

Московская олимпиада школьников по технологии

Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество»

Дистанционный тур

2016-2017 учебный год

9, 10-11 классы

Задание 1: Вставьте в текст пропущенные слова и значения.

«Обработка воротника с цельнокроеной стойкой»

На **изнаночную** сторону верхнего воротника накладывают прокладку, вырезанную на 7 мм меньше по срезу стойки. **Дублируют**.

Срезом стойки верхнего воротника огибают прокладку. **Заметывают** и **застрачивают** на 5 мм от сгиба.

Складывают верхний и нижний воротник **лицевыми** сторонами внутрь, совмещая срезы. Сметывают швом шириной 8 мм, посаживая в углах **верхний** воротник.

Обтачивают воротник швом шириной **5-7 мм**, выполняя закрепки в начале и конце.

Перед вывертыванием углы воротника **высекают**, оставляя **1-1,5 мм** от строчки. В местах перехода отлёта в стойку делают **надсечки**, не доходя до строчки **1-1,5 мм**.

Воротник вывёртывают, выправляя углы. **Вымётывают** на 8 мм от края, образуя со стороны нижнего воротника **кант** из верхнего шириной 1-2 мм. **Приутюживают**.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл (15 правильных ответов)

Задание 2: Объясните, с чем связано происхождение предложенного выражения, что оно обозначает в наше время?

«Плести лапти»

Выражение «плести лапти» в современном русском языке означает запутывать что-либо. Это только кажется, что изготовление лаптей – дело нехитрое, Хороший мастер за день мог сплести не более двух пар. В процессе плетения луб (лыко) часто путался, создавая сложность в работе.

Ответ на первую часть вопроса – 1 балл, полный ответ 2 балла

Задание 3: Выполните салфетку из любого текстильного материала (размер работы 25х25 см с обработанными краями). Декорируйте ее на своё усмотрение **в стиле «городецкая роспись»**, используя различные текстильные материалы, фурнитуру и техники: «батик», «валяние», «вязание», «лоскутная техника», «ковроткачество», «аппликация» и др.

Сфотографируйте и прикрепите несколько этапов работы и окончательный результат с лицевой и изнаночной стороны.

Выполненная работа оценивается в 20 баллов.

Критерии оценивания творческо-практической работы

№ п/п	Критерии оценки	Максимальный балл
1	Работа выполнена, в соответствии с заданием	4
2	В работе использованы разнообразные техники	2
3	Внешний вид (гармоничная цветовая гамма подобранных текстильных материалов и элементов декора)	5
4	Аккуратность выполненной работы (качественная влажно-	3

	тепловая обработка изделия)	
5	Оригинальное использование декоративных элементов	3
6	Качество изнаночной стороны	2
7	Соблюдение правил безопасной работы и правильная организация рабочего места	1
	Всего	20

Задание 4: В настоящее время многие хозяева собак выгуливают своих питомцев в темное время в светящихся ошейниках. Предложи, как можно сделать такой ошейник своими руками. Укажи источники информации, которые использовались для ответа на вопрос.

Можно покрасить ошейник светящейся краской, можно пикрепить светодиодную ленту, элемент питания и выключатель.

Всего 5 баллов, 1 балл за наличие источника, оценить оригинальность технологического решения.

Задание 5: В шутотрагедии “Подщипа” Ивана Андреевича Крылова есть такие строки:

«Ты любишь устрицы, а я их не терплю;
Противны сочни вам, а я их смерть люблю.
Привык ты на войне сносить и жар и холод,
И к пище всякой там тебя привадит голод;
А я лишь выборный люблю везде кусок:
Петушки гребешки, у курочки пупок.
Ты всяку дрянь рад есть, находишь вкус в лягушках,
А я у матушки выросла лишь на ватрушках...»

1. Какие национальные кухни сравниваются в этом тексте?

Русская и французская

1 балл

2. Что такое сочни и ватрушки?

Сочни – так называли лепешки на Руси, а вот до нас дошел рецепт сочников, тех же лепешек, сложенных пополам с начинкой внутри, причем с творогом. Но домашние сочники так же готовят с любой другой начинкой, не обязательно с творожной. <http://recept-menu.ru/sochniki-s-tvorogom/>

Ватрушка - сладкий пирожок с творожной начинкой

1 балл, по 0,5 балла за каждое определение

3. Помоги Подщипе, для этого выбери рецепт ее любимого блюда, упоминаемого в тексте, и приготовь его.

1) Укажи источник информации.

1 балл, если указан источник, проверить работает ли ссылка

2) Перечисли необходимые продукты, указав их количество.

2 балла, Проверить соответствует ли перечень продуктов источнику из. П.1

3) Составь технологическую карту приготовления этого блюда.

4) Приготовь это блюдо, сфотографируй результат каждой технологической операции.

5) По итогам выполнения пунктов 3 и 4 заполни таблицу:

№	Название операции	Продукты	Количество	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь	Фотография

П.3-5 максимально 10 баллов, проверять соответствие технологической карты заявленному рецепту.

Задание 6: 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>	

Сфотографируйте готовую работу в двух ракурсах и прикрепите фотографии:

На фотографиях должно быть понятно, какое это изделие, техника и качество выполнения

Максимально по 3 балла за каждую фотографию

Всего 10 баллов