**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

1. В жилой комнате площадью 15 м2 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 м2.

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

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

А) Дефицит – это, когда Расходы **?** Доходы

Б) Баланс – это, когда Расходы **?** Доходы

В) Профицит – это, когда Расходы **?** Доходы

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



1. 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**

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

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

1. Определите правильную последовательность технологических операции по заготовке льняного волокна используя таблицу из предыдущего задания.
2. Установите соответствие между названием переплетения и его изображением

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Саржевое переплетение | А) |
| 1. Атласное перепление уточное (сатин) | Б) |
| 1. Атласное переплетение (основной атлас) | В) |

1. Соотнесите свойства тканей и их характеристики.

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

1. Допишите недостающие надписи на деталях выкройки юбки.



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

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

1. 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

1. 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

1. 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-a-porter в Неделях Моды в Милане и Москве.

Как зовут этого дизайнера?

А) Вячеслав Зайцев



Б) Игорь Чапурин

В) Валентин Юдашкин

Г) Андрей Шаров

1. 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 поверности не допускается наличие пленки. |
| 1. Самбук | Б) Представляет собой однородную, пышную, мелкопористую массу с упругой консистенцией. Вкус сладкий, с кисловатым привкусом и запахом яблочного или абрикосового пюре. |
| 1. Компот | В) Должен иметь мелкопористую, нежную, слегка упругую консистенцию. Представляет собой пышную застывшую сладкую массу с чуть кисловатым привкусом. Цвет зависит от используемых продуктов. |
| 1. Мусс | Г) Имеет студнеобразную консистенцию, может быть прозрачным и непрозрачным. Вкус сладкий, с привкусоми запахом тех продуктов, из которых приготовлено. Консистенция однородная, слегка упругая. |
| 1. 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. |

1. 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 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

1. 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  Брокколи  Куриное филе  Оливковое масло  Молоко  Сливочное масло  Сыр тертый |  | 200 г  0,5 шт.  250 г  0,5ст.л.  100 мл  1ст.л.  70 г |

1. 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?

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



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

1. 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 | А) |
| 1. Киригами | Б) |
| 1. Торсион-папье | В) |
| 1. Айрис-фолдинг | Г) |
| 1. Декупаж | Д) |

1. 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.

1. По представленным признакам определите виды тканей

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

1. Ответьте на вопрос. Что является сырьем для производства искусственных и синтетических волокон?
2. Назовите одну из основных операций заключительной отделки тканей, в результате которой они приобретают ряд ценных свойств: повышенную износоустойчивость, безусадочность, несминаемость, гидрофобность, противогнилостность, негорючесть и т.д.
3. Соотнесите свойства тканей и их характеристики:

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

1. 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.