

**ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ ПО ТРУДУ (ТЕХНОЛОГИИ)**  
**ШКОЛЬНЫЙ ЭТАП — ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ ТУР**  
**2025-2026 учебный год**

**Профиль «Культура дома, дизайн и технологии» — 10-11 класс**

***Уважаемый участник олимпиады!***

Вам предстоит выполнить теоретические и тестовые задания.

Время выполнения заданий теоретического тура 2 академических часа (90 минут).

Выполнение тестовых заданий целесообразно организовать следующим образом:

- не спеша, внимательно прочитайте тестовое задание;
- обратите внимание, что задания, в которых варианты ответа являются продолжением текста задания, предполагают единственный ответ; задания, в которых имеется инструкция «укажите все», предполагает несколько верных ответов;
- определите, какой (или какие) из предложенных вариантов ответа наиболее верный и полный; другие варианты ответа могут быть частично верными, верными, но неточными или неполными, верными без учета условий конкретного задания – такие ответы признаются неверными при наличии более точного, полного или учитывающего условия варианта;
- напишите букву (или набор букв), 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.

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, формализованным описанием указанного объекта не старайтесь детализировать информацию, вписывайте только те сведения или данные, которые указаны в вопросе;
- после выполнения всех предложенных заданий еще раз удостоверьтесь в правильности выбранных Вами ответов и решений.

Предупреждаем Вас, что:

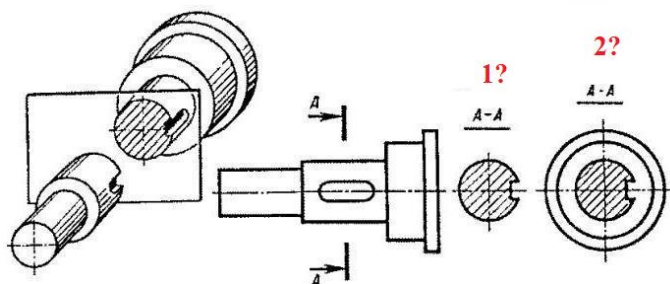
- при оценке тестовых заданий, где необходимо определить один правильный ответ, 0 баллов выставляется за неверный ответ и в случае, если участником отмечены несколько ответов (в том числе правильный), или все ответы;
- при оценке тестовых заданий, где необходимо определить все правильные ответы, 0 баллов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

Задания теоретического тура считается выполненными, если Вы вовремя сдаете бланк ответов членам жюри.

Максимальная оценка – 30 баллов (из них творческое задание оценивается в 5 баллов).

## ОБЩАЯ ЧАСТЬ

1. Установите правильное соответствие.



- А) разрез
- Б) сечение

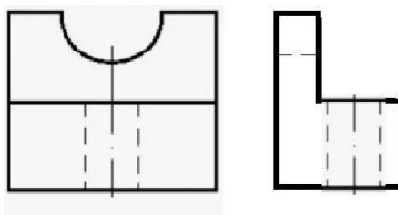
2. В жилой комнате площадью 15 м<sup>2</sup> после ремонта устанавливают новое освещение. Посчитайте (основываясь на данные таблицы), какой должна быть минимальная потребляемая мощность (Вт) одной светодиодной лампы в 2-х рожковой люстре, чтобы люстра могла обеспечить помещение нормой освещенности согласно СНиП 150 Лк на 1 м<sup>2</sup>.

| Люмен                                    | 250  | 450  | 800  | 1100  | 1600  |
|------------------------------------------|------|------|------|-------|-------|
| Потребляемая мощность светодиодной лампы | 4 Вт | 6 Вт | 9 Вт | 12 Вт | 15 Вт |

3. Вставьте пропущенный знак “>”, “<”, “=”

- А) Дефицит – это, когда Расходы ? Доходы
- Б) Баланс – это, когда Расходы ? Доходы
- В) Профицит – это, когда Расходы ? Доходы

4. По двум видам (главному виду и виду слева) построить вид сверху.



?

