семьи из 4-х человек. Опишите предварительную сервировку стола и правила подачи блюд из разработанного меню.

1. Определите блюда, которые войдут в меню завтрака
2. Опишите необходимое для предварительной сервировки стола столовое бельё, посуду и приборы (с указанием названия, функции, размеров, параметров расстановки).
3. Пропишите последовательность и правила подачи каждого блюда, согласно меню.

Критерии оценивания: ВСЕГО максимально 2,5 балла. При полном и правильном раскрытии представленных выше пунктов задания № 1 – максимально 0,5 балла; № 2 и № 3 – максимально по 1 баллу.

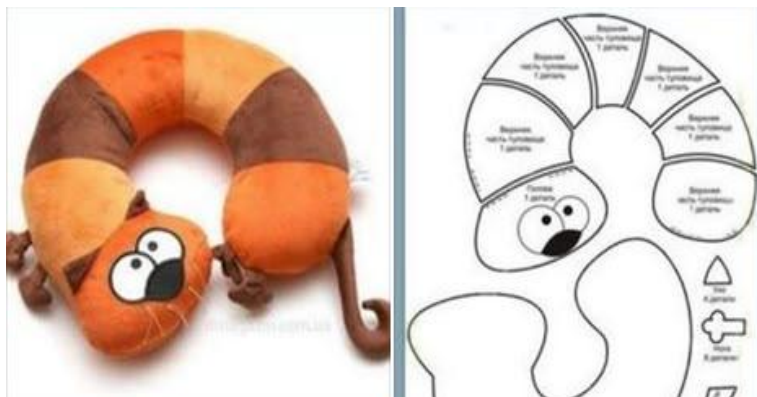
ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ЖЮРИ: В меню завтрака должны быть включены горячие блюда, горячие напитки, гастрономические продукты. Стол накрыть скатертью (соответствующей форме стола) или использовать раннер (столовую дорожку) совместно с индивидуальными сетами. Подстановочную тарелку диаметром 30–32 см ставят точно напротив стула, на расстоянии 2 см от края стола. Пирожковую тарелку диаметром 17,5 см для подачи хлеба, булочек или тостов ставят на расстоянии 5–10 см слева от подстановочной. Закусочную тарелку диаметром 20 см для потребления холодных и горячих закусок ставят на подстановочную. Чтобы подстановочная и закусочная тарелки не стучали, между ними кладут бумажную салфетку. При использовании многоразовых салфеток их складывают на закусочной или пирожковой тарелке; бумажные салфетки помещают в специальные подставки-салфетницы. При подаче каши используют глубокую столовую или десертную тарелку, которую ставят на подстановочную. Справа от подстановочной тарелки кладут столовый нож (лезвием к тарелке), десертную ложку (выпуклой стороной вниз) и закусочный нож (лезвием к тарелке); слева – закусочную вилку (выпуклой стороной вниз). Приборы укладывают параллельно на расстоянии 1 см друг от друга; расстояние до края стола составляет 2 см.

Горячие блюда (закуски) подают в соответствии с правилами – на общем блюде или в порционной посуде; либо раскладывают на закусочные тарелки индивидуально каждому. При подаче сваренного яйца используют специальную подставку – пашотницу.

Хлеб можно подать на пирожковой тарелке, в низкой хлебнице или корзиночке. На общем блюде или в специальной посуде (маслёнка, ёмкость для меда, креманки, розетки и т.п.) подают гастрономические продукты вместе с приборами для раскладывания. Индивидуально каждому подают горячие напитки в чашках на блюдце ручкой влево, которые ставят справа напротив столового ножа. Сахарницу располагают в центре стола. Горячие напитки можно подавать в чайнике или кофейнике. *Учебник 5 класс, С. 19–25.*

4. Базируясь на технологии изготовления диванной подушки, разработайте выкройку и технологическую последовательность обработки представленной на фото ниже декоративной подушки-подголовника для путешествий:

- 1) при разработке выкройки отобразите основные и декоративные детали, соблюдая пропорции; укажите количество каждой детали;
- 2) при разработке технологической последовательности укажите грамотное и полное название всех используемых операций и технические условия их выполнения.



Критерии оценивания: ВСЕГО максимально 2,5 балла. Изображение выкройки (отображение всех деталей с указанием их количества, соблюдение пропорций, рациональность раскладки) – 1 балл; технологическая последовательность (полнота отражения операций; грамотность формулировки операций, указание технических условий их выполнения) – 1,5 балла.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ЖЮРИ: основные этапы ТП: создание выкройки и раскрой изделия; обработка отделочных декоративных деталей на основной в технике аппликация; обработка отделочных декоративных деталей и набивка их наполнителем (можно с ароматическими травами); соединение составных частей основных деталей; соединение основных деталей с одновременным соединением их с отделочными элементами; обработка застёжки на потайную тесьму-молнию (если предусмотрена); наполнение подушки; зашивание отверстия для набивки вручную (если не предусмотрена застёжка). Учебник 8 класс, С. 88–155.

5. Предложите вариант ухода за представленным на фото ниже платьем из джинсовой ткани со специальной отделкой аппретирование.

- 1) укажите рекомендации по уходу в виде текста;
- 2) разработайте рекомендации по уходу в виде ярлыка с использованием общепринятых символов;
- 3) приведите технологическую последовательность осуществления этапов ухода за изделием.



Критерии оценивания: ВСЕГО 2,5 балла.

При полном раскрытии (отражение всех этапов ухода) представленных выше пунктов задания по 1 баллу максимально за первое и второе задание; 0,5 балла – за третье.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ЖЮРИ: Аппретирование ткани — это процесс обработки текстильных материалов химическими составами (аппретами) для придания им определённых свойств, таких как жёсткость, несминаемость, водоотталкивающие свойства, огнестойкость, антистатический эффект или износостойчивость. Изделия из хлопчатобумажных тканей, к которым относится джинс, стирают при температуре от 40 до 95°C – зависит от толщины и цвета ткани. Если при производстве ткани использовались специальные отделки, стирка возможна при деликатном режиме до 40°C. Для сохранения насыщенности цвета можно добавить к моющему средству ложку соли. Обязательно тщательное полоскание в тёплой воде (можно с добавлением уксуса). Отжим незначительный. Сушить естественным образом вдали от солнечных лучей. Утюжка при температуре нагрева подошвы утюга до 200°C с большим количеством пара или во влажном состоянии. Нельзя чистить кислотами (разрушают растительные волокна), можно нашатырным спиртом, ацетоном и др. Хранить на плечиках.

ЭТАПЫ: Определение волокнистого состава материала и сортировка одежды. Стирка или химическая чистка. Сушка. Глажение. Хранение. Учебник 6 класс, С. 167–177; Учебник 5 класс, С. 77–79.