

ПРОТОКОЛ
заседания жюри школьного этапа всероссийской олимпиады школьников
МБОУ «Тасеевская СОШ» № 1

Предмет технология (девушки) дата проведения: 10.10.2022 г.

максимальный балл

4 класс	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс	10 класс	11 класс
	21	16	20	20	25		

	Ф.И.О. (полностью)	Должность
Председатель жюри	Слезак Алексей Алексеевич	учитель
Члены жюри	Михненко Татьяна Федоровна	учитель
	Батьянова Татьяна Александровна	учитель

№ п/п	Ф.И.О. участника (полностью)	Класс	Результат балл	Тип диплома
1	Лушникова Дарья Владимировна	5А	10	
2	Лушникова Мария Владимировна	5А	16	
3	Триппель Ксения Евгеньевна	5Б	16	
4	Николаева Дарина Яковлевна	5Б	20	победитель
5	Заманкова Ольга Сергеевна	5Б	15	
6	Ларькова Анастасия Петровна	5Б	11	
7	Анашкина Марина	5В	19	призер
8	Агальцева Полина Сергеевна	5В	17	
9	Бачилова Ирина Васильевна	5В	18	призер
10	Беккер Вероника Петровна	5В	17	
11	Зубарева Ярослава Сергеевна	5В	17	
12	Муравьева Алина Евгеньевна	5В	17	
13	Шпенглер Эльмира Александровна	5В	17	

№ п/п	Ф.И.О. участника (полностью)	Класс	Результат балл	Тип диплома
1	Кузьмина Кира Михайловна	6А	4	
2	Погорелова Арина Дмитриевна	6В	5	
3	Глинкина Анастасия Антоновна	6Б	8	победитель

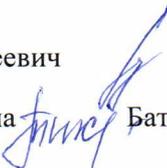
4	Кунстман Ксения Евгеньевна	6В	7	призер
5	Арнст Виолетта Александровна	6В	3	
6	Кутенкова Дарья Вадимовна	6В	4	
7	Копылова Александра Сергеевна	6Б	6	призер
8	Деменкова Екатерина Владимировна	6В	5	

№ п/п	Ф.И.О. участника (полностью)	Класс	Результат балл	Тип диплома
1	Немцева Анна Дмитриевна	7Б	13	победитель
2	Константинова Алёна Николаевна	7А	3	
3	Мурунова Ульяна Ильинична	7Б	11	призер
4	Лугавцева Алиса Витальевна	7В	8	
5	Власова Юлия Евгеньевна	7В	2	
6	Чувахова Елена Александровна	7Б	10	призер

№ п/п	Ф.И.О. участника (полностью)	Класс	Результат балл	Тип диплома
1	Андрущенко Софья Дмитриевна	8А	16	призер
2	Михайлова Нина Алексеевна	8А	14	призер
3	Бородина Алиса Викторовна	8А	9	
4	Зайцева Анастасия Сергеевна	8А	8	
5	Вахрушева Дарья Евгеньевна	8А	10	
6	Тугова Дарья Алексеевна	8Б	7	
7	Кунстман Анастасия Сергеевна	8А	17	победитель
8	Андреева Снежанна Александровна	8А	11	
9	Кириянова Анастасия Николаевна	8А	4	
10	Зайнулина Юлия Александровна	8А	11	

№ п/п	Ф.И.О. участника (полностью)	Класс	Результат балл	Тип диплома
1	Немцева Дарья Дмитриевна	9Б	16	победитель

Председатель жюри: Слезак Алексей Алексеевич

Члены жюри: Михненко Татьяна Федоровна  Батьянова Татьяна Александровна 

**ЗАДАНИЯ ШКОЛЬНОГО ЭТАПА
ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ШКОЛЬНИКОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ
КУЛЬТУРА ДОМА И ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ ТВОРЧЕСТВО
5 КЛАСС**

Уважаемый участник олимпиады!

Вам предлагается выполнить теоретические и практико-ориентированные задания из содержания курса «Технология», которые включают вопросы по технологии ведения дома и профессиональному самоопределению.

При выполнении заданий строго следуйте инструкциям. Каждое правильно выполненное теоретическое задание оценивается в 1 балл. Если задание выполнено неправильно или частично — ноль баллов.

**Продолжительность выполнения заданий — 30 мин.
Максимальное количество баллов — 21.**

Желаем Вам успехов!

I. Теоретические задания (9 баллов)

1. Выберите правильный ответ. (1 балл)

Технология это:

- 1
- А) наука, посвященная изучению природы;
 - Б) наука, посвященная изучению общества;
 - В) наука о преобразовании материалов, энергии и информации.

2. Распределите ответы по колонкам. (1 балл)

Санитарно-гигиенические требования при кулинарных работах	Техника безопасности при кулинарных работах
в	а
г	б
е	г

- 1
- А) Не поднимать нож высоко над разделочной доской.
 - Б) Снимая крышку с горячей посуды необходимо приподнимать её от себя.
 - В) Готовить пищу в специальной одежде.
 - Г) Не готовить пищу в посуде с повреждённой эмалью.

Д) Включать и выключать электроплиту сухими руками, держа за вилку.

Е) Не употреблять в пищу несвежие продукты.

3. Выберите правильный ответ. (1 балл)

Какие пищевые вещества укрепляют здоровье человека:

- 1) А) белки; Б) жиры; В) углеводы;
 Г) минеральные вещества; Д) витамины.

4. Укажите правильную последовательность первичной обработки овощей: (1 балл)

- А) мойка; Б) очистка; В) сортировка;
1) Г) промывание; Д) нарезка.

5. Разгадайте головоломку. (1 балл)

Из данных букв сложите слова, обозначающие продукты, используемые в приготовлении винегрета.

С	О	В	Ё	А
Ь	Л	С	К	Л
В	Ь	О	М	Л
О	К	Р	Ь	У
К	А	Е	Л	К
М	Р	Ф	Г	О
А	Т	О	У	Р
С	Л	О	Ы	Ц

6. Разгадайте анаграммы. (1 балл)

0 Определите названия способов тепловой обработки продуктов:
Утешине, еражени, епазинаке, авкра.

7. Установите соответствие. (1 балл)

Соотнесите название тепловой обработки продуктов и технологию их приготовления:

Название тепловой обработки продуктов	Технология приготовления
А) Жарение	1. Лёгкое обжаривание овощей в небольшом количестве жира
Б) Варка	2. Нагревание продукта в жире
В) Пассерование	3. Нагревание продукта в жидкости

Ответы укажите в следующей форме:

А - 1	Б - 3	В - 2
-------	-------	-------

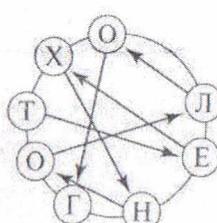
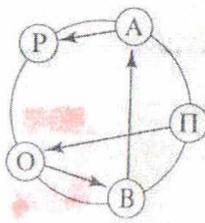
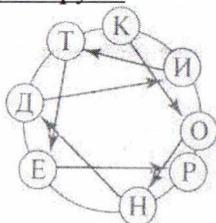
8. Выберите правильный ответ. (1 балл)

Какой вид тепловой обработки позволит в овощах больше сохранить витамина С?

- 1 А) жаренье;
Б) варка очищенных овощей;
В) варка в кожуре.

9. Отгадайте головоломки: (1 балл)

Определите, двигаясь по стрелкам, какая профессия зашифрована в каждом круге.



1. кондитер 2. повар 3. технолог

II. Практико-ориентированное задание(12 баллов)
(при его выполнении используйте цветные карандаши)

Нарисуйте эскиз прихватки.

№ n/n	Критерии оценивания	Количество баллов
1	Сочетание размеров и пропорций	2
2	Цветовое решение	2
3	Оригинальность	2
4	Соответствие рисунка заданной теме	2
5	Качество и аккуратность работы	2
6	Завершённость работы	2



12

**ЗАДАНИЯ ШКОЛЬНОГО ЭТАПА
ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ШКОЛЬНИКОВ ПО
ТЕХНОЛОГИИ
КУЛЬТУРА ДОМА И ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ
ТВОРЧЕСТВО
8 КЛАСС**

Уважаемый участник олимпиады!

Вам предлагается выполнить теоретические и практико-ориентированные задания, которые включают задания из различных разделов учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» seventh класса: кулинария, моделирование, конструирование и технология изготовления швейных изделий, машиноведение, рукоделие и т.д.

При выполнении заданий строго следуйте инструкциям. Каждое правильно выполненное теоретическое задание оценивается в 1 балл. Если задание выполнено неправильно или частично — ноль баллов.

**Продолжительность выполнения заданий – 30 мин.
Максимальное количество баллов – 20.**

Желаем Вам успехов!

I. Теоретический тур (14 баллов)

1. **Выберите правильные ответы.**

Источником энергии для организма человека являются следующие органические вещества:

- 1 а) углеводы; г) белки;
б) соли; д) жиры.
в) витамины;

12. По набору сырья определите наименование блюда: творог, яйцо, манка, мука, яйцо, сахар, соль, масло сливочное.

Ответ: сырники.

