

Задания теоретического тура
для проведения заключительного 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. При выборе в соответствующих заданиях **ВСЕХ** ответов задание **НЕ ЗАСЧИТЫВАЕТСЯ**!*

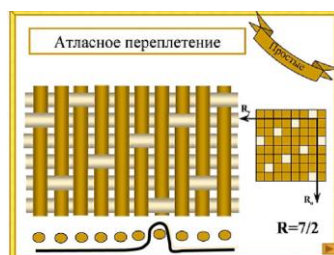
1. В строки ниже впишите информацию, являющуюся правильным ответом на утверждение:

Ткани, морские канаты, верёвки, парусину и др. изготавливают из натуральных волокон растительного происхождения по названию _____, сырьём для которых является растение _____.

ОТВЕТ: 1) пенька; 2) конопля. За каждый правильно указанный параметр зачислять: 0,5 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 6 класс, С.211. Учебник 6 класса (форзац в конце книги).

2. В строку ниже впишите информацию, являющуюся правильным ответом на утверждение:

На представленном ниже рисунке изображена схема _____ ткацкого переплетения.



ОТВЕТ: атласного. За правильно указанный термин зачислять 1 балл. Учебник 7 класс, С.107-108.

3. Запишите ответ в строку ниже задания как последовательность букв, соответствующую последовательности операций:

При приготовлении омлета с сыром соблюдают следующую последовательность операций:

- А) Проверить доброкачественность яиц.
- Б) Выполнить первичную обработку яиц.
- В) В миску с небольшим количеством молока добавить яйца и взбить яично-молочную смесь.
- Г) Подготовить 1/3 часть стакана молока.
- Д) Натереть на тёрке сыр.
- Е) Добавить в омлетную массу натертый сыр, перемешать.
- Ж) Влить оставшееся молоко, взбить яично-молочную смесь.
- И) Вылить омлетную массу в сковородку и поставить в духовой шкаф для выпекания при температуре 180–200 °С.
- К) На порционной сковородке, нагретой до температуры 100–120 °С растопить сливочное масло.
- Л) Оформить приготовленное блюдо зеленью и подать на порционной сковородке, которую поставить на закусочную тарелку, предварительно покрытую бумажной салфеткой.

ОТВЕТ: Б; А; Д; Г; В; Ж; Е; К; И; Л. За каждый правильно указанный до первой ошибки выбор операции в соответствующей последовательности зачислять 0,1 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 5 класс, С.44-45.

4. В строки ниже впишите информацию, являющуюся правильным ответом на утверждение:

При изготовлении спецодежды для рабочих горячих цехов осуществляют теплоизоляционную отделку тканей путем нанесения _____, для которого используют _____.

ОТВЕТ: 1) металлического покрытия; 2) медь, алюминий, цинк, серебро и другие металлы. За каждый правильно указанный параметр зачислять: 0,5 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 8 класс, С.72.

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

Стерилизация как способ консервирования предполагает соблюдение следующих условий:

- А) Нагревание продукта до температуры 85–90 °С в течение 1–1,5 минуты.
- Б) Тепловая обработка герметически закрытого продукта.
- В) Тепловая обработка упакованного продукта.
- Г) Нагревание продукта до температуры 63–65 °С в течение 30–40 минут.
- Д) Нагревание продукта при температуре 85–90 °С в течение 20–30 минут.
- Е) Нагревание продукта при температуре 113–120 °С в течение определённого времени.

ОТВЕТ: Б; Е. За каждое правильно указанное условие зачислять 0,5 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 8 класс, С.58–62.

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

В зависимости от вида исходного сырья к синтетическим химическим волокнам относятся:

- А) Капрон; Б) Вискоза; В) Винил; Г) Ацетат; Д) Хлорин; Е) Триацетат; Ж) Лавсан; И) Нитрон.

ОТВЕТ: А; В; Д; Ж; И. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,2 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 8 класс, С.69–71.

7. В строки ниже впишите информацию, являющуюся правильным ответом на утверждение:

_____ — продукты, которые придавали блюду основной вкус и питательную ценность. К данным продуктам относятся:

ОТВЕТ: 1) Закрасы; 2) мясо, сало, рыба, грибы. За каждый правильно указанный параметр зачислять: 0,2 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 5 класс, С.55.

