

**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		
	Т8-1	

22 21 14  
20  
перепроверить  
17

**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 времени 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.

1

Отметьте знаком «+» правильный ответ

7. Какие вещества помогают защитить организм от вирусов?

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

1

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;

0

Отметьте знаком «+» правильный ответ

9. Сырьем для производства искусственных волокон служит:

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

0

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.

0

Допишите предложение

11. Обработка ткани антистатиком уменьшает ее электризуемость.

0

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 шовой юбки из толстой ткани?

швом впослбкку 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

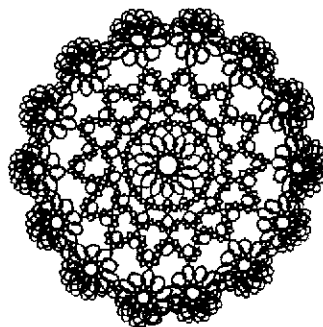
16. В технике мокрого валяния используются волокна:

- 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.



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 разрешена



2. отбеливание разрешено



3. сушка разрешена



4. утюжить при высокой температуре разрешено

Поставьте в «□» соответствующее число

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

- а) ☒ 5 втачать рукав со стороны проймы;
- б) ☒ 3 выполнить посадку рукава;
- в) ☒ 2 проложить две строчки по окату рукава;
- г) ☒ 7 вметать рукав, совмещая контрольные точки;
- д) ☒ 4 выполнить примерку.

Отметьте знаком «+» правильный ответ

**21. В кофемолке используется электродвигатель:**

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

1

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.

1

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.

0

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.

1

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.

1

## 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.

### Основное меню

- ① Картофельное пюре... 400 гр  
котлеты куриные... 8 шт  
салат овощной... 200 гр  
зеленый рис... 100 гр  
морс из брусники... 1 л

### Десерт

- шоколадный кекс... 1 шт  
чай черный... 1 л

- ③ Инвентарь:  
1. кастрюля (2 объема 5 л)  
2. сковородка  
3. нож для хлеба  
4. ложка столовая  
5. лопатка для жарки на сковороде  
6. блендер  
7. духовка  
8. микроволновка

- ② картофель... 150 гр  
сливочное масло... 20 гр  
куриный фарш... 50 гр  
фарш из свиной... 50 гр  
батон... 30 гр  
капуста... 50 гр  
яйцо... 2 шт  
панировка... 3 шт  
сметана... 2 шт  
сметана... 2 шт  
листья салата... по вкусу  
соль... по вкусу  
растительное масло... по вкусу  
зеленый лук... по вкусу  
перец... по вкусу  
вода... 1 л  
уксус... 2 л  
сахар... 50 гр  
соль... 30 гр  
лимон... 1 шт  
соевый соус... 20 мл  
соевый соус... 20 мл

### ④ Основное блюдо: картофельное пюре с котлетами

1. моем картофель
2. очищаем картофель от кожуры
3. промываем его от крахмала
4. варим картофель на среднем огне
5. сливаем воду от картофеля в миску
6. добавляем в картофель сливочное масло
7. растапливаем картофель до однородной массы
8. фарш куриный зашиваем в миске со свиным фаршем
9. капусту фарш на пару, затем прокручиваем и растапливаем
10. смешиваем капусту с фаршем
11. батон разламываем в миске, предварительно разогретой в микроволновке
12. батон добавляем в картофельную массу
13. на сковороде нашиваем растительное масло и обжариваем котлеты на выключенном огне

- ⑤ на тарелку выкладываем салат, рядом выкладываем пюре, на котлеты выкладываем капусту. Салат подаем в отдельной тарелке. Морс наливаем в стаканы.  
Кекс украшаем сахарной пудрой. Чай наливаем в чашки.