5. Используя метод фокальных объектов, предложите идею создания цветочного горшка. (В этом задании необходимо показать, как вы используете метод фокальных объектов - оценивается именно эта способность)

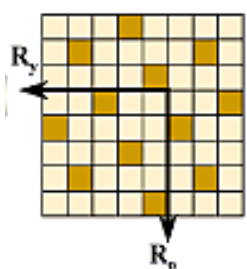
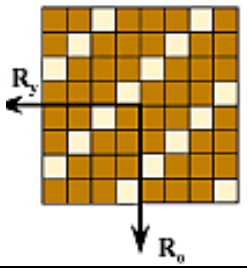
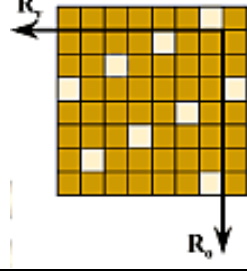
## СПЕЦИАЛЬНАЯ ЧАСТЬ

6. Установите соответствие между технологическими операциями по заготовке льна и их назначением.

| Технологическая операция | Назначение операции                                       |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1. Сушка                 | А) раздробление твёрдых частей, получение мягкого льна    |
| 2. Обмолачивание         | Б) принудительное удаления жидкости                       |
| 3. Вымачивание           | В) вытрёпывание древесины, получение трёпаного льна       |
| 4. Обминка               | Г) освобождение от листьев и семян, получение соломки     |
| 5. Тербление             | Д) уменьшение объема, занимаемый волокном, почти в 3 раза |
| 6. Трепание              | Е) разрушение пектиновых веществ, получение тресты        |
| 7. Прессование           | Ж) выдёргивание стебля из земли                           |

7. Определите правильную последовательность технологических операции по заготовке льняного волокна используя таблицу из предыдущего задания.

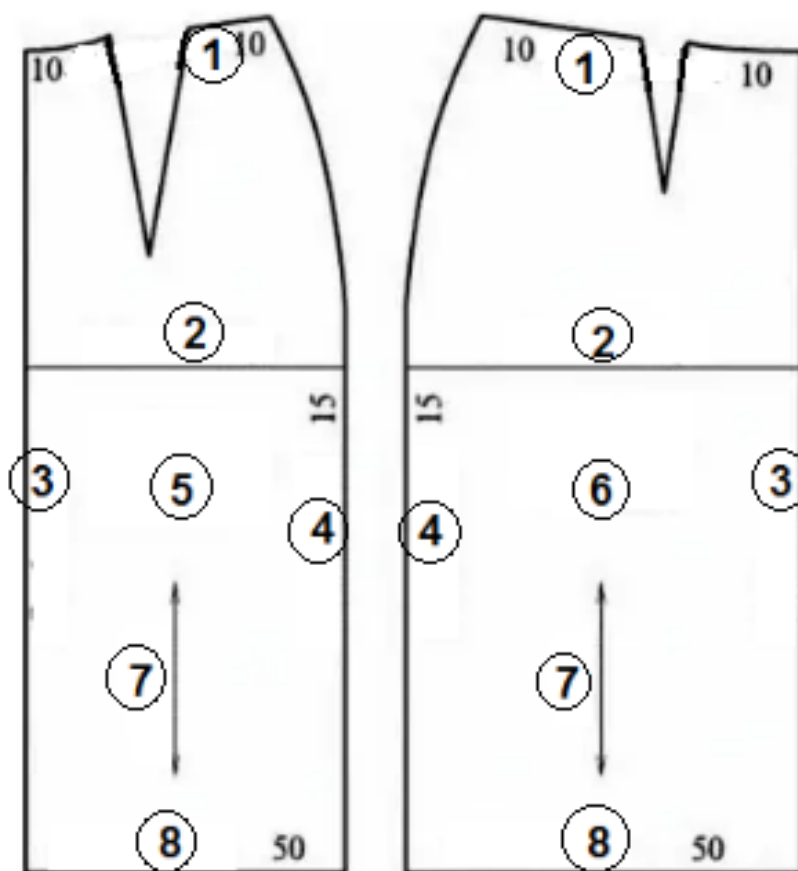
8. Установите соответствие между названием переплетения и его изображением

|                                           |                                                                                             |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Саржевое переплетение                  | А)<br> |
| 2. Атласное переплетение уточное (сатин)  | Б)<br> |
| 3. Атласное переплетение (основной атлас) | В)<br> |

