

«ЗАДАНИЯ»

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

Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество»
Теоретический тур
5 класс

Максимальное количество набранных баллов – 60

Максимальное время выполнения заданий: – 90 мин.

MSRV-DOCакт\ДОКУМЕНТООБОРОТ\И. . pdf

Скачать Сохранить в Облако Переслать

- 08 1. Как называются частицы, о которых говорится в тексте (3 балла)?
Серебро имеет антибактериальные свойства, поэтому кусочек лейкопластыря, которым вы заклеиваете порез на руке, имеет слой серебра толщиной несколько молекул, помогающий быстрее заживать рану.



Ответ:

2.

- 28 2. а) Вставьте в текст пропущенное название овоща, который теперь считается «вторым хлебом» (2 балла).

Введение картофеля в сельское хозяйство Европы протекало медленно. Хотя

европейцы познакомились с картофелем в Новом Свете уже в XVI веке, только к концу XVII века он начинает занимать заметное место в сельском хозяйстве Англии, а в других странах появляется ещё позднее. Введение новой культуры сталкивалось с сопротивлением крестьянства.

- 28 б) Назовите 3 блюда, для приготовления которых используется этот овощ (2 балл).

картофельное пюре, суп, салат.

- 28 3. Как называется вид рукоделия, для которого используются материалы и оборудование, изображённые на рисунке (2 балла).



Вышивка

- 28 4. Расположите буквы в правильном порядке, разгадайте зашифрованное слово, получите название старинного, преимущественно северорусского, женского головного убора (2 балла).

к к к о н и ш

Ответ: кокошник

- 18 5. а) Вставьте в текст стихотворения А. Солодовникова название растения, используемого для производства волокна (1 балл).

ЛЕН, голубой цветочек,
Сколько муки тебе суждено.
Мнут тебя, трепят и мочат,
Из травинки творя полотно.

08 б) Выберите знаки ухода за одеждой из ткани, изготовленной из этого волокна (2 балла).

А	
Б	
В ✓	

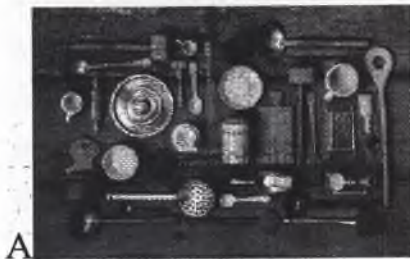
Ответ: В

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

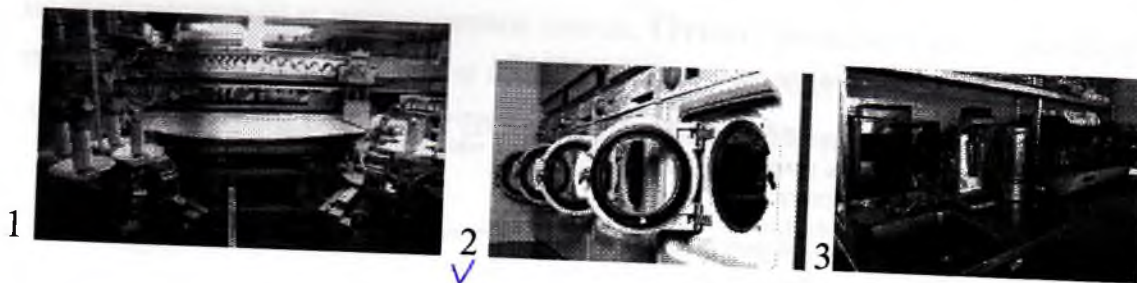
Целый день она стирает,
 А бельё не убывает.
 То врачи, то повара...
 Вот уж свежая гора...

Ответ: ПРАЧКА

186 б) Выберите оборудование, которое использовалось представителями этой профессии в старину и которое используется сейчас (1 балл).
 В старину



Сейчас



Ответ: 1, 2.

4/5 7. Этот салат из отварных свёклы, картофеля, фасоли, моркови, а также солёных огурцов и зелёного или репчатого лука очень популярный в России и других странах бывшего СССР. Относится к закусточным холодным блюдам. Заправленный маслом и смешанный с солёными огурцами, он относится к быстропортящимся блюдам. При употреблении салата, хранившегося более суток, даже если он хранился в холодильнике, возможны кишечные расстройства. О каком салате идёт речь?

В	И	Н	Е	Г	Р	Е	Т
---	---	---	---	---	---	---	---

В ответе запиши полученное слово без кавычек и других знаков препинания, например, оливье. (4 балла)

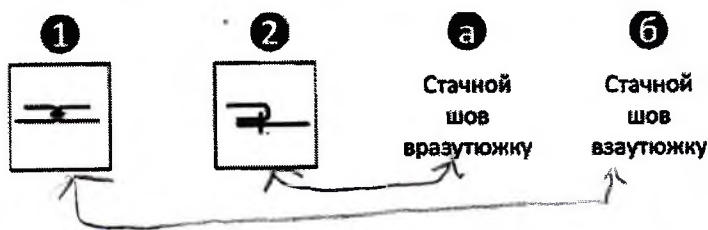
Ответ: ВИНЕГРЕТ.

4/5 8. Какие 2 правила безопасной работы с утюгом из перечисленных записаны неверно? (4 балла)

- а) до начала работы убедитесь в исправности утюга, электрошнура и вилки
- ✓ б) во время работы включайте и выключайте утюг влажными руками и не держите вилку за пластмассовый корпус
- в) ставьте утюг на подставку, следите, чтобы шнур не касался подошвы утюга
- ✓ г) оставляйте включенным утюг без присмотра не более чем на 1 минуту
- ✗ д) после работы поставьте утюг на подставку и выключите его

Ответ: б, д, г.

08 9. На рисунке изображены 2 стачных шва. Установи соответствие между изображениями и названиями швов. Ответ запиши в виде комбинации цифр и букв без кавычек и каких-либо знаков препинания, цифры должны идти по порядку, например, 162а (6 баллов)



Ответ: 1б, 2а.

7. Творческое задание (10 баллов).

28 7.1. Составьте меню завтрака, включающее бутерброд (2 балла).

1. Чёрный чай.
2. Бутерброды.

08 7.2. Перечислите продукты, которые Вам потребуются для приготовления этого завтрака (2 балл).

1. ЗАВАРКА.
2. ХЛЕБ.
3. СЫР.
4. СЛИВОЧНОЕ МАСЛО.

28 7.3. Перечислите оборудование, которое Вам потребуется (2 балл).

1. НОЖ.
2. ДОСКА
3. ЧАЙНИК.

38 7.4. Опишите технологию приготовления бутерброда (3 балла).

1. ~~ЗАКИПАТИТЬ ВОДУ В ЧАЙНИКЕ.~~
2. ~~НАСЫПАТЬ ЗАВАРКУ В СТАКАН.~~
3. НАРЕЗАТЬ ХЛЕБ (5М.М.)
4. НАМАЗАТЬ НА ХЛЕБ СЛИВ. МАСЛО.
5. НАРЕЗАТЬ СЫР (3М.М.)
6. ПОЛОЖИТЬ СЫР НА ХЛЕБ.

10 7.5. Предложите сервировку стола к этому завтраку (1 балл).




8. Творческое задание (20 баллов)

«Моделирование фартука»

Внимательно прочитайте задание.

1. Нарисуйте три оригинальные модели фартука различного назначения (например: для приготовления пищи, для работы в школьной мастерской, для народного костюма). Форму и размеры деталей, декоративную отделку согласуйте с назначением фартука и материалом, из которого целесообразно будет его сшить.

2. Придумайте и предложите варианты отделки

Эскиз модель 1	Эскиз модель 2	Эскиз модель 3
		
<p>Варианты отделки</p> <p>1 СДЕЛАТЬ ВЫШИВКУ</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>5</p>	<p>Варианты отделки</p> <p>1 Пришить пуговицы</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>5</p>	<p>Варианты отделки</p> <p>1 Пришить кружева</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>5</p>

Карта пооперационного контроля к творческой работе

«Моделирование фартука» максимально 20 баллов

№	Контролируемые параметры	Баллы	Баллы по факту
1	Функциональное и принципиальное разнообразие моделей фартуков и их композиционное решение	7	6
2	Сложность конструкций предложенных фартуков	5	4
3	Оригинальность предложенных идей	3	3
4	Оптимальный подбор отделки (не менее 4 вариантов)	5	0

408