

Всероссийская олимпиада школьников по Труду, (технологии), 2025 – 2026 уч. г.
Муниципальный этап
Профиль «Культура дома, дизайн и технологии»
возрастная группа –10, 11 классы
Теоретический тур
Ответы на задания теоретического тура для проверки жюри

Вопрос	Ответ
Общая часть	
1.	Знаний и навыков, приобретённых в ходе профессиональной деятельности.
2.	Технология производства представляет собой область знаний о необходимых средствах производства и последовательности действий при преобразовании материалов, энергии, информации по плану и в интересах человека.
3.	газеты, журналы, почта и раздача рекламных буклетов на улице, телевидение, радио, интернет, рекламный плакат.
4.	А; Б; В; Д.
5.	- применение экологически чистых и безотходных технологий; - утилизацию отходов; - рациональное размещение производства.
6	1 приборы делятся на приборы для приготовления пищи, 2.кипячения воды, 3.дополнительного обогрева жилища, 4.для личной гигиены и 5.глажения, а также 6. инструменты (паяльник, глянецватель,...)
Специальная часть	
7.	Драпированный, накладной, распашной
8.	Спенсер
9.	1. Правой. 2.Обхватов. 3.Длин
10.	Это линии основных швов: плечевых, боковых, по линии талии, вытачек, втачных рукавов
11.	1.Проутюжить детали кроя, выровнять срезы ножницами, проверить симметричность деталей. 2.Проложить прокладочные стежки по линиям середины спинки, переда, цельнокроённых планок, кокеток. 3.Подправить меловые линии, соответствующие припускам на швы, на всех деталях кроя.
12.	половинном - 1,2,3,4,5,6,9; полном – 7,8,10,11,12,13,14,15,16,17,18.
13.	Штопка, вышивка, аппликация, накладная и подкладная заплаты.
14.	М.В.Ломоносов
15.	6. Обладают низкой гигроскопичностью
16.	Верно
17	1 – в; 2 – а; 3 – б.
18	Ручные, ножные, электрические.
19	1.Вымыть яйца щёткой под струёй воды.2. Разогреть на сковороде масло, надсечь скорлупу, проверить яйцо на запах, выпустить на сковородку.3. Посолить, жарить яйца в течение 2–3 мин
20	1. Грязную посуду распределяют по видам чайная, столовая, столовые приборы, кухонная. 2. Очищают от остатков пищи, моют в той же последовательности. 3. Мыть посуду надо со всех сторон. После молока и сырых яиц моют сначала холодной, затем горячей водой. 4. Вымытую посуду ставят в специальный сушильный шкаф или вытирают чистым кухонным полотенцем.

21	- сырое мясо в кипящую воду, в нем лучше сохраняются питательные вещества, и оно будет вкуснее; при варке мяса для бульона, его сразу не вынимают, дают остыть в кастрюле. Такое мясо будет вкусным, сочным, а бульон крепким.
22	Знания, умения, выполнения правил поваром, влияют на качество приготовленных блюд. Здоровье человека во многом зависит от употребляемой пищи.
23	1. Линейная кухня. 2. Угловая кухня. 3. Параллельная кухня. 4. П-образная кухня.
24	– это наука о повседневной экономической жизни семьи, направленной на обеспечение грамотного выполнения всеми членами семьи основных обязанностей.
25	Творческая деятельность, направленная на достижение определённой цели, решение какой-либо проблемы. Проект имеет начало и конец во времени.

Максимальный балл –25

Творческое задание

26. Создать эскиз модели комплекта школьной формы, стиль классический, выполнить описание, перечень деталей, таблица 1,2. Комплект школьной формы состоит из швейных изделий: платье; жакет, брюки или юбка; жилет, брюки или юбка

1. Выполните эскиз модели комплекта школьной формы, стиль классический, желательно в цвете, (таблица 1).

2. Выполните полное описание созданной Вами модели комплекта школьной формы по представленному плану, (таблица 1).

3. В таблице перечня деталей кроя напишите наименование основных и дополнительных деталей, их количество (таблица 2).

Алгоритм выполнения задания

Таблица 1

Модель комплекта школьной формы, стиль классический

Эскиз модели	Описание модели комплекта школьной формы
Справка: Стиль классический – характеризуется деловитостью, подчеркнутой строгостью и подтянутостью формы, минимумом деталей. Декоративная отделка в такой одежде почти отсутствует. Всё в ней должно быть рационально и соответствовать назначению. Пропорции одежды должны соответствовать пропорциям человека. Основные членения формы одежды проходят в местах естественных членений фигуры. Линии формы в	1. Наименование деталей комплекта: _____ 2. Длина изделия: _____ 3. Вид воротника: _____ 4. Вид рукава: _____ 5. Наличие застежки: _____ 6. Стиль: _____ 7. Силуэт: _____ 8. Конструктивные и декоративные линии: _____ 9. Вид отделки: _____ 10. Применяемая фурнитура: _____ 11. Вид применяемой ткани (состав): _____ 12. Дополнения к модели комплекта: _____

целом и деталей просты, лаконичны.	
---------------------------------------	--

Таблица 2

Перечень деталей кроя комплекта школьной формы

№ п/п	Наименование деталей	Количество деталей
1	Полочка	
2	Спинка	
3	Рукав,	
4	
5		
6		
7		

Максимальный балл – 5

Примечание: участник заполняет таблицу №1, 2 с учётом своего эскиза модели и свойств, состава выбранной ткани, отделки.

Лист оценки творческого задания в экземпляре выполнения тестовых работ участника, вопрос №26.