

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

Предмет технология (девочки) 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	Муравьёва 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 

Станюкина Марина 5 В

195

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	в

- 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.

*б, в, а, д, з, г.*  
**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

1  
**6. Разгадайте анаграммы. (1 балл)**



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
-------	-------	-------

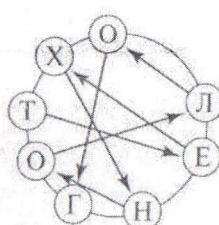
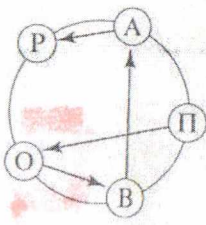
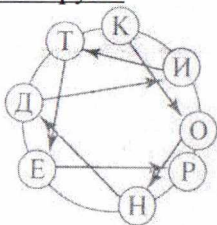
### 8. Выберите правильный ответ. (1 балл)

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. технолог

## II. Практико-ориентированное задание(12 баллов)

(при его выполнении используйте цветные карандаши)

Нарисуйте эскиз прихватки.

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

Ответ: сырники.

**3. Выберите правильный ответ.**

Машины специального назначения предназначены для:

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

**4. Выберите правильные ответы.**

т.п.;



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.**

Ответ: партаки.



9. **Определите расход ткани на двухшовную**

**юбку прямого покроя при ширине ткани 140 см, если  $D_{ш}=60$  см,  $C_{б}=50$  см.**

Ответ: 60 см.

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

А	
Б	
В	

Ответы укажите в следующей форме:

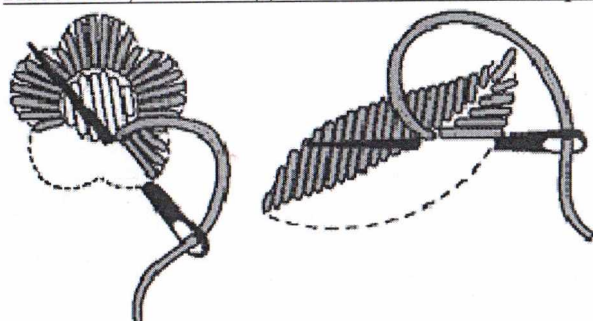
А - <i>в подгиб</i>	Б - <i>разутюжка (распрямление)</i>	В - <i>обтачка</i>
---------------------	-------------------------------------	--------------------

#### 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.

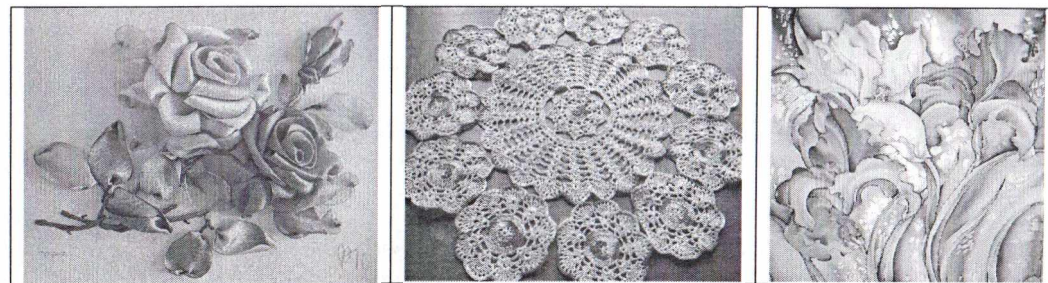
#### 12. Назовите, какой вид вышивального шва представлен на рисунке.



Ответ: *шляго*

#### 13. По рисункам определите виды декоративно-прикладного искусства.

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



Ответы укажите в следующей форме:

1 - <i>вышивка лентами</i>	2 - <i>вязание</i>	3 - <i>лентик</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  
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
8	9
2	2
2	9

- 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, в, г.

