

Ы ШКОЛЬНИКОВ

11-02

Баллов творческого проекта (50 баллов)		
Оценка изделия	Защита проекта	
0	00	13

критериев, которые оказывают влияние на сьерера.

измена колемата, подбурасяа срмаа а под интервер. зетывыена.



встраиваемый светильник



маны активидии, чьей исторической родиной причине его порой называют китайским зомм современным названием он обязан еру А. Эллисону, который «подарил» ему это с одноименной новозеландской птичкой. В хорошо сочетается с мясом, рыбой и юльзуют как основу для приготовления аполнение для разнообразных десертов и как юдаря своему яркому насыщенному зеленому цвету этот плод – популярный элемент для украшения тортов и мороженого. Что это за плод?

Ответ: манго.

7. Заполните таблицу в соответствии с видом обработки пищевых продуктов: очисткой, поваренной солью, квашением, сахаром, вывариванием, шпигованием, формованием, маринованием.

Химическая обработка пищевых продуктов	Физическая обработка пищевых продуктов
поваренная соль, квашение, варенье, варенье, маринование.	очистка, сахар, шпигование, фарширование.

05

8. Без какой крупы не сварить гурьевской каши?



1



а) пшено

б) манка



в) гречка

г) рис

23 ноября 2019 года

Ставропольский край
Муниципальный этап всероссийской олимпиады школьников
2019/2020 учебного года

Работа по

ученика (цы) II класса
муниципального казённого общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 5»
Грачевского муниципального района

Свердловская Катерина Сергеевна
(ФИО полностью)

Наставник Защева Ирина Викторовна
(ФИО полностью)

Шифр

10-01

Ставропольский край
Муниципальный этап всероссийской олимпиады школьников
2019/2020 учебного года

Работа по

ученика (цы) 10 класса
муниципального казённого общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 5»
Грачевского муниципального района

Кочан Жемми Александровна

(ФИО полностью)

Наставник Забужва Ирина Викторовна

(ФИО полностью)

___ ноября 2019 года

КОЛЬНИКОВ

10-01

Оценки	
Оценка изделия	222
Защита проекта	13

критериев, которые оказывают влияние на



встраиваемый
светильник

аны активнее, чьей исторической родиной
причине его порой называют китайским
ном современным названием он обязан
ру А. Эллисону, который «подарил» ему это
с одноименной новозеландской птичкой. В
орошо сочетается с мясом, рыбой и
морепродуктами. Его используют как основу для приготовления
деликатесных соусов, как наполнение для разнообразных десертов и как
салатный ингредиент. Благодаря своему яркому насыщенному зеленому
цвету этот плод – популярный элемент для декорирования различных
блюд, особенно тортов и мороженого. Что это за плод?

Ответ: манка

7. Заполните таблицу в соответствии с видом обработки пищевых
продуктов: очисткой, поваренной солью, квашением, сахаром,
вывариванием, шпигованием, формованием, маринованием.

Химическая обработка пищевых продуктов	Физическая обработка пищевых продуктов

8. Без какой крупы не сварить гурьевской каши?



а) пшено

б) манка

в) гречка

г) рис

Шифр 10-03

Ставропольский край
Муниципальный этап всероссийской олимпиады школьников
2019/2020 учебного года

Работа по

ученика (цы) 10 класса
муниципального казённого общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 8»
Грачевского муниципального района

Фрашова Анна Александровна
(ФИО полностью)

Наставник Захарова Валентина Михайловна
(ФИО полностью)

23 ноября 2019 года

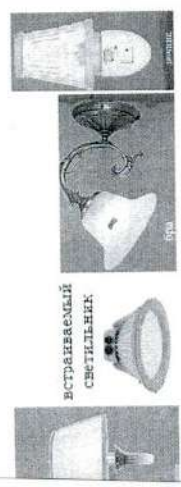
ШКОЛЬНИКОВ

10-03

баллов	ворческого проекта (50 баллов)	
ка	Оценка изделия	Защита проекта
льшой	<u>20</u>	<u>13</u>
шки		
кта		

ригтериев, которые оказывают влияние на
ьера.

машино строительство



аны актинидии, чьей исторической родиной
причине его порой называют китайским
ым современным названием он обязан
ру А. Эллисону, который «подарил» ему это
с олноименной новозеландской птичкой. В
орошо сочетается с мясом, рыбой и
ельзуют как основу для приготовления
деликатесных соусов, как наполнение для разнообразных десертов и как
салатный ингредиент. Благодаря своему яркому насыщенному зеленому
цвету этот плод – популярный элемент для декорирования различных
блюдов, особенно тортов и мороженого. Что это за плод?

Ответ: киви

7. Заполните таблицу в соответствии с видом обработки пищевых
продуктов: очисткой, поваренной солью, квашением, сахаром,
вывариванием, шпигованием, формированием, маринованием.

Химическая обработка пищевых продуктов <u>поваренной солью, на- маринованной, мари- нованной, мари- нованной</u>	Физическая обработка пищевых продуктов <u>огоневой ферментации, маринованной</u>
--	--

8. Без какой крупы не сварить гурьевской каши?



СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ
МАЛАЛЬНЫЙ ЭТАП ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ШКОЛЬНИКОВ
2019/20 УЧЕБНОГО ГОДА
ТЕХНОЛОГИЯ (Девушки)

10-03

Класс	Время* (мин)	Всего баллов	Общее количество баллов					
			Практика (40 баллов)		Оценка творческого проекта (50 баллов)			
			Тесты	Моделирование	Практическое задание	Оценки пояснительной записки проекта	Оценка изделия	Защита проекта
10	210	86	160	2	20	15	20	13

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ: Труш Светлана Владимировна

ЧЛЕНЫ ЖЮРИ: Пахомова Валентина Михайловна
 Семилукова Татьяна Васильевна
 Бородина Наталья Васильевна

теория решения изобретательских задач	создаются новые принципы действия и способы воплощения этих принципов в конструкциях инженерных объектов
4	Конструирование
Г	разработка подробной схемы выполнения задуманного объекта (системы) и рабочих чертежей всех деталей и отдельных частей.

Ответ: 1 - В, 2 - А, 3 - Б, 4 - Г

2. Система «высокотехнологичная коммуникация» — это высокотехнологичная система, позволяющая объединить все коммуникации в одну и поставить её под управление интеллекта, программируемого и настраиваемого под все потребности и пожелания хозяина.