8. В строку ниже впишите информацию, являющуюся правильным ответом на утверждение:

Украшающий шов, который представляет собой 2–3 плотно затянутых нитяных витка, обвивающих рабочую нить, а вышитая им поверхность имитирует вышивку бисером, называется _____.

ОТВЕТ: «узелки». ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 5 класс, С.55. Пособие Тихонова Е.В. и др. Ручное вышивание. Мозырь, 2017. С.29.

9. Запишите ответ в строку ниже задания как последовательность букв, соответствующую последовательности операций:

При выполнении двойного шва соблюдают следующую последовательность операций:

- А) Сложить детали изнаночными сторонами внутрь, уравнивая срезы.
- Б) Стачать детали второй строчкой, выполняя в начале и в конце строчки закрепки.
- В) Удалить нитки вымётывания.
- Г) Приутюжить шов.

- Д) Стачать детали, выполняя в начале и в конце строчки закрепки.
- Е) Вывернуть образец на изнаночную сторону и выправить шов.
- Ж) Удалить нитки смётывания.
- И) Разутюжить шов стачивания.
- К) Сметать детали, уравнивая срезы.
- Л) Выметать край образца, располагая стежки вдоль сгиба.

ОТВЕТ: А; К; Д; Ж; И; Е; Л; Б; В; Г. За каждый правильно указанный до первой ошибки выбор операции в соответствующей последовательности зачислять 0,1 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 8 класс, С.124-125.

10. В строку ниже впишите информацию, являющуюся правильным ответом на утверждение:

_____ — это особая фигурная грядка, на которой выращивают различные цветочно-декоративные растения. Чаще всего их устраивают в центре парка или сквера, возле дворцов, театров. Создают их также на газонах, при этом цветущие растения очень красиво выделяются на зелёном фоне трав. Они могут быть самыми разнообразными по форме: круглая, квадратная, овальная, ромбическая, многоугольная и др.

ОТВЕТ: Клумба. За правильно указанный термин зачислять 1 балл. Учебник 8 класс, С.182.

11. Впишите в строку ниже вид напитка, являющийся правильным ответом на утверждение:

Ценный пищевой продукт, вырабатываемый из семян тропического вечнозелёного дерева для приготовления питательного и вкусного напитка, быстро восполняющего энергетические затраты организма, называется

ОТВЕТ: какао. За правильно указанный вид напитка зачислять 1 балл. Учебник 5 класс, С.29(32).

12. Запишите ответ в строку ниже задания как последовательность букв, соответствующую последовательности операций:

При втачивании застёжки-молнии со смещённой линией соблюдают следующую последовательность операций:

- А) Наметать заутюженный припуск правой детали на тесьму, приложив сгиб детали вплотную к зубчикам молнии и уравнив верхний срез с краем тесьмы.
- Б) Настрочить заутюженный припуск левой детали на левую часть тесьмы. В конце строчки сделать горизонтальную закрепку.
- В) Удалить нитки смётывания.
- Г) Приутюжить застёжку через проутюжильник.
- Д) Разутюжить припуски шва стачивания и припуски под застёжку.
- Е) Наметать заутюженный припуск левой детали на тесьму, совмещая сгиб левой детали со сгибом правой детали.
- Ж) Настрочить заутюженный припуск детали на правую часть тесьмы и удалить нитки намётывания.
- И) Удалить нитки намётывания.
- К) Сметать обметанные срезы деталей.
- Л) Стачать детали до отметки, определяющей конец застёжки.

ОТВЕТ: К; Л; Д; В; А; Ж; Е; Б; И; Г. За каждый правильно указанный до первой ошибки выбор операции в соответствующей последовательности зачислять 0,1 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 8 класс, С.131-132.

13. В строку ниже впишите информацию, являющуюся правильным ответом на утверждение:

Процесс, включающий планировку помещения, освещения, систем вентиляции, отопления, акустики, отделки стен, предполагающий также расстановку мебели, текстиля и декоративных элементов называется _____.