13. **Выберите правильный ответ.**

Машины специального назначения предназначены для:

- а) обметывания срезов деталей, подшивания низа изделий и т.п.;
- б) вышивок, пришивания пуговиц;
- в) стачивания деталей изделия.

4. **Выберите правильные ответы.**

В устройство электропривода швейной машины входят:

- а) рукав;
- б) маховое колесо;
- в) педаль;
- г) электродвигатель;
- д) нитенаправитель.

5. **Выберите правильные ответы.**

Больше всего на шерсть похоже волокно:

- а) капрон, б) вискоза, в) лавсан, г) триацетатное, д) нитрон.

6. **Выберите правильный ответ.**

Процесс получения ткани из ниток путём их переплетения называется:

- а) прядением;
- б) ткачеством;
- в) отделкой.

7. **Выберите правильный ответ.**

Отметьте переплетение, у которого нити утка переплетаются через две нити основы:

- а) полотняное;
- б) саржевое;
- в) атласное;
- г) сатиновое.

8. Определите вид одежды, представленный на рисунке.

0 Ответ: партаки.

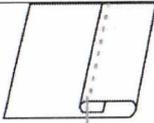
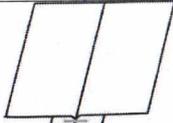
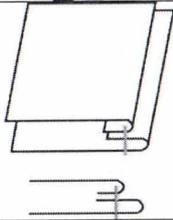


9. Определите расход ткани на двухшовную юбку прямого покроя при ширине ткани 140 см, если Ди=60 см,

Сб= 50 см.

0 Ответ: 60 см.

10. Назовите швы, изображенные в таблице.

А	
Б	
В	

Ответы укажите в следующей форме:

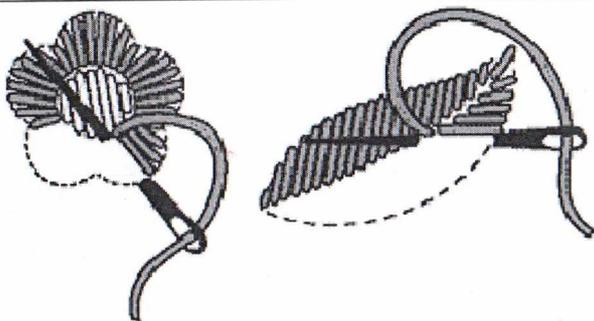
А - в подгибку	Б - разутюжка (распрямкой)	В - обтачкой
----------------	----------------------------	--------------

11. Выберите правильный ответ.

Величина припусков на швы при раскрое деталей зависит от:

- а) осыхаемости ткани;
- б) величины печатного рисунка;
- в) размера изделия;
- г) направления долевой нити.

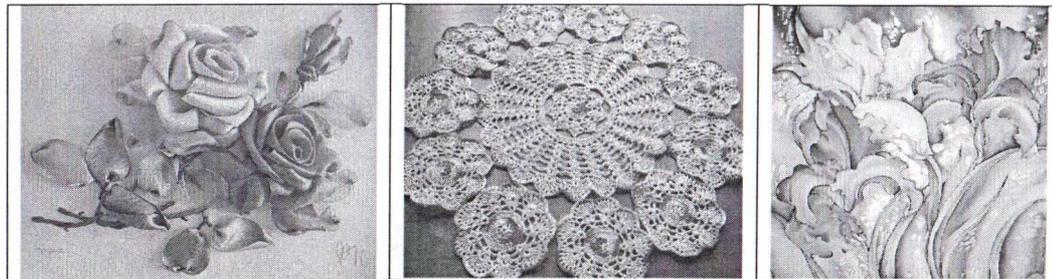
12. Назовите, какой вид вышивального шва представлен на рисунке.



Ответ: шайбо

13. По рисункам определите виды декоративно-прикладного искусства.

1	2	3
---	---	---



Ответы укажите в следующей форме:

1 - вышивка лентами	2 - вязание	3 - лентик
---------------------	-------------	------------

14. Выберите правильный ответ.

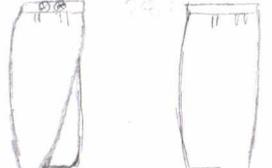
Проект – это:

- а) макет создаваемого изделия;
- б) комплексная работа от идеи до реализации в изделии;
- в) технологическая карта;
- г) чертеж изделия.

II. Практико-ориентированное задание (6 баллов)

Практическое задание содержит конкретную задачу, при решении которой Вам предлагается продемонстрировать свои умения и навыки по моделированию швейного изделия.

По описанию модели нарисуйте эскиз изделия.

Эскиз	Описание модели
	Юбка прямая с запахом, с притачным поясом на двух пуговицах. На переднем и заднем полотнище юбки по два мягких защипа. Нижние углы передних полотнищ закруглены.

Критерии оценивания	Количество баллов
Соответствие рисунка заданной теме	2
Качество и аккуратность работы	2
Завершённость работы	2

6

ЗАДАНИЯ ШКОЛЬНОГО ЭТАПА
ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ШКОЛЬНИКОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ
КУЛЬТУРА ДОМА И ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ ТВОРЧЕСТВО
5 КЛАСС

Уважаемый участник олимпиады!

Вам предлагается выполнить теоретические и практико-ориентированные задания из содержания курса «Технология», которые включают вопросы по технологии ведения дома и профессиональному самоопределению.

При выполнении заданий строго следуйте инструкциям. Каждое правильно выполненное теоретическое задание оценивается в 1 балл. Если задание выполнено неправильно или частично — ноль баллов.

**Продолжительность выполнения заданий — 30 мин.
Максимальное количество баллов — 21.**

Желаем Вам успехов!

I. Теоретические задания (9 баллов)

1. Выберите правильный ответ. (1 балл)

Технология это:

- А) наука, посвященная изучению природы;
- Б) наука, посвященная изучению общества;
- В) наука о преобразовании материалов, энергии и информации.

2. Распределите ответы по колонкам. (1 балл)

Санитарно-гигиенические требования при кулинарных работах	Техника безопасности при кулинарных работах
В	Д
З	Б
Е	А

- А) Не поднимать нож высоко над разделочной доской.
- Б) Снимая крышку с горячей посуды необходимо приподнимать её от себя.
- В) Готовить пищу в специальной одежде.
- Г) Не готовить пищу в посуде с повреждённой эмалью.

Д) Включать и выключать электроплиту сухими руками, держа за вилку.

Е) Не употреблять в пищу несвежие продукты.

3. Выберите правильный ответ. (1 балл)

Какие пищевые вещества укрепляют здоровье человека:

- 1 А) белки; Б) жиры; В) углеводы;
 Г) минеральные вещества; Д) витамины.

0 **4. Укажите правильную последовательность первичной обработки овощей: (1 балл)**

- А) мойка; Б) очистка; В) сортировка;
Г) промывание; Д) нарезка.

а, б, г, в, д.

5. Разгадайте головоломку. (1 балл)

Из данных букв сложите слова, обозначающие продукты, используемые в приготовлении винегрета.

1

С	О	В	Ё	А
Ь	Л	С	К	Л
В	Ь	О	М	Л
О	К	Р	Ь	У
К	А	Е	Л	К
М	Р	Ф	Г	О
А	Т	О	У	Р
С	Л	О	Ы	Ц

6. Разгадайте анаграммы. (1 балл)

1 Определите названия способов тепловой обработки продуктов: Утешине, еражени, епазинаке, авкра.

7. Установите соответствие. (1 балл)

Соотнесите название тепловой обработки продуктов и технологию их приготовления:

Название тепловой обработки продуктов	Технология приготовления
А) Жарение	1. Лёгкое обжаривание овощей в небольшом количестве жира
Б) Варка	2. Нагревание продукта в жире
В) Пассерование	3. Нагревание продукта в жидкости

Ответы укажите в следующей форме:

А - 1	Б - 3	В - 2
-------	-------	-------

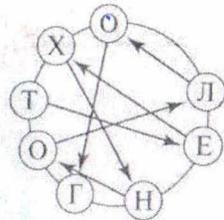
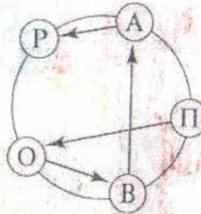
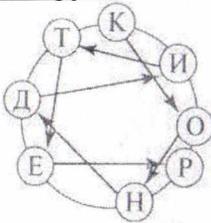
8. Выберите правильный ответ. (1 балл)

Какой вид тепловой обработки позволит в овощах больше сохранить витамина С?

- А) жаренье;
 Б) варка очищенных овощей;
 В) варка в кожуре.

9. Отгадайте головоломки: (1 балл)

Определите, двигаясь по стрелкам, какая профессия зашифрована в каждом круге.



1. Кондитер 2. Повар 3. Технарь

II. Практико-ориентированное задание(12 баллов)
(при его выполнении используйте цветные карандаши)

Нарисуйте эскиз прихватки.

<i>№ п/п</i>	<i>Критерии оценивания</i>	<i>Количество баллов</i>
1	Сочетание размеров и пропорций	2
2	Цветовое решение	2
3	Оригинальность	2
4	Соответствие рисунка заданной теме	2
5	Качество и аккуратность работы	2
6	Завершённость работы	2



12

Мясо домашней и сельскохозяйственной птицы:

- а. кура;
- б. индейка;
- в. гусь;
- г. ягненок;
- д. утка.

