

Ромитова Дана 5 „Ф“ класс

ФИО участника	Ромитова Дана
Класс	5
Вид олимпиады	Всероссийская
Тема олимпиады	Технология
Цель олимпиады	Формирование базовых знаний, навыков и умений учащихся в области технологий
Приемлемый возраст участника	10-15 лет
Место проведения олимпиады	Средняя общеобразовательная школа № 5 г. Краснодара
Организатор олимпиады	Министерство образования, науки и молодежи Краснодарского края
Дополнительное название организатора	Министерство образования, науки и молодежи Краснодарского края
Логотип организатора	Логотип
Название учреждения	Официальное казенное общеобразовательное учреждение
Учебно-внеклассное мероприятие	«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
Справочная информация	Уважаемый участник олимпиады!
Справочная информация	Вам предстоит выполнить теоретические и тестовые задания
Справочная информация	№ 04 дата 11.09.2021 г.
Справочная информация	Время выполнения заданий теоретического тура 1 академический час 45 минут.
Справочная информация	С.п. Нижний Чирек, Урванский район, КБР, Россия, 35635, ул. Чирек, 1, тел. (8635) 78-4-37
Справочная информация	Выполнение теоретических (письменных, творческих) заданий целесообразно организовать следующим образом:

## ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ (ШКОЛЬНЫЙ ЭТАП)

### ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ ТУР

возрастная группа 5 классы.

Уважаемый участник олимпиады!

С.п. НИЖНИЙ ЧЕРЕК  
УРВАНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КБР

Вам предстоит выполнить теоретические и тестовые задания

№ 04 дата 11.09.2021 г.  
Время выполнения заданий теоретического тура 1 академический час 45 минут.

С.п. Нижний Чирек, Урванский район, КБР, Россия, 35635, ул. Чирек, 1, тел. (8635) 78-4-37  
Выполнение теоретических (письменных, творческих) заданий целесообразно организовать следующим образом:

- не спеша, внимательно прочитайте задание и определите, наиболее верный и полный ответ;
- отвечая на теоретический вопрос, обдумайте и сформулируйте конкретный ответ только на поставленный вопрос;
- если Вы выполняете задание, связанное с заполнением таблицы или схемы, не старайтесь детализировать информацию, вписывайте только те сведения или данные, которые указаны в вопросе;
- особое внимание обратите на задания, в выполнении которых требуется выразить Ваше мнение с учетом анализа ситуации или поставленной проблемы. Внимательно и вдумчиво определите смысл вопроса и логику ответа (последовательность и точность изложения). Отвечая на вопрос, предлагайте свой вариант решения проблемы, при этом ответ должен быть кратким, но содержать необходимую информацию;
- после выполнения всех предложенных заданий еще раз удостоверьтесь в правильности выбранных Вами ответов и решений. Выполнение тестовых заданий целесообразно организовать следующим образом:
  - не спеша, внимательно прочитайте тестовое задание;
  - определите, какой из предложенных вариантов ответа наиболее верный и полный;
  - напишите букву, соответствующую выбранному Вами ответу;
  - продолжайте, таким образом, работу до завершения выполнения тестовых заданий;
  - после выполнения всех предложенных заданий еще раз удостоверьтесь в правильности ваших ответов;
  - если потребуется корректировка выбранного Вами варианта ответа, то неправильный вариант ответа зачеркните крестиком, и рядом напишите новый.

Предупреждаем Вас, что:

- при оценке тестовых заданий, где необходимо определить один правильный ответ, 0 баллов выставляется за неверный ответ и в случае, если участником отмечены несколько ответов (в том числе правильный), или все ответы;

– при оценке тестовых заданий, где необходимо определить все правильные ответы, 0 баллов выставляется, если участником отмечены неверные ответы, большее количество ответов, чем предусмотрено в задании (в том числе правильные ответы) или все ответы.

Задание теоретического тура считается выполненным, если Вы вовремя сдаете его членам жюри.

Максимальная оценка – 20 баллов

**Выберите один правильный ответ (для заданий 1–14)**

**16** 1. Сервировка стола – это....

- а) оформление стола скатертью
- б) украшение стола
- в) подготовка и оформление стола к приему пищи

Ответ: в)

**16** 2. Является ли бутербродом хлеб с маслом?

- а) нет
- б) да

Ответ: б)

**16** 3. К столовым приборам не относится:

- а) ложка
- б) дуршлаг
- в) вилка
- г) нож

Ответ: б)

**0** 4. Сделана для жидкости, а жидкость в ней не держится.

- а) терка
- б) решето
- в) воронка
- г) банка

Ответ: б)

**16** 5. Найди ошибочный пункт из правил пользования столовыми приборами

- а) вилку берут левой рукой, нож и ложку – правой
- б) котлеты едят ложкой.
- в) использованные приборы кладут на скатерть

Ответ: б)

**16** 6. Верно ли утверждение, что при сервировке стола ложка должна лежать слева от тарелки: (укажите верно/неверно) неверно.

**16** 7. Волокно хлопчатника по цвету бывает:

- а) белым
- б) розовым
- в) голубым
- г) красным

Ответ: а)

**0** 8. Ткань, окрашенная в один цвет, называется:

- а) окрашенная;
- б) однотонная;
- в) гладкоокрашенная;
- г) цветная

Ответ: б)

**18** 9. Ткачество – это...

- а) процесс образования пряжи
- б) процесс прядения
- в) процесс производства ткани из волокон

Ответ: В)

**0** 10. Какого привода у швейных машин не существует?

- а) ручного б) ножного в) электрического г) полного

Ответ: δ)

**18** 11. Стежок – это...

- а) переплетение нитей в ткани между двумя проколами иглы
- б) расстояние от срезов деталей до строчки
- в) ниточное соединение деталей

Ответ: а)

**0** 12. Результат измерения нужно разделить пополам, при записи мерок:

- а) ПОт    б) Ди    в) Дтс    г) Вс

Ответ: δ)

**18** 13. Кромка это:

- а) нить основы;
- б) неосыпающийся край ткани;
- в) диагональная нить;
- г) вид окрашивания тканей.

Ответ: δ)

**18** 14. Процесс получения ткани из нитей, путём их переплетения называется:

- а) прядение; б) ткачество; в) отделкой

Ответ: δ)

**Творческое задание**

**68** Перечислите необходимые материалы и инструменты для изготовления кухонного фартука: Ткань, ножницы, нитки, украшение по желанию, мягко для закрепления, швейная машина, мел, доска машинная

Председатель: Жакунова Ф.Х.  
Жакунова

Члены жюри:  
1 Жакунова Ф.Н. - Пред  
2 Киминев А.В. - Клиент  
3 Мекиханов А.Х. - Член  
4 Тхазетдинова Ф.Х. - Жюри  
5 Тхазетдинова Ф.И. - Член

**16 бал.**