





Всероссийская олимпиада по технологии
2021-2022 учебный год
ШКОЛЬНЫЙ ЭТАП
6 КЛАСС

Направление «Культура дома, дизайн и
технологии»

Шифр участника 06 01

Уважаемый участник!

Вам на теоретическом туре предложено 15 заданий, из которых 14 включают вопросы, задачи. Задание 15 - творческое. Задача участника - внимательно ознакомиться с предложенными вопросами и выполнить их в строгом соответствии с формулировкой. Каждый правильный ответ в вопросах с 1 по 14 оценивается в 1 балл. Задание 15 оценивается в 6 баллов. Всего за теоретический тур максимальное количество баллов, которое может набрать участник, составляет 20 баллов.

Длительность 1-го тура (теоретического) составляет 1 час (60 минут).

Общая часть

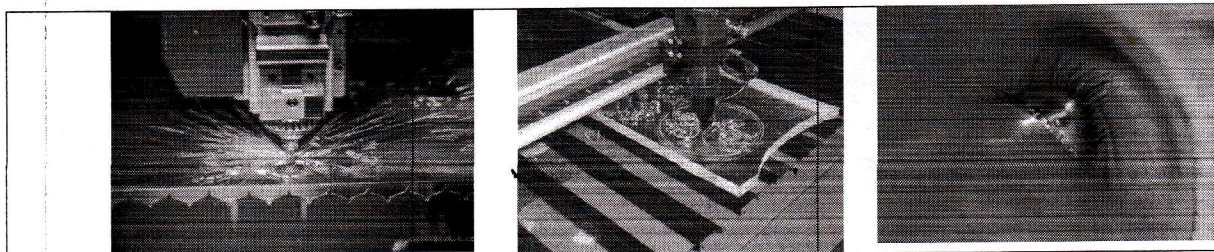
1. Назовите частицы, о которых говорится в тексте

Серебро имеет антибактериальные свойства, поэтому кусочек лейкопластыря, которым вы заклеиваете порез на руке, имеет слой серебра толщиной несколько молекул, помогающий быстрее залечивать рану.



Ответ: серебро

2. Посмотрите на изображения. Какая технология используется?





Ответ: лазер

3. Отметьте знаком + правильные ответы:

Как можно наиболее экологично использовать обрезки мебельного производства? Выберите из предложенных вариантов переработки мебельных отходов рациональные методы экологичной утилизации:

- а - - сжигание с целью получения энергии
- б - - захоронение на свалке
- в - - переработка
- г - - возвращение в производственный процесс
- д - - компостирование

4. Установите соответствие фото посуды названию материалу, из которого она изготовлена

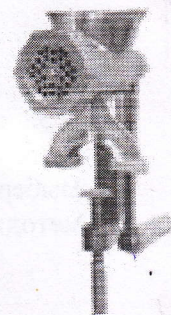
№	Фото посуды	Материал
1.		А. посуда из жаропрочного стекла
2.		Б. эмалированная посуда
3.		В. посуда из алюминия
4.		Г. посуда с тефлоновым покрытием

Ответ: 1 - Б, 2 - А, 3 - Д, 4 - В

5. Отметьте знаком + правильный ответ:

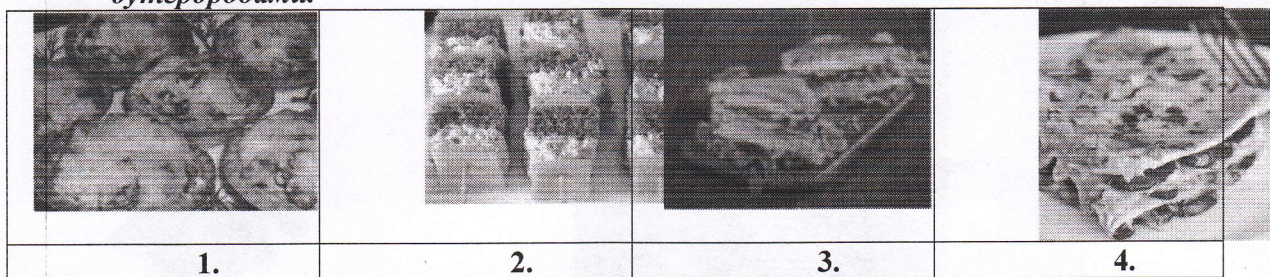
Что является источником энергии для мясорубки, изображённой на рисунке?

- а - - электрический аккумулятор
- б - - солнце
- в - - ветер
- г - - мускульная сила



Специальная часть

1. Из предложенных блюд выберите и назовите те блюда, которые не являются бутербродами.



Ответ: 2, 3

2. Отметьте знаком + правильный ответ:

Без этого овоща невозможно представить нашу жизнь. Его варят как очищенным, так и неочищенным, готовят на углях или на пару, тушат, жарят во фритюре и без него и т.д.

Какова его Родина?