4. **Выберите правильный ответ.**

Какое первое блюдо из перечисленных ниже не является заправочным:

- а. щи;
- б. бульон;
- в. борщ;
- г. овощной суп;
- д. суп с макаронными изделиями.

5. **Выберите правильный ответ.**

К предметам сервировки относятся:

- а. нож для масла;
- б. салфетка;
- в. приправы (соль, перец, горчица);
- г. столовая ложка;
- д. суповая тарелка;
- е. всё перечисленное.

6. **Выберите правильные ответы.**

К химическим волокнам относятся:

- а) вискоза;
- б) хлопок;
- в) шерсть;
- г) ацетат;
- д) полиамид.

7. **Выберите правильные ответы.**

К искусственным нетканым материалам относятся:

- а) дублерин;
- б) клеевая паутинка;
- в) ватин;
- г) синтепон;
- д) прокладка-корсаж.

8. **Установите соответствие.**

+

Рисунок изделия	Название изделия
А. 	1. Туника
Б. 	2. Передник
В. 	3. Понёва

Ответы укажите в следующей форме:

А - 2	Б - 3	В - 1
-------	-------	-------

9. Разгадайте анаграмму
Л О Н Е И Д М Р В А О И Е
10. **Выберите правильные ответы.**
Фурнитура – это...
- а) металлические крючки и петли;
 - б. пуговицы;
 - в. застёжка-молния;
 - г. тесьма;
 - д. брошь.
11. **Выберите виды машинных операций.**
К машинным операциям относятся:
- а) стачивание;
 - б. смётывание;
 - в) притачивание;
 - г) обтачивание;
 - д. пришивание.
12. **Выберите правильные ответы.**
Основные виды петель при вязании крючком:
- а) воздушная петля;
 - б) цепочка из воздушных петель;

- в) лицевая петля;
 - г) столбик без накида;
 - д) изнаночная петля.
- 13. **Выберите правильные ответы.**

Оформление окон – это...

- а. римские шторы;
- б. зимние шторы;
- в. коллекции;
- г. ламбрекен;
- д. аксессуары.

- 14. **Выберите правильные ответы.**

Фитодизайнер – это специалист по ...

- а. оранжировке цветов;
- б. флорист;
- в. моделированию одежды.

II. Практико-ориентированное задание (6 баллов)

Практическое задание содержит конкретную задачу, при решении которой Вам предлагается продемонстрировать свои умения и навыки по моделированию швейного изделия.

По описанию модели нарисуйте эскиз изделия.

Эскиз	Описание модели
	<p>Туника с цельнокроеным рукавом, вырез горловины – «лодочка», не отрезное по линии талии, с поясом. По рукаву и низу изделия выполнена отделка тесьмой.</p>

Критерии оценивания	Количество баллов
Соответствие рисунка заданной теме	2
Качество и аккуратность работы	2
Завершённость работы	2

Составитель:

Кованёва В.Т., учитель технологии МАОУ «СОШ №3»

10

ЗАДАНИЯ ШКОЛЬНОГО ЭТАПА
ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ШКОЛЬНИКОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ
КУЛЬТУРА ДОМА И ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ ТВОРЧЕСТВО
6 КЛАСС

Уважаемый участник олимпиады!

Вам предлагается выполнить теоретические и практико-ориентированные задания, которые включают задания из различных разделов учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» пятого класса: кулинария, моделирование, конструирование и технология изготовления швейных изделий, машиноведение и т.д.

При выполнении заданий строго следуйте инструкциям. Каждое правильно выполненное теоретическое задание оценивается в 1 балл. Если задание выполнено неправильно или частично — ноль баллов.

Продолжительность выполнения теоретических заданий – 30мин.
Максимальное количество баллов – 16.

Желаем Вам успехов!

I. Теоретические задания(10 баллов)

1. Выберите правильный ответ

† Технология это:

- А) наука, посвященная изучению природы;
- Б) наука, посвященная изучению общества;
- В) наука о преобразовании материалов, энергии и информации.

† **2. Установите соответствие цифрами в левом столбце.**

Укажите правильную последовательность действий при первичной обработке овощей.

№ n/n	Последовательность действий
4	А. Промывают
3	Б. Очищают
1	В. Сортируют
5	Г. Нарезают
2	Д. Моют

Ответы укажите в следующей форме:

1 - В	2 - 8	3 - 6	4 - 2	5 - 2
-------	-------	-------	-------	-------

— **3. Выберите правильные ответы**

Салатными заправками являются:

- А) зелень; Б) майонез; В) сметана;
 Г) уксус; Д) растительное масло.

4. Выберите правильные ответы

Каши можно варить:

- А) на молоке; Б) на воде; В) на бульоне;
 Г) на киселе; Д) на компоте.

5. Назовите не менее 4 видов бутербродов.

бургер, канапе, сэндвич,

6. Выберите правильные ответы

К гигиеническим свойствам тканей относятся:

- А) прочность; Б) намокаемость;
 В) драпируемость; Г) воздухопроницаемость
 Д) пылеемкость.

7. Дополните.

Влажно-тепловая обработка материала для предотвращения последующей усадки ткани называется...

8. Укажите правильную последовательность заправки нижней нити в швейной машине.

- а) провести нить через косую прорезь шпульного колпачка;
 б) вставить шпульку в шпульный колпачок;
 в) вытянуть нижнюю нить наверх через отверстия в игольной пластине;
 г) вставить шпульный колпачок в челночное устройство;
 д) заправить нить под прижимную пружину шпульного колпачка;
 е) намотать нить на шпульку.

Ответы укажите в следующей форме:

1 - е + 2 - б + 3 - г - 4 - в - 5 - а - 6 - д +

9. Установите соответствие. (1 балл)

Соотнесите название термина машинных работ и содержание работы:

Термины машинных работ	Содержание работы

1) стачивание	А) соединение мелких деталей с более крупными
2) притачивание	Б) соединение двух или нескольких равных по величине деталей
3) обтачивание	В) закрепление подогнутых краёв деталей
4) настрачивание	Г) соединение деталей, с последующим вывёртыванием
5) застрачивание	Д) соединение двух или нескольких разных по величине деталей, наложенных одна на другую

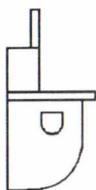
Ответы укажите в следующей форме:

1 - 2 -	2 - 5 -	3 - 9 -	4 - 9 -	5 - 6 -
---------	---------	---------	---------	---------

† 10. Установите соответствие между рисунками фартуков и их выкройками



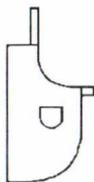
1



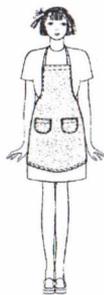
А



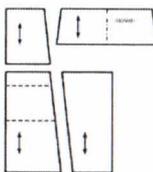
2



Б



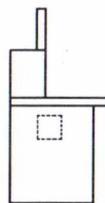
3



В



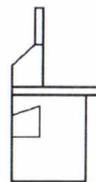
4



Г



5



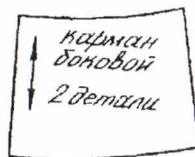
Д

Ответы укажите в следующей форме:

1 - А	2 - 9	3 - 6	4 - 6	5 - 2
-------	-------	-------	-------	-------

II. Практико-ориентированная работа (6 баллов)

По данным деталям выкройки фартука нарисуйте его эскиз.



№ п/п	Критерии оценивания	Количество баллов
1	Соответствие рисунка заданной теме	2
2	Качество и аккуратность работы	2
3	Завершённость работы	2

8

ЗАДАНИЯ ШКОЛЬНОГО ЭТАПА
ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ШКОЛЬНИКОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ
КУЛЬТУРА ДОМА И ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ ТВОРЧЕСТВО
6 КЛАСС

Уважаемый участник олимпиады!

Вам предлагается выполнить теоретические и практико-ориентированные задания, которые включают задания из различных разделов учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» пятого класса: кулинария, моделирование, конструирование и технология изготовления швейных изделий, машиноведение и т.д.

При выполнении заданий строго следуйте инструкциям. Каждое правильно выполненное теоретическое задание оценивается в 1 балл. Если задание выполнено неправильно или частично — ноль баллов.

Продолжительность выполнения теоретических заданий — 30 мин. Максимальное количество баллов — 16.

Желаем Вам успехов!

I. Теоретические задания (10 баллов)

1. Выберите правильный ответ

Технология это:

- А) наука, посвященная изучению природы;
- Б) наука, посвященная изучению общества;
- В) наука о преобразовании материалов, энергии и информации.

2. Установите соответствие цифрами в левом столбце.

Укажите правильную последовательность действий при первичной обработке овощей.

№ п/п	Последовательность действий
	А. Промывают
	Б. Очищают
	В. Сортируют
	Г. Нарезают
	Д. Моют

Ответы укажите в следующей форме:

1 - В	2 - А	3 - Д	4 - Б	5 - Г
-------	-------	-------	-------	-------

3. Выберите правильные ответы

Салатными заправками являются:

- А) зелень; Б) майонез; В) сметана;
 Г) уксус; Д) растительное масло.

