

КОД 01

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ  
ПО ТЕХНОЛОГИИ 2019–2020 уч. год  
ШКОЛЬНЫЙ ЭТАП

Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество»  
5–6 класс

Уважаемый участник!

1. Теоретический тур состоит из 11 заданий, в которых предложены теоретические вопросы, на которые следует дать нечертающий ответ и творческое задание.
  2. Каждый правильный ответ в заданиях с 1 по 10 оценивается в 1 балл.
  3. Задание 11 - оценивается в 6 баллов.
  4. Всего за теоретический тур максимальное количество баллов, которое может набрать участник, составляет 18 баллов.
- Длительность 1-го тура (теоретического) составляет 1 час (60 минут).

1. (1 балл) Запишите пропущенное слово.

Как называется устройство, о котором говорится в тексте?

«Первый \_\_\_\_\_, способный работать с шоколадом, был выпущен в 2012 году. Выбор на излюбленное кондитерское изделие пал не случайно: на тот момент ни один производитель не мог похвастаться подобными разработками. Ставка на кулинарные инновации сработала: первая версия \_\_\_\_\_ получила широкую огласку в СМИ, а тематические форумы и соцсети буквально взорвала новость о появлении пищевого \_\_\_\_\_, способного печатать шоколадом. Позже свет увидели усовершенствованные версии \_\_\_\_\_, предоставлявшие пользователям безграничные возможности персонализации кондитерских изделий.»



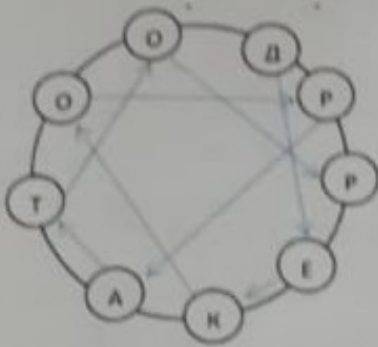
Ответ: пищевой принтер.

2. (1 балл) Выберите правильный ответ.

Технология – это:

- А) наука о социальных процессах;
- Б) наука о физических процессах;
- В) наука о химических процессах;
- Г) наука о преобразованиях материалов, энергии и информации.

7. (1 балл) Двигаясь по стрелкам, определите, какая профессия закодирована в круге:



Ответ: дехаратор

8. а) (1 балл) Отгадайте загадку.

Не каток, а разглаживает, не паровоз, а пытит, трубы нет, а пар идёт.

Ответ: утюг

б) (1 балл) Для чего используется это приспособление?

Ответ: чтобы гладить белье

9. (1 балл) Как называется русский народный промысел, родившийся в Московской губернии, который представляет собой производство керамики фарфора, расписанных синими тонами по белому фону?



Ответ: \_\_\_\_\_

10. а) (1 балл) О какой исчезающей профессии идёт речь в стихотворении?

Чистые полотенца для носов и щёчек,  
Сухие простынки для сладкого сна  
Всё это работа натруженных ручек,  
Хоть незаметна бывает она.

Ответ: прачечная

б) (1 балл) Какая бытовая техника заменила людей этой профессии?

Ответ: утюг, стиральная машинка

11. (6 баллов) Творческое задание

11.1. Составьте меню обеда, включающее салат из свежих огурцов со сметаной. (1 балл)

Ответ: Суп с лапшой, пюре с котлетой, салат из свежих огурцов со сметаной, чай с сахаром, компот

3. (1 балл) Выберите правильный ответ

Выполнение проекта начинается:

- А) с выбора оптимальной идеи реализации проекта;
- Б) с разработки конструкции изделия;
- В) с разработки технологии изготовления изделия;
- Г) с определения проблемы и темы проекта.

4. (1 балл) Установите соответствия.