- а - - Европа
- б - - Китай
- в - - Африка
- г - - Америка

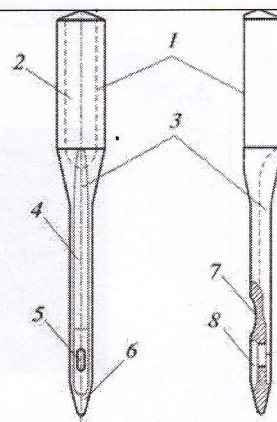


3. Ответьте на вопрос:

Перед Вами схема машинной иглы. Дайте название частям машинной иглы под номерами 2, 4, 5, 6

Ответ:

- 2 - ~~крепежная~~ *капота*
- 4 - *стержень*
- 5 - *держатель*
- 6 - *острие*



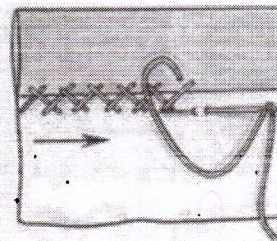
4. Назовите вид ручного стежка. Установите последовательность выполнения подшивочной строчки данным стежком.

А. Строчку выполняем слева направо, прокалывая ткань в обратном направлении параллельно срезу подгиба.

Б. Отгибаем ткань материала на изнаночную сторону

В. Подогнутый край детали прокалывают насквозь, а основную деталь — наполовину ее толщины.

Г. Вводим иглку под подгибку, осуществляем в ней первый прокол

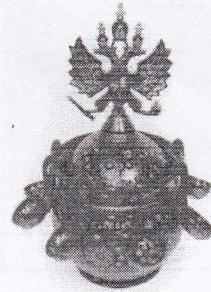


Ответ: Стежок - *крестообразный*
1 - Б, 2 - А, 3 - Г, 4 - В

5. Ответьте на вопрос:

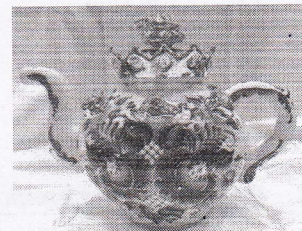
На изделиях представлены разные техники росписи русских народных промыслов.

1.



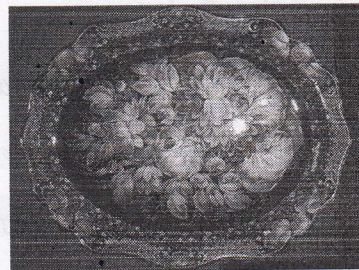
1. Хохломская роспись

2.



2. Роспись в технике Гжель

3.



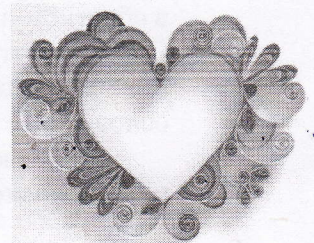
Какой вид росписи представлен на фото 3?

1
Ответ: Фото 3 – *Костромская*
Городецкая роспись

6. Отметьте знаком + правильный ответ:

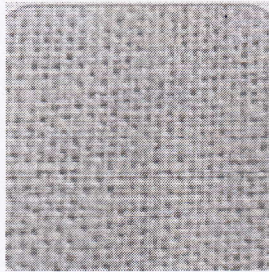
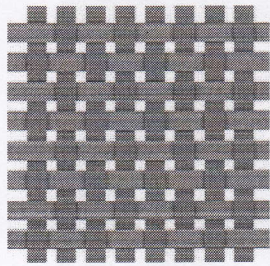
В какой технике выполнено изделие, изображённое на рисунке?

- 0
- 1 - - декупаж
 - 2 - - канзаши
 - 3 - - квиллинг
 - 4 - - пэчворк



7. Рассмотрите схему переплетения нитей и образец ткани, запишите наименование переплетения, опишите внешний вид ткани

Схема и образец ткани



Наименование переплетения

полотняное.

Описание внешнего вида ткани

на лицевой стороне ткани рисунок более яркий, более четкий и гладкий.

8. Установите соответствие фото названий составляющих костюма Древнего Египта:

<p>1.</p>	<p>2.</p>	<p>3.</p>
<p>А. Ускх</p>	<p>Б. Схенти</p>	<p>В. Клафт</p>

Ответ:

1 - *В*

, 2 -

А

, 3 - *Б*

9. Решите ребус



1
Ответ: шля

10. Творческое задание (6 баллов).

1. Составьте меню завтрака, включающее бутерброд (1 балл).

1
овсяная каша

бутерброд

чай

молоко

2. Перечислите продукты, которые Вам потребуются для приготовления этого завтрака (1 балл).

1
овес, молоко, хлеб, сыр, колбаса, кубрик

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

1
ковш, кастрюля, тарелка, кружка, ложка

4. Опишите последовательность приготовления бутерброда (2 балла).

2

отрезать кусок хлеба и намазать его на тарелку, положить колбасу и сыр.

5. Предложите сервировку стола к этому завтраку (1 балл).

0

кашу украсить. Ягоды ²рядом и положить бутерброд и чай.

Посуда и приборы должны соответствовать заявленному меню и располагаться в соответствии с правилами сервировки стола.

	Критерии оценивания	Баллы
1	Меню завтрака, включающее бутерброд	1
2	Продукты для приготовления	1
3	Оборудование	1
4	Последовательность приготовления бутерброда	2
5	Сервировка стола к этому завтраку	1
		6 баллов

138

Сервис проверено:

А.В. Биллеу И.В.

В.А. Кедровский В.А.