

ПРОТОКОЛ проверки олимпиадной работы участника

Предмет Математика / Труд /
 Класс 6
 Шифр 6120
 № тура (если есть) _____

Заполняется проверяющими членами жюри

№ заданий		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	ИТОГО
Максимальное количество баллов		20	35									55
Баллы членов жюри	Эксперт 1	15	23									38
	Эксперт 2	15	23									38
Итоговый балл		15	23									38

Член Жюри

Рябенко Е.О.
 Подпись / ФИО

Член Жюри

Викимова И.
 Подпись / ФИО

*- количество столбцов с № задания соответствует количеству заданий по данному предмету школьного этапа олимпиады

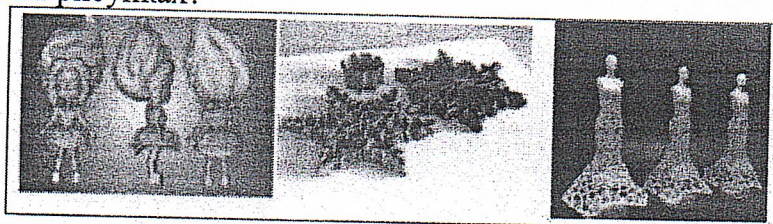
ШИФР УЧАСТНИКА 6120

Задания для участников
ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ ТУР

Продолжительность выполнения заданий - 45 минут
Максимальное количество баллов - 20 баллов

Общая часть (5 баллов)

1. (1 балл) Как называется оборудование, которое позволяет изготавливать изделия, изображённые на рисунках?



1. Лазерный резак
2. Швейная машина
3. 3D-принтер
4. гравировальный станок

Ответ: 3

2. (1 балл) Компьютерная графика - это...?

1. Разные виды документов, создаваемых или обрабатываемых с помощью компьютера
2. Разные виды графических изображений, создаваемых или обрабатываемых с помощью компьютера
3. Разные виды графических изображений

Ответ: 2

3. (1 балл) Установите соответствие между старинными и современными приборами, выполняющими одну и ту же функцию.

Старина		
1	2	3
Современность		
А	Б	В

Ответ: 1- Б, 2- В, 3- А.

ШИФР УЧАСТНИКА 6120

4. (1 балл) Исследованием мусора, его состава и способов утилизации занимается целая наука. Как она называется?

1. Урбоэкология;
2. Гарбология;
3. Микология;
4. Аутоэкология.

Ответ: 2

5. (1 балл) Из использованных алюминиевых банок в результате переработки можно изготовить много полезных вещей, например, рамы для велосипедов.

Узнать алюминиевые изделия, пригодные для переработки, можно по специальной экомаркировке (см. маркировку).

При переработке 800 алюминиевых банок получают достаточное количество металла для создания одной рамы для велосипеда.

Сколько таких банок потребуется переработать, чтобы изготовить 15 рам?

Ответ: 600



Специальная часть (9 баллов)

1. (1 балл) Бумага изобретена много веков назад и используется в настоящее время во всех сферах человеческой деятельности. Соотнеси назначение бумаги и её вид:

Назначение бумаги		Вид бумаги	
1	Для письма и печати	А	обои
2	Упаковочный материал	Б	туалетная бумага, салфетки
3	Отделочный материал	В	книги, журналы, газеты
4	Поделочный материал	Г	фантики, пакеты, мешки, коробки
5	Для гигиенических целей	Д	оригами, папье-маше, аппликации

Ответ: 1 - Б, 2 - Г, 3 - В, 4 - Д, 5 - А.

2. (1 балл) Определи порядок работы при выполнении оригами из бумаги:

- а) чётко зафиксируйте складки и сгибы;
- б) выберите бумагу подходящего размера, толщины и цвета;
- в) выберите схему образца фигуры;
- г) в указанной последовательности выполните рабочие операции;
- д) выполни необходимое декорирование деталей;

Ответ: б, в, г, а, д

ШИФР УЧАСТНИКА 6120

3. (1 балл) К правилам безопасной работы с ножницами относят:

- а) держи ножницы концами вверх;
- б) передавай ножницы в закрытом виде, с сомкнутыми лезвиями, кольцами вперёд
- в) ходи по классу с ножницами в руках;
- г) на рабочем месте ножницы располагай справа с сомкнутыми лезвиями.

* Допускается несколько вариантов ответа

Ответ: б, г

4. (1 балл) Ручная вышивка — один из самых распространённых видов рукоделия. Современная вышивка восприняла лучшие традиции народной вышивки прошлого. Вышивки выполняются простыми швами по счёту нитей ткани или свободно по предварительно нанесённому контуру рисунка.

Из предложенного списка выберите, какие виды относятся к простым швам:

- а) строчка прямого стежка;
- б) строчка косого стежка;
- в) строчка петельного стежка;
- г) строчка гобеленового стежка;
- д) строчка петлеобразного стежка;
- е) строчка тамбурного стежка;
- ж) строчка крестообразного стежка;
- з) строчка стебельчатого стежка.

* Допускается несколько вариантов ответа

Ответ: а, в, г, д

5. (1 балл) Шитьё — одна из древнейших технологий. Тысячелетиями шитьё осуществлялось исключительно вручную. Сейчас ручная работа характерна для профессиональных портных высокой моды или является предварительной для начинающих. Соотнеси термин выполнения предварительных ручных работ и технологию выполнения:

термин		технология выполнения	
1	Приметать	а	Закрепить подогнутый край детали стежками временного назначения
2	Сметать	б	Соединить мелкую деталь с крупной или неосновную деталь с основной стежками временного назначения
3	Заметать	в	Соединить две детали, примерно равные по величине или два среза одной детали стежками временного назначения

ШИФР УЧАСТНИКА _____

Ответ: 1 - а, 2 - б, 3 - б.

6. (1 балл) Игла швейной машины служит для прокалывания ткани, проведения через неё верхней нитки и образования петли (напуска). На лезвии иглы расположены два желобка — короткий и длинный. Длинный желобок необходим для:

- а) прокалывания ткани;
- б) проведения через ткань верхней нитки;
- в) предохранения нити от обрыва;
- г) образования петли.

Ответ: в

7. (1 балл) Как называется узкая неосыпающаяся полоса по краю ткани?

- а) кромка;
- б) уток;
- в) основа.

Ответ: а

8. (1 балл) Современная кухня, её планировка, оборудование должны позволять быстро и легко готовить пищу. Основой правильного расположения кухонных элементов, сантехники, функциональных зон является «рабочий треугольник». В «рабочий треугольник» входят:

- а) холодильник;
- б) стол;
- в) мойка;
- г) плита;
- д) шкаф.

* Допускается несколько вариантов ответа

Ответ: а, в, г, -

9. (1 балл) Отгадайте загадки.

Красный нос в землю врос, а зелёный хвост снаружи.

Ответ: морковь

ШИФР УЧАСТНИКА 6120

№10 Кейс-задание (творческое задание) (6 баллов)

10.1. Предложите для приготовления к завтраку бутерброды одного вида (напишите его название) (1балл).

сэндвич.

10.2. Перечислите продукты, которые Вам потребуются для приготовления этого бутерброда (1 балл).

2 куска хлеба, 1 кусочек колбасы,
1 кусочек сыра.

10.3. Перечислите оборудование, которое Вам потребуется (1балл).

нож, доска для нарезки, тостер.

10.4. Опишите технологию приготовления бутерброда выбранного типа (3 балла).

возьмите 1 кусочек хлеба поместите
его на тарелку, сверху выложите
колбаску и закройте сверху хлеб