

Скучно куклы

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

255
255
Проверен
М/

8-9 КЛАСС

Впишите свой код/шифр		
	<i>Т8-7</i>	

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		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, заполненные 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 электризуемость.

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 – ☐ В, 2 – ☐ А, 3 – ☐ Б.

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

Шов вподгибку с открытым срезом

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

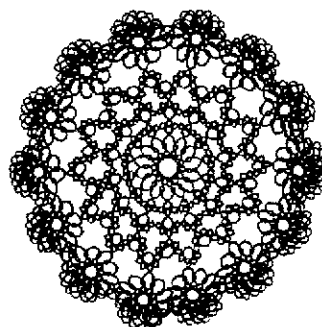
16. В технике мокрого валяния используются волокна:

- 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.



0

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) ☐ $(C_T + П_T) - (C_6 + П_6)$.

1

19. Расшифруйте символы по уходу за текстильными изделиями.



1. Только ручная стирка



2. Разрешена химчистка



3. Сушить в вертикальном положении



4. Утюжить при температуре не выше 150°C

0

Поставьте в «□» соответствующее число

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

- а) ☒ 2 втачать рукав со стороны проймы;
- б) ☒ 4 выполнить посадку рукава;
- в) ☒ 2 проложить две строчки по окату рукава;
- г) ☒ 1 вметать рукав, совмещая контрольные точки;
- д) ☒ 5 выполнить примерку.

0

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:

- 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:

- 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:

- 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 Закуска: Салат с руклой.

Основное блюдо: Запеченное мясо с картофелем.

Десерт: Слоенные зырки с ягодами. 2

Напиток: компот из сухофруктов.

② Закуска: Рукла, куриные филе, помидоры, терч, кедровый орех, подсолнечное масло, соль.

Основное блюдо: Мясо (фарш), специи, головка чеснока, крупный картофель, лавровый лист.

Десерт: слоенное тесто, сахар, ягоды (малина, клубника, черника) 2

Напиток: сахар, вода, сухофрукты.

③ Закуска: Икра, нож, разделочная доска, жарочная плита, сковорода.

Основное блюдо: духовой шкаф, разделочная доска, нож, пищевая пленка для запекания, противень для запекания, 2

Десерт: чайная ложка, противень для запекания, духовой шкаф

Напиток: кастрюля, столовая ложка, жарочная плита.

④ Основное блюдо: 1. Промыть мясо холодной водой;

2. Убрать все лишнее, сало

3. Обмазать мясо специями, потом сделать углубление, заложить чеснок, положить мясо в рукав или пищевую пленку для запекания, добавить лавровый лист.

4. Разогреть духовку (духовой шкаф) до 180°C. 1

5. Перенести мясо на противень для запекания, поставить выпекаться на 70 минут.

6. После истечения времени, вытащить. На рукаве/пленке прорезать верх. Внутрь заложить картофель, икра обжаренный салом.

7. Поставить назад в духовой шкаф, на 20-30 минут (до полной готовности).

⑤ Можно взять посуду в одном стиле, к примеру белую с синим орнаментом. Из столовых приборов стоит положить вишню; нож (к мясу); чайную ложку (по необходимости); утятину вишню и для закуски, и для салата.

В центре стола можно поставить небольшие вазочки с цветами.

Поставить красивые бокалы под компот, подходящие по стилю к тарелкам. 1

Салфетка можно выбрать контрастного цвета.

Подарок блюд: при подаче основного блюда, можно украсить листьями салата, то есть на листья салата выложить мясо, порезанные порционно и картофель.

К слоеным зычкам с ягодами можно подать какой-либо джем либо варенье.