

Смирнова Татьяна

21.05

10.05
Муниципальное

**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		
	ТЧ-6	

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 сдадите его членам жюри.

Время выполнения заданий – 90 минут.

Желаем вам успеха!

Максимальный балл	35	Общий набранный балл		Председатель предметного жюри	
-------------------	----	----------------------	--	-------------------------------	--

0

1. Вставьте пропущенное слово:

Технология - это человеческая деятельность, направленная на преобразование вещества, энергии и материальных ресурсов 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.
- 1

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.
- 1

Отметьте знаком «+» правильный ответ.

4. Закусочные холодные корзиночки, заполненные салатом, это:

- а) ☒ тарталетки;
б) ☐ тартинки;
в) ☐ канапе;
г) ☐ сэндвич.
- 1

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

0

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 – Б, 2 – А, 3 – Б.

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

(Масковским) или Вигорскую с открытым срезами

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

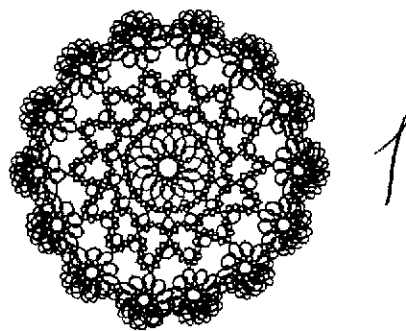
16. В технике мокрого валяния используются волокна:

- 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) ☒ $S_6 - C_T$;
- б) ☐ $(S_6 + П_6) - (C_T + П_T)$;
- в) ☐ $S_6 - (C_T + П_T)$;
- г) ☐ $(S_6 + П_6) - C_T$;
- д) ☐ $(C_T + П_T) - (S_6 + П_6)$.

0

19. Расшифруйте символы по уходу за текстильными изделиями.



1. стирать вручную



2. отбеливание разрешено запрещено

0



3. не вешать в стиральной машине



4. гладить при 110°

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) ☒ 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.

Меню:

картофельное пюре с курицей и черносливом
овощной салат
Апельсиновый сок

Продукты:

Картофель. Филе куриное. сливки. чернослив. масло подсолнечное.
сахар. Салат "Айсберг". помидоры "терри". огурцы. масло оливковое.
апельсины. приправа для курицы. молоко

Инструменты и оборудование:

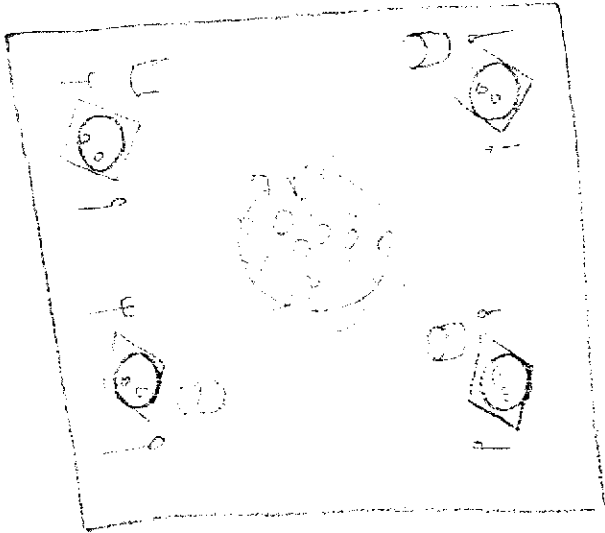
нож (или), сковорода, кастрюля, деревянная лопатка, соковыжималка,
деревянная доска, столовая ложка, силиконовая или хлопчатобумажная
салфетка, вилка ("толкун")

Технология приготовления:

Картофельное пюре:
Почистить и помыть картошку (нарезать на 4 части каждую)
Положить в кастрюлю воду и закинуть картошку, оставить вариться до
печенья.
После того, как картошка закипит, проверить степень готовности,
ложкой или вилкой попробовать "расколоть" картошку на 2 части,
если получилось сделать без труда, то приступать к следующему шагу,
и картошка не "раскололась", тогда оставить варить, по степени готовности
выключить газ, силиконовой перчаткой дёрнуть кастрюлю и слить воду
в раковину. 5. Вскипятить молоко.
Поставить кастрюлю на устойчивое покрытие, налившем немного
молока и вилкой начинаем толочь картошку, если она комкается
появляясь комки, налившем еще молока, до тех пор, пока картошка не
свернется в пюре.
Курица с черносливом
Приготовим куриное филе, нарезаем на кусочки.
Разогреваем сковородку вместе с подсолн. маслом. Подготавливаем
ее, ели есть обжарить в приправу для курицы, но это по вкусу.
В разогретую сковородку кладем филе, налившем совсем оставшем
5-10 минут. 4. Приготовим чернослив.

5. В сковородку наливаем сливки и кладем тернослив.
6. Ставим сковороду на медленный огонь и под крышку.
7. Оставляем томиться на 20-40 минут.

2.15



0