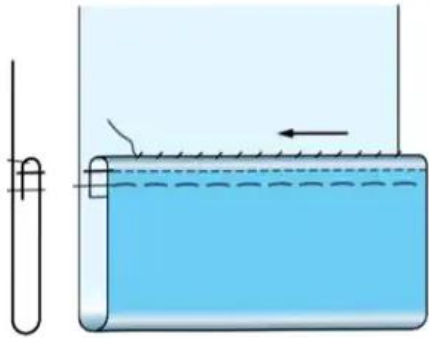
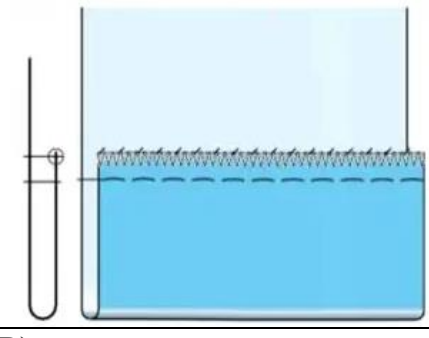
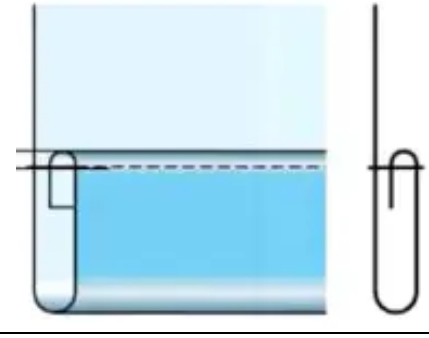
9. Соотнесите свойства тканей и их характеристики.

| Свойства               | Характеристики                                                                                                              |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Технологические     | А) драпируемость<br>Б) пылеемкость<br>В) осыпаемость                                                                        |
| 2. Физико-механические | Г) воздухопроницаемость<br>Д) износостойкость<br>Е) сминаемость<br>Ж) усадка                                                |
| 3. Гигиенические       | З) гигроскопичность<br>И) теплозащитность<br>К) намокаемость<br>Л) способность ткани изменять форму при ВТО<br>М) прочность |

10. Допишите недостающие надписи на деталях выкройки юбки.



11. Установите соответствие между видом ткани и способом обработки нижнего среза юбки.

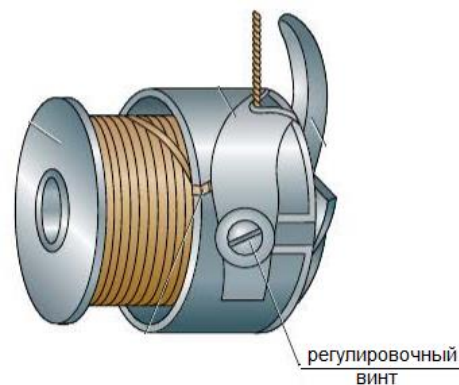
|                                               |                                                                                         |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Юбка из хлопчатобумажной или льняной ткани | А)    |
| 2. Юбка из шелковой ткани                     | Б)   |
| 3. Юбка из тонкой шерстяной ткани             | В)  |

12. Из предложенного списка условных обозначений выберите те, которые обозначают целую величину, полученную при снятии мерок.

- А) Сб
- Б) Сг
- В) Оп
- Г) Дтс
- Д) Ст
- Е) Вс

13. Регулировочный винт в шпульном колпачке  
нужен для:

- А) регулирования натяжения верхней нити
- Б) регулирования натяжения нижней нити
- В) соединения деталей шпульного колпачка в единое целое



14. Свою первую коллекцию "Русь изначальная" этот дизайнер создал в 1987 году, далее открыл фирму Vali-Moda.

Успех дизайнеру принесла коллекция "Фаберже", которая была продемонстрирована в Париже в рамках Недели Высокой моды. После показа этой коллекции получил широкую известность не только в России, но и в мире. Одно из платьев коллекции впоследствии было передано в Музей костюма Лувра.