ОТВЕТ: дизайн интерьера. За правильно указанный термин зачислять 1 балл. Учебник 9 класс, С.190.

14. Используя шариковую ручку, обведите кружочком номер правильного ответа:

Отделочный элемент в виде выступов зубчатой или округлой формы; им можно оформлять края изделия. Может выполняться из основной или отделочной ткани и соединяться с основной деталью различными способами.

А) Рюш; Б) Оборка; В) Волан; Г) Фестон.

ОТВЕТ: Г. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 6 класс, С.107.

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

К прокладочным материалам предъявляют особые требования, согласно которым они должны:

- А) Быть формоустойчивыми, чтобы сохранить форму изделия в процессе эксплуатации.
- Б) Снижать воздухопроницаемость одежды.
- В) Быть гладкими.
- Г) Быть несминаемыми и стойкими к истиранию.
- Д) Придавать деталям жёсткость и упругость.
- Е) Иметь устойчивость к сухому и мокрому трению, действию пота.
- Ж) Предохранять отдельные участки изделия от растяжения.
- К) Быть антистатичными.
- Л) Быть лёгкими в уходе.

ОТВЕТ: А; Б; Д; Ж. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,25 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 9 класс, С.85.

16. Используя шариковую ручку, обведите кружочком буквы с правильным ответом:

При классификации видов швов для вышивания к строчевым швам относят:

А) Шов «снопик»; Б) Шов «столбик»; В) Шов «рококо»; Г) Шов «панка»; Д) Шов «елочка»; Е) Шов «узелки»; Ж) Стебельчатый шов; И) Шов «жучок»; К) Шов «кисточка».

ОТВЕТ: А; Б; Г; И; К. За каждый правильный ответ зачислять 0,2 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Пособие Тихонова Е.В. и др. Ручное вышивание. Мозырь, 2017. С.53-59.

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

Скатерть небольшого размера, которая застилается поверх основной и контрастирует с ней по цвету, может отличаться от нижней скатерти цветом, фактурой или выделяться декоративной окантовкой, кистями. По форме может быть круглым, прямоугольным или квадратным.

А) Раннер; Б) Наперон; В) Ланчмат; Г) Мулетон; Д) Сет.

ОТВЕТ: Б. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 6 класс, С.89-96.

18. Запишите ответ в строку ниже задания как последовательность букв, соответствующую последовательности операций:

Приготовление рыбы, запечённой с лимоном, включает следующую последовательность операций:

- А) Осуществить первичную обработку лимона и овощей.
- Б) Нарезать лимон кружочками.
- В) Осуществить разделку рыбы на полуфабрикат тушка без головы.
- Г) Осуществить первичную обработку рыбы.
- Д) Положить рыбу на противень, смазанный растительным маслом.

- Е) Посолить рыбу с двух сторон.
 Ж) Запечь рыбу в жарочном шкафу при температуре 200°C (25–30 минут).
 И) Выложить рыбу на мелкую столовую тарелку.
 К) Положить в брюшко рыбы кружочки лимона, лавровый лист и перец.
 Л) Добавить гарнир (листовые овощи, томаты и др.).

ОТВЕТ: Г; В; Е; Д; А; Б; К; Ж; И; Л. За каждый правильно указанный до первой ошибки выбор операции в соответствующей последовательности зачислять 0,1 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 8 класс, С.32-33; 52-53.

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

Если участок, предназначенный для газона, находится в тени сада, затенён домом или другими постройками, для создания газона необходимо использовать следующий состав трав:

- А) Полевица обыкновенная; Б) Полевица белая; В) Овсяница красная; Г) Овсяница луговая; Д) Райграс пастбищный; Е) Мятлик луговой; Ж) Мятлик лесной.

ОТВЕТ: В; Г; Е; Ж. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,25 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 9 класс, С.209.

20. В строки ниже впишите информацию, являющуюся правильным ответом на утверждение:

Формированию костной ткани и мозга способствует употребление продуктов с высоким содержанием минерального вещества _____, к которым относятся: _____.

ОТВЕТ: 1) фосфор; 2) молочные продукты, бобовые, гречневая крупа, рыба. За каждый правильно указанный параметр зачислять: для 1) 0,6 балла и для 2) по 0,1 за каждый правильно указанный продукт. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 7 класс, С.9.

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

Установите соответствие между операцией из терминологии машинных работ, характеристиками её выполнения и областью применения:

Операция	Характер операции	Область применения
1) Стачивание	А) Соединение двух деталей постоянной строчкой (часто по краю или контуру) с последующим выворачиванием их на лицевую сторону, чтобы шов оказался внутри изделия.	а) Закрепление машинной строчкой кармана, отделочной детали или тесьмы на фартук.
2) Застрачивание	Б) Прокладывание строчки для закрепления подогнутого края детали или изделия.	б) Прикрепление машинной строчкой оборки или волана к изделию.
3) Притачивание	В) Прокладывание строчки при наложении одной детали на другую для их соединения.	в) Обработка на машине нижнего и боковых срезов фартука.
4) Настрачивание	Г) Ниточное соединение двух или нескольких равных или приблизительно равных по величине деталей по совмещённым срезам.	г) Обработка срезов (горловины, проймы, низа рукава), отделочных деталей (клапаны, хлястики), деталей (воротники, манжеты, карманы) швейных изделий.
5) Обтачивание	Д) Соединение двух или нескольких разных по величине деталей.	д) Обработка на машине места соединения деталей изделия (боковых и плечевых срезов, частей пояса и т. д.).

1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____ 5 _____.

ОТВЕТ: 1Гд; 2Бв; 3Дб; 4Ва; 5Аг. За каждый правильный ответ зачислять 0,3 балла. ВСЕГО максимально 1,5 балла. Учебник 5 класса, С.137(135); Учебник 6 класса, С.159.

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

Установите соответствие между названием витамина, видами продуктов с высоким его содержанием и признаками нехватки данного витамина в организме:

Название витамина	Признаки нехватки в организме	Продукты с высоким содержанием
1) PP	А) Улучшает кроветворение, повышает защитные функции организма.	а) Растительное масло, салат, шиповник, яйца, орехи, рыбий жир, хлеб, семечки.
2) E	Б) Быстрая утомляемость, слабость, раздражительность, воспалительные процессы кожных покровов (шершавая кожа).	б) Рыбий жир, печень, яйца, сливочное масло, молоко.
3) K	В) Наблюдаются расстройства нервной системы.	в) Гречневая крупа, мясо, печень, молоко, бобы, горох.
4) D	Г) Нарушается формирование скелета.	г) Картофель, капуста, шпинат, печень, бобовые и зерновые культуры.
5) C	Д) Появляются кровоизлияния (подкожные и внутримышечные).	д) Шиповник, чёрная смородина, лимон, капуста, зелёный лук, сладкий перец.

1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____ 5 _____.

ОТВЕТ: 1Бв; 2Ва; 3Дг; 4Гб; 5Ад. За каждый правильный ответ зачислять 0,3 балла. ВСЕГО максимально 1,5 балла. Учебник 7 класса, С.12-13.

23. Ответ впишите в строке ниже задания в виде сочетаний цифр, больших и маленьких букв русского алфавита:

Установите соответствие между названиями частей машинной иглы, их характеристикой и функциональным назначением:

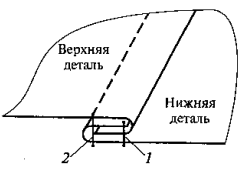
Название части иглы	Характеристика части иглы	Функциональное назначение
1) Колба	А) Часть иглы цилиндрической формы меньшего диаметра имеющая два желобка — длинный и короткий.	а) Служит для прочной установки иглы в иглодержателе.
2) Лыска	Б) Спиленная со стороны короткого желобка часть колбы.	б) Служит для извлечения нити из челночного устройства.
3) Стержень	В) Нижний с разной степенью закругления или скоса конец стержня.	в) Служит для заправки (вдевания) верхней нити.
4) Остриё	Г) Отверстие, расположенное на желобковой части стержня.	г) Служит для закрепления иглы в иглодержателе.
5) Ушко	Д) Утолщённая верхняя часть иглы цилиндрической формы.	д) Служит для прокола материала.