3. Смазочные материалы применяются в механизмах машин а) для уменьшения износа поверхностей деталей б) для улучшения скольжения деталей в) для увеличения прочности деталей г) для уменьшения температуры трущихся поверхностей

4. Участок электрической цепи состоит из 4 ламп, соединенных последовательно. При включении напряжения одна лампа перегорела. Сколько ламп останется гореть?

- а) три
 б) две
 в) одна
 г) ни одной

ритериев, которые оказывают влияние наьера.

ма или количеством лампы



аны актинидии, чьей исторической родиной причине его порой называют китайским юним современным названием он обязан ру А. Эллисону, который «полярис» ему это с одноименной новозеландской птичкой. В хорошо сочетается с мясом, рыбой и используют как основу для приготовления деликатесных соусов, как наполнение для разнообразных десертов и как салатный ингредиент. Благодаря своему яркому насыщенному зеленому цвету этот плод — популярный элемент для декорирования различных блюд, особенно тортов и мороженого. Что это за плод?

Ответ: киви

7. Заполните таблицу в соответствии с видом обработки пищевых продуктов: очисткой, поваренной солью, квашением, сахаром, вывариванием, шингованием, формированием, маринованием.

Химическая обработка пищевых продуктов <u>испаренной солью, квашением, сахаром, вывариванием, шингованием, маринованием</u>	Физическая обработка пищевых продуктов <u>очисткой, поваренной солью, квашением, сахаром, вывариванием, шингованием, формированием, маринованием</u>
--	---

8. Без какой крупы не сварить гурьевской каши?



- а) пшено
 б) манка
 в) гречка
 г) рис

ШКОЛЬНИКОВ

11-01

Ставропольский край
Муниципальный этап всероссийской олимпиады школьников
2019/2020 учебного года

ТОВ	уческого проекта (50 баллов)	
Оценка изделия	Защита проекта	
20	13	

Работа по

ученика (цы) 11 класса
муниципального казённого общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №7»
Гратчевского муниципального района

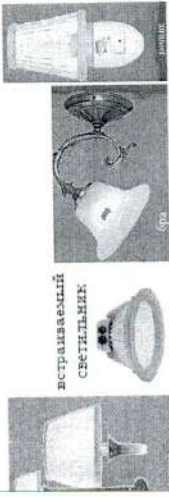
(ФИО полностью)

Дмитрий Илья Шамов

Наставник Татьяна Наталья Васильевна
(ФИО полностью)

22 ноября 2019 года

критериев, которые оказывают влияние на гурьера.



ианы актинидии, чьей исторической родиной причине его порой называют китайским воим современным названием он обязан еру А. Эллисону, который «подарил» ему это с одноименной новозеландской птичкой. В хорошо сочетается с мясом, рыбой и пользуют как основу для приготовления деликатесных соусов, как наполнение для разнообразных десертов и как салатный ингредиент. Благодаря своему яркому насыщенному зеленому цвету этот плод – популярный элемент для декорирования различных блюд, особенно тортов и мороженого. Что это за плод?

Ответ:

7. Заполните таблицу в соответствии с видом обработки пищевых продуктов: очисткой, поваренной солью, квашением, сахаром, вывариванием, шпигованием, формованием, маринованием.

Химическая обработка пищевых продуктов <i>квашеный вываривание маринование</i>	Физическая обработка пищевых продуктов <i>очистка формование</i>
---	---

8. Без какой крупы не сварить гурьевской каши?



а) пшено



б) манка



в) гречка



г) рис

1

Шифр

9-03

Ставропольский край

Муниципальный этап всероссийской олимпиады школьников
2019/2020 учебного года

Работа по

ученика (цы) 2 класса

муниципального казённого общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №2»
Грачевского муниципального района

Ирина Викторовна
(ФИО полностью)

Наставник Самсонова Татьяна Ю. Васильевна
(ФИО полностью)

13 ноября 2019 года

КОЛЬНИКОВ

9-03

Оценка изделия		16
Защита проекта		10
Итого: 26		

Оценки за выполнение задания

ожду микроэлементами и функцией, которую

ствует в работе щитовидной железы
ствует в построении костной ткани
улирует водный обмен
мализует состав крови

2. 3. а 4. б

верную последовательность приготовления



(2)



(3)



(4)



(5)



(6)

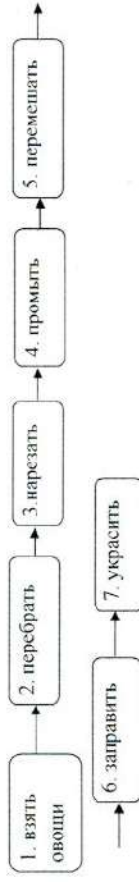
а) 2, 5, 4, 3, 1, 6 б) 5, 2, 4, 3, 1, 6

б) 5, 2, 4, 3, 6, 1 г) 5, 2, 3, 4, 1, 6

7. Вставьте пропущенные слова, используя слова для справок.

Сибирские котлеты, итальянские фарши, украинские пельмени, узбекские манты, белорусские вареники
Слова для справок: колдуны; вареники; пельмени; манты; ravioli.

8. Какие действия в цепочке приготовления салата из сырых овощей необходимо поменять местами?



а) 3-4, 6-7 б) 2-4, 5-6 в) 3-4, 5-6 г) 2-3, 6-7

СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ
II ЭТАП ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ШКОЛЬНИКОВ
2019/20 УЧЕБНОГО ГОДА
ТЕХНОЛОГИЯ (Девушки)


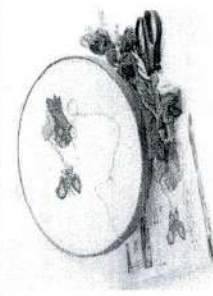
9-03

Время* (мин)	Всего баллов	Общее количество баллов		
		Тесты	Практика (40 баллов)	Оценка творческого проекта (50 баллов)
9:20	22	8	18	10

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ: Труш Светлана Владимировна
 ЧЛЕНЫ ЖЮРИ: Пахомова Валентина Михайловна
 Семилукова Татьяна Васильевна
 Бородина Наталья Васильевна

- а) розетка
 б) вилка

4. Ниже на рисунках приведены оборудование и инструменты для вышивания. Проанализируйте достоинства и недостатки современного оборудования. Запишите результаты в таблицу.

