

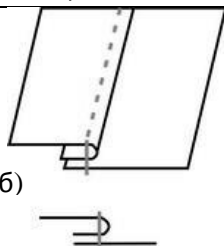
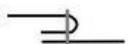

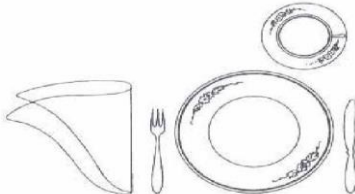
Ключи – мах 27 баллов (20 баллов – тест; 7 баллов – творческое задание)

Всероссийская олимпиада школьников по технологии

2019- 2020 учебный год

Раздел «Культура дома. Декоративно-прикладное творчество»

6 класс (девочки)

№ п/п	Ответ		Кол-во баллов
1.	3D-печать.		1
2.	4, 1, 6, 5, 2, 3.		1
3.	Условное обозначение	Название мерки	1
	Ст	Полуобхват талии	
	От	Обхват талии	
	Сб	Полуобхват бёдер	
	Об	Обхват бёдер	
	Ди	Длина изделия	
4.	а) овощи		1
	б) Употребление овощей повышает усвояемость белков и углеводов. В овощах содержится много витаминов, они богаты минеральными солями, органическими кислотами, сахаром, клетчаткой.		1
	в) Например: борщ, витаминный салат, морковные котлеты и т.д.		1
5.	а) картофель		1
	б) драники, картофельное пюре, вареники с картофелем		1
6.	ручной, ножной и электрический приводы		1
7.	<div></div> <p>б)  а) накладной шов с закрытым срезом</p>		а) 1 б) 1
8.	а) лён		1
	б) Б		1
9.	Яркий рисунок, мелкие дефекты ткани (узелки с изнаночной стороны), по ткацкому переплетению (по кромке).		1
10.	а) прачка		1
	б) стиральная машина		1
11.	1. Швея. 2. Повар. 3. Модельер (дизайнер одежды).		1
12.	утюг		1
13.	гжель		1
14.	вязание		1
15.	Творческое задание		1
	а) например, печенье, какао.		
	б) печенье (возможно перечисление продуктов для приготовления печенья), молоко, какао-порошок, сахар.		1
	в) ковш для молока и кастрюля (возможно перечисление оборудования для приготовления печенья).		1
	г) Технология приготовления какао: 1. Вскипятить молоко. 2. В другой кастрюле смешать какао-порошок и сахар (на 6–8 г какао-порошка 2–3 чайные ложки сахарного песка). 3. Добавить в смесь немного молока, размешать, чтобы не было комочков, затем влить оставшееся молоко. 4. Поместить кастрюлю на плиту, довести смесь до кипения и снять с огня. 5. Разлить какао в чашки, подать в горячем или холодном виде.		2
	д) Возможен такой вариант сервировки: <div></div> <p align="center">или</p> <div></div>		2