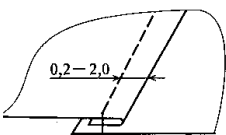
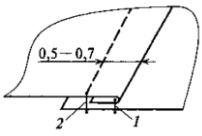
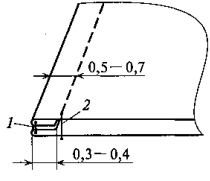
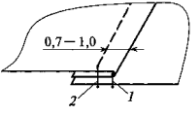
1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____ 5 _____.

ОТВЕТ: 1Дг; 2Ба; 3Аб; 4Вд; 5Гв. За каждый правильный ответ зачислять 0,3 балла. ВСЕГО максимально 1,5 балла. Учебник 6 класса, С.118-119.

24. . Ответ впишите в строке ниже задания в виде сочетаний цифр, больших и маленьких букв русского алфавита:

Установите соответствие между названием машинного шва, его схематическим изображением и последовательностью выполнения:

Название шва	Схематическое изображение	Последовательность выполнения
1) Двойной шов	 А)	а) Детали складывают лицевыми сторонами внутрь таким образом, чтобы срез нижней детали выступал за срез верхней на ширину отделочной строчки плюс 0,4 - 1,0 см, и со стороны верхней детали на расстоянии 0,5 - 0,7 см от среза верхней детали прокладывают стачивающую строчку (1). Прокладывают отделочную строчку (2).

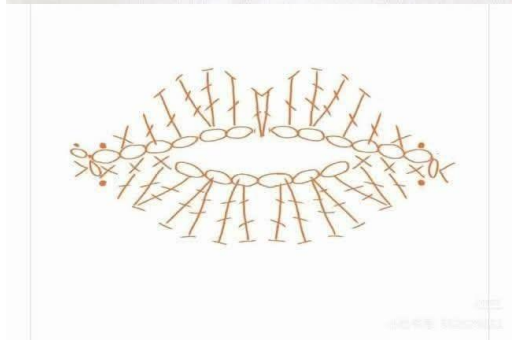
2) Настрочный шов с закрытым срезом	 Б)	б) Для выполнения машинного настрочного шва с открытым срезом необходимо притачать деталь по разметке (1), отвернуть ее на лицевую сторону и отстрочить по краю на 0,7 - 1,0 см (2). Припуск шва при этом остается открытым.
3) Накладной шов с одним закрытым срезом	 В)	в) Две детали складывают лицевыми сторонами внутрь, припуск по одной детали срезают до 0,5 см. Затем стачивают детали (1). Припуски отгибают в сторону детали так, чтобы закрыть меньший срез. Срез большего припуска подгибают и прокладывают вторую строчку на расстоянии 0,1 - 0,2 см от подогнутого края (2). Ширина шва равна 0,7 - 1,0 см.
4) Настрочный шов с открытым срезом	 Г)	г) Детали складывают изнанкой внутрь и стачивают шириной шва 0,3-0,4 см. Потом выворачивают деталь на лицевую сторону и выправляют шов стачивания так, чтобы он располагался по краю. Вторую строчку прокладывают на расстоянии 0,5-0,7 см от сгиба, чтобы срез шва был полностью внутри.
5) Запошивочный шов	 Д)	д) Край верхней детали заутюживают наизнанку на 5 -12 мм. На лицевой стороне нижней детали намечают линию ориентирования сгиба верхней детали. Верхнюю деталь накладывают на лицевую сторону нижней сгибом к намеченной линии и настрачивают ш.ш. 0,2 - 2,0 см.

1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____ 5 _____.

ОТВЕТ: 1Гг; 2Ва; 3Бд; 4Дб; 5Ав. За каждый правильный ответ зачислять 0,3 балла. ВСЕГО максимально 1,5 балла. Учебник 6 класса, С.126-138; 8 класса, С.120-125. 9 класса, С.126-139.

25. Ответ представить в виде схемы и текста рядом с рисунком образца:

Зарисуйте схему вязания крючком, представленной на рисунке заколки для волос с учетом предложенных Вами условных обозначений, которые укажите ниже схемы. Опишите технологическую последовательность изготовления этого изделия.