 Современная вышивальная машина	 Игла, нитка
--	---

Достоинства современного оборудования Более высокая скорость вышивания, наличие функций, например, вышивка по картине, автоматическое натяжение нитки, вышивка по выкройке.	Недостатки современного оборудования Загрязнение иглы, вышивание не так качественно.
--	---

жду микроэлементами и функцией, которую
 ствует в работе шитовой желез
 ствует в построении костной ткани
 улирует водный обмен
 мализует состав крови

3 - а 4 - б

верную последовательность приготовления



(2)



(3)



(6)



(5)

1

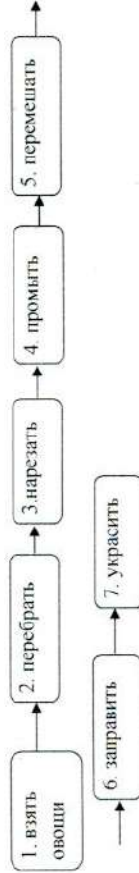
- а) 2, 5, 4, 3, 1, 6
 б) 5, 2, 4, 3, 6, 1
 в) 5, 2, 4, 3, 1, 6
 г) 5, 2, 3, 4, 1, 6

7. Вставьте пропущенные слова, используя слова для справок.

Сибирские калдуны, итальянские пельмени, украинские вареники, узбекские манты, белорусские вареники
 Слова для справок: калдуны; вареники;пельмени; манты; ravioli.

0

8. Какие действия в запечке приготовления салата из сырых овощей необходимо поменять местами?



- а) 3-4, 6-7
 б) 2-4, 5-6
 в) 3-4, 5-6
 г) 2-3, 6-7

1

0

Шифр

9-01

Ставропольский край
Муниципальный этап всероссийской олимпиады школьников
2019/2020 учебного года

Работа по

ученика (цы) 9 класса
муниципального казённого общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №4»
Грачевского муниципального района

Кобанской Эвгенармы
(ФИО полностью)
Комарниченко

ставник Ступин Светлана Владимировна
(ФИО полностью)

20 ноября 2019 года

ЛЬНИКОВ

9-01

кого проекта (50баллов)	
Оценка изделия	Защита проекта
18	13

между микроэлементами и функцией, которую

аствует в работе шитовидной железы
аствует в построении костной ткани
гулирует водный обмен
рмализует состав крови

3-в 4-в

верную последовательность приготовления



(2)



(3)



(4)



(5)



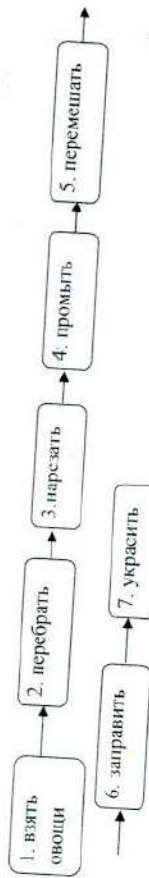
(6)

- а) 2, 5, 4, 3, 1, 6
- б) 5, 2, 4, 3, 6, 1
- в) 5, 2, 4, 3, 1, 6
- г) 5, 2, 3, 4, 1, 6

7. Вставьте пропущенные слова, используя слова для справок.

Сибирские пельмени, итальянские лаванна, украинские манты,
узбекские кашары, белорусские вареники, украинские вареники
Слова для справок: колдуны, вареники, пельмени, манты, рабылю.

8. Какие действия в цепочке приготовления салата из сырых овощей необходимо поменять местами?



- а) 3-4, 6-7
- б) 2-4, 5-6
- в) 3-4, 5-6

СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАИ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЭТАП ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ШКОЛЬНИКОВ
2019/20 УЧЕБНОГО ГОДА
ТЕХНОЛОГИЯ (Девушки)

9-01

Класс	Время* (мин)	Всего баллов	Общее количество баллов					
			Тесты	Практика (40 баллов)	Оценка творческого проекта (50 баллов)			
9	210	83	75	0	15	12	18	13

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ: Труш Светлана Владимировна

ЧЛЕНЫ ЖЮРИ: *Ирина* Пахомова Валентина Михайловна
Семилукова Татьяна Васильевна
Бородина Наталья Васильевна

4. Дать электроробора для подключения к источнику электроэнергии:

- а) розетка
 б) вилка
 в) предохранитель
 г) выключатель

4. Ниже на рисунках приведены оборудование и инструменты для вышивания. Проанализируйте достоинства и недостатки современного оборудования. Запишите результаты в таблицу.

Современная вышивальная машина	Пальцы, игла
<p>Достоинства современного оборудования</p> <p><i>вышивать</i> <i>экономит на работе</i></p>	<p>Недостатки современного оборудования</p> <p><i>занимает много времени</i></p>

между микроэлементами и функцией, которую

активирует в работе щитовидной железы
 активирует в построении костной ткани
 регулирует водный обмен
 нормализует состав крови

3. *a* *b* *c* *d*

верную последовательность приготовления



(2)



(3)



(4)



(5)



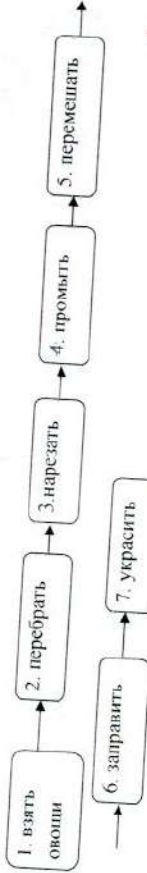
(6)

- а) 2, 5, 4, 3, 1, 6
 б) 5, 2, 4, 3, 6, 1
 в) 5, 2, 4, 3, 1, 6
 г) 5, 2, 3, 4, 1, 6

7. Вставьте пропущенные слова, используя слова для справок.

Сибирские *пельмени*, итальянские *макены*, украинские *вареники*, белорусские *вареники*
 Слова для справок: *колдуны*; *вареники*; *пельмени*; *манты*; *равтолы*.

8. Какие действия в цепочке приготовления салата из сырых овощей необходимо поменять местами?



