

Москва Сорок

Проверка/состав

195

Гр

**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		
	79-11	

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 труда 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.
- 0

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) ☒ таралетки;
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 (электростатичность).

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?

Втачивание с отстроченным срезами

Отметьте знаком + все правильные ответы

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

- а) ☒ между зубьями рейки скопилось 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

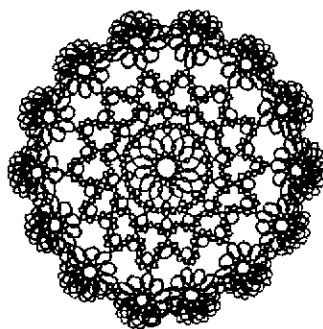
16. В технике мокрого валяния используются волокна:

- 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.



1

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) ☐ $(C_T + П_T) - (C_6 + П_6)$.

0

19. Расшифруйте символы по уходу за текстильными изделиями.



1. ручная стирка

+



2. возможна стирка в пылесосе



3. машинная стирка



4. железо утюгом при средней температуре

0

Поставьте в «□» соответствующее число

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

- а) ☒ 4 втачать рукав со стороны проймы;
- б) ☒ 1 выполнить посадку рукава;
- в) ☒ 5 проложить две строчки по окату рукава;
- г) ☒ 3 вметать рукав, совмещая контрольные точки;
- д) ