

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ЭТАПА
ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ШКОЛЬНИКОВ
ПО ТЕХНОЛОГИИ 2018-2019 УЧЕБНОГО ГОДА
(Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество»)**

8-9 КЛАСС

Впишите свой код/шифр		

Уважаемая(ый) участница(к) Олимпиады!

При выполнении заданий теоретического тура Вам предстоит выполнить определенную работу, которую лучше организовать следующим образом:

- не спеша, внимательно прочитайте задание и входящие в него вопросы;
- определите, наиболее верный и полный ответ;
- если вы отвечаете на теоретический вопрос, обдумайте и сформулируйте конкретный ответ только на поставленный вопрос;
- если вы отвечаете на предложенную ситуацию, обдумайте порядок и последовательность действий по предложенной ситуации и впишите ответы в схему в той последовательности, которую вы определили, при этом ответ должен быть кратким, но содержать необходимую информацию;
- если вы отвечаете на задание, связанное с заполнением таблицы, не старайтесь детализировать информацию, вписывайте только те сведения или данные, которые указаны в вопросе или верхних графах;
- продолжайте таким образом работу до завершения выполнения заданий;
- после выполнения всех предложенных заданий еще раз удостоверьтесь в правильности выбранных вами ответов и решений;

Задание теоретического тура по данной предметной секции считается выполненным, если Вы вовремя сдаете его членам жюри.

Время выполнения заданий – 90 минут.

Желаем вам успеха!

Максимальный балл	35	Общий набранный балл	<i>17</i>	Председатель предметного жюри	
--------------------------	-----------	-----------------------------	-----------	--------------------------------------	--

1. Вставьте пропущенное слово:

Технология - это человеческая деятельность, направленная на преобразование вещества, энергии и Материалов и изучение этих процессов для удовлетворения потребностей людей.

Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

2. В органолептическом способе оценки качества мяса участвуют:

- а) зрение;
- б) обоняние;
- в) осязание;
- г) слух;
- д) вкус.

Отметьте знаком + правильный ответ.

3. Сырые мясные продукты, предназначенные для длительного хранения, следует положить:

- а) на верхнюю полку холодильника;
- б) на среднюю полку холодильника;
- в) на нижнюю полку холодильника;
- г) в морозильное отделение.

Отметьте знаком «+» правильный ответ.

4. Закусочные холодные корзиночки, наполненные салатом, это:

- а) тарталетки;
- б) тартинки;
- в) канапе;
- г) сэндвич.

5. Отметьте в таблице знаком «+» стадии механической обработки, которым подвергаются овощи, перечисленные в первой колонке таблицы

Овощи	Сортировка	Мойка	Очистка	Промывка	Нарезка
Картофель		+	+	+	+
Помидоры	+	+			+
Лук			+	+	+
Салат	+	+			

Отметьте знаком + правильный ответ

6. Отличительной особенностью изделий из песочного теста является:

- а) высокая плотность;
- б) слоистая структура;
- в) воздушность;
- г) рассыпчатость;
- д) вязкость.

Отметьте знаком «+» правильный ответ

7. Какие вещества помогают защитить организм от вирусов?

- а) жиры;
- б) углеводы;
- в) белки;
- г) витамины.

Отметьте знаком + правильный ответ

8. В приведенном перечне укажите тот орган растения хлопчатника, из которого получают хлопковое волокно:

- а) из стеблей;
- б) из листьев;
- в) из цветов;
- г) из плодов;

Отметьте знаком «+» правильный ответ

9. Сырьем для производства искусственных волокон служит:

- а) целлюлоза;
- б) продукты переработки нефти;
- в) фенол;
- г) полиэстер;

Отметьте знаком + правильный ответ

10. При изготовлении бельевых изделий принимаются во внимание следующие свойства тканей:

- а) гигроскопичность;
- б) драпируемость;
- в) пылеемкость;
- г) сминаемость;
- д) электризуемость.

Допишите предложение

11. Обработка ткани антистатиком уменьшает ее пылеемкость.

12. Установите соответствие

Конструкция иглы		Назначение иглы	
1	Игла гладкая, ровная, отверстие для нитки вблизи тупого конца	А	Игла для швейной машины
2	Игла гладкая с утолщением, отверстие для нитки вблизи острого конца	Б	Игла для фелтинга
3	Игла ровная без отверстия для нитки, вблизи острого конца трехгранная, с насечками на гранях	В	Игла для ручных работ

Ответ: 1 – **Б**, 2 – **А**, 3 – **Б**.

13. Каким машинным швом можно обработать нижний срез прямой двух шовной юбки из толстой ткани?

Швом в подгибку

Отметьте знаком + все правильные ответы

14. Плохое продвижение ткани при шитье на швейной машине может происходить по следующим причинам:

- а) между зубьями рейки скопилась грязь;
- б) затупились зубья рейки;
- в) слабый нажим лапки;
- г) слишком тонкая ткань;
- д) регулятор длины стежка установлен в нулевое положение.

Отметьте знаком «+» правильный ответ

15. Операция влажно-тепловой обработки для удаления лас (блестящих поверхностей) называется:

- а) проутюживание;
- б) приутюживание;
- в) отпаривание;
- г) сутюживание;
- д) разутюживание.

Отметьте знаком «+» правильный ответ

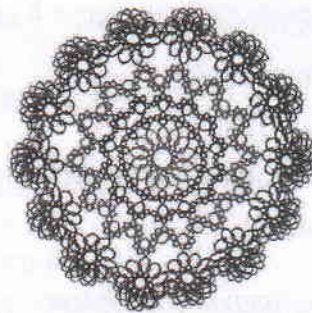
16. В технике мокрого валяния используются волокна:

- а) льна;
- б) хлопка;
- в) шерсти;
- г) капрона;
- д) вискозы.

Отметьте знаком «+» правильный ответ

17. Изделие, показанное на рисунке, изготовлено в технике плетения

- а) фриволите;
- б) макраме;
- в) на коклюшках;
- г) на бердышке (берде);
- д) пейот.



Отметьте знаком «+» правильный ответ

18. Сумма растворов вытачек прямой юбки рассчитывается по формуле

- а) $C_6 - C_T$;
- б) $(C_6 + П_6) - (C_T + П_T)$;
- в) $C_6 - (C_T + П_T)$;
- г) $(C_6 + П_6) - C_T$;
- д) $(C_T + П_T) - (C_6 + П_6)$.

19. Расшифруйте символы по уходу за текстильными изделиями.



1. Ручная стирка



2. Отбеливание разрешено



3. Сушка на батарее разрешена



4. Утюжка с максимальной температурой 270 градусов

Поставьте в «□» соответствующее число

20. Укажите последовательности технологических операций при втачивании рукава в пройму.

- а) 3 втачать рукав со стороны проймы;
- б) 4 выполнить посадку рукава;
- в) 2 проложить две строчки по окату рукава;
- г) 4 вметать рукав, совмещая контрольные точки;
- д) 5 выполнить примерку.

Отметьте знаком «+» правильный ответ

21. В кофемолке используется электродвигатель:

- а) синхронный;
- б) электронный;
- в) магнитный;
- г) коллекторный переменного тока;
- д) шаговый.

Отметьте знаком «+» правильный ответ

22. Окраска потолка значительно светлее окраски стен:

- 1
- а) зрительно увеличивает высоту потолка;
 - б) зрительно уменьшает высоту потолка;
 - в) зрительно фиксирует высоту потолка.

Отметьте знаком «+» все правильные ответы

23. К непроизводственным сферам деятельности человека относятся

- а) машиностроение;
- б) лесное хозяйство;
- в) общественное питание;
- г) пассажирский транспорт;
- д) сельское хозяйство.

Отметьте знаком «+» правильный ответ

24. Поднять рыночную цену выпускаемой продукции позволяют:

- 1
- а) улучшение организации производства;
 - б) повышение уровня автоматизации;
 - в) улучшение качества продукции;
 - г) увеличение производительности труда;
 - д) сокращение отходов производства.

Отметьте знаком «+» правильный ответ

25. Мозговой штурм представляет собой:

- 1
- а) групповую критику идей;
 - б) групповое обсуждение идей;
 - в) групповое выдвижение идей;
 - г) публичную защиту идей.

26. Творческое задание.

Потребность: Накормить ужином семью из 4 человек (двое взрослых и двое детей).

1. Составьте меню ужина на семью из 4 человек.
2. Перечислите продукты, которые Вам потребуются для приготовления ужина.
3. Перечислите инструменты и оборудование, которые Вам потребуются для приготовления ужина.
4. Опишите технологию приготовления основного блюда.
5. Предложите вариант сервировки стола к этому ужину.

1. Меню:

1. Картофель mashed
2. Курица обжаренная
3. Хлеб белый
4. Компот из сухофруктов

2. Продукты для приготовления:

1. Картофель mashed:

1. Картофель
2. Молоко
3. Соль
4. Специи (перец, приправы)

2. Курица обжаренная:

1. Куриные бедра и крылышки
2. Соус (майонез + специи + лук)
3. Масло растительное

3. Компот для сухофруктов:

1. Сухофрукты
2. Ваниль

3. Инструменты и оборудование

1. Раковина для очистки и мойки
2. Ножи (для мяса, для хлеба и т.д.)
3. Доски
4. Кастрюля
5. Сковорода
6. Ложки
7. Лопатка (комфорки)
8. Миска (для мариновки курицы)
9. Миксер

Вариант сервировки стола.

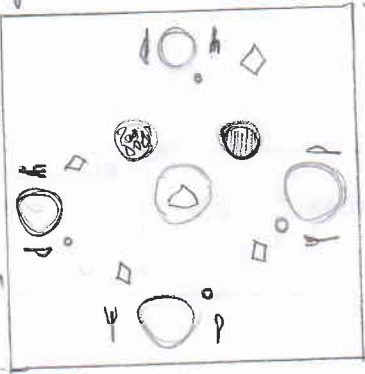
Чашка тарелка
 Чашка - стакан для компота
 П - нож

◇ - солонетка

▨ - хлебница с хлебом

⊙ - кастрюля с картофелем

⊕ - поднос с бедрами и крылышками



4. Для приготовления нужно (картофель): для начала взять количество картофеля на 4 человека, промыть, очистить, еще раз промыть, нарезать крупными кубочками, залить водой в кастрюлю, поставить на плиту, дождаться кипения, затем варить до готовности (после кипения добавить соль и специи), после с помощью миксера и добавлением молока бить до однородной консистенции.

Для приготовления курицы нужно:

Промыть бедра и крылышки взятое количество на 4 человек залить соусом: майонез + специи + соль + лук (очищенный и нарезанный полукольцами), в этом соусе замариновать куриные бедра и крылышки на 2 часа.

После мариновки добавить растительного масла на сковородку и обжарить до золотистой корочки.

Контроль практического задания

«Моделирование юбки»

необходимых надписей для моделирования чертежа юбки.

