Всероссийская олимпиада школьников по труду (технологии)
Муниципальный этап
2025/26 учебный год
10-11 класс
«Культура дома, дизайн и технологии»
Оренбургская область

№ п/п	ОТВЕТЫ	Баллы
Общие вопросы		
1	г	1
2	6 – штрихпунктирная с двумя точками тонкая	1
3	г	1
4	б, г, д, е	1
5	21453	1
Специальные вопросы		
6	б	1
7	б	1
8	3	1
9	Драпируемость, драпируемостью	1
10	1-г, 2-а, 3-б, 4-в.	1
11	3	1
12	Лен, хлопок, шёлк	1
13	б	1
14	1-фасоль, 2- дайкон, 3- имбирь, 4 – репа.	1
15	Арт - визаж	1
16	Всё перечисленное относится к новым кулинарным технологиям	1
17	Технологические свойства тканей	1
18	1-осётр, 2- курник, 3-блины,4-пирожки, 5-холодец, 6- пелемени.	1
19	Макроме	1
20	3	1

	Кейс – задача (творческого задания)	
1	Ингредиенты: рис. морковь, лук, кукуруза консервированная, цукини, чеснок, масло сливочное, соль, перец, специи разные по вкусу.	1
2	Инструменты и оборудование, которые потребуются для приготовления овощной рисовой каши. Мелкое сито, кастрюля с толстым дном и стенками или казан, сковорода, нож, ложка, газовая или электрическая плита.	1
3	Технология приготовление овощной рисовой каши. Подготовка риса Промыть рис несколько раз водой до тех пор, пока вода не станет Варим рис Всегда помните о правильном сочетании воды и риса, чтобы он был рассыпчатым. Для длиннозерного риса надо брать 1 стакан риса на 2 стакана воды. Рис заливают холодной водой и доводят до кипения в кастрюле с накрытой крышкой. После того, как рис закипел, огонь необходимо уменьшить и варить рис до готовности в течение 15–20 минут. Сигналом к тому, что рис сварился, будет выкипевшая вода. Не упустите момент и не дайте рису пригореть. Лучше оставить немного воды, чем передержать. Подготовка овощей Пока рис варится, можно заняться овощами. Для этого их необходимо промыть и очистить их. После этого овощи нарезаются небольшими кубиками. Чеснок нарезается на небольшие кусочки. Тушим овощи На сковороде необходимо разогреть растительное масло и забросить в нее овощи. Сначала закладывают чеснок, через минуту добавляют лук и морковь. Все это обжаривается в течение нескольких минут. Затем добавляем цуккини. Сковороду необходимо накрыть крышкой и тушить под ней овощи еще в течение нескольких минут. За минуту до готовности необходимо добавить консервированную кукурузу В последнюю очередь на сковороду добавляется сваренный рис. После этого блюдо можно посолить, поперчить. Все это нужно тщательно перемешать и потомить с закрытой крышкой еще в течение пары минут.	3

	Практическая работа: Описание представленной модели. Максимальное количество баллов - 5	
1	Описание представленной модели. Платье летнее Из хлопчатобумажной ткани (бязь, джинсовая, шелк) Длиной до середины колена Рукава втачные Рукава длиной выше линии локтя, широкие, по низу рукавов отложная цельнокроеная манжета Воротник отложной с отрезной стойкой Застежка центральная, с притачной планкой, на 9 петель и пуговиц Карманы накладные с клапанами, расположены по два в области груди и бедер Пояс завязывающийся на талии Детали кроя, ответ: Перед (полочки), спинка, рукава, воротник, стойка воротника, планка, подборт, накладные карманы верхние, накладные карманы нижние, клапаны верхние и нижние, пояс.	3 2
Итого:		30