**Олимпиада по технологии**

Олимпиада по предмету – это не только проверка образовательных достижений учащихся, но и познавательное, эвристическое, интеллектуально-поисковое соревнование обучающихся в творческом применении знаний, умений, способностей, компетенций по решению нестандартных заданий и заданий повышенной сложности.

Что необходимо для успешной подготовки и проведения олимпиады?

Во-первых, желание преподавателя этим заниматься. Нельзя добиться результатов в любом деле, если нет внутренней мотивации. Ведущим фактором любого обучения является личность учителя. Именно обучающиеся с высоким интеллектом больше всего нуждаются в «своем» учителе. Сам преподаватель должен быть образцом для студентов. Должен постоянно расти в профессиональном смысле, быть интересным, пользоваться авторитетом, не считаться с личным временем для дела. Тогда обучающиеся будет стремиться добиться высоких результатов, чтобы не подвести своего преподавателя.

И, конечно же, преподаватель, занимающийся подготовкой и осуществлением олимпиад, должен иметь глубокие знания своего предмета, быть осведомлен в организационных вопросах проведения олимпиад, владеть методикой подготовки обучающихся к этой особой форме деятельности.

 **Задания для**

**олимпиады школьников**

 **по технологии номинация «Культура дома и**

**декоративно-прикладное творчество»**

**6 класс**

**Теоретический конкурс**

Максимальное количество баллов за тестирование – 20 баллов.

Время выполнения тестирования – 30 - 45 мин.

**Кулинария**

1. Вставьте пропущенное слово:

………………… - это искусство приготовления пищи

2. Назовите символ мира на кухне……………………

3. Человеку нужно питаться для того, чтобы:

а) поддержать жизнь, здоровье, работоспособность;

б) утолить голод или поправиться;

в) так считают взрослые.

4. Как человек должен питаться для сохранения здоровья на многие годы?

а) есть много вкусного;

б) в меру употреблять разнообразную и здоровую пищу;

в) есть очень мало и часто голодать.

5. Отметьте, какие бутерброды берут в дорогу?

1. закусочные;

2. тартинки;

3. канапе;

4. сандвичи;

6. Отметьте знаком «+» все правильные ответы:

Из яиц можно приготовить:

 1. яичницу

 2. омлет

 3. кулебяку

 4. гоголь- моголь

 5. форшмак

7. Салатными заправками являются:

а) майонез;

б) сметана;

в) уксус;

г) растительное масло.

8. Определить, является куриное яйцо вареным или сырым, можно:

а) опустив яйцо в сосуд с водой;

б) по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании;

в) кручением яйца на поверхности стола;

г) по внешнему виду.

9. К столовым приборам не относится:

а) ложка;

б) дуршлаг;

в) вилка;

г) нож.

10. Когда яйцо сварено «в мешочек», у него:

а) крутые желток и белок;

б) жидкие желток и белок;

в) жидкий желток, крутой белок.

**Элементы материаловедения, машиноведения. Рукоделие.**

1. Как называется узкая неосыпающаяся полоса по краю ткани?

а) кромка;

б) уток;

в) основа.

2. Какие ткани изготавливают из растительных волокон?

а) шерстяные;

б) хлопчатобумажные;

в) льняные;

г) шелковые;

д) вискозные.

3. Где расположено волокно у льна?

а) в семенной коробочке;

б) в соцветиях;

в) в стебле.

4. Какое растение является кустарником?

а) лён;

б) хлопчатник;

в) хлопок и лён.

5. Продолжи пословицу:

 « Каково волокно, таково и ………………………………………….»

6. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:

а) прядением;

б) ткачеством;

в) отделкой.

7. Какая деталь швейной машины предназначена для наматывания нитки на

шпульку?

а) двигатель материала;

б) катушечный стержень;

в) моталка;

г) маховое колесо.

8. Какая деталь швейной машины является общей для ручного, ножного и

электрического привода?

а) маховое колесо;

б) рукоятка;

г) ремень;

д) педаль.

9. К ручным стежкам относятся:

а) запошивочный;

б) прямой;

в) обтачной;

г) петельный;

д) крестообразный;

10. Отметьте знаком «+» правильные ответы

а) для вышивания иглы должны быть короткие с удлинённым ушком;

б) для вышивки на тонких тканях применяют более толстые иглы;

в) напёрсток предохранит палец от уколов при проведении иглы в ткань;

г) пяльцы удерживают ткань в натянутом состоянии и предохраняют её от деформации;

д) стол со всеми приспособлениями и инструментами должен стоять так, чтобы свет падал

на работу с правой стороны;

е) во время работы надо следить, чтобы грудь была сжата;ж) расстояние между глазами и работой должно быть от 25 до 30см;

з) стул должен быть придвинут к столу, чтобы можно было упираться в его спинку;

и) большое значение имеет правильная постановка рук во время работы: левая рука

должна находиться внизу, права сверху пялец;

к) по окончании работы иглу необходимо вколоть в одежду

**ОТВЕТЫ.**

Кулинария

1. кулинария

2. скатерть

3. а)

 4. б)

5. -4

6. -1, 2, 4

7. -а); б); г).

8. -в).

9. -б).

10. -в).

Элементы материаловедения, машиноведения. Рукоделие.

1. -а)

2. -б), в)

3. -в)

4. -б)

5. -полотно

6. -б).

7. -в)

8. -а)

9. -б), г), д)

10. -а, в, г, ж, з, и

**Практический тур 6-7 класс**

Максимальная сумма за практику - 40 б.Время выполнения – 45- 60 мин.

К разделу «Технология обработки текстильных материалов. Рукоделие»

Материалы и инструменты: ткань из хлопка светлых тонов с нанесенным рисунком

(учитель может предложить учащимся и перевод рисунка на ткань), рабочая коробка или

папка для выполнения вышивки с пяльцами, нитками мулине, иглой вышивания,

ножницами.

Практическое задание «Выполнение вышивки».

1.Выполнить вышивку предложенного мотива, используя ручные швы, стежки и строчки:

«вперёд иголку», «крестообразный», «косой», «назад иголку», «гладь выпуклая»,

«тамбурный», «стебельчатый» и др.

2.Дополнить мотив мелкими пуговицами, бусинами.

Самоконтроль:

• Ручные строчки должны быть ровные и аккуратные

• Изнаночная сторона должна быть аккуратной, без узлов

• Цветовая гамма ниток должна сочетаться

• Оправданное, уместное и оригинальное использование декоративных элементов

• Соблюдение правил безопасной работы

Карта пооперационного контроля по выполнению практической работы

«Выполнение вышивки простыми швами»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Критерии оценки | Баллы | Баллы пофакту |
| 1 | Вышивка выполнена по контуру рисунка | 5 |  |
| 2 | Использование разнообразных швов в работе | 5 |  |
| 3 | Качество выполнения контура рисунка | 5 |  |
| 4 | Качество выполнения внутренней части рисунка | 5 |  |
| 5 | Качество изнаночной стороны | 7 |  |
| 6 | Внешний вид (цветовая гамма ниток, аккуратность выполненной работы) | 5 |  |
| 7 | Оригинальное использование декоративных элементов | 5 |  |
| 8 | Соблюдение правил безопасной работы и правильная организация рабочего места | 3 |  |
|  |  Итого баллов | 40 |  |

Шаблон 1



Шаблон 2



**Задания**

**для школьного этапа всероссийской**

**олимпиады школьников по технологии номинация «Культура дома и**

**декоративно-прикладное творчество»**

**7 класс**

**Теоретический конкурс**

Максимальное количество баллов за тестирование - 30 баллов.За полностью выполненное задание дается 2 балла.

Время выполнения тестирования – 30 - 45 мин.

**Кулинария**

Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

1. Подберите принципы рационального питания:

а) частый прием пищи;

б) правильный режим питания;

в) обильный прием пищи;

г) умеренность в употреблении пищи;

д) раздельное питание;

е) разнообразное питание.

Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

2. Название овощей входящих в группу корнеплодов:

 а) огурцы;

б) редис;

в) картофель;

 г) свекла;

д) морковь;

 е) баклажаны.

Отметьте знаком «+» правильные ответы (один или несколько)

3. Диетические яйца имеют срок хранения:

a. не более 7-ми суток

b. более 7-ми суток

c. не более 3-х суток

4. Найдите и подчеркните в ассортименте кисломолочных продуктов лишнее:

кисломолочные напитки, сливки, сметана, творог.

Отметьте знаком «+» правильные ответы (один или несколько)

5. Отметьте, во сколько раз больше берётся воды, чем макарон, при сливном

способе варки:

 1. в 2 раза;

 2. в 3 раза;

 3. в 5 раз;

 4. в 6 раз;

Отметьте знаком «+» правильные ответы (один или несколько)

6. Из массы, в состав которой входят протертый творог, манная крупа, желтки,

растертые с сахаром, ванилин, изюм, орехи, взбитые белки, готовятся:

1 запеканка;

2 пудинг;

3 вареники;

4 сырники

**Материаловедение**

Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

7. Ткань, окрашенная в один цвет, называется:

а. окрашенная;

б. пестротканая;

в. гладкокрашенная;

г. цветная.

Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

8. Какое свойство тканей называется гигиеническим:

а. гигроскопичность;

б. сминаемость;

в. усадка.

Отметьте знаком «+» правильный ответ

9. Нитки, какого номера тоньше?

а) №20;

б) №40

**Машиноведение**

Отметьте знаком «+» правильный ответ

10. Какая машинная игла толще?

а. № 80;

б. № 110;

Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

11. С каким приводом скорость швейной машины будет больше?

а. ручным;

б. электрическим;

в. ножным.

Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

12. В машинной игле ушко находится

а. в середине иглы;

б. рядом с остриём;

в. там же, где у иглы для ручного шитья

**Технология изготовления швейного изделия**

Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

13. При снятии мерок записывают полностью (не делят пополам) величины:

а. Ди;

б. Ст;

в. Сб;

г. Сш;

Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

14. При изготовлении фартука применяются машинные швы:

а. накладной;

б. запошивочный;

в. вподгибку с закрытым срезом;

г. расстрочной;

д. обтачной.

 Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

15. Отметьте, каким ручным швом производится операция «смётывание

деталей»:

а) швом «назад иголку»;

б) швом «вперёд иголку»;

 в) петельным швом;

 г) тамбурным швом;

**ОТВЕТЫ**

**Кулинария**

1. -б, г, е

2. -б, г, д

3. -а)

4. -сливки

5. -3, 4

6. -2

**Материаловедение**

7. -в)

8. -а)

9. -б)

**Машиноведение**

10. -б)

11. -б)

12. -б)

**Технология изготовления швейного изделия**

13. -а)

14. -а), в), д)

15. -б)

**Практический тур 8-9 класс**

Максимальная сумма за практику - 40 б. Время выполнения – 45- 60 мин.

К разделу «Технология обработки текстильных материалов. Рукоделие»

Материалы и инструменты: ткань из хлопка светлых тонов с нанесенным рисунком

(учитель может предложить учащимся и перевод рисунка на ткань), рабочая коробка или

папка для выполнения вышивки с пяльцами, нитками мулине, иглой вышивания,

ножницами.

Практическое задание «Выполнение вышивки».

1.Выполнить вышивку предложенного мотива, используя ручные швы, стежки и строчки:

«вперёд иголку», «крестообразный», «косой», «назад иголку», «гладь выпуклая»,

«тамбурный», «стебельчатый» и др.

2.Дополнить мотив мелкими пуговицами, бусинами.

Самоконтроль:

• Ручные строчки должны быть ровные и аккуратные

• Изнаночная сторона должна быть аккуратной, без узлов

• Цветовая гамма ниток должна сочетаться

• Оправданное, уместное и оригинальное использование декоративных элементов

• Соблюдение правил безопасной работы

Карта пооперационного контроля по выполнению практической работы

«Выполнение вышивки простыми швами»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Критерии оценки | Баллы | Баллы пофакту |
| 1 | Вышивка выполнена по контуру рисунка | 5 |  |
| 2 | Использование разнообразных швов в работе | 5 |  |
| 3 | Качество выполнения контура рисунка | 5 |  |
| 4 | Качество выполнения внутренней части рисунка | 5 |  |
| 5 | Качество изнаночной стороны | 7 |  |
| 6 | Внешний вид (цветовая гамма ниток, аккуратность выполненной работы) | 5 |  |
| 7 | Оригинальное использование декоративных элементов | 5 |  |
| 8 | Соблюдение правил безопасной работы и правильная организация рабочего места | 3 |  |
|  |  Итого баллов | 40 |  |

**Задания**

**для школьного этапа всероссийской**

**олимпиады школьников по технологии номинация «Культура дома и**

**декоративно-прикладное творчество»**

**8-9 класс**

**Теоретический конкурс**

Время выполнения – 45-60 мин.

За полностью выполненное задание дается 1 балл. Максимальное количество баллов за

теоретический конкурс – 20.

**Кулинария**

 Отметьте знаком « +» все правильные ответы.

1. Каши можно варить:

 а) на молоке

 б) на бульоне

 в) на воде

 г) на киселе

 Отметьте знаком « +» правильный ответ.

2. При сервировке стола к обеду вилку кладут:

 1 справа от тарелки зубцами вверх

 2 слева от тарелки зубцами вверх

 3 справа от тарелки зубцами вниз

 4 слева от тарелки зубцами вниз

 5 в специальную укладку

 Отметьте знаком « +» все правильные ответы.

3. Доброкачественное мясо:

 а) упругое

 б) имеет мягкий жир

 в) имеет твердый жир

 г) не упругое

4. Вставьте пропущенное слово:

…. был известен человеку уже в Древнем Египте. В Древней Греции богатство человека

определялось тем, сколько ….. подносили гостям. Спартанцы ели …. Только по

праздникам.

5. Подчеркните названия способов консервирования фруктов и ягод.

Мочение,

копчение,

маринование,

квашение,

стерилизация,

сушка,

соление,

замораживание,

уваривание с сахаром,

вяление,

консервирование с помощью сахара.

**Материаловедение**

 Отметьте знаком « +» правильный ответ.

6. Все текстильные волокна делятся на натуральные и:

 а) растительные

 б) минеральные

 в) химические

 г) синтетические

 д) искусственные

 Отметьте знаком « +» все правильные ответы.

 7. К технологическим свойствам тканей относятся:

 а) прочность

 б) водопроницаемость

 в) драпируемость

 г) осыпаемость

 д) усадка

8. Назовите не менее пяти названий тканей из натуральных волокон животного

происхождения:

Ответ:……………………………………………………………………

**Машиноведение**

 Подчеркните правильный ответ.

9. Чем больше номер на машинной игле, тем сама игла:

 а) толще

 б) тоньше

 Отметьте знаком « +» все правильные ответы.

10. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:

 а) длины стежка

 б) ширины стежка

 в) ширины зигзага г) натяжения верхней нити

 Подчеркните правильный ответ.

11. Винт в шпульном колпачке нужен:

 а) для регулирования натяжения верхней нити

 б) для регулирования натяжения нижней нити

 в) для соединения деталей челнока в единое целое

**Технология обработки швейных изделий**

 Отметьте знаком « +» все правильные ответы.

12. Перевод выкройки на ткань осуществляется при помощи:

 а) сметочных стежков

 б) резца

 в) копировальных стежков

 г) портновского мела

 Отметьте знаком « +» все правильные ответы.

13. Юбки по конструкции бывают:

 а) прямые

 б) клиньевые

 в) диагональные

 г) конические

 д) расширенные

 е) зауженные

Подчеркните правильный ответ.

14. Направление долевой нити учитывают:

 а) для наиболее экономного раскроя ткани

 б) чтобы избежать вытягивания изделия в процессе носки

 в) чтобы изделие меньше сминалось

15. Отметьте правильный ответ.

Прибавка – это:

 а) величина, необходимая при обработке изделия машинными швами, выраженная в

сантиметрах и учитываемая при раскрое.

 б) величина, прибавляемая к размеру мерки на свободное облегание одежды.

 Отметьте знаком « +» все правильные ответы.

16. При обработке нижнего среза изделия применяют швы

 а) стачной

 б) обтачной

 в) вподгибку с закрытым срезом г) двойной

 д) вподгибку с открытым срезом

 Отметьте знаком « +» все правильные ответы.

17. Что может служить отделкой для юбки?

 а) вышивка

 б) отделочные детали

 в) конструкция

 г) различная фурнитура

18. Обозначьте цифрами от 1 до 9 правильную последовательность технологических

операций при раскладке выкройки на ткани:

А - - разложить мелкие детали

Б - - разложить крупные детали

В - - сколоть ткань булавками

Г - - приколоть мелкие детали

Д - - приколоть крупные детали

Е - - определить лицевую сторону ткани

Ж - - нанести контрольные линии и точки

З - - разметить припуски на обработку

И - - обвести детали по контуру

Расположите свои ответы (буквы) по порядку……………………………………

19. Установите соответствие между названиями швов и операциями изготовления

швейного изделия:

1- шов вподгибку с закрытым срезомА - обработка бретелей фартука

2- обтачной шовБ - обработка боковых срезов

3- двойной шов или стачной шов В - обработка нижнего среза

20. Вставьте пропущенные слова:

Тёплые цвета ………………. объём фигуры человека, а холодные……………...

**ОТВЕТЫ**

Кулинария

1. -а, б, в.

 2. -2

3. -а, в.

4-хлеб

5 -мочение, стерилизация, сушка, замораживание, уваривание с сахаром,

консервирование с помощью сахара

Материаловедение

6. -в

7. -г, д

8. -атлас, габардин, драп, кашемир, крепдешин, муар, парча, сукно, тафта, твид,

шифон).

Машиноведение

9. -а

10. -а, в, г

11. -б

Технология обработки швейных изделий

12. -б, в,г

13. -а, б, г.

14. -б

15. -б

 16. -в,д

17. -а, б, г

18. -Е, В,Б,А,Д,Г,И,З,Ж

19. -1-В; 2-А; 3-Б

20. -увеличивают; уменьшают