Критерии оценивания ВСЕГО максимально 1,5 балла: 1)) 1,0 балл – схема узора; 2) 0,5 балла – технологическая последовательность изготовления заколки.

Задачи творческого характера

1. Предложите технологическую последовательность изготовления представленного на рисунке ниже вязаного крючком изделия «митенки»:

1) разработать технологическую последовательность вязания изделия с указанием технологических условий выполнения;

2) привести схему узора вязания, учитывая что основное полотно (ширина 51 воздушная петля) состоит из резинки (высота 5 полустолбиков) для облегания пальцев, основной узор (31 полустолбик с накидом), резинки (15 полустолбиков) для облегания запястья.



Критерии оценивания: ВСЕГО 2,5 балла.

ОЦЕНИВАЕТСЯ: 1) 1,0 балл – технологическая последовательность вязания; 2) 1,5 балла – схема узора вязания с учетом исходных данных.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ЖЮРИ: Набираем цепочку из 51 воздушной петли и, делая петлю подъема, разворачиваем вязание, провязываем 5 полустолбиков (ширина резинки в области пальцев). Вяжем 31 полустолбик с накидом и 15 полустолбиков (ширина резинки у запястья), делаем воздушную петлю подъема, разворачиваем вязание. В лицевом ряду все петли провязываем полустолбиками, в изнаночном – 5 полустолбиков, 31 полустолбик с накидом, 15 полустолбиков.

Не забываем отмечать петлю начала ряда, петлю в конце ряда и переходы с резинки на основной узор.

Набираем цепочку из 51 воздушной петли и, делая петлю подъема, разворачиваем вязание, провязываем 5 полустолбиков (ширина резинки в области пальцев). Вяжем 31 полустолбик с накидом и 15 полустолбиков (ширина резинки у запястья), делаем воздушную петлю подъема, разворачиваем вязание. В лицевом ряду все петли провязываем полустолбиками, в изнаночном – 5 полустолбиков, 31 полустолбик с накидом, 15 полустолбиков. Не забываем отмечать петлю начала ряда, петлю в конце ряда и переходы с резинки на основной узор.

В 9-м изнаночном ряду переходим к узору косы. Вяжем 5 полустолбиков, 5 полустолбиков с накидом.

Через воздушную петлю подъема разворачиваем вязание и во вторую петлю от крючка провязываем полустолбик, далее три полустолбика с накидом, один полустолбик, вяжем петлю подъема, разворачиваем вязание. Вяжем 5 полустолбиков с накидом, первая косичка готова. Аналогично провязываем все 5 косичек и в лицевом ряду соединяем их полустолбиками.

Далее вяжем на нужную ширину, примерно 14 рядов (в зависимости от объема запястья) и переходим на укороченные ряды для вывязывания большого пальца. Для этого вяжем ряд не до конца, останавливаемся на 8 петлях от запястья, делаем воздушную петлю подъема, разворачиваем вязание, провязываем ряд до конца, воздушная петля подъема, разворачиваем вязание, вяжем ряд не доходя двух петель и т.д. пока не провяжем 4-5 разворотов в зависимости от обхвата ладони.

Для вывязывания пальца, набираем воздушную цепочку из 10 петель и присоединяем цепочку к основному полотну полустолбиком. Сшиваем полотно пальца с помощью иглы. Присоединение к полотну пальца провязывается также укороченными рядами, полустолбиками. Вязание начинаем на основном полотне со стороны пальцев. Провязываем полустолбики и далее подхватываем петлю подъема и петлю с полотна большого пальца. Провязываем полустолбик, вяжем воздушную петлю подъема и разворачиваем вязание. Провязываем ряд до конца, разворот, провязываем ряд продвигаясь еще на 2 петли вперед и т.д. пока не дойдем до 8 петли от манжеты, переходим на вязание всего полотна на нужную высоту. Сшиваем полотно митенок.