Данный дизайнер открыл модный дом собственного имени и стал первым российским кутюрье, вошедшим в парижский Синдикат высокой моды.

С 1991 года его коллекции haute couture ежесезонно участвовали в показах на Неделях Высокой моды в Париже, а коллекции prêt-à-porter в Неделях Моды в Милане и Москве.

Как зовут этого дизайнера?



- А) Вячеслав Зайцев
- Б) Игорь Чапурин
- В) Валентин Юдашкин
- Г) Андрей Шаров

15. Установите соответствие между названиями холодных десертов и требованиями к их качеству.

| Холодные десерты | Требования к качеству                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Желе          | А) Должны иметь однородную консистенцию, без комков. Вкус сладкий, с привкусом, запахом и цветом используемых ягод и фруктов. Десерт приготовленный из фруктово-ягодного пюре, бывают мутными, остальные - прозрачными (кроме молочного). на поверхности не допускается наличие пленки. |
| 2. Самбук        | Б) Представляет собой однородную, пышную, мелкопористую массу с упругой консистенцией. Вкус сладкий, с кисловатым привкусом и запахом яблочного или абрикосового пюре.                                                                                                                  |
| 3. Компот        | В) Должен иметь мелкопористую, нежную, слегка упругую консистенцию. Представляет собой пышную застывшую сладкую массу с чуть кисловатым привкусом. Цвет зависит от используемых продуктов.                                                                                              |
| 4. Мусс          | Г) Имеет студнеобразную консистенцию, может быть прозрачным и непрозрачным. Вкус сладкий, с привкусами запахом тех продуктов, из которых приготовлено. Консистенция однородная, слегка упругая.                                                                                         |
| 5. Кисель        | Д) Должны быть прозрачными - от светлого до коричневого цвета, плоды и ягоды - целыми или нарезанными, сохранившими свою форму, вкус сладкий или чуть с кисловатым привкусом, с ароматом фруктов и ягод.                                                                                |

16. Продолжите предложение.

В организме человека питательные вещества подвергаются сложным изменениям, в результате которых они постепенно превращаются в вещества самого организма, его клеток и тканей, т.е. усваиваются им. Этот процесс называется *ассимиляцией*. одновременно с образованием в организме новых клеток и тканей происходит постепенное разрушение старых. Процесс распада веществ, входящих в состав клеток и тканей, называется *дессимиляцией*. Дессимиляция сопровождается выделением энергии, затрачиваемой на работу органов и поддержание постоянной температуры тела. Оба процесса взаимосвязаны и называются \_\_\_\_\_.

17. Рассчитайте сколько пищевых продуктов потребуется для того, чтобы накормить 5 человек, если известен расход продуктов на двоих.

| Блюдо                         | Продукты           | Количество продуктов |               |
|-------------------------------|--------------------|----------------------|---------------|
|                               |                    | На 5 человек         | На 2 человека |
| Макароны с курицей и брокколи | Макаронные изделия |                      | 200 г         |
|                               | Брокколи           |                      | 0,5 шт.       |
|                               | Куриное филе       |                      | 250 г         |
|                               | Оливковое масло    |                      | 0,5ст.л.      |
|                               | Молоко             |                      | 100 мл        |
|                               | Сливочное масло    |                      | 1ст.л.        |
|                               | Сыр тертый         |                      | 70 г          |



18. История этого блюда тесно связана с древностью, когда тюркские племена вели кочевой образ жизни и неизбежно сталкивались с проблемой утоления голода во время длительных переходов. Этим народам было необходимо найти удобный способ приготовления пищи, который позволял бы им получить необходимые жизненные силы и энергию для передвижений. Однако, они не могли позволить себе ни долгую огневую подготовку, ни отдых для приготовления пищи. Именно в этих условиях был разработан и создан рецепт этого блюда.

Блюдо высушивалось, затем после долгого конного перехода воин мог залить в отверстие сверху блюда горячую воду и через пять минут получал и первое, и второе одновременно.

Блюдо позволяло кочевникам решить сразу несколько задач:

- разнообразить меню, в котором основным мясом была конина;
- всегда иметь в запасе сытную еду;
- также это блюдо, которое можно было есть руками прямо во время движения на лошади;
- кушанье, которое можно было быстро разогреть.