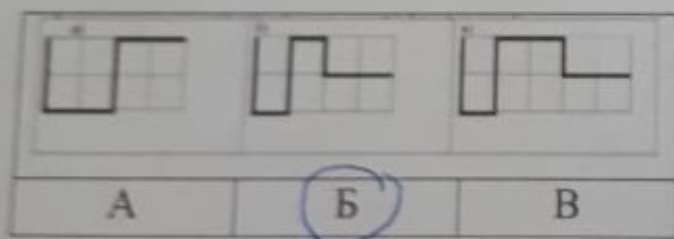
Вид декоративно-прикладного искусства	Способ выполнения
А. Вышивка	1. Выполнение узора на ткани иглой с ниткой
Б. Кружевоплетение	2. Изготовление полотна из нитей спицами
В. Ткачество	3. Переплетение нитей коклошками
Г. Вязание	4. Переплетение цветных нитей на станке

Ответ:

А	Б	В	Г
1	3	4	2

5. (1 балл) Решите задачу и выберите правильный ответ.

На уроке технологии ученица использовала следующий алгоритм из стрелок для орнамента вышивки:  $\downarrow\downarrow\rightarrow\uparrow\uparrow\rightarrow\downarrow\rightarrow\rightarrow$  Какой рисунок у нее получился?



6. (1 балл) Выберите правильный ответ.

При работе ножницы необходимо передавать:

- А) кольцами вперед, держась за разомкнутые лезвия
- Б) лезвиями вперед, держась за кольца
- В) кольцами вперед, держась за сомкнутые лезвия
- Г) не имеет значения.

1 11.2. Перечислите продукты, которые Вам потребуются для приготовления этого обеда. (1 балл)

Ответ: фарш, лук, морковь, капуста, картофель, душистый перец, специи, сметана, сухарики, вода, соль, перец, масло подсолнечное

1 11.3. Перечислите оборудование, которое Вам потребуется. (1 балл)

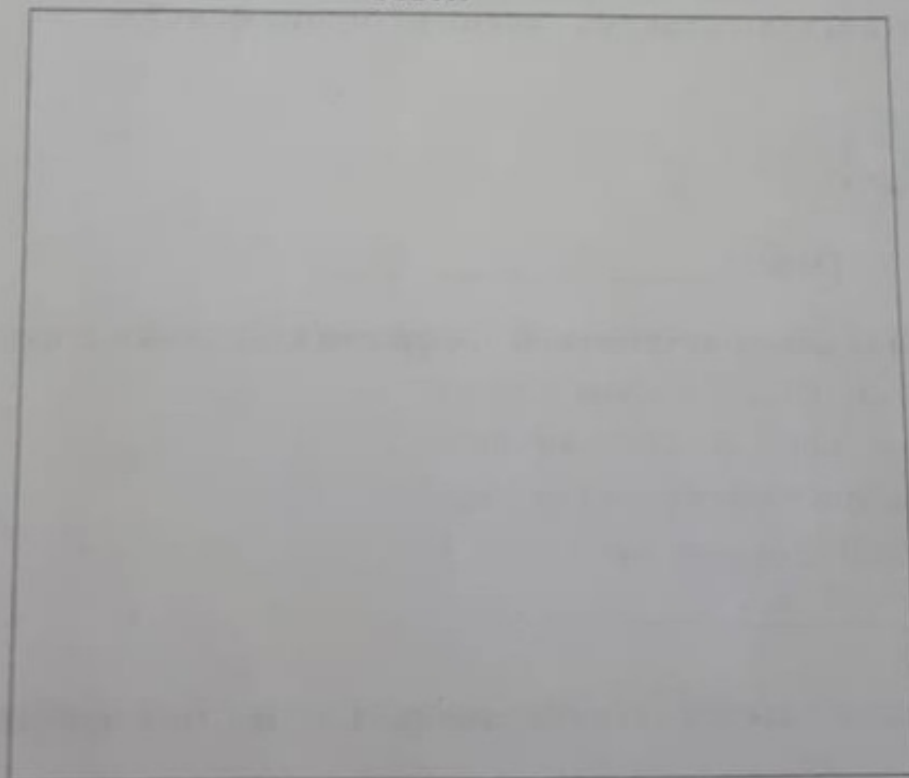
Ответ: кастрюля, сковорода, печь, тарелки, ложки, вилки, лопатка, овощной нож, кружка, нож.

2 11.4. Опишите технологию приготовления салата. (2 балла)

Ответ: Взять 2 порционных свежих огурца, нарезать их кубиками. Взять сметану, положить 3 столовые ложки сметаны и положить 1 щепотку соли, перемешать

11.5. Предложите сервировку стола к этому обеду. (1 балл)

Ответ:



В 5