- а) 3-4, 6-7
 б) 2-4, 5-6
 в) 3-4, 5-6
 г) 2-3, 6-7

Шифр 9-04

Ставропольский край
Муниципальный этап всероссийской олимпиады школьников
2019/2020 учебного года

Работа по

ученика (цы) 9 класса
муниципального казённого общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №2»
Грачевского муниципального района

Фуровой Юша Денисовна
(ФИО полностью)

Наставник Самойлова Татьяна Васильевна
(ФИО полностью)

23 ноября 2019 года

ШКОЛЬНИКОВ

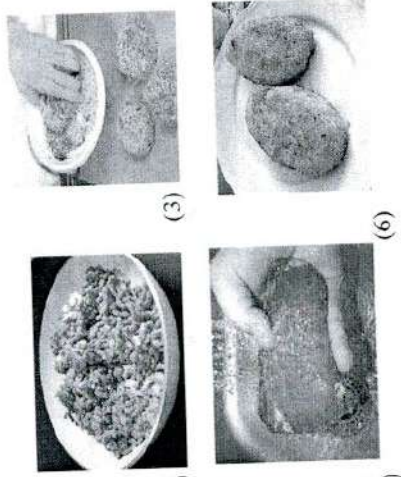
9-04

Имя	Оценка изделия	Защита проекта
<u>9</u>	<u>6</u>	<u>13</u>

жду микроэлементами и функцией, которую
ствует в работе шитовидной железы
ствует в построении костной ткани
улирует водный обмен
мализует состав крови

3 - б 4 - а

верную последовательность приготовления

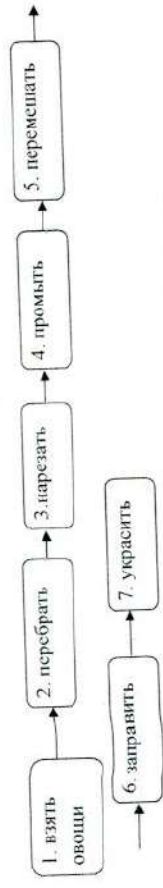


- а) 2, 5, 4, 3, 1, 6
- б) 5, 2, 4, 3, 6, 1
- в) 5, 2, 4, 3, 1, 6
- г) 5, 2, 3, 4, 1, 6

7. Вставьте пропущенные слова, используя слова для справок:

Сибирские вареники, итальянские равиоли, украинские кошички, узбекские манты, белорусские пельмени.
Слова для справок: колдуны; вареники; пельмени; манты; ravioli.

8. Какие действия в цепочке приготовления салата из сырых овощей необходимо поменять местами?



- а) 3-4, 6-7
- б) 2-4, 5-6
- в) 3-4, 5-6
- г) 2-3, 6-7

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ
ПОСЛЕДНИЙ ЭТАП ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ШКОЛЬНИКОВ
2019/20 УЧЕБНОГО ГОДА
ТЕХНОЛОГИЯ (Девушки)**

9-04

Класс	Время* (мин)	Всего баллов	Общее количество баллов					
			Практика (40 баллов)		Оценка творческого проекта (50 баллов)			
			Тесты	Моделирование	Практическое задание	Оценка пояснительной записки проекта	Оценка изделия	Защита проекта
9	20	66	19	8	20	10	6	13

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ: Труш Светлана Владимировна

ЧЛЕНЫ ЖЮРИ: Пахомова Валентина Михайловна
Семилюкова Татьяна Васильевна
Бородина Наталья Васильевна

- а) розетка
б) вилка
в) предохранитель
г) выключатель

4. Ниже на рисунках приведены оборудование и инструменты для вышивания. Проанализируйте достоинства и недостатки современного оборудования. Запишите результат в таблицу.

Современная вышивальная машина	Пальцы, игла
<p>Достоинства современного оборудования</p> <p><u>быстрая обработка</u></p>	<p>Недостатки современного оборудования</p> <p><u>качественная строчка</u></p>

между микроэлементами и функцией, которую
активирует в работе шитовидной железы
активирует в построении костной ткани
углеводный обмен
рмализует состав крови

2. 3-б-4-а

и верную последовательность приготовления



(2)



(3)



(4)



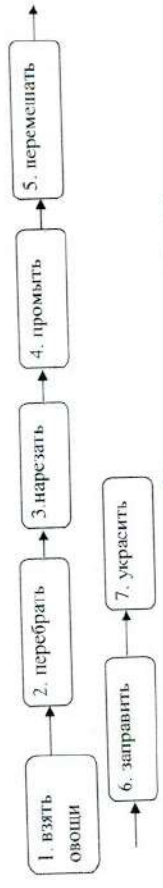
(5)

- а) 2, 5, 4, 3, 1, 6
б) 5, 2, 4, 3, 6, 1
- в) 5, 2, 4, 3, 1, 6
г) 5, 2, 3, 4, 1, 6

7. Вставьте пропущенные слова, используя слова для справок.

Сибирские вареники, итальянские паванчи, украинские калужки, узбекские манты, белорусские пачыткі
Слова для справок: колдуны; вареники; пельмени; манты; равиоли.

8. Какие действия в цепочке приготовления салата из сырых овощей необходимо поменять местами?



- а) 3-4, 6-7
б) 2-4, 5-6
в) 3-4, 5-6
г) 2-3, 6-7

Шифр

9-05

Ставропольский край

Муниципальный этап всероссийской олимпиады школьников
2019/2020 учебного года

Работа по

ученика (цы) 9 класса
муниципального казённого образовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №8»
Гречевского муниципального района

Дарья Александровна Казимировна
(ФИО полностью)

Наставник Симонова Анна Васильевна
(ФИО полностью)

23 ноября 2019 года

СОЛЬНИКОВ

9-05

Оценки проекта (50 баллов)	
Оценка изделия	Защита проекта
<u>20</u>	<u>13</u>

жду микроэлементами и функцией, которую

ствует в работе щитовидной железы
ствует в построении костной ткани
лирует водный обмен
мализует состав крови

3 - а 4 - 2

верную последовательность приготовления



(1)



(2)



(3)



(4)



(5)

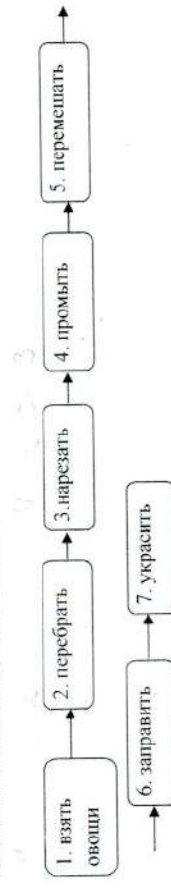
- а) 2, 5, 4, 3, 1, 6
- б) 5, 2, 4, 3, 6, 1

- в) 5, 2, 4, 3, 1, 6
- г) 5, 2, 3, 4, 1, 6

7. Вставьте пропущенные слова, используя слова для справок.

Сибирские пельмени, итальянские равиоли, украинские вареники, узбекские кыстыл, белорусские кадуны
Слова для справок: колдуны; вареники; пельмени; манты; ravioli.

8. Какие действия в цепочке приготовления салата из сырых овощей необходимо поменять местами?



- а) 3-4, 6-7
- б) 2-4, 5-6
- в) 3-4, 5-6
- г) 2-3, 6-7

СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЭТАП ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ШКОЛЬНИКОВ
2019/20 УЧЕБНОГО ГОДА
ТЕХНОЛОГИЯ (Девушки)

9-05

Класс	Время* (мин)	Всего баллов	Общее количество баллов			Оценка защитного проекта	Защита проекта	
			Тесты	Практическое задание	Оценка пояснительной записки проекта			
9	20	90	18	7	18	14	20	13

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ: Труш Светлана Владимировна
 ЧЛЕНЫ ЖЮРИ: Пахомова Валентина Михайловна
 Семилукова Татьяна Васильевна
 Бородина Наталья Васильевна

вилка

г) выключатель

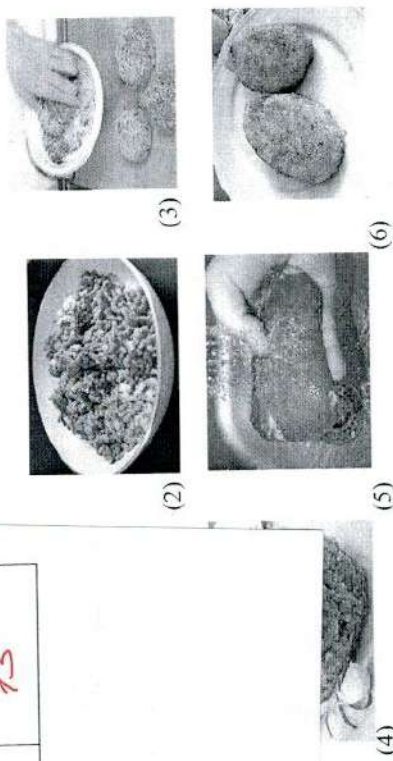
4. Ниже на рисунках приведены оборудование и инструменты для вышивания. Проанализируйте достоинства и недостатки современного оборудования. Запишите результаты в таблицу.

Современная вышивальная машина	Пяльцы, игла
<p>Достоинства современного оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) экономичнее времени 2) экономичнее ткани 3) не требует вышивки вручную 	<p>Недостатки современного оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) экономичнее времени 2) экономичнее ткани 3) не требует вышивки вручную

жду микроэлементами и функцией, которую ствует в работе шитовидной железы ствует в построении костной ткани улирует водный обмен мализует состав крови

3-а 4-2

верную последовательность приготовления

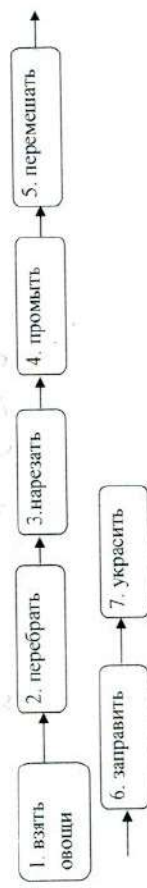


- а) 2, 5, 4, 3, 1, 6
 б) 5, 2, 4, 3, 6, 1
 в) 5, 2, 4, 3, 1, 6
 г) 5, 2, 3, 4, 1, 6

7. Вставьте пропущенные слова, используя слова для справок.

Сибирские салатики, итальянские салатини, украинские вареники, узбекские каштан, белорусские каштан
 Слова для справок: колдуны; вареники; пельмени; манты; равиоли.

8. Какие действия в цепочке приготовления салата из сырых овощей необходимо поменять местами?



- а) 3-4, 6-7
 б) 2-4, 5-6
 в) 3-4, 5-6
 г) 2-3, 6-7

Шифр 8-01

Муниципальный этап всероссийской олимпиады школьников
2019/2020 учебного года

Работа по

ученика (цы) 8 класса
муниципального казённого общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №8» г.
Грачевского муниципального района

Фокгарева Вера Николаевна
(ФИО полностью)

Ученик Фокгарева Наталья Александровна
(ФИО полностью)

23 ноября 2019 года

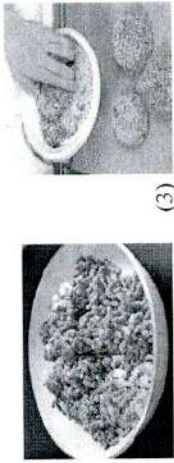
ШКОЛЬНИКОВ

Шифр <u>8-01</u>		
Имя	Оценка изделия	Защита проекта
<u>Наталья</u>	<u>20</u>	<u>12</u>

находятся между микроэлементами и функцией, которую выполняют в работе шитовидной железы
находятся в построении костной ткани
регулирует водный обмен
нормализует состав крови

а) 3-2, 4-6

и верную последовательность приготовления



(2)



(3)



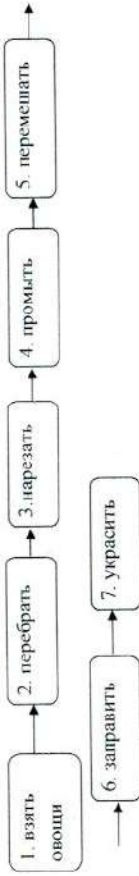
(4)

- а) 2, 5, 4, 3, 1, 6 б) 5, 2, 4, 3, 1, 6
в) 5, 2, 4, 3, 6, 1 г) 5, 2, 3, 4, 1, 6

7. Вставьте пропущенные слова, используя слова для справок.

Сибирские пельмени, итальянские равиоли, украинские вареники, белорусские вареники
Слова для справок: колдуны; вареники; пельмени; манты; ravioli.

8. Какие действия в цепочке приготовления салата из сырых овощей необходимо поменять местами?



- а) 3-4, 6-7 б) 2-4, 5-6 в) 3-4, 5-6 г) 2-3, 6-7

СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ
II ЭТАП ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ШКОЛЬНИКОВ
2019/20 УЧЕБНОГО ГОДА
ТЕХНОЛОГИЯ (Девушки)

8-01

Время* (мин)	Всего баллов	Тесты	Общее количество баллов				
			Практика (40 баллов)	Оценка творческого проекта (50 баллов)	Защита проекта		
210	70	15	0	15	8	20	12

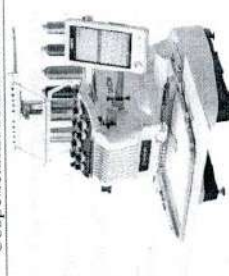
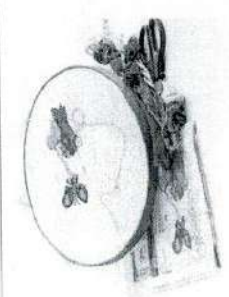
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ: Труш Светлана Владимировна

ЧЛЕНЫ ЖЮРИ: Пахомова Валентина Михайловна
Семилокова Татьяна Васильевна
Бородина Наталья Васильевна

- а) розетка
 б) вилка

- в) предохранитель
 г) выключатель

4. Ниже на рисунках приведены оборудование и инструменты для вышивания. Проанализируйте достоинства и недостатки современного оборудования. Запишите результат в таблицу.

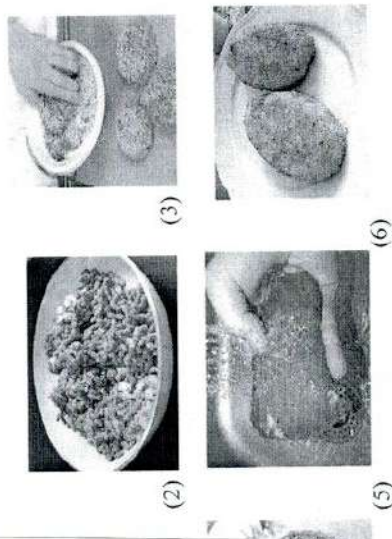
 Современная вышивальная машина	 Игла, нитка
--	---

Достоинства современного оборудования <u>Время работы</u> <u>качественнее</u>	Недостатки современного оборудования <u>маленькая скорость</u> <u>сложным образом</u> <u>при неправильном</u> <u>использовании иглы</u>
---	---

между микроэлементами и функцией, которую
 аствует в работе щитовидной железы
 аствует в построении костной ткани
 гулирует водный обмен
 рмализует состав крови

а) 3-2, 4-6

а верную последовательность приготовления

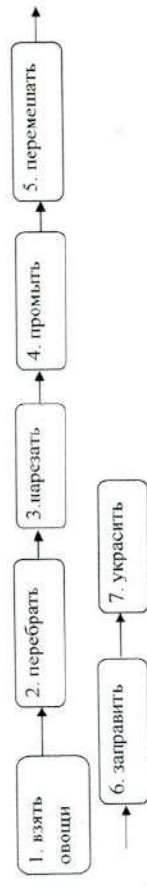


- а) 2, 5, 4, 3, 1, 6
 б) 5, 2, 4, 3, 6, 1
- в) 5, 2, 4, 3, 1, 6
 г) 5, 2, 3, 4, 1, 6

7. Вставьте пропущенные слова, используя слова для справок.

Сибирские пельмени, итальянские равиоли, украинские пельмени, узбекские макаронь, белорусские вареники
 Слова для справок: колдуны; вареники; пельмени; манты; равиоли.

8. Какие действия в цепочке приготовления салата из сырых овощей необходимо поменять местами?



- а) 3-4, 6-7 б) 2-4, 5-6 в) 3-4, 5-6 г) 2-3, 6-7

8-08

Шифр

Ставропольский край
Муниципальный этап всероссийской олимпиады школьников
2019/2020 учебного года

Работа по

ученика (цы) 8 класса
муниципального казённого общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №8»
Грачевского муниципального района

Федоровна Виктория Максимовна
(ФИО полностью)

Наставник Лаврова Валентина Александровна
(ФИО полностью)

28 ноября 2019 года

ДЫ ШКОЛЬНИКОВ

8-08

о баллов	Защита проекта	Оценка изделия	Защита проекта
15	22	13	

жду микроэлементами и функцией, которую
ствует в работе шитовидной железы
ствует в построении костной ткани
лирует водный обмен
мализует состав крови

3 - 0 4 - 8 0,5

верную последовательность приготовления



(3)



(2)



(6)



(5)



(4)

- а) 2, 5, 4, 3, 1, 6
- б) 5, 2, 4, 3, 6, 1
- в) 5, 2, 4, 3, 1, 6
- г) 5, 2, 3, 4, 1, 6

7. Вставьте пропущенные слова, используя слова для справок.

Сибирские кнудня, итальянские редьколл, украинские жолдыши,
 Узбекские селемля, белорусские вареники,
 Слова для справок: колдуны; вареники; пельмени; манты; равиоли.

8. Какие действия в цепочке приготовления салата из сырых овощей необходимо поменять местами?



6. заправить → 7. украсить

- а) 3-4, 6-7
- б) 2-4, 5-6
- в) 3-4, 5-6
- г) 2-3, 6-7

05

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ
ФИНАЛЬНЫЙ ЭТАП ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ШКОЛЬНИКОВ
2019/20 УЧЕБНОГО ГОДА
ТЕХНОЛОГИЯ (Девушки)**

8-08

Класс	Время* (мин)	Всего баллов	Общее количество баллов		
			Тесты	Практика (40 баллов)	Оценка творческого проекта (50 баллов)
8	210	81	11	20	15
					22
					13

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ: Труш Светлана Владимировна

ЧЛЕНЫ ЖЮРИ:

Пахомова Валентина Михайловна
Семилукова Татьяна Васильевна
Бородина Наталья Васильевна

вб) вилка

г) выключатель

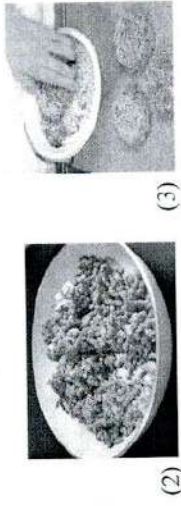
4. Ниже на рисунках приведены оборудование и инструменты для вышивания. Проанализируйте достоинства и недостатки современного оборудования. Запишите результат в таблицу.

Современная вышивальная машина	Пяльца, игла
<p>Достоинства современного оборудования</p> <p>1. удобнее пользоваться, чем старое 2. можно использовать разные виды ниток 3. можно использовать разные виды тканей 4. можно использовать разные виды вышивки</p>	<p>Недостатки современного оборудования</p> <p>1. вышивка получается не такой красивой, как старая 2. вышивка получается не такой прочной 3. вышивка получается не такой долговечной</p>

жду микроэлементами и функцией, которую
ствует в работе шитвидной железы
ствует в построении костной ткани
улирует волный обмен
мализует состав крови

3-е, 4-е, 8-е, 0,5

верную последовательность приготовления



(2)



(3)



(4)



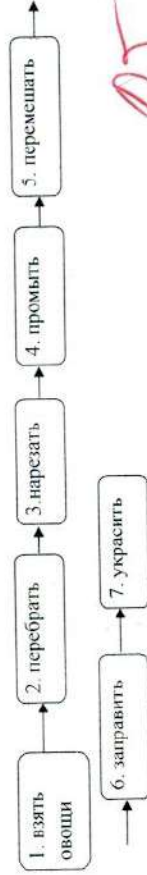
(5)

а) 2, 5, 4, 3, 1, 6	в) 5, 2, 4, 3, 1, 6
б) 5, 2, 4, 3, 6, 1	г) 5, 2, 3, 4, 1, 6

7. Вставьте пропущенные слова, используя слова для справок.

Сибирские пельмени, итальянские равиоли, украинские вареники, белорусские вареники
Слова для справок: калдуны; вареники; пельмени; манты; равиоли.

8. Какие действия в порядке приготовления салата из сырых овощей необходимо поменять местами?



а) 3-4, 6-7 б) 2-4, 5-6 в) 3-4, 5-6 г) 2-3, 6-7

0,5

Шифр 8-03

Муниципальный этап всероссийской олимпиады школьников
2019/2020 учебного года

Ставропольский край

Муниципальный этап всероссийской олимпиады школьников
2019/2020 учебного года

Работа по Технологии

ученика (цы) 8 класса
муниципального казённого общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №57»
Гречевского муниципального района

Анастасия Александровна Сергеева
(ФИО полностью)

автор Семичурова Татьяна Васильевна
(ФИО полностью)

23 ноября 2019 года

ПРОЕКТ ШКОЛЬНИКОВ

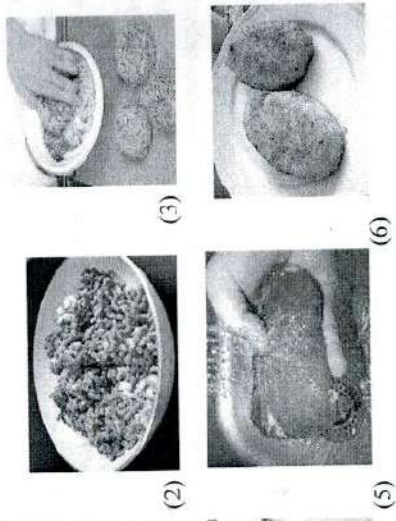
8-03

название проекта (50баллов)	
Оценка изделия	Защита проекта
22	13

жду микроэлементами и функцией, которую
 ствует в работе щитовидной железы
 ствует в построении костной ткани
 улирует водный обмен
 мализует состав крови

3 - 5 4 - 6

верную последовательность приготовления

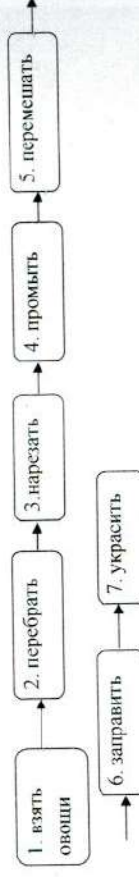


- а) 2, 5, 4, 3, 1, 6
- б) 5, 2, 4, 3, 6, 1
- в) 5, 2, 4, 3, 1, 6
- г) 5, 2, 3, 4, 1, 6

7. Вставьте пропущенные слова, используя слова для справок.

Сибирские пельмени, итальянские равиоли, украинские вареники, узбекские сардобы, белорусские мамысы
 Слова для справок: колдуны; вареники; пельмени; мамысы; ravioli.

8. Какие действия в цепочке приготовления салата из сырых овощей необходимо поменять местами?



- а) 3-4, 6-7
- б) 2-4, 5-6
- в) 3-4, 5-6
- г) 2-3, 6-7

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ
ФИНАЛЬНЫЙ ЭТАП ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ШКОЛЬНИКОВ
2019/20 УЧЕБНОГО ГОДА
ТЕХНОЛОГИЯ (Девушки)**

8-03

Класс	Время* (мин)	Всего баллов	Общее количество баллов		
			Тесты	Практика (40 баллов)	Оценка творческого проекта (50 баллов)
<i>8</i>	<i>210</i>	<i>95</i>	<i>8</i>	<i>18</i>	<i>15</i>
					<i>13</i>

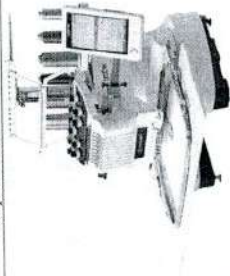
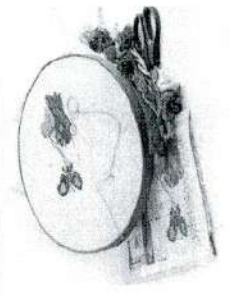
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ: *Труш Светлана Владимировна*

ЧЛЕНЫ ЖЮРИ:

Пахомова Валентина Михайловна
Семилукова Татьяна Васильевна
Бородина Наталья Васильевна

- а) розетка
б) вилка

4. Ниже на рисунках приведены оборудование и инструменты для вышивания. Проанализируйте достоинства и недостатки современного оборудования. Запишите результат в таблицу.