4. Выберите правильные ответы

Каши можно варить:

- А) на молоке; Б) на воде; В) на бульоне;
 Г) на киселе; Д) на компоте.

5. Назовите не менее 4 видов бутербродов.

Сэндвич, Бургер, Колпачок, два аббревиатуры

6. Выберите правильные ответы

К гигиеническим свойствам тканей относятся:

- А) прочность; Б) намокаемость;
 В) драпируемость; Г) воздухопроницаемость
 Д) пылеемкость.

7. Дополните.

Влажно-тепловая обработка материала для предотвращения последующей усадки ткани называется... *Утюжение.*

8. Укажите правильную последовательность заправки нижней нити в швейной машине.

- а) провести нить через косую прорезь шпульного колпачка;
б) вставить шпульку в шпульный колпачок;
в) вытянуть нижнюю нить вверх через отверстия в игольной пластине;
г) вставить шпульный колпачок в челночное устройство;
д) заправить нить под прижимную пружину шпульного колпачка;
е) намотать нить на шпульку.

Ответы укажите в следующей форме:

1 - *в+* | 2 - *б+* | 3 - *г-* | 4 - *д+* | 5 - *а-* | 6 - *б+*

9. Установите соответствие. (1 балл)

Соотнесите название термина машинных работ и содержание работы:

<i>Термины машинных работ</i>	<i>Содержание работы</i>

1) стачивание	А)соединение мелких деталей с более крупными
2) притачивание	Б)соединение двух или нескольких равных по величине деталей
3) обтачивание	В)закрепление подогнутых краёв деталей
4) настрачивание	Г) соединение деталей, с последующим вывёртыванием
5) застрачивание	Д)соединение двух или нескольких разных по величине деталей, наложенных одна на другую

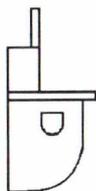
Ответы укажите в следующей форме:

1 - Г +	2 - А +	3 - В -	4 - Г +	5 - Г -
---------	---------	---------	---------	---------

10. Установите соответствие между рисунками фартуков и их выкройками



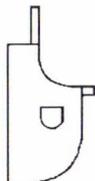
1



А



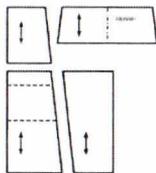
2



Б



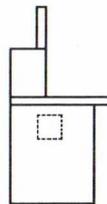
3



В



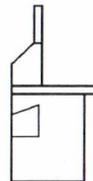
4



Г



5



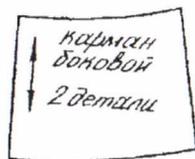
Д

Ответы укажите в следующей форме:

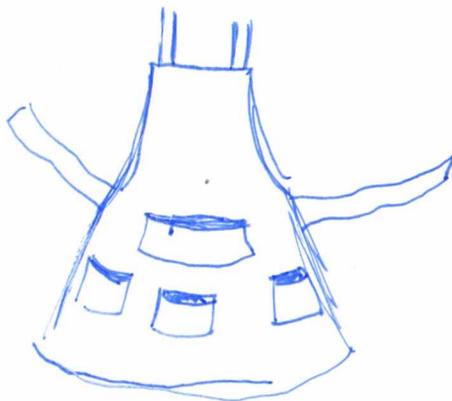
1 - А -	2 - В +	3 - В +	4 - Г -	5 - Б -
---------	---------	---------	---------	---------

II. Практико-ориентированная работа (6 баллов)

По данным деталям выкройки фартука нарисуйте его эскиз.



№ п/п	Критерии оценивания	Количество баллов
1	Соответствие рисунка заданной теме	2
2	Качество и аккуратность работы	2
3	Завершённость работы	2



6

Технология 6, Б

ЗАДАНИЯ ШКОЛЬНОГО ЭТАПА
ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ШКОЛЬНИКОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ
КУЛЬТУРА ДОМА И ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ ТВОРЧЕСТВО
6 КЛАСС

Уважаемый участник олимпиады!

Вам предлагается выполнить теоретические и практико-ориентированные задания, которые включают задания из различных разделов учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» пятого класса: кулинария, моделирование, конструирование и технология изготовления швейных изделий, машиноведение и т.д.

При выполнении заданий строго следуйте инструкциям. Каждое правильно выполненное теоретическое задание оценивается в 1 балл. Если задание выполнено неправильно или частично — ноль баллов.

Продолжительность выполнения теоретических заданий – 30 мин. Максимальное количество баллов – 16.

Желаем Вам успехов!

I. Теоретические задания (10 баллов)

1. Выберите правильный ответ

Технология это:

- А) наука, посвященная изучению природы;
- Б) наука, посвященная изучению общества;
- В) наука о преобразовании материалов, энергии и информации.

2. Установите соответствие цифрами в левом столбце.

Укажите правильную последовательность действий при первичной обработке овощей.

№ п/п	Последовательность действий
В	А. Промывают
Д	Б. Очищают
Б	В. Сортируют
А	Г. Нарезают
Г	Д. Моют

Ответы укажите в следующей форме:

1 - В	2 - Д	3 - Б	4 - А	5 - Г
-------	-------	-------	-------	-------

3. Выберите правильные ответы

Салатными заправками являются:

- А) зелень; Б) майонез; В) сметана;
Г) уксус; Д) растительное масло.

+ 4. Выберите правильные ответы

Каши можно варить:

- А) на молоке; Б) на воде; В) на бульоне;
Г) на киселе; Д) на компоте.

5. Назовите не менее 4 видов бутербродов.

Канане, сэндвич, классический, тарта де тки.

- 6. Выберите правильные ответы

К гигиеническим свойствам тканей относятся:

- А) прочность; Б) намокаемость;
В) драпируемость; Г) воздухопроницаемость
Д) пылеемкость.

- 7. Дополните.

Влажно-тепловая обработка материала для предотвращения последующей усадки ткани называется... *утюжение*

8. Укажите правильную последовательность заправки нижней нити в швейной машине.

- а) провести нить через косую прорезь шпульного колпачка;
б) вставить шпульку в шпульный колпачок;
в) вытянуть нижнюю нить наверх через отверстия в игольной пластине;
г) вставить шпульный колпачок в челночное устройство;
д) заправить нить под прижимную пружину шпульного колпачка;
е) намотать нить на шпульку.

Ответы укажите в следующей форме:

1 - е + 2 - б + 3 - г - 4 - з - 5 - в - 6 - а -

9. Установите соответствие. (1 балл)

Соотнесите название термина машинных работ и содержание работы:

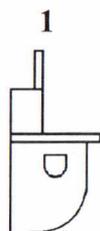
Термины машинных работ	Содержание работы

1) стачивание	А)соединение мелких деталей с более крупными
2) притачивание	Б)соединение двух или нескольких равных по величине деталей
3) обтачивание	В)закрепление подогнутых краёв деталей
4) настрачивание	Г) соединение деталей, с последующим вывёртыванием
5) застрачивание	Д)соединение двух или нескольких разных по величине деталей, наложенных одна на другую

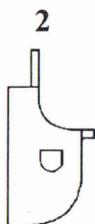
Ответы укажите в следующей форме:

1 - <i>г</i> -	2 - <i>а</i> -	3 - <i>в</i> -	4 - г <i>з</i> -	5 - г <i>д</i> -
----------------	----------------	----------------	-----------------------------	-----------------------------

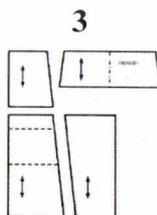
+ 10. Установите соответствие между рисунками фартуков и их выкройками



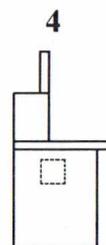
А



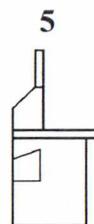
Б



В



Г



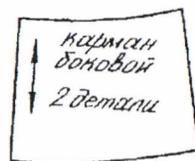
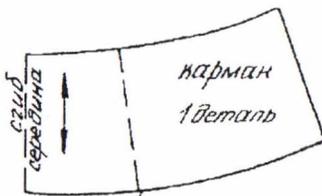
Д

Ответы укажите в следующей форме:

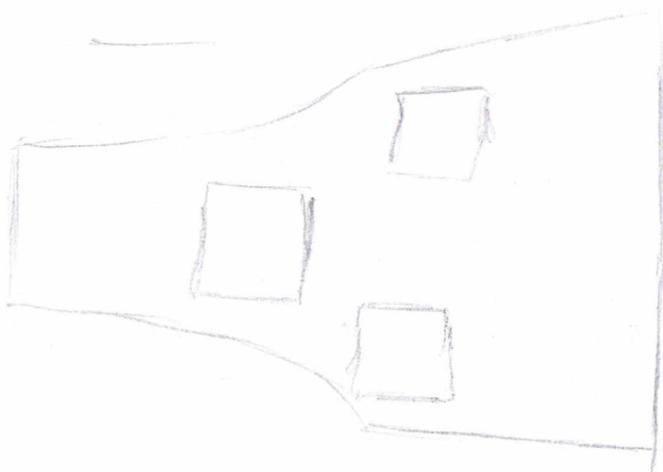
1 - <i>а</i> <i>+</i>	2 - <i>г</i> <i>+</i>	3 - <i>д</i> <i>+</i>	4 - <i>в</i> <i>+</i>	5 - <i>з</i> <i>+</i>
-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

II. Практико-ориентированная работа (6 баллов)

По данным деталям выкройки фартука нарисуйте его эскиз.



№ п/п	Критерии оценивания	Количество баллов
1	Соответствие рисунка заданной теме	2
2	Качество и аккуратность работы	2
3	Завершённость работы	2



7

ЗАДАНИЯ ШКОЛЬНОГО ЭТАПА
ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ШКОЛЬНИКОВ ПО
ТЕХНОЛОГИИ
КУЛЬТУРА ДОМА И ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ
ТВОРЧЕСТВО
8 КЛАСС

Уважаемый участник олимпиады!

Вам предлагается выполнить теоретические и практико-ориентированные задания, которые включают задания из различных разделов учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» седьмого класса: кулинария, моделирование, конструирование и технология изготовления швейных изделий, машиноведение, рукоделие и т.д.

При выполнении заданий строго следуйте инструкциям. Каждое правильно выполненное теоретическое задание оценивается в 1 балл. Если задание выполнено неправильно или частично — ноль баллов.

Продолжительность выполнения заданий — 30 мин.
Максимальное количество баллов — 20.

Желаем Вам успехов!

I. Теоретический тур (14 баллов)

1. **Выберите правильные ответы.**

Источником энергии для организма человека являются следующие органические вещества:

- 1 а) углеводы; г) белки;
б) соли; д) жиры.
в) витамины;

2. **По набору сырья определите наименование блюда: творог, яйцо, манка, мука, яйцо, сахар, соль, масло сливочное.**

1 Ответ: Шуршма.

3. **Выберите правильный ответ.**

Машины специального назначения предназначены для:

- 1 а) обметывания срезов деталей, подшивания низа изделий и т.п.;
б) вышивок, пришивания пуговиц;
в) стачивания деталей изделия.

4. **Выберите правильные ответы.**

В устройство электропривода швейной машины входят:

- а) рукав;
б) маховое колесо;
1 в) педаль;
г) электродвигатель;
д) нитенаправитель.

5. **Выберите правильные ответы.**

Больше всего на шерсть похоже волокно:

- 1 а) капрон, б) вискоза, в) лавсан, г) триацетатное, д) нитрон.

6. **Выберите правильный ответ.**

Процесс получения ткани из ниток путём их переплетения называется:

- 1 а) прядением;
б) ткачеством;
в) отделкой.

7. **Выберите правильный ответ.**

Отметьте переплетение, у которого нити утка переплетаются через две нити основы:

- а) полотняное;
1 б) саржевое;
в) атласное;
г) сатиновое.

8. **Определите вид одежды, представленный на рисунке.**

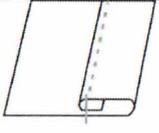
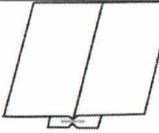
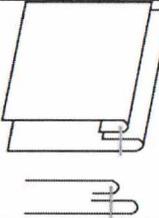
1 Ответ: фартук.



9. **Определите расход ткани на двухшовную юбку прямого покроя при ширине ткани 140 см, если Ди=60 см, Сб= 50 см.**

0 Ответ: 60 см.

10. **Назовите швы, изображенные в таблице.**

А	
Б	
В	

Ответы укажите в следующей форме:

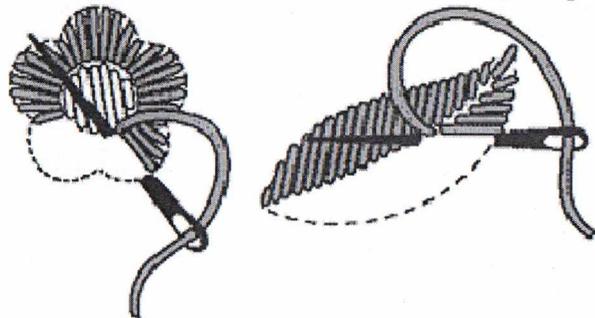
А - <i>выгодному - качественный срез</i>	Б - <i>кастротной</i>	В - <i>облачные</i>
--	-----------------------	---------------------

11. Выберите правильный ответ.

Величина припусков на швы при раскрое деталей зависит от:

- а) осыпаемости ткани;
- б) величины печатного рисунка;
- в) размера изделия;
- г) направления долевой нити.

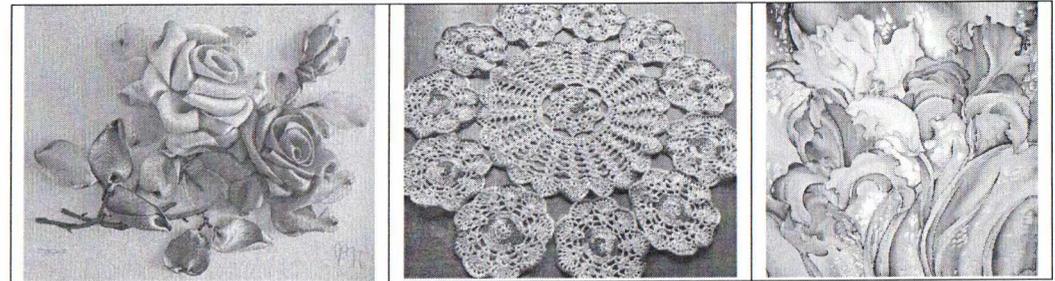
12. Назовите, какой вид вышивального шва представлен на рисунке.



Ответ: *стебельчатый*

13. По рисункам определите виды декоративно-прикладного искусства.

1	2	3
---	---	---



Ответы укажите в следующей форме:

1 - <i>лентна</i>	2 - <i>вуканне</i>	3 - <i>бай шк</i>
-------------------	--------------------	-------------------

14. Выберите правильный ответ.

Проект – это:

- а) макет создаваемого изделия;
- б) комплексная работа от идеи до реализации в изделии;
- в) технологическая карта;
- г) чертеж изделия.

II. Практико-ориентированное задание (6 баллов)

Практическое задание содержит конкретную задачу, при решении которой Вам предлагается продемонстрировать свои умения и навыки по моделированию швейного изделия.

По описанию модели нарисуйте эскиз изделия.

Эскиз	Описание модели
	Юбка прямая с запахом, с притачным поясом на двух пуговицах. На переднем и заднем полотнище юбки по два мягких защипа. Нижние углы передних полотнищ закруглены.

Критерии оценивания	Количество баллов
Соответствие рисунка заданной теме	2
Качество и аккуратность работы	2
Завершённость работы	2

6

ЗАДАНИЯ ШКОЛЬНОГО ЭТАПА
ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ШКОЛЬНИКОВ ПО
ТЕХНОЛОГИИ
КУЛЬТУРА ДОМА И ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ
ТВОРЧЕСТВО
8 КЛАСС

Уважаемый участник олимпиады!

Вам предлагается выполнить теоретические и практико-ориентированные задания, которые включают задания из различных разделов учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» седьмого класса: кулинария, моделирование, конструирование и технология изготовления швейных изделий, машиноведение, рукоделие и т.д.

При выполнении заданий строго следуйте инструкциям. Каждое правильно выполненное теоретическое задание оценивается в 1 балл. Если задание выполнено неправильно или частично — ноль баллов.

Продолжительность выполнения заданий — 30 мин.
Максимальное количество баллов — 20.

Желаем Вам успехов!

I. Теоретический тур (14 баллов)

1. **Выберите правильные ответы.**

Источником энергии для организма человека являются следующие органические вещества:

- 1 а) углеводы; г) белки;
 б) соли; д) жиры.
 в) витамины;

2. По набору сырья определите наименование блюда: творог,

- 1 яйцо, манка, мука, яйцо, сахар, соль, масло сливочное.

Ответ: сырники.

3. **Выберите правильный ответ.**

Машины специального назначения предназначены для:

- 1 а) обметывания срезов деталей, подшивания низа изделий и т.п.;
 б) вышивок, пришивания пуговиц;
 в) стачивания деталей изделия.

4. **Выберите правильные ответы.**

В устройство электропривода швейной машины входят:

- а) рукав;
- б) маховое колесо;
- в) педаль;
- г) электродвигатель;
- д) нитенаправитель.

1

5. **Выберите правильные ответы.**

Больше всего на шерсть похоже волокно:

- а) капрон, б) вискоза, в) лавсан, г) триацетатное, д) нитрон.

6. **Выберите правильный ответ.**

Процесс получения ткани из ниток путём их переплетения называется:

- а) прядением;
- б) ткачеством;
- в) отделкой.

1

7. **Выберите правильный ответ.**

Отметьте переплетение, у которого нити утка переплетаются через две нити основы:

- а) полотняное;
- б) саржевое;
- в) атласное;
- г) сатиновое.

1

8. Определите вид одежды, представленный на рисунке.

Ответ: Костюм "Фартук"

0

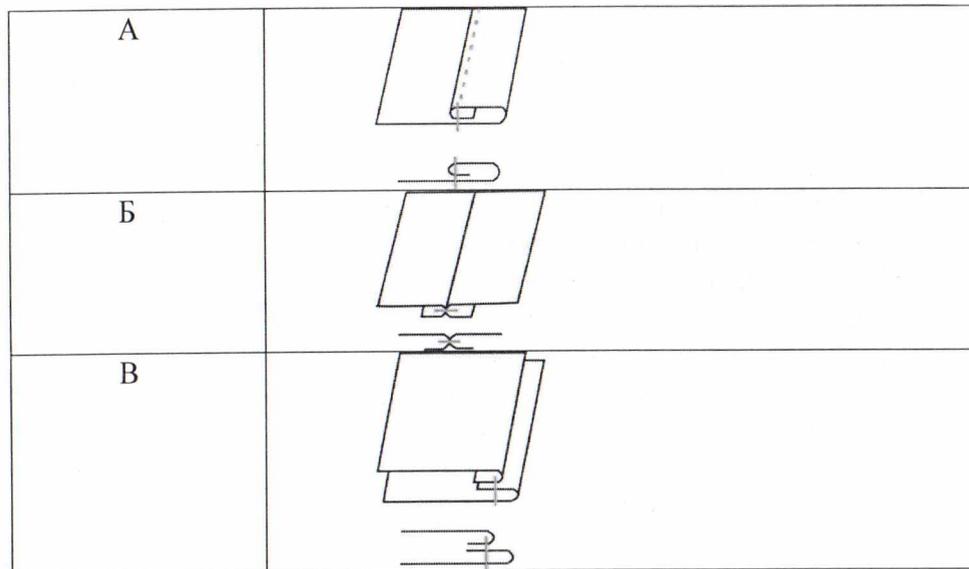


9. Определите расход ткани на двухшовную юбку прямого покроя при ширине ткани 140 см, если $D_и=60$ см, $C_б=50$ см.

0

Ответ: 60 см.

10. Назовите швы, изображенные в таблице.



Ответы укажите в следующей форме:

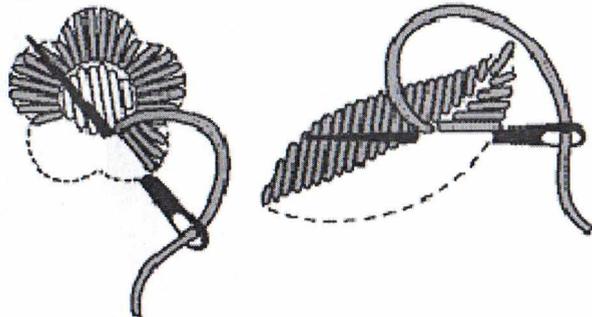
А - <i>узким</i>	Б - <i>на широкую</i>	В - <i>обтачивая</i>
------------------	-----------------------	----------------------

11. Выберите правильный ответ.

Величина припусков на швы при раскрое деталей зависит от:

- а) осыпаемости ткани;
- б) величины печатного рисунка;
- в) размера изделия;
- г) направления долевой нити.

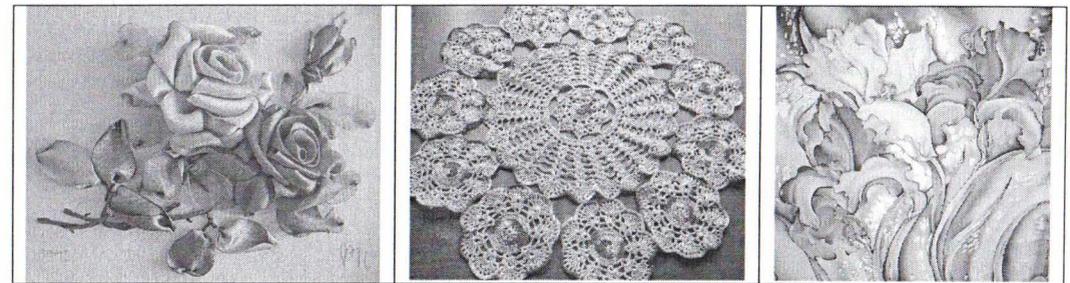
12. Назовите, какой вид вышивального шва представлен на рисунке.



Ответ: *стебельчатый*

13. По рисункам определите виды декоративно-прикладного искусства.

1	2	3
---	---	---



Ответы укажите в следующей форме:

1 - <i>тканый атлас</i>	2 - <i>тканый шелк</i>	3 - <i>батик</i>
-------------------------	------------------------	------------------

14. Выберите правильный ответ.

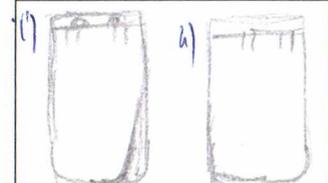
Проект – это:

- а) макет создаваемого изделия;
- б) комплексная работа от идеи до реализации в изделии;
- в) технологическая карта;
- г) чертеж изделия.

II. Практико-ориентированное задание (6 баллов)

Практическое задание содержит конкретную задачу, при решении которой Вам предлагается продемонстрировать свои умения и навыки по моделированию швейного изделия.

По описанию модели нарисуйте эскиз изделия.

Эскиз	Описание модели
	<p>Юбка прямая с запахом, с притачным поясом на двух пуговицах. На переднем и заднем полотнище юбки по два мягких защипа. Нижние углы передних полотнищ закруглены.</p>

Критерии оценивания	Количество баллов
Соответствие рисунка заданной теме	2
Качество и аккуратность работы	2
Завершённость работы	2

5

Мясо домашней и сельскохозяйственной птицы:

- а. кура;
- б. индейка;
- в. гусь;
- г. ягнёнок;
- д. утка.

4. **Выберите правильный ответ.**

+ Какое первое блюдо из перечисленных ниже не является заправочным:

- а. щи;
- б. бульон;
- в. борщ;
- г. овощной суп;
- д. суп с макаронными изделиями.

5. **Выберите правильный ответ.**

+ К предметам сервировки относятся:

- а. нож для масла;
- б. салфетка;
- в. приправы (соль, перец, горчица);
- г. столовая ложка;
- д. суповая тарелка;
- е. всё перечисленное.

6. **Выберите правильные ответы.**

- К химическим волокнам относятся:

- а) вискоза;
- б) хлопок;
- в) шерсть;
- г. ацетат;
- д. полиамид.

7. **Выберите правильные ответы.**

- К искусственным нетканым материалам относятся:

- а) дублерин;
- б. клеевая паутинка;
- в) ватин;
- г. синтепон;
- д) прокладка-корсаж.

8. **Установите соответствие.**

+

Рисунок изделия	Название изделия
А. 	1. Туника
Б. 	2. Передник
В. 	3. Понёва

Ответы укажите в следующей форме:

А - 2	Б - 3	В - 1
-------	-------	-------

9. Разгадайте анаграмму

— Л О Н Е И Д М Р В А О И Е

10. Выберите правильные ответы.

Фурнитура – это...

- а) металлические крючки и петли;
- б. пуговицы;
- в. застёжка-молния;
- г. тесьма;
- д. брошь.

11. Выберите виды машинных операций.

К машинным операциям относятся:

- а. стачивание;
- б. смётывание;
- в. притачивание;
- г. обтачивание;
- д. пришивание.

12. Выберите правильные ответы.

Основные виды петель при вязании крючком:

- а) воздушная петля;
- б) цепочка из воздушных петель;

- в) лицевая петля;
- г) столбик без накида;
- д) изнаночная петля.

13. **Выберите правильные ответы.**

Оформление окон – это...

- а. римские шторы;
- б. зимние шторы;
- в. коллекции;
- г. ламбрекен;
- д. аксессуары.

14. **Выберите правильные ответы.**

Фитодизайнер – это специалист по ...

- а. оранжировке цветов;
- б. флорист;
- в. моделированию одежды.

II. Практико-ориентированное задание (6 баллов)

Практическое задание содержит конкретную задачу, при решении которой Вам предлагается продемонстрировать свои умения и навыки по моделированию швейного изделия.

По описанию модели нарисуйте эскиз изделия.

Эскиз	Описание модели
	<p>Туника с цельнокроеным рукавом, вырез горловины – «лодочка», не отрезное по линии талии, с поясом. По рукаву и низу изделия выполнена отделка тесьмой.</p>

Критерии оценивания	Количество баллов
Соответствие рисунка заданной теме	2
Качество и аккуратность работы	2
Завершённость работы	2 6

Составитель:

Кованёва В.Т., учитель технологии МАОУ «СОШ №3»

• *книжки* *книжки* *т.н.н*

**ЗАДАНИЯ ШКОЛЬНОГО ЭТАПА
ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ШКОЛЬНИКОВ ПО
ТЕХНОЛОГИИ
КУЛЬТУРА ДОМА И ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ
ТВОРЧЕСТВО
7 КЛАСС**

Уважаемый участник олимпиады!

Вам предлагается выполнить теоретические и практико-ориентированные задания, которые включают задания из различных разделов учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» седьмого класса: кулинария, моделирование, конструирование и технология изготовления швейных изделий, машиноведение, рукоделие и т.д.

