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

№ п/п	ОТВЕТЫ	Баллы
	Общие вопросы	
1	а) флегматик, б) холерик, в) меланхолик, г) сангвиник	1
2	а	1
3	г, е	1
4	Профессия	1
5	г	1
	Специальные вопросы	
6	б	1
7	б	1
8	Витамин С (аскорбиновая кислота)	1
9	1 – инжир; 2 –айва; 3 – хурма; 4 - персик	1
10	в	1
11	б	1
12	1– в; 2 – и; 3 – е; 4 – ж; 5 – б; 6 – а; 7 – з; 8 – д; 9 – г.	1
13	1- шпулька; 2- пружина натяжной нити; 3- корпус; 4- установочный палец; 5- защёлка; 6 винт; 7- прорезь.	1
14	1- в; 2- б; 3- г; 4- а.	1
15	Традиционный, авангардный, спортивный, романтичный, диско, этнический, фольклорный, унисекс, стиль Шанель, гранж, кежуол, гламур и др.	1
16	Обработка кармана в рамку	1
17	Технологические свойства тканей	1
18	Прочность на разрыв	1
19	1лук –репчатый; 2 лук-порей; 3 лук-лизун; 4 лук-батун	1
20	1- социальная сфера; 2 – человек художественный образ	1

	Кейс – задача (творческого задания)	
1	Ингредиенты: Морковь, свинина, репчатый лук, рис, растительное масло, соль, специи для плова, чеснок.	2
2	Инструменты и оборудование, которые потребуются для приготовления плова. Мелкое сито, кастрюля с толстым дном и стенками или казан, нож, ложка, газовая или электрическая плита.	1
3	Технология приготовление классического плова. 1.Мясо вымыть, обсушить, разрезать на кусочки. 2.Очистить, помыть и нарезать тонкими полукольцами репчатый лук. 3.Морковь очистить, помыть и нарезать соломкой. 4. Разогреть казанок. Налить растительное масло. Хорошо его прожарить. Выложить подготовленный лук. Жарить до золотистого цвета около 5–7 минут, помешивая. 5.Выложить подготовленное мясо. Все готовить до состояния, когда мясо покроется зажаренной корочкой, около 10 минут. 6.Затем добавить морковь. Обжарить все вместе, помешивая, 3–5 минут. 7.Вскипятить чайник. Обжаренные овощи и мясо залить кипятком (вода должна покрывать мясо с овощами где-то на 2 см). Посолить, поперчить, добавить специи для плова. Варить на среднем огне 20 минут. 8.Положить рис, в серединку поместить головку чеснока. Долить воды так, чтобы она покрывала рис выше на 2 см. Варить плов на максимальном огне без крышки почти до полного испарения жидкости, около 10–15 минут. 9.Как только вода испарится, сделать минимальный огонь. В плове сделать несколько отверстий ручкой ложки. Накрыть крышкой и оставить плов со свининой упариваться на 15 минут.	2
	Практическое задание «Описание модели по ее эскизу»	
1	Описание представленной модели. 1. Платье летнее. 2. Из хлопчатобумажной ткани, бязь, поплин… 3.Прямого силуэта, отрезное по линии талии, приталенное поясом. 4.Рукав цельнокроеный короткий. 5.По низу рукава – отложные манжеты, фиксируемые патами. 6. Воротник отложной с отрезной стойкой. 7.Застежка центральная, потайная (супатная) на петлях и пуговицах. 8.По линии талии – кожаный ремень.	5
	Итого:	**30**