

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ  
ПО ТЕХНОЛОГИИ 2018–2019 уч. год  
ШКОЛЬНЫЙ ЭТАП

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

6 класс

**1. (1 балл) Как называется технология, о которой говорится в тексте?**

«Впервые эта технология появилась в 1984 году в США, в то время этот метод назывался “стереолитография”. Сейчас эта технология используется для разработки и внедрения инновационных продуктов, в том числе в лёгкой промышленности. Например, недавно компания Adidas запустила производство кроссовок с подошвой, выполненной таким способом».

Ответ: 3D-печать.

**2. а) (1 балл) Приведите название кулинарного термина, обозначающего съедобную часть растений, о которых говорится в стихотворении Н. Анишиной.**

«Вели однажды жаркий спор  
горох, морковь и помидор.  
Кто для людей всего важней,  
кто полезней, кто вкусней?»

Ответ: овощи.

**б) (1 балл) Чем полезны эти пищевые продукты?**

Ответ: Употребление овощей повышает усвояемость белков и углеводов. В овощах содержится много витаминов, они богаты минеральными солями, органическими кислотами, сахаром, клетчаткой.

**в) (1 балл) Назовите 3 блюда, в рецепт которых входит хотя бы один из пищевых продуктов, которые встречаются в пункте а).**

Ответ: например, борщ, витаминный салат, морковные котлеты.

**3. (1 балл) Как называется русский народный промысел, родившийся в Московской губернии, который представляет собой производство керамики и фарфора, расписанных синими тонами по белому фону?**



Ответ: Гжель.

**4. (1 балл) Расположите буквы в правильном порядке, разгадайте зашифрованное слово, получите название рукоделия: *а в е и з н я*.**

Ответ: вязание.

**5. а) (0,5 балла) Вставьте в текст стихотворения Светланы Скорик название растения, используемого для производства волокна:**

\_\_\_\_\_ белеет в коробочках тёмных,  
Как снежная пена, как снежные волны.  
Сверкают ряды тех полей белопенных,  
Как белые звёздочки в гуще Вселенной...

Ответ: хлопчатник.

**б) (0,5 балла) Какая часть этого растения используется для производства волокна?**

Ответ: Хлопок – волокно растительного происхождения, покрывающее семена хлопчатника.

**6. а) (1 балл) Отгадайте загадку.**

Не каток, а разглаживает, не паровоз, а пыхтит, трубы нет, а пар идёт.

Ответ: утюг.

**б) (1 балл) Для чего используется это приспособление?**

Ответ: для влажно-тепловой обработки.

**7. а) (1 балл) О какой исчезающей профессии идёт речь в стихотворении?**

Чистые полотенца для носов и щёчек,  
Сухие простынки для сладкого сна  
Всё это работа натруженных ручек,  
Хоть незаметна бывает она.

Ответ: прачка.

**б) (1 балл) Какая бытовая техника заменила людей этой профессии?**

Ответ: стиральная машина.

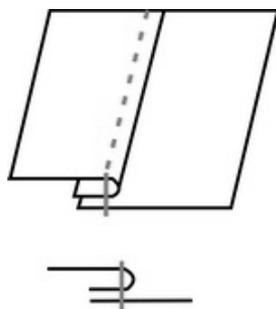
**8. (1 балл) Какие приводы бывают у швейных машин?**

Ответ: ручной, ножной и электрический.

**9. (1 балл) Объясните, для чего варят яйца в подсоленной воде.**

Ответ: чтобы яйцо не вытекло в воду, если скорлупа треснет.

**10. (1 балл) Каким швом выполняют соединение кармана с фартуком из хлопчато-бумажной ткани (0,4 балла)? Сделайте графическое изображение (0,3 балла) и нарисуйте схему такого шва (0,3 балла).**



Ответ: накладной шов с закрытым срезом.

**11. (6 баллов) Творческое задание**

11.1 Составьте меню полдника, включающее какао. (1 балл)

Ответ: например, печенье, какао.

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

Ответ: печенье (возможно перечисление продуктов для приготовления печенья), молоко, какао-порошок, сахар.

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

Ответ: ковш для молока и кастрюля (возможно перечисление оборудования для приготовления печенья).

11.3 Опишите технологию приготовления какао. (2 балла)

Ответ:

1. Вскипятить молоко.
2. В другой кастрюле смешать какао-порошок и сахар (на 6–8 г какао-порошка 2–3 чайные ложки сахарного песка).
3. Добавить в смесь немного молока, размешать, чтобы не было комочков, затем влить оставшееся молоко.
4. Поместить кастрюлю на плиту, довести смесь до кипения и снять с огня.
5. Разлить какао в чашки, подать в горячем или холодном виде.

11.4 Предложите сервировку стола к этому полднику. (1 балл)

Ответ: Возможен такой вариант сервировки:



ИЛИ