При выполнении заданий строго следуйте инструкциям. Каждое правильно выполненное теоретическое задание оценивается в 1 балл. Если задание выполнено неправильно или частично — ноль баллов.

**Продолжительность выполнения заданий – 30 мин.
Максимальное количество баллов – 20.**

Желаем Вам успехов!

I. Теоретический тур (14 баллов)

✓ **Выберите правильный ответ.**

1. Признаки доброкачественности рыбы:

- а) плотное тело;
- б) прозрачная слизь;
- в) мясо отстаёт от костей;
- г) красные жабры.

2. **Установите соответствие.**

Название вида мяса	Название животного
А. Свинина	1. Корова, бык, телёнок
Б. Говядина	2. Баран, овца
В. баранина	3. Свинья

Ответы укажите в следующей форме:

А - 3	Б - 1	В - 2
-------	-------	-------

3. **Выберите правильные ответы.**

Мясо домашней и сельскохозяйственной птицы:

- а) кура;
- б. индейка;
- в) гусь;
- г. ягнёнок;
- д) утка.

4. **Выберите правильный ответ.**

+ Какое первое блюдо из перечисленных ниже не является заправочным:

- а. щи;
- б) бульон;
- в. борщ;
- г. овощной суп;
- д. суп с макаронными изделиями.

5. **Выберите правильный ответ.**

+ К предметам сервировки относятся:

- а. нож для масла;
- б. салфетка;
- в. приправы (соль, перец, горчица);
- г. столовая ложка;
- д. суповая тарелка;
- е) всё перечисленное.

f 6. **Выберите правильные ответы.**

К химическим волокнам относятся:

- а) вискоза;
- б) хлопок;
- в) шерсть;
- г) ацетат;
- д) полиамид.

7. **Выберите правильные ответы.**

- К искусственным нетканым материалам относятся:

- а) дублерин;
- б) клеевая паутинка;
- в) ватин;
- г) синтепон;
- д) прокладка-корсаж.

8. **Установите соответствие.**

+

Рисунок изделия	Название изделия
А. 	1. Туника
Б. 	2. Передник
В. 	3. Понёва

Ответы укажите в следующей форме:

А - 2	Б - 3	В - 1
-------	-------	-------

9. Разгадайте анаграмму

Л О Н Е И Д М Р В А О И Е

10. Выберите правильные ответы.

+ Фурнитура – это...

- а. металлические крючки и петли;
- б. пуговицы;
- в. застёжка-молния;
- г. тесьма;
- д. брошь.

11. Выберите виды машинных операций.

К машинным операциям относятся:

- а. стачивание;
- б. смётывание;
- в. притачивание;
- г. обтачивание;
- д. пришивание.

12. Выберите правильные ответы.

+ Основные виды петель при вязании крючком:

- а) воздушная петля;
- б) цепочка из воздушных петель;

- в) лицевая петля;
- г) столбик без накида;
- д) изнаночная петля.

13. **Выберите правильные ответы.**

Оформление окон – это...

- а) римские шторы;
- б) зимние шторы;
- в. коллекции;
- г. ламбрекен;
- д. аксессуары.

14. **Выберите правильные ответы.**

Фитодизайнер – это специалист по ...

- а) оранжировке цветов;
- б. флорист;
- в. моделированию одежды.

II. Практико-ориентированное задание (6 баллов)

Практическое задание содержит конкретную задачу, при решении которой Вам предлагается продемонстрировать свои умения и навыки по моделированию швейного изделия.

По описанию модели нарисуйте эскиз изделия.

Эскиз	Описание модели
	Туника с цельнокроеным рукавом, вырез горловины – «лодочка», не отрезное по линии талии, с поясом. По рукаву и низу изделия выполнена отделка тесьмой.

Критерии оценивания	Количество баллов
Соответствие рисунка заданной теме	2
Качество и аккуратность работы	2
Завершённость работы	2

Составитель:

Кованёва В.Т., учитель технологии МАОУ «СОШ №3»

Имя

ЗАДАНИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ЭТАПА
ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ШКОЛЬНИКОВ ПО
ТЕХНОЛОГИИ
КУЛЬТУРА ДОМА И ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ
ТВОРЧЕСТВО
9 КЛАСС

16 5

Уважаемый участник олимпиады!

Вам предлагается выполнить теоретический тест, который включает задания из различных разделов учебной программы «Технология. Обслуживающий труд»: кулинария, моделирование, конструирование и технология изготовления швейных изделий, машиноведение, рукоделие, электротехника и т.д.

При выполнении заданий строго следуйте инструкциям. Каждое правильно выполненное теоретическое задание оценивается в 1 балл. Если задание выполнено неправильно или частично — ноль баллов.

Продолжительность выполнения заданий — 30 мин.
Максимальное количество баллов — 25.

Желаем Вам успехов!

1. Теоретический тур (17 баллов)

1. **Выберите правильный ответ.** Приготовленная пшенная каша на вкус немного горчит так как каша:

- а) подгорела;
 б) пересолена;
 в) переварена;
 г) нарушены сроки и условия хранения пшена.

2. **Назовите злак и крупу, получаемую из этого злака.**

Родина этого злака — горные районы Индии и Непала, где его начали возделывать около 4 тысяч лет назад. В Россию крупа попала из Греции, поэтому и получила свое название. Крупа богата минеральными веществами, из которых важнейшие йод, железо, фосфор, медь и др., есть витамины группы В (В1, В2, В6, В9), витамины Е и РР. Содержание этих витаминов и минеральных компонентов в 1,5-3 раза больше, чем в других крупах. Способствуя ускорению обмена веществ, позволяет ускорить процесс снижения веса.

4 Ответ: Ячменя

3. Предложите вариант решения. К вам обратилась подруга с просьбой помочь правильно выбрать в магазине сливочное масло, учитывая, что этот продукт довольно часто фальсифицируют, добавляя в него растительные жиры. Что вы ей посоветуете?

О
Ответ: выбрать натуральное масло с небольшим сроком хранения

4. Определите, что объединяет приведенный перечень слов: сизаль, рами, джут, кенаф, конопля.

Ответ: растения

5. Выберите правильные ответы. К положительным свойствам синтетических волокон относятся:

- а) прочность;
б) малосминаемость;
в) малая усадка;
г) низкая гигроскопичность;
д) низкая воздухопроницаемость.

6. Выберите правильный ответ. При выполнении машинной строчки не участвует в формировании стежка:

- а) игла;
б) лапка;
в) колесо;
г) челнок.

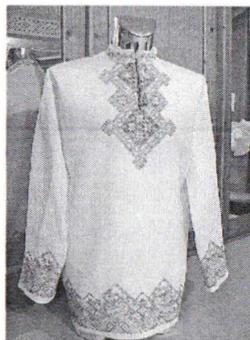
7. Дополните. Выбор длины стежка при изготовлении швейного изделия зависит от:

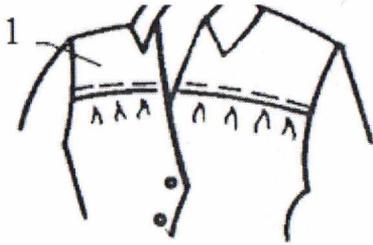
1. толщину ткани
2. предназначение шва

8. По рисунку определите вид рубахи.

- а) сорочица;
б) косоворотка;
в) зипун.

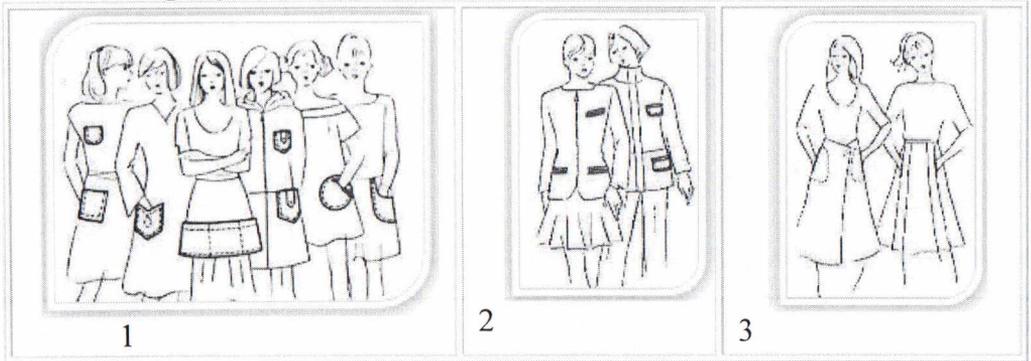
9. Деталь швейного изделия (1) или узел верхней части переда, спинки, рукава, а также юбки или брюк называется:





Ответ: ~~манжета~~ манжета 4

10. По рисункам определите виды карманов.



Ответ:

4 1. накладной 2. попузальной 3. потайной

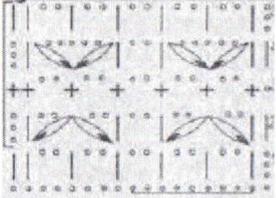
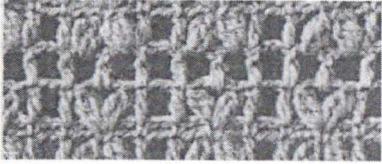
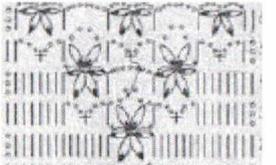
11. Перечислите машинные швы для обработки нижнего среза брюк.

