



Титульный лист олимпиадной работы. Школьный этап.

Труд(Технология)(Д), 7 класс.

ID: 337110201-7-25-1

14 баллов

итоговый результат

Баллы по заданиям																			
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	10			
Баллы по заданиям																			
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Баллы по заданиям																			
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60

Сдана работа из 34 листов

подпись организатора

отрезать и прикрепить к работе

Задания Всероссийской олимпиады по технологии.

Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество»

Школьный этап – 7-8 класс

Задание 1. Теоретические задания

Выберите один правильный ответ

Кулинария

05 1. Как называется блюдо русской кухни, суп на крутом мясном, рыбном или грибном бульоне с острыми приправами?

Ответ Бульдаг

10 2. Какой из видов обработки продуктов не относится к тепловой?

Обведите номер верного ответа.

1) пассерование; 3) припускание;

2) засахаривание; 4) бланширование

05 3. Внимательно изучите рисунок сервировки стола. Для какого приема пищи выполнена сервировка?

ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ ТРУД.

2025–2026 уч. г.

7–8 КЛАССЫ

Профиль «Культура дома, дизайн и технология» Теоретический тур

Максимальное количество баллов – 90

Время выполнение -190мин.

05 1.Задание - 20 баллов (теоретическое задание 15 баллов +творческое задание 5 баллов)

Время выполнения- 90 мин.

2.Задание - 20 баллов (практическое задание)

Время выполнения- 90 мин.

Задания Всероссийской олимпиады по технологии.

Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество»

Школьный этап – 7-8 класс

Задание 1.Теоретические задания

Выберите один правильный ответ

Кулинария

05 1. Как называется блюдо русской кухни, суп на крутом мясном, рыбном или грибном бульоне с острыми приправами?

15 Ответ Б-льдаг

2. Какой из видов обработки продуктов не относится к тепловой?

Обведите номер верного ответа.

1) пассерование; 3) припускание;

2) засахаривание; 4) бланширование

05 3. Внимательно изучите рисунок сервировки стола. Для какого приема пищи выполнена сервировка?



для какого-то жидкого блюда
например суп

Материаловедение

4. Составьте буквы в правильном порядке, расшифруйте слово, получите свойство ткани, характеризующее возможность выпадения нитей из открытых срезов.
— п е ь ы а о с с т м о

Машиноведение

5. Прочитайте текст, в котором пропущены некоторые термины. Выберите из пронумерованного списка термины, которые необходимо вставить на место

пропусков, обозначенных буквами А-В. Вставьте на места пропусков термины из списка (в нужном падеже и числе). Цифры, соответствующие каждому из терминов запишите в таблицу под соответствующими буквами.

машины — правильная установка иглы. Она должна быть вставлена в

_____ (А) иглодержателя на игловодителе до упора, обращена длинным желобком в сторону _____ (Б) на иглодержателе и прочно закреплена

_____ (В) что зафиксировано, так как любое изменение положения приводит к её поломке и снижению качества строчки.

Список терминов:

- 1) винт 4) острие иглы
- 2) колба 5) стержень
- 3) муфта 6) нитенаправитель

а	б	в

6. Продолжите предложение.

Ежедневную уборку помещения следует начинать

с пропылесосить ?

7. Расположите этапы процесса проектирования изделий в правильной последовательности. Запишите в таблицу получившуюся последовательность букв.

- А) конструкторско-технологический
 Б) заключительный
 В) поисково-исследовательский

Ответ:

Б	А	Б
---	---	---

05

8. Прочитайте внимательно текст. По описанию модели шорт предложите вариант шва для обработки низа шорт тесьмой. Зарисуйте схему шва