**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?

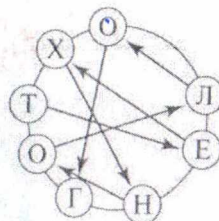
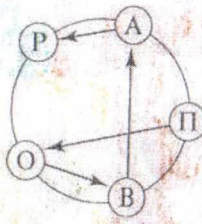
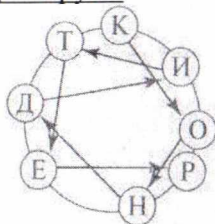
А) жаренье;

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	<b>Сочетание размеров и пропорций</b>	2
2	<b>Цветовое решение</b>	2
3	<b>Оригинальность</b>	2
4	<b>Соответствие рисунка заданной теме</b>	2
5	<b>Качество и аккуратность работы</b>	2
6	<b>Завершённость работы</b>	2



12



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. 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
	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»

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.

№ п/п	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 - 4	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) <b>стачивание</b>	А)соединение мелких деталей с более крупными
2) <b>притачивание</b>	Б)соединение двух или нескольких равных по величине деталей
3) <b>обтачивание</b>	В)закрепление подогнутых краёв деталей
4) <b>настрачивание</b>	Г) соединение деталей, с последующим вывёртыванием
5) <b>застрачивание</b>	Д)соединение двух или нескольких разных по величине деталей, наложенных одна на другую

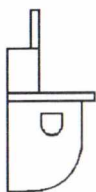
Ответы укажите в следующей форме:

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

✚ 10. Установите соответствие между рисунками фартуков и их выкройками



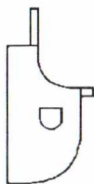
1



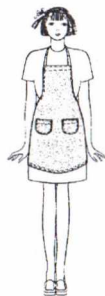
А



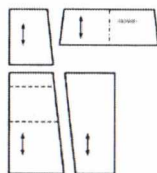
2



Б



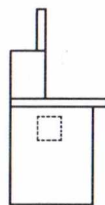
3



В



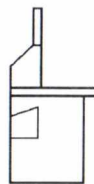
4



Г



5



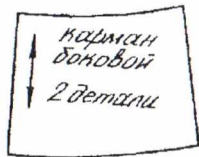
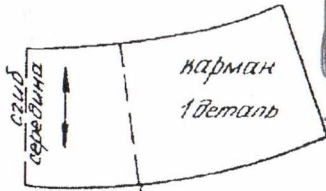
Д

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 - Г	4 - Б	5 - Д
-------	-------	-------	-------	-------

**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, Конфет, двух абелевий*

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... *утрачивание.*

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 - <i>в +</i>	2 - <i>б +</i>	3 - <i>г -</i>	4 - <i>д +</i>	5 - <i>а -</i>	6 - <i>б +</i>
----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------

9. Установите соответствие. (1 балл)

Соотнесите название термина машинных работ и содержание работы:

Термины машинных работ	Содержание работы

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

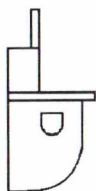
Ответы укажите в следующей форме:

1 - $\Gamma +$	2 - $A +$	3 - $B -$	4 - $g +$	5 - $\Gamma -$
----------------	-----------	-----------	-----------	----------------