2. Используя имеющиеся компетенции по видам теста и изделиям из него, с учётом состава ингредиентов предложите технологическую последовательность приготовления пасхального Кекса с шоколадным яйцом, который представлен на фото ниже:

1) укажите вид теста, ориентируясь на необходимые продукты и *ингредиенты*: Для шоколадного теста: яйца куриные, сахар, мука пшеничная, какао, масло сливочное, молоко, разрыхлитель, ванилин. Для светлого теста: яйца куриные, сахар, мука пшеничная, растительное масло, молоко, разрыхлитель, ванилин.;

2) пропишите каждую операцию технологической последовательности с указанием технологических условий её выполнения.



Критерии оценивания: ВСЕГО 2,5 балла.

ОЦЕНИВАЕТСЯ: Правильно указанный вид теста – 0,5 балла; за грамотно представленную технологическую последовательность с указанием технологических условий её выполнения – 2,0 балла. Учебник 9 класса, С.23-64.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ЖЮРИ:

Шоколадное тесто: растопить и остудить сливочное масло, чтобы во время добавления в тесто оно не было горячим; взбить яйца с необходимым количеством сахара при помощи миксера, добавляя ванилин; добавить подготовленное масло, взбить. Просеиваем во взбитую массу муку, разрыхлитель и какао, перемешиваем лопаткой до объединения. В конце добавляем в тесто молоко, оно должно стать не крутым, и не жидким, а умеренно тягучим. Вылить тесто в противень, застеленный антипригарным ковриком, разравнять поверхность и поставить противень в разогретую до 180 градусов духовку. Печем шоколадный корж 20-25 минут. Готовый корж снимаем с противня и даем ему полностью остыть. Вырезаем формочкой для печенья фигурки яиц.

Светлое тесто: взбить яйца с белком и сахаром, добавить ванилин; смешать молоко с растительным маслом и вылить во взбитую массу и снова взбить. Просеять сюда же муку с разрыхлителем, смешать. Форму для кекса проложим пергаментом, смажем его маслом и присыпем немного мукой. На дно формы выложим совсем немного светлого теста. Затем на него поставим плотно друг к другу шоколадные заготовки и, придерживая рукой, зальем их светлым тестом. Ставим форму в разогретую до 180 градусов духовку и допекаем все вместе еще минут 40-45. Готовность кекса проверяем деревянной палочкой. Вынимаем кекс из формы, когда он остынет. При желании кекс можно покрыть белковой или шоколадной глазурью, можно просто посыпать сахарной пудрой.

3. Предложите технологическую последовательность изготовления представленного на рисунке ниже декора в виде пасхального яйца:

- 1) опишите все необходимые материалы и инструменты;
- 2) разработайте подробную технологическую последовательность изготовления с указанием технологических условий выполнения.
- 3) предложите варианты использования декора.



Критерии оценивания: ВСЕГО 2,5 балла.

ОЦЕНИВАЕТСЯ: 1) Максимально 0,5 балла – полнота перечня необходимых материалов и инструментов; 2) Максимально 1,5 балла – полнота и правильность описания каждого этапа технологической последовательности изготовления изделия; 3) 0,5 балла – оригинальность идеи использования.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ЖЮРИ: Материалы: пластиковое/картонное яйцо-основа (размер 10–15 см); шпагат или тонкая верёвка (натуральный цвет) для обмотки яйца; шпагат светлого цвета (небольшое количество) для лепестков; кружевная тесьма; клей ПВА или горячий клей, грунтовка; ножницы, игла, нитки.

Технологическая последовательность:

1. Подготовьте основу: очистите поверхность пластикового/картонного яйца от пыли и покройте грунтовкой для лучшего сцепления клея.
2. Нанесите каплю клея на верхушку яйца и закрепите конец шпагата.
3. Обмотайте равномерно яйцо, натягивая шпагат и частично перекрывая предыдущий виток.
4. Зафиксируйте конец шпагата клеем у основания яйца.
5. Наметьте на шпагате места для «веток» (3–4 вертикальные линии) и приклейте отрезки шпагата по намеченным линиям.
6. Сверните для имитации лепестков отрезки (10–15 шт.) белого шпагата в овал (1,5×0,5см), пряча концы нитей снизу.
7. Расположите лепестки в хаотичном порядке вдоль «веток» и закрепите клеем.
8. Завяжите бант из органзы и зафиксируйте узел клеем на шпагате обмотки у основания «веток».
9. Удалите излишки клея.

4. Предложите технологическую последовательность изготовления представленного на рисунке ниже панно из пуха чертополоха:

- 1) опишите все необходимые материалы и инструменты;
- 2) разработайте подробную технологическую последовательность изготовления с указанием технологических условий выполнения;
- 3) предложите варианты использования панно с учетом эксплуатационных требований.



Критерии оценивания: ВСЕГО 2,5 балла.

ОЦЕНИВАЕТСЯ: 1) Максимально 0,5 балла – полнота перечня необходимых материалов и инструментов; 2) Максимально 1,5 балла – полнота и правильность описания каждого этапа технологической последовательности изготовления изделия; 3) 0,5 балла – оригинальность идеи использования. **ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ЖЮРИ:**

Материалы: пух чертополоха, стеклярус или бусины чёрного цвета для глаз, фетр или пластилин для оформления носа и рта, фанера или картон нужного размера толщиной 3–5 мм, графитовый карандаш, клей ПВА, клей-карандаш, акриловый лак, тонкая кисть, пинцет или зубочистки.

Технологическая последовательность:

1. Перебрать зрелые соцветия чертополоха, аккуратно отделяя пух от стеблей, удалить примеси (листья, ветки) и оставить только чистый пух.
2. Выбрать жесткую основу (фанера, картон толщиной 3–5 мм) размером 20×25 см и нанести эскиз будущего панно.
3. Приготовить клеевой раствор: развести ПВА в соотношении 1:1 с водой для создания легкой консистенции и тонкой кистью нанести клей на выделенные участки эскиза.
4. Прикладывать аккуратно пух к клеевому слою, формируя объемные элементы с помощью пинцета или зубочистки.
4. Прикрепить на клей-карандаш стеклярус или бусины чёрного цвета (диаметр 3–5 мм) для глаз; нос и рот выполнить из фетра или пластилина, окрашенного в чёрный цвет.
5. Покрыть панно прозрачным акриловым лаком для защиты от пыли и механических повреждений после полного высыхания (12–24 часа); наносить лак тонким слоем с помощью распылителя, чтобы избежать деформации пуха.
6. Проверить качество фиксации пуха: устранить выступающие волокна с помощью пинцета.

5. Предложите технологическую последовательность изготовления пасхального яйца, обтянутого и вышитого лентами:

- 1) опишите все необходимые материалы и инструменты;
- 2) разработайте подробную технологическую последовательность изготовления пасхального яйца с указанием технологических условий выполнения;
- 3) разработайте подробную технологическую последовательность вышивки пасхального яйца с указанием технологических условий выполнения.



Критерии оценивания: ВСЕГО 2,5 балла.

ОЦЕНИВАЕТСЯ: 1) 0,5 балла – полнота перечня необходимых материалов и инструментов; 2) по 1,0 балла – полнота и правильность описания каждого этапа технологической последовательности изготовления и вышивки изделия с указанием технологических условий выполнения). **ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ЖЮРИ: Материалы:** пластиковое/картонное яйцо-основа (размер 10–15 см); ленты для обмотки и вышивки яйца; бусины и стразы; клей, ножницы, игла, нитки. Приклеить обе ленты концами к острой части яйца, наложив друг на друга. Протянуть их до тупой части и приклеить крест-накрест. Отступить немного и снова протянуть ленты вверх, перекрестить и прикрепить – так по всей поверхности яйца.

Основные приемы вышивания лентами: Прямой стежок (так же имеет названия – большой, вытянутый прямой перекрученный стежок, или обычный ленточный) – продеваем иглу через изнанку ткани, выпрямляем ленту, пропускаем ее через другую точку на канве, так чтобы стежок получился ровным.

Прямой стежок с завитком (вытянутый с завитком, японский стежок) – подходит для вышивки лепестков. Нужно продеть иглу с лентой не только через ткань, но и сквозь саму ленту. Делать это нужно ближе к ее концу. Яйцо поверх лент украсить стразами (аккуратно приклеить), бусинами.