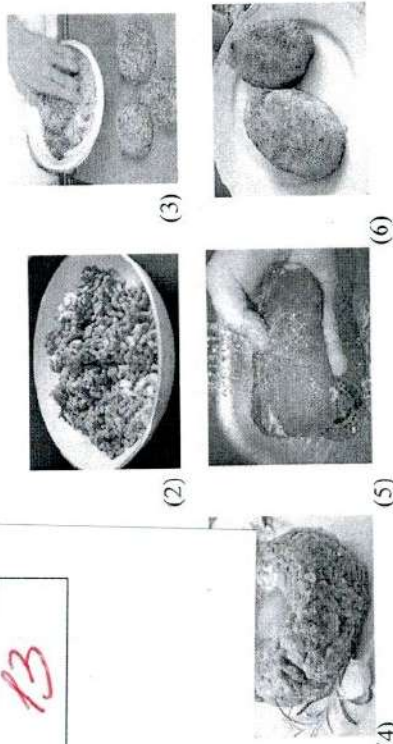
Современная вышивальная машина	Пальцы, игла
	

Достоинства современного оборудования	Недостатки современного оборудования

жду микроэлементами и функцией, которую
стает в работе шитовидной железы
стает в построении костной ткани
улирует водный обмен
мализует состав крови

3-Г 4-Б

верную последовательность приготовления

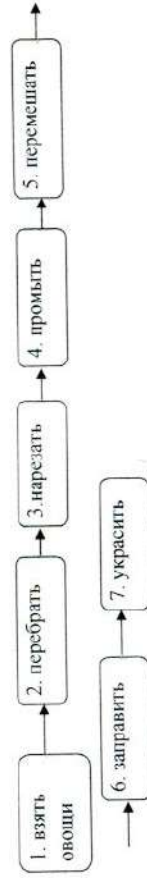


- а) 2, 5, 4, 3, 1, 6
б) 5, 2, 4, 3, 6, 1
в) 5, 2, 4, 3, 1, 6
г) 5, 2, 3, 4, 1, 6

7. Вставьте пропущенные слова, используя слова для справок.

Сибирские пельмени, итальянские пельмени, украинские вареники, узбекские кашкет, белорусские вареники.
Слова для справок: колдуны; вареники; пельмени; маиты; равиоли.

8. Какие действия в рецепте приготовления салата из сырых овощей необходимо поменять местами?



- а) 3-4, 6-7 б) 2-4, 5-6 в) 3-4, 5-6 г) 2-3, 6-7

СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ

ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ

Идифр

8-05

8-05

Муниципальный этап всероссийской олимпиады школьников
2019/2020 учебного года
Ставропольский край

Работа по

ученика (цы) 8 класса
муниципального казённого образовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №3»
Грачевского муниципального района

Григорьевой Валентины Павловны
(ФИО полностью)

Наставник Тарасова Валентина Михайловна
(ФИО полностью)

23 ноября 2019 года

ского проекта (50баллов)	
Оценка изделия	Защита проекта
19	10

жду микроэлементами и функцией, которую

ствует в работе щитовидной железы
ствует в построении костной ткани
улирует водный обмен
мализует состав крови

3 - 4 -

верную последовательность приготовления



(2)



(4)



(6)

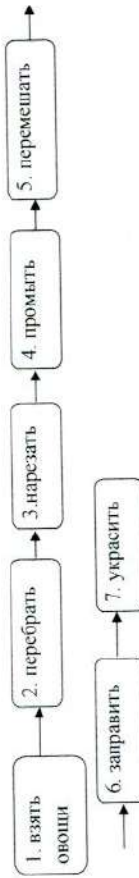
- а) 2, 5, 4, 3, 1, 6
б) 5, 2, 4, 3, 6, 1

- в) 5, 2, 4, 3, 1, 6
г) 5, 2, 3, 4, 1, 6

7. Вставьте пропущенные слова, используя слова для справок.

Сибирские пельмени, итальянские равиоли, украинские вареники, белорусские вареники, узбекские молдинки, слова для справок: колдуны; варейки; пельмени; манты; равиоли.

8. Какие действия в цепочке приготовления салата из сырых овощей необходимо поменять местами?



- а) 3-4, 6-7 б) 2-4, 5-6 в) 3-4, 5-6 г) 2-3, 6-7

СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ
ФИНАЛЬНЫЙ ЭТАП ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ШКОЛЬНИКОВ
2019/20 УЧЕБНОГО ГОДА
ТЕХНОЛОГИЯ (Девушки)

8-05

Класс	Время* (мин)	Всего баллов	Общее количество баллов		
			Тесты	Практика (40 баллов)	Оценка творческого проекта (50 баллов)
8	20	68	10	18	19
					10

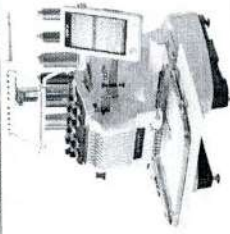

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ: Груш Светлана Владимировна

ЧЛЕНЫ ЖЮРИ: Иван Пахомова Валентина Михайловна
Алла Семилукова Татьяна Васильевна
Анна Бородина Наталья Васильевна

1

Г) выключить

4. Ниже на рисунках приведены оборудование и инструменты для вышивания. Проанализируйте достоинства и недостатки современного оборудования. Запишите результат в таблицу.

Современная вышивальная машина	Пальцы, игла
	
Достоинства современного оборудования	Недостатки современного оборудования

0

жду микроэлементами и функцией, которую ствует в работе шитовидной железы ствует в построении костной ткани улирует водный обмен эмализует состав крови

3 - 4 -

верную последовательность приготовления



(2)



(3)

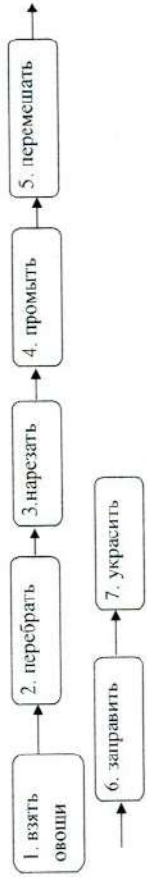
а) 2, 5, 4, 3, 1, 6	в) 5, 2, 4, 3, 1, 6
б) 5, 2, 4, 3, 6, 1	г) 5, 2, 3, 4, 1, 6

1

7. Вставьте пропущенные слова, используя слова для справок.

Сибирские пельмени, итальянские равиоли, украинские вареники, узбекские колдуны, белорусские вареники
 Слова для справок: колдуны; вареники; пельмени; манты; ravioli.

8. Какие действия в печке приготовления салата из сырых овощей необходимо поменять местами?



а) 3-4, 6-7 б) 2-4, 5-6 в) 3-4, 5-6 г) 2-3, 6-7