10. Установите соответствие между рисунками фартуков и их выкройками



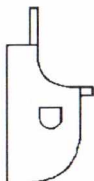
1



А



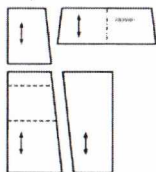
2



Б



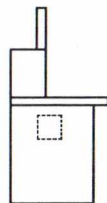
3



В



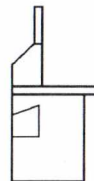
4



Г



5



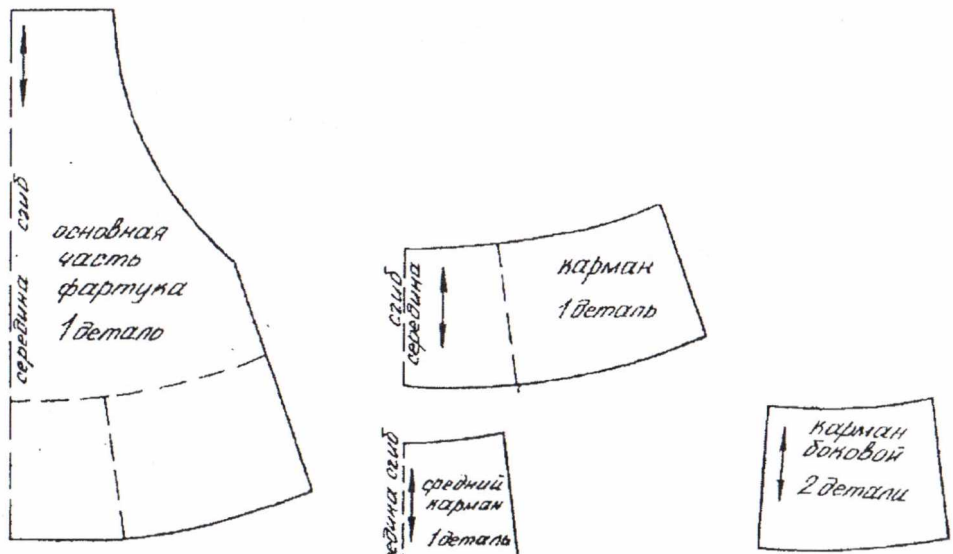
Д

Ответы укажите в следующей форме:

1 - $A \rightarrow$	2 - $g \rightarrow$	3 - $B +$	4 - $\Gamma -$	5 - $B -$
---------------------	---------------------	-----------	----------------	-----------

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





Технология 6 класс

**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.

*Канаш, сэндвич, классический, тарталетка.*

#### — 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 - <i>е</i> +	2 - <i>б</i> +	3 - <i>г</i> -	4 - <i>з</i> -	5 - <i>в</i> -	6 - <i>а</i> -
----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------

#### 9. Установите соответствие. (1 балл)

Соотнесите название термина машинных работ и содержание работы:

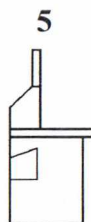
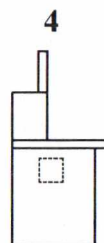
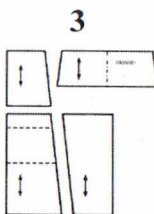
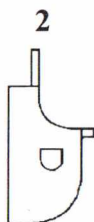
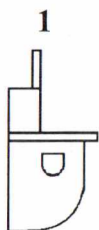
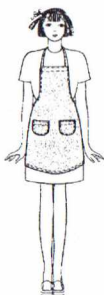
Термины машинных работ	Содержание работы

1) <b>стачивание</b>	А)соединение мелких деталей с более крупными
2) <b>притачивание</b>	Б)соединение двух или нескольких равных по величине деталей
3) <b>обтачивание</b>	В)закрепление подогнутых краёв деталей
4) <b>настрачивание</b>	Г) соединение деталей, с последующим вывёртыванием
5) <b>застрачивание</b>	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 - <del>г</del> <i>з</i> -	5 - <del>з</del> <i>д</i> -
----------------	----------------	----------------	-----------------------------	-----------------------------

*+* 10. Установите соответствие между рисунками фартуков и их выкройками



А

Б

В

Г

Д

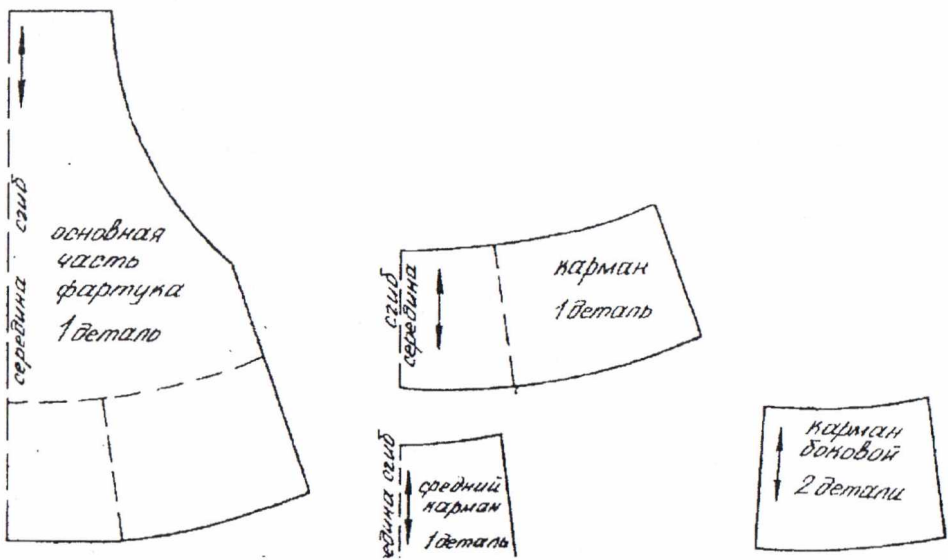
Ответы укажите в следующей форме:

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>
-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

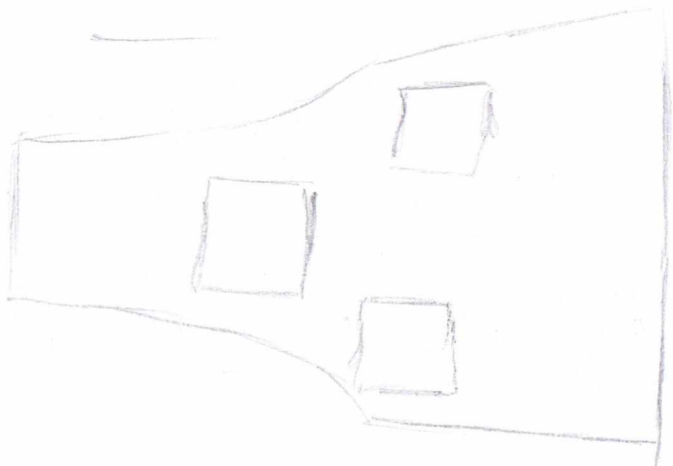
**II. Практико-ориентированная работа (6 баллов)**



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.**

Ответ: Никотины.

**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) пряжением;  
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.**

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:

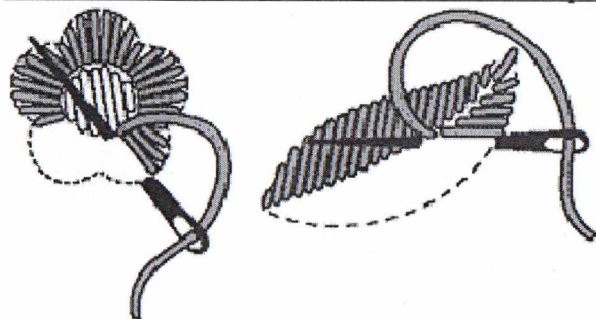
А - <u>многослойный закрытый шов</u>	Б - <u>настрочной</u>	В - <u>обмочные</u>
--------------------------------------	-----------------------	---------------------

#### 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.

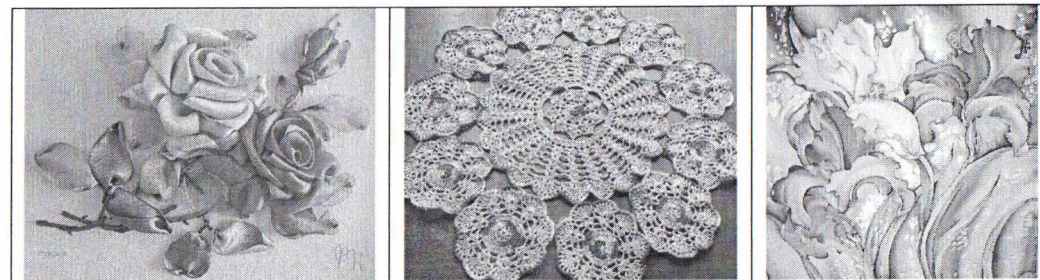
#### 12. Назовите, какой вид вышивального шва представлен на рисунке.



Ответ: стебельчатый.

#### 13. По рисункам определите виды декоративно-прикладного искусства.

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



Ответы укажите в следующей форме:

1 - <u>ленточка</u>	2 - <u>вязание</u>	3 - <u>бабушка</u>
---------------------	--------------------	--------------------

#### 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.**



машинной швейной машины

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.**

Ответ: Костюмная - фракта

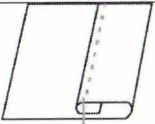
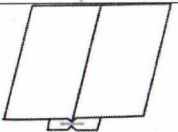
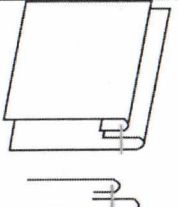


9. **Определите расход ткани на двухшовную**

юбку прямого покроя при ширине ткани 140 см, если Ди=60 см, Сб= 50 см.