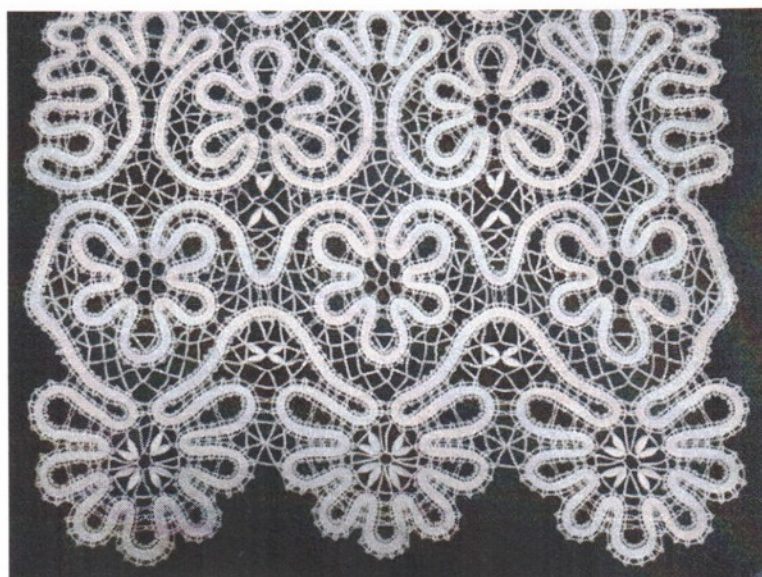
Шорты прямые, свободной формы с притачным поясом. По линии талии на передних половинках шорт имеются две мягкие складки. Шорты выполнены из тонкой шерстяной ткани, по низу отделаны тесьмой.



05

9. Как называется кружево, фрагмент которого показан на рисунке?

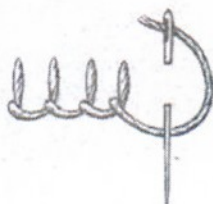
Ответ _____



15 10. Включать и выключать электроприборы можно:

1. влажными руками;
2. сухими руками, берясь за корпус вилки;
3. потянув за шнур;
4. предварительно отключив электричество в помещении.

05 11. Определите по рисунку вид ручного шва:



Ответ: обратный.

05 12. Установите соответствие между названиями ручных стежков и их изображениями

1. крестообразный ✓	А	
2. стебельчатый	Б	
3. тамбурный	В	

15 13. При закипании жидкости в кастрюле, нагрев следует:

1. увеличить;
2. уменьшить;
3. прекратить;
4. оставить без изменения.

05 14. Организм человека получает наибольшее количество калия из:

1. яблок;

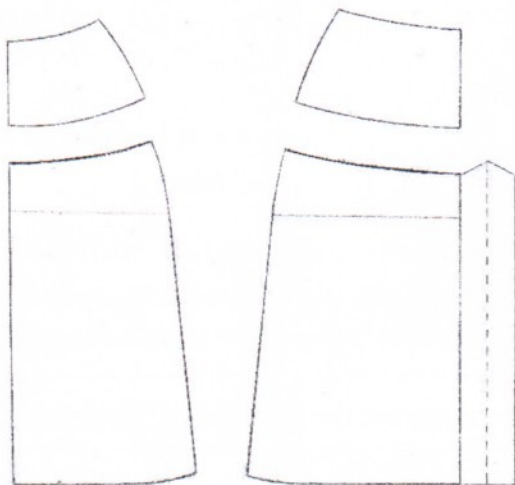
- 2. бананов;
- 3. моркови;
- 4. баклажанов.

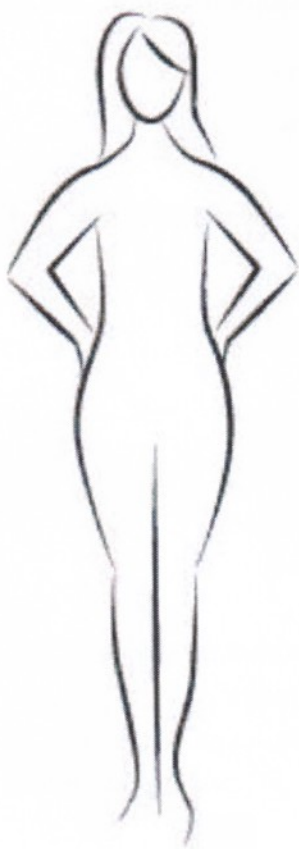
15. Для приготовления киселя из клюквы нельзя использовать кастрюлю:

- 1. эмалированную;
- 2. стеклянную;

Творческое задание. Вам предложены детали кроя юбки.

- 1. Стрелками укажите направление нити основы;
- 2. Выполните эскиз изделия, согласно деталям кроя (вид спереди и вид сзади);
- 3. Предложите вариант декоративного оформления (отделки) юбки.





1. Детали кроя

2. Эскиз

Описание модели:

Назначение _____

Силуэт _____

Детали _____

Цвет _____

Отделка _____

Ткани _____

Задание 2. Практическая работа.