

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ ПО ТРУДУ (ТЕХНОЛОГИИ)
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ЭТАП 2024-2025 учебный год
Профиль «Культура дома, дизайн и технологии»



ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ ТУР

8-9 классы

Ключи к тестовым заданиям

За каждое верно выполненное задание 1–20 начисляется один балл, за творческое (№21) – 5 баллов. Максимально возможное количество баллов – 25.

Примечание: формулировка свободных ответов на вопросы и задания может не абсолютно точно совпадать с ответом, прилагаемым к заданию. Здесь правильность ответа должна оцениваться по общему смыслу и по ключевым словам.

№	Правильный ответ	Баллы	По факту
Общая часть			
1.	1, 2, 3, 4, 5	0/1	
2.	1б, 2г, 3а, 4в	0/1	
3.	Технический рисунок; Б	0/0,5/1	
4.	Технологическая карта	0/1	
5.	г) конструктор - работник, занимающийся созданием чертежей для изготовления швейных изделий.	0/1	
Специальная часть			
6.	1в, 2д, 3г, 4б, 5а	0/1	
7.	б. В домашних условиях можно проверить свежесть молока кипячением. Несвежий напиток при нагревании сворачивается.	0/1	
8.	в, г	0/1	
9.	Б $\sum \text{вытачек} = (Сб + Пб) - (Ст + Пт) =$ $= (47 + 2) - (35 + 1) = 49 - 36 = 13 \text{ (см)}$	0/0,5/1	
10.	Полуобхват шеи - $C_{ш}$	0/1	
11.	г	0/1	
12.	а, в	0/1	
13.	1-Б, 2-В, 3-Г, 4-А	0/1	
14.	1-В, 2-Г, 3-Б, 4-А	0/1	
15.	Б, В	0/1	
16.	Обтачка	0/1	
17.	в) чтобы избежать деформации изделия в процессе носки	0/1	
18.	в) предупреждения преждевременного износа деталей	0/1	
19.	А. Только ручная стирка. Б. Сушить на горизонтальной поверхности.	0/1	
20.	А – макраме; Б – вязание спицами; В – вышивка лентами.	0/1	
21.	Кейс-задание (творческое задание). 1. Записано название блюда, национальная кухня и перечислены продукты с указанием их количества. 2. Перечислены необходимая посуда и инвентарь. 3. Описана технология приготовления блюда. 4. Выполнен эскиз готового блюда и его оформление на столе.	0-5: 0/0,5/1 0/0,5/1/2 0/0,5/1/2 0/1	