Ответ: 60 см.

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

А	
Б	
В	

Ответы укажите в следующей форме:

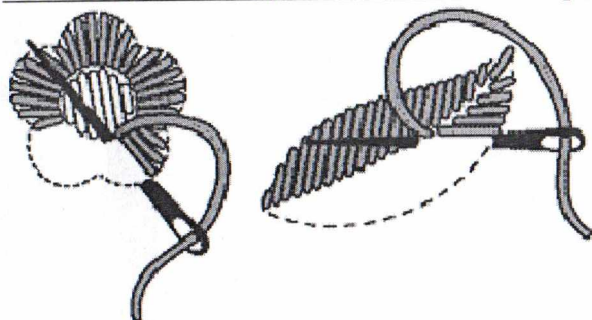
А - <i>только с одной стороны</i>	Б - <i>на строгой</i>	В - <i>обтачка</i>
-----------------------------------	-----------------------	--------------------

#### 11. Выберите правильный ответ.

Величина припусков на швы при раскрое деталей зависит от:

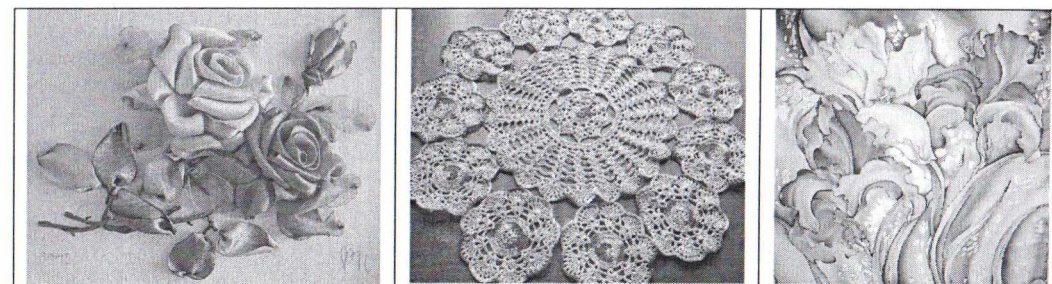
- ☒ а) осыпаемости ткани;
- б) величины печатного рисунка;
- в) размера изделия;
- г) направления долевой нити.

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



Ответ: *стебельчатый*

#### 13. По рисункам определите виды декоративно-прикладного искусства.



Ответы укажите в следующей форме:

1 - <i>тканый шов</i>	2 - <i>кружево</i>	3 - <i>вышивка</i>
-----------------------	--------------------	--------------------

#### 14. Выберите правильный ответ.

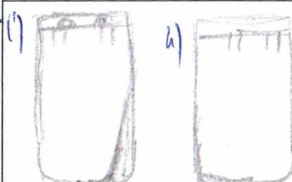
Проект – это:

- 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.</p> <p>На переднем и заднем полотнище юбки по два мягких защипа.</p> <p>Нижние углы передних полотнищ закруглены.</p>

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

*Муромова Ульяна 7Б*

**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 отстает 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:

<b>А -</b> <i>3</i>	<b>Б -</b> <i>1</i>	<b>В -</b> <i>2</i>
---------------------	---------------------	---------------------

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.

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 <b>6</b>

Составитель:

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

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»

Нелма

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 пшениная 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?

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.

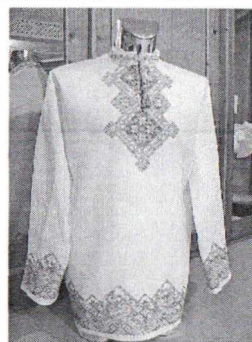
7. Дополните. Выбор длины стежка при изготовлении швейного изделия зависит от:

1. толщину ткани  
 2. предназначение шва

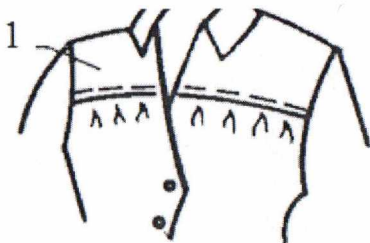
8. По рисунку определите вид рубахи.

