

**Всероссийская олимпиада школьников по Труду (технологии),  
2025 – 2026 уч. год  
Муниципальный этап  
Профиль «Культура дома, дизайн и технологии»  
возрастная группа - 7 – 8 классы  
Теоретический тур  
Ответы на задания теоретического тура для проверки жюри**

Вопрос	Ответ
<b><i>Общая часть</i></b>	
1.	ФИО, возраст, место рождения или проживания, контактная информация ( адрес, номер телефона e – mail),
2.	Торговые; общественного питания; судоремонтные, целлюлозно – бумажные; строительные; лесозаготовительные; рыбопромышленные; службы быта, сельскохозяйственные, по производству мебели. Наименование предприятий: «Магнит» ...
3.	Электрик
4.	1, 2, 3, 4, 5.
5.	Спрос
6.	Верно
<b><i>Специальная часть</i></b>	
7.	Сундук
8.	Шаль
9.	1.Сметать. 2.Наметать 3.Заметать 4.Выметать 5.Обметать 6.Пришить
10.	1) горловины; 2) проймы; 3) воротника;
11.	Под углом 45 градусов
12.	1.Кокетка переднего полотнища юбки. 2. Нижняя деталь переднего полотнища юбки. 3. Центральная деталь заднего полотнища юбки. 4. Боковая деталь заднего полотнища юбки. 5.Карман.
13.	Кружевоплетение
14.	Верно
15.	Дерюга
16.	Верно
17.	1 – № 60-70; 2 – № 90-100; 3 – № 120-150.
18.	Элиас Хоу
19.	1. Механическая (первичная), (сортировка, мойка, очистка, разделка, нарезка). 2.Тепловая (варка, жарение, тушение, запекание, стерилизация, пассерование, бланширование, сушка и др.)
20.	1.Взбить в миске муку, соль, молоко, яйца венчиком, вилкой или миксером.2. Разогреть на сковородке масло, вылить яично – молочную смесь. Поджарить или запечь в духовке. 3. Готовый омлет разрезать на порции. Подавать с овощами, ветчиной.
21.	Посуда необходима для хранения продуктов до кулинарной обработки и после неё, для приготовления пищи и подачи её к столу, а также для других хозяйственных целей.
22.	Кондитер
23.	Это означает располагать в ней в соответствии с определённым планом кухонную мебель и оборудование
24.	- если расходы превышают доходы при планировании бюджета

25	Это деятельность по созданию нового нужного изделия, новой услуги.

**Максимальный балл –25**

### Творческое задание

**26. Создать эскиз модели женской юбки для школьной формы, стиль классический, выполнить описание модели, перечень деталей, таблица 1,2.**

1. Выполните эскиз модели женской юбки для школьной формы, стиль классический, желательно в цвете, (таблица 1).
2. Выполните полное описание созданной Вами модели женской юбки, стиль классический, 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 женской юбки для школьной формы, стиль классический

Эскиз модели женской юбки для школьной формы	Описание модели женской юбки для школьной формы
<p><b>Справка:</b> В моде есть вещи, которые, несмотря на все перемены вкусов, пристрастий, привязанностей, остаются в определённой степени неизменными. Общее мнение признаёт их превосходными, примерными, образцовыми. Пропорции одежды классического стиля соответствуют естественным пропорциям фигуры человека, линии форм и деталей просты и лаконичны. В классическом стиле выполнены английский костюм, костюм от Габриэль Шанель и маленькое черное платье. Сейчас в этот разряд входят и джинсы.</p>	<p>1. Наименование основных деталей:</p> <p>2. Наименование дополнительных деталей:</p> <p>3. Длина изделия: _____</p> <p>4. Вид застежки: _____</p> <p>5. Наличие, вид отделки: _____</p> <p>6. Применяемая фурнитура: _____</p> <p>7. Вид применяемой ткани (состав): _____</p> <p>8. _____</p>

Таблица 2

Перечень деталей кроя женской юбки для школьной формы

№ п/п	Наименование деталей	Количество деталей
1	Переднее полотнище	1/3
2	Заднее полотнище	1/3
3	Кокетка	1/2
4	Пояс или обтачка	1/3
5	Карман	1/4
6	Шлёвки	5/6
7	Клапан	2/4
8	Вид отделочной детали (пряжка, бант,...)	

**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.**