Блюдо идеально отвечало всем этим требованиям.

В 2016 был установлен первый в Татарстане памятник этому блюду, который вошёл в десятку самых забавных и весёлых российских памятников.

Что это за блюдо?

19. Как называется кухонная принадлежность, захват в виде крюка с упором на деревянном черенке для передвижения сковородок.



|   |  |  |  |  |  |  |  |   |
|---|--|--|--|--|--|--|--|---|
| Ч |  |  |  |  |  |  |  | К |
|---|--|--|--|--|--|--|--|---|



20. Установите соответствие между видами декоративно-прикладного искусства из бумаги и изображениями изделий, выполненных в этой технике.

| Вид декоративно-прикладного искусства из бумаги | Изделие, выполненное в технике данного декоративно-прикладного искусства                                                     |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Квиллинг                                     | <p data-bbox="810 645 847 680">А)</p>      |
| 2. Киригами                                     | <p data-bbox="810 981 847 1016">Б)</p>     |
| 3. Торсион-папье                                | <p data-bbox="810 1308 847 1344">В)</p>  |
| 4. Айрис-фолдинг                                | <p data-bbox="810 1666 847 1702">Г)</p>  |
| 5. Декупаж                                      | <p data-bbox="810 2002 847 2038">Д)</p>  |

21. Дополните предложения, вставляя нужные слова:

По видам спицы делятся на:

- \_\_\_?\_\_\_ (обычные) спицы. Имеют один рабочий конец и ограничение в виде колечка или шарика на другом конце.
- открытые или \_\_\_?\_\_\_ спицы. Имеют два рабочих конца, соединенные гибким тросиком или леской;
- \_\_\_?\_\_\_ спицы - набор из пяти спиц, которые имеют два рабочих конца;
- \_\_\_?\_\_\_ спицы - прямые или фигурные.

22. По представленным признакам определите виды тканей

| Признаки определения тканей | А)                                          | Б)                               | В)                               | Г)                                         |
|-----------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------|
| Блеск                       | Матовая                                     | Матовая                          | Блестящая                        | Блестящая                                  |
| Гладкость поверхности       | Шероховатая                                 | Шероховатая                      | Гладкая                          | Гладкая                                    |
| Мягкость                    | Мягкая                                      | Средней мягкости                 | Мягкая                           | Жесткая                                    |
| Сминаемость                 | Средняя                                     | Малая                            | Малая                            | Высокая                                    |
| Вид обрыва нитей            | В виде ватки                                | Кисточка из извитых волокон      | Прямые волокна                   | В виде кисточки                            |
| Горение нити                | Горит голубым пламенем, запах жженой бумаги | Черный шарик, запах жженого пера | Черный шарик, запах жженого пера | Горит ярким пламенем, почти не дает запаха |

23. Ответьте на вопрос. Что является сырьем для производства искусственных и синтетических волокон?

24. Назовите одну из основных операций заключительной отделки тканей, в результате которой они приобретают ряд ценных свойств: повышенную износоустойчивость, безусадочность, несминаемость, гидрофобность, противогнильность, негорючесть и т.д.

25. Соотнесите свойства тканей и их характеристики:

| Свойства                                                            | Характеристики                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| I. Физико-механические<br>II. Гигиенические<br>III. Технологические | А) прочность<br>Б) воздухопроницаемость<br>В) осыпаемость<br>Г) пылеемкость<br>Д) прорубаемость<br>Е) гигроскопичность<br>Ж) усадка<br>З) сминаемость<br>И) теплозащитность<br>К) износостойкость<br>Л) способность ткани изменять форму при ВТО<br>М) раздвижка нитей в швах<br>Н) намокаемость<br>О) драпируемость |

26. Творческое задание

Выполните эскиз костюма на новогоднюю вечеринку.

Этапы работы:

1. Выполните эскиз модели в цвете.
2. Сделайте описание модели по эскизу.
3. Предложите варианты декоративной отделки данной модели.
4. Предложите ткани (волокнистый состав) или другие материалы для модели.

Заполните таблицу в бланке ответов.