0 Ответ: зигзаг, укрывная строчка

12. Дополните. Для отделки швейных изделий используют вспомогательные материалы – фурнитуру. Фурнитурой являются пуговицы, молнии, кнопки.

13. Установите соответствие между схемами вязания и образцами.

Схемы вязания	Образцы
<p>1.</p>	<p>А.</p>

<p>2.</p> 	<p>Б.</p> 
<p>3.</p> 	<p>В.</p> 
<p>4.</p> 	<p>Г.</p> 

4
 Ответ: 1 Б ; 2 А ; 3 Г ; 4 В .

14. Выберите правильный ответ. Дизайн (художественное конструирование) способствует:

- а) уменьшению стоимости изделия;
 б) увеличению стоимости изделия;
 4 в) повышению конкурентоспособности изделия;
 г) уменьшению размеров изделия.

15. К какому типу относятся светильники, изображенные на рисунках? Дайте название светильникам.

<p>А.</p> 	<p>Б.</p> 	<p>В.</p> 
---	---	---

0
 Ответ: 1. люстра 2. лампна 3. торшер

16. Выберите правильный ответ. Переработка отходов позволяет:

- а) уменьшить стоимость исходной продукции;
- б) уменьшить загрязнения гидросферы;
- в) увеличить выпуск исходной продукции;
- г) сохранить ресурсы.

17. Выберите правильный ответ. Ученый Е.А. Климов считает, что все существующие профессии могут быть отнесены к пяти сферам деятельности. К какому типу относятся следующие профессии: закройщик, парикмахер, повар, фотограф?

- а) человек – природа;
- б) человек – техника;
- в) человек – художественный образ;
- г) человек – знаковая система;
- д) человек – человек.

1
Модель: брюки
расширение в
таляках и сужение
книзу, на
широком поясе
молнии и
застежки



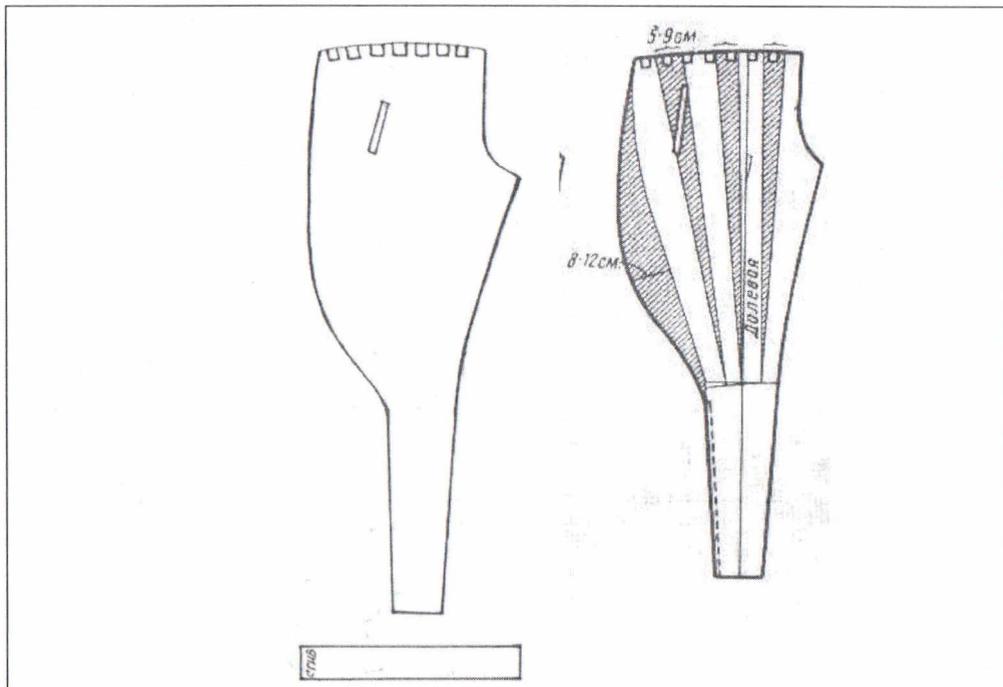
Материал:
забардиги, атлас?

II. Практико-ориентированное задание (8 баллов)

Вам предложена выкройка изделия.

1. Выполните эскиз изделия, согласно выкройке.
2. Опишите внешний вид модели по выполненному эскизу.
3. Предложите материалы для своей модели и волокнистый

состав.



Критерии оценивания	Количество баллов
Соответствие рисунка заданной теме	2
Качество и аккуратность работы	2
Завершённость работы	2

6

20 5

100

**ЗАДАНИЯ ШКОЛЬНОГО ЭТАПА
ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ШКОЛЬНИКОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ
КУЛЬТУРА ДОМА И ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ ТВОРЧЕСТВО
5 КЛАСС**

Уважаемый участник олимпиады!

Вам предлагается выполнить теоретические и практико-ориентированные задания из содержания курса «Технология», которые включают вопросы по технологии ведения дома и профессиональному самоопределению.

При выполнении заданий строго следуйте инструкциям. Каждое правильно выполненное теоретическое задание оценивается в 1 балл. Если задание выполнено неправильно или частично — ноль баллов.

**Продолжительность выполнения заданий – 30 мин.
Максимальное количество баллов – 21.**

Желаем Вам успехов!

I. Теоретические задания (9 баллов)

1. Выберите правильный ответ. (1 балл)

Технология это:

- А) наука, посвященная изучению природы;
- Б) наука, посвященная изучению общества;
- В) наука о преобразовании материалов, энергии и информации.**

2. Распределите ответы по колонкам. (1 балл)

Санитарно-гигиенические требования при кулинарных работах	Техника безопасности при кулинарных работах
В	А
Г	Б
Е	Д

- А) Не поднимать нож высоко над разделочной доской.
- Б) Снимая крышку с горячей посуды необходимо приподнимать её от себя.
- В) Готовить пищу в специальной одежде.
- Г) Не готовить пищу в посуде с повреждённой эмалью.

Д) Включать и выключать электроплиту сухими руками, держась за вилку.

Е) Не употреблять в пищу несвежие продукты.

3. Выберите правильный ответ. (1 балл)

Какие пищевые вещества укрепляют здоровье человека:

- 1 А) белки; Б) жиры; В) углеводы;
Г) минеральные вещества; Д) витамины.

4. Укажите правильную последовательность первичной обработки овощей: (1 балл)

- 1 А) мойка; Б) очистка; В) сортировка;
Г) промывание; Д) нарезка.

В, А, Б, Г, Д.

5. Разгадайте головоломку. (1 балл)

Из данных букв сложите слова, обозначающие продукты, используемые в приготовлении винегрета.

С	О	В	Ё	А
Ь	Л	С	К	Л
В	Ь	О	М	Л
О	К	Р	Ь	У
К	А	Е	Л	К
М	Р	Ф	Г	О
А	Т	О	У	Р
С	Л	О	Ы	Ц

6. Разгадайте анаграммы. (1 балл)

Определите названия способов тепловой обработки продуктов:

- 1 Утешине, еражени, епазинаке, авкра.
тушение, жарение, запекание, варка

7. Установите соответствие. (1 балл)

Соотнесите название тепловой обработки продуктов и технологию их приготовления:

Название тепловой обработки продуктов	Технология приготовления
А) Жарение	1. Лёгкое обжаривание овощей в небольшом количестве жира
Б) Варка	2. Нагревание продукта в жире
В) Пассерование	3. Нагревание продукта в жидкости

Ответы укажите в следующей форме:

- 1 А - 2 Б - 3 В - 1

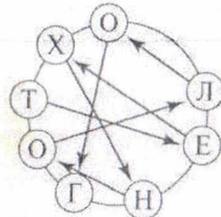
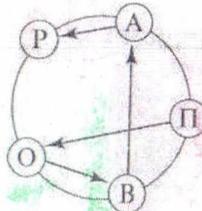
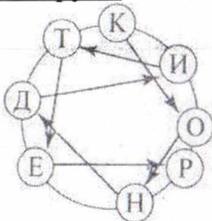
8. Выберите правильный ответ. (1 балл)

Какой вид тепловой обработки позволит в овощах больше сохранить витамина С?

- 0 А) жаренье;
Б) варка очищенных овощей;
В) варка в кожуре.

9. Отгадайте головоломки: (1 балл)

Определите, двигаясь по стрелкам, какая профессия зашифрована в каждом круге.



1. кондитер 2. повар 3. тещинка

II. Практико-ориентированное задание(12 баллов)
(при его выполнении используйте цветные карандаши)

Нарисуйте эскиз прихватки.

№ n/n	Критерии оценивания	Количество баллов
1	Сочетание размеров и пропорций	2
2	Цветовое решение	2
3	Оригинальность	2
4	Соответствие рисунка заданной теме	2
5	Качество и аккуратность работы	2
6	Завершённость работы	2



12

Прихватка 