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

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

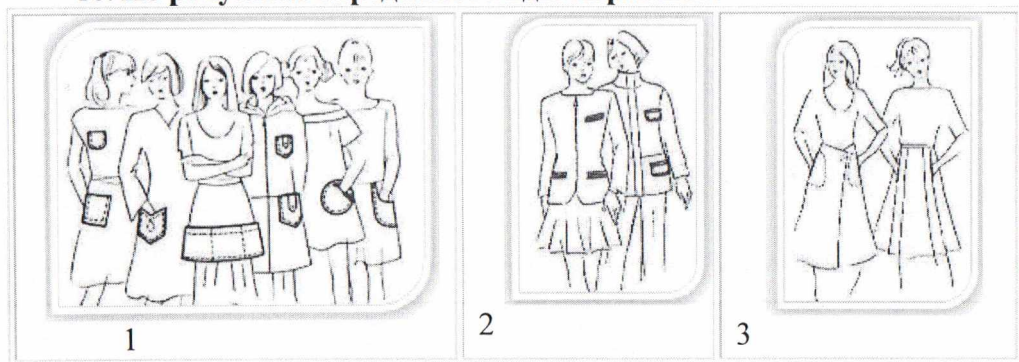






Ответ: ~~плечевая~~ косынка 4

10. По рисункам определите виды карманов.



Ответ:

4 1. накладной 2. попузальный 3. потайной

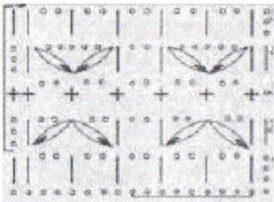
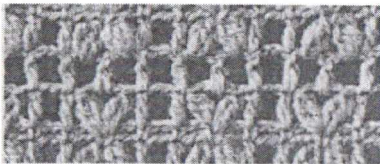
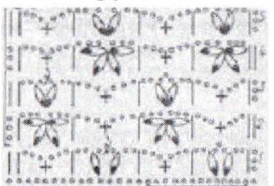

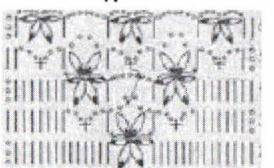

11. Перечислите машинные швы для обработки нижнего среза брюк.

0 Ответ: зигзаг, упрочная 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>




2. 	Б. 
3. 	В. 
4. 	Г. 

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;
- ☒ в) повышению конкурентоспособности изделия;
- г) уменьшению размеров изделия.

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

А. 	Б. 	В. 
---	---	---

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  
талях и сужение  
книзу, на  
широком поясе  
молнии и  
застежки



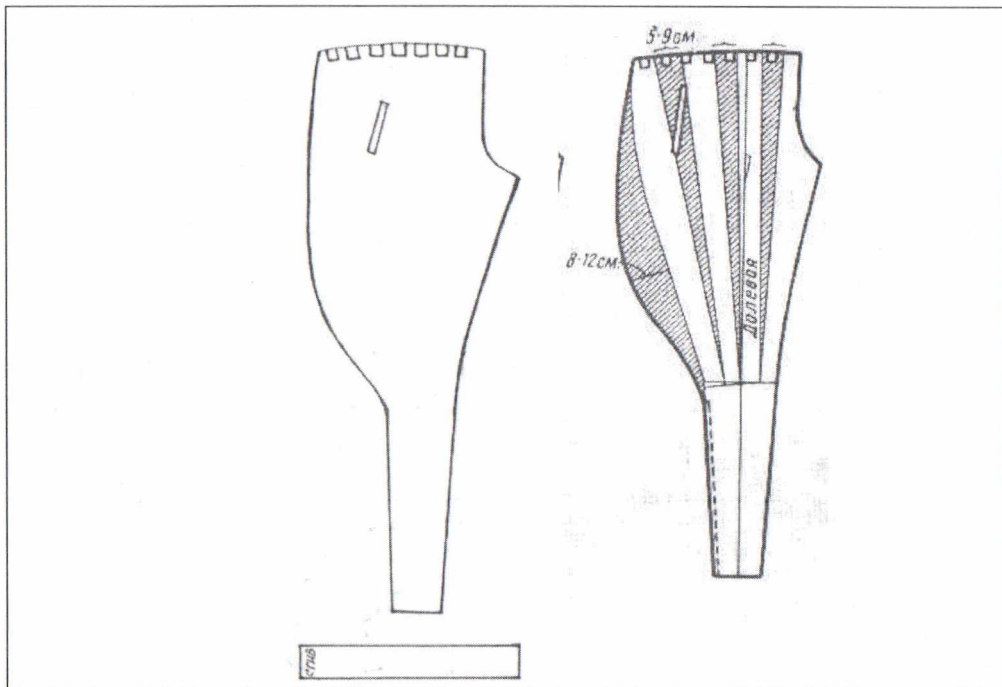
Материал:  
забардин, атлас?

## 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 8

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, 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)**

- 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

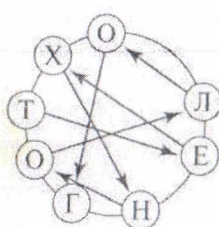
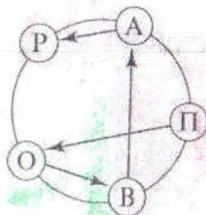
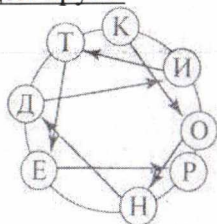
### 8. Выберите правильный ответ. (1 балл)

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

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

### 9. Отгадайте головоломки: (1 балл)

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



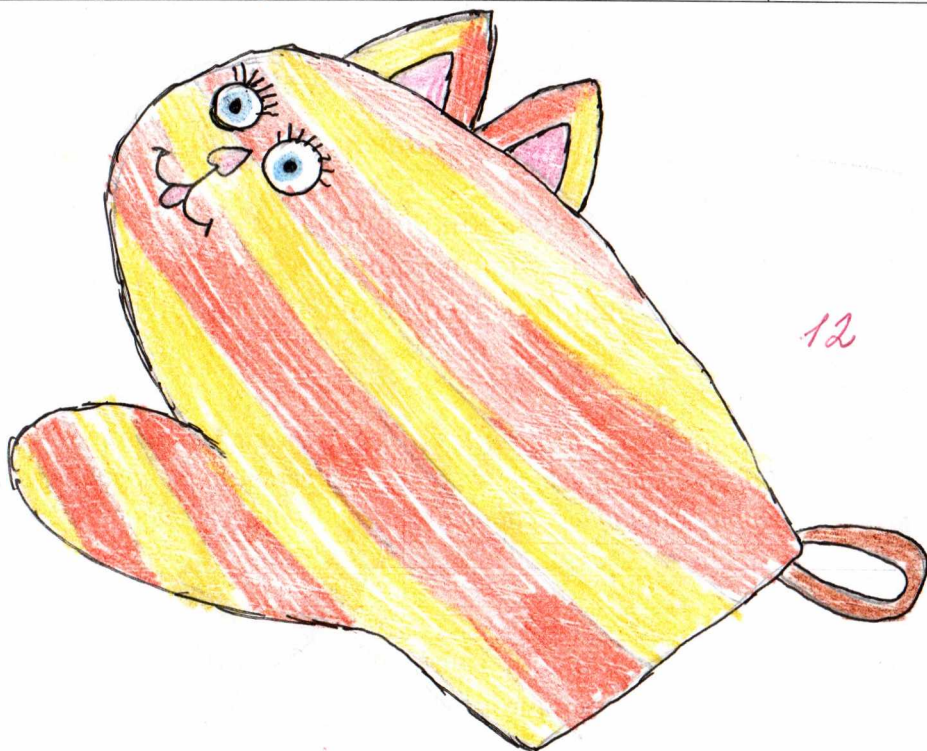
1. кондитер    2. повар    3. тефодолог



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

Нарисуйте эскиз прихватки.

№ п/п	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



Прихватка 