

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ
НОМИНАЦИЯ «КУЛЬТУРА ДОМА, ДИЗАЙН И ТЕХНОЛОГИИ»

2022-2023 УЧЕБНЫЙ ГОД

ШКОЛЬНЫЙ ЭТАП

6 класс

1. (1 балл) *Какие овощи относят к группе корнеплодов:*

(отметьте знаком + правильный ответ)

- а) огурцы;
- б) редис;
- в) картофель;
- г) баклажаны.

2. (1 балл) *В жилых помещениях есть различные зоны, которые отличаются друг от друга функциональным назначением. Выберите и вставьте буквы к данным определениям зон жилого помещения:*

(установите соответствие)

- а) спальня;
- б) большой стол, который разделён на зоны для творчества, учёбы и компьютера;
- в) столовая с большим столом и стульями, шкафом для посуды;
- г) гостиная с мягким большим диваном, телевизором и журнальным столиком;
- д) ванная и туалетные комнаты;
- е) жилое помещение без изолированных комнат;
- ж) кухня.

Зоны жилого помещения	Назначение (поставить букву)
Зона приготовления пищи	
Зона приёма пищи	
Зона отдыха	
Зона сна	
Санитарно-гигиеническая зона	
Учебная зона	
Квартира-студия	

3. (1 балл) *На каком рисунке изображен потребитель электрического тока:*

	
А	Б

4. (1 балл) При выполнении работы в текстовом редакторе Word можно выполнять копирование слов. Для того чтобы подготовиться к копированию слова, необходимо: (отметьте знаком + правильный ответ)

- а) выделить слово;
- б) выделить абзац;
- в) установить на слово курсор;
- г) установить курсор на начало абзаца.

5. (1 балл) При выполнении работы за персональным компьютером можно открывать различные окна. Сколько окон разрешается открывать одновременно: (отметьте знаком + правильный ответ)

- а) не более одного;
- б) нет ограничений на количество открытых окон;
- в) не более двух;
- г) не более десяти.

6. (1 балл) Вид тепловой обработки, разновидность варки в небольшом количестве воды:

(отметьте знаком + правильный ответ)

- а) жарка;
- б) тушение;
- в) припускание;
- г) запекание.

7. (2 балла) Укажите правильную последовательность технологических операций при приготовлении холодных блюд из вареных овощей:

- а) механическая обработка овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание);
- б) нарезка овощей;
- в) украшение блюд и подача к столу;
- г) заправка салатов перед подачей к столу;
- д) тепловая обработка овощей;
- е) охлаждение овощей;
- ж) очистка вареных овощей.

8. (1 балл) Какая мерка не нужна при построении чертежа фартука:

(отметьте знаком + правильный ответ)

- а). Ди;
- б). Ст;
- в). Сб;
- г). Сш.

9. (1 балл) При изготовлении фартука применяются машинные швы:

(отметьте знаком + правильный ответ)

- а) накладной;
- б) запошивочный;
- в) вподгибку с закрытым срезом;
- г) расстрочной.

10. (1 балл) Для изготовления различных швейных изделий используют различные виды тканей. Как называется ткань, окрашенная в один цвет, называется:

(отметьте знаком + правильный ответ)

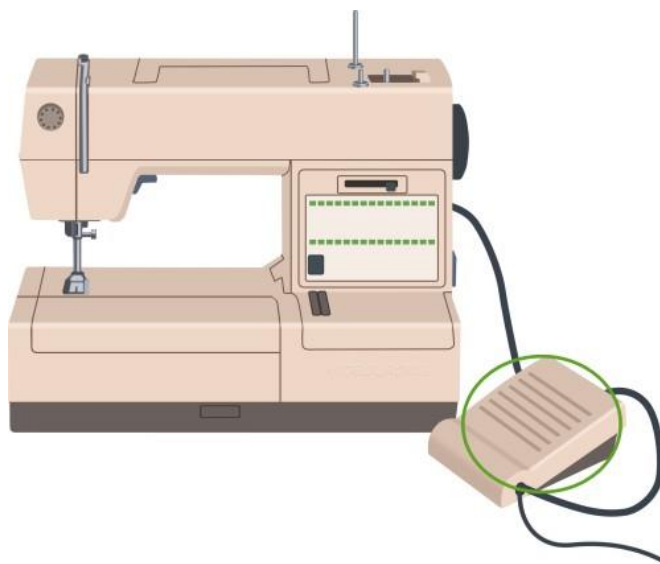
- а) набивная;
- б) пестротканая;
- в) гладкокрашенная;
- г) цветная.

11. (1 балл) Осыпаемость это:

(отметьте знаком + правильный ответ)

- а) свойство ткани уменьшаться в размерах после увлажнения;
- б) способность ткани удерживать тепло;
- в) свойство ткани впитывать влагу;
- г) выпадение и выскальзывание нитей на срезах.

12. (1 балл) Как называется деталь машины, которая на рисунке обведена кругом:



- а) маховое колесо;
- б) лапка;
- в) моталка;
- г) педаль привода.

13. (2 балла) Укажите, в какой последовательности надо проводить операции при подготовке швейной машинки к работе:

- а) подложить ткань под лапку;
- б) проколоть ткань иглой;
- в) заправить верхнюю нить;
- г) заправить нижнюю нить;
- д) опустить лапку.

14. (1 балл) При изготовлении вышитых изделий важно провести окончательную влажно-тепловую обработку. Вышитые изделия утюжат:

(отметьте знаком + правильный ответ)

- а) с лицевой стороны, через влажный проутюжильник, вдоль нитей ткани;
- б) с изнаночной стороны, через влажный проутюжильник, в любом направлении;
- в) во влажном состоянии, на мягкой поверхности, с изнаночной стороны, вдоль нитей ткани.
- г) не важно, как выполнять влажно-тепловую обработку вышитых изделий.

15. (4 балла) На каком рисунке представлена сервировка стола для завтрака:

