

9-6-44  
Т- 138  
П- 335  
Олимпиада  
Крестьяева

**Школьный этап всероссийской олимпиады школьников  
по технологии в 2019-2020 учебном году  
6 класс**

**Задания теоретического тура  
Номинация «Культура дома, дизайн и технологии»**

Максимальное количество баллов - 20

(1-14-е вопросы – по одному баллу за правильный ответ, за 15-й вопрос – до 6 баллов)

Время на выполнение заданий - 45 мин.

Ответы запишите в бланке ответов

**1. Слово «интерьер» в переводе с французского означает**

*Выберите один из вариантов ответов:*

- а) внешний;
- б) внутренний;
- ☒ в) объёмный.

**2. Жилое помещение – это...**

*Выберите правильные варианты ответов:*

- ☒ а) квартира;
- б) офис;
- в) комната;
- ☒ г) коттедж.

**3. Повторение элементов интерьера – это...**

*Выберите один из вариантов ответов:*

- а) асимметрия;
- б) ритм;
- ☒ в) симметрия.

**4. Занавеси на оконных проёмах бывают**

*Выберите правильные варианты ответов:*

- ☒ а) шторы;
- ☒ б) портьеры;
- ☒ в) жалюзи;
- г) коллекции;
- ☒ д) гардины.

**5. Искусство оформления интерьера с использованием растений – это...**

*Выберите один из вариантов ответов:*

- а) террариум;
- б) фитодизайн;
- в) жандирьерка.

**6. Перемещение растений с сохранением земельного кома – это...**

*Выберите один из вариантов ответов:*

- а) пересадка;
- б) перевалка;
- в) мульчирование.

### **7. Кулинария - это...**

*Выберите один из вариантов ответов:*

- а) вкусная еда;
- б) торговая марка;
- в) искусство приготовления пищи.

### **8. Полезные вещества лучше всего сохраняются в рыбе**

*Выберите правильные варианты ответов:*

- а) мерзлой;
- б) охлаждённой;
- в) живой;
- г) соленой.

### **9. Виды тепловой обработки рыбы:**

*Выберите правильные варианты ответов:*

- |                 |                 |               |
|-----------------|-----------------|---------------|
| а) отваривание; | б) припускание; | в) соление;   |
| г) жарка;       | д) тушение;     | е) запекание; |
| з) маринование; | и) сушение.     |               |

### **10. К морепродуктам не относятся**

*Выберите один из вариантов ответов:*

- а) кальмары;
- б) креветки;
- в) ящерицы;
- г) мидии;
- д) морская капуста.

### **11. Наиболее традиционными видами мяса являются**

*Выберите правильные варианты ответов:*

- а) баранина;
- б) мозги;
- в) говядина;
- г) печень;
- д) свинина.

### **12. Суп из овощей, макаронных изделий или бобовых на бульоне или отваре называется**

*Выберите один из вариантов ответов:*

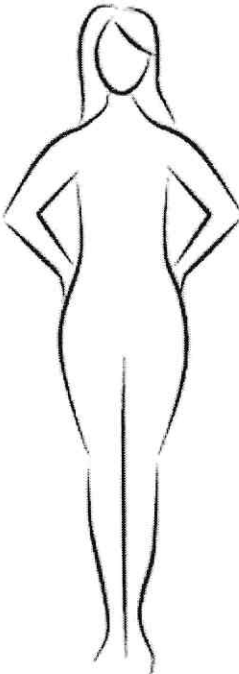
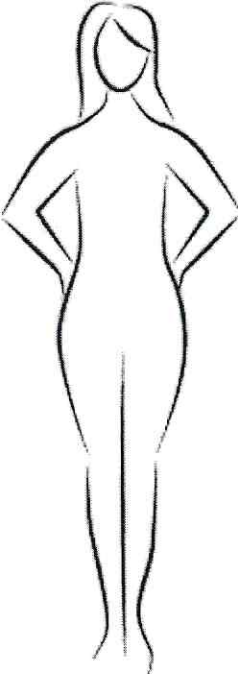
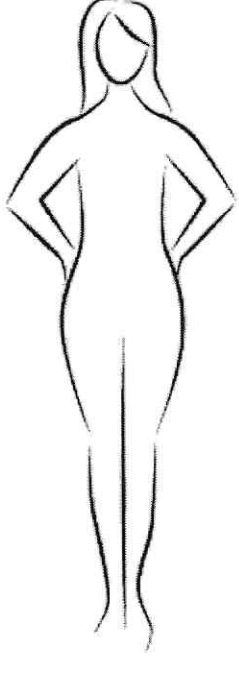

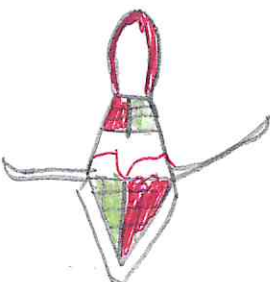
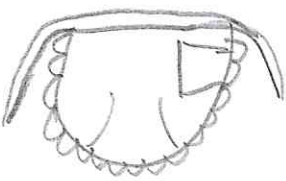
- а) прозрачным;
- б) заправочным;
- в) холодным;
- г) сладким.

**Бланк ответов на задания теоретического тура школьного этапа  
всероссийской олимпиады школьников по технологии  
2019-2020 учебный год  
Номинация «Культура дома, дизайн и технологии»  
6 класс**

	№ вопроса	Ответы
15	1	а, б.
—	2	а, г.
15	3	а, б.
15	4	а, б, в, г
15	5	а
15	6	а
15	7	в
—	8	а
15	9	а, б, г, д, е
15	10	а, б.
—	11	а, в, г.
15	12	а
—	13	а, б, в, г.
15	14	а, г.

105

## Бланк ответов творческого задания

		
<p>Модель <del>A</del> <u>B</u>  Рекомендуемая ткань</p> <p style="text-align: center;"><u>б</u></p> <p>Декоративная отделка и  фасонные изменения:</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p>Модель <del>B</del>  Рекомендуемая ткань</p> <p style="text-align: center;"><u>б</u></p> <p>Декоративная отделка и  фасонные изменения:</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p>Модель <del>B</del> <u>A</u>  Рекомендуемая ткань</p> <p style="text-align: center;"><u>ба</u></p> <p>Декоративная отделка и  фасонные изменения:</p> <div style="text-align: center;">  </div>

## Практическая часть

## Оценочная таблица

№ п/п	Критерии оценки	Максимальное количество баллов	Баллы участника
1	Соблюдение техники безопасности	2 балла	2
2	Правильная организация рабочего места, наличие формы	2 балла	2
3	Соблюдение правил раскроя	2 балла	2
4	Качество соединения деталей	7 баллов	6
5	Качество выполнения шва «вперёд иголка»	7 баллов	5
6	Декоративное украшение изделия	7 баллов	4
7	Оригинальное использование декоративных элементов	8 баллов	6
8	Качество выполнения петельного шва	5 баллов	3
	<b>Итого:</b>	<b>40 баллов</b>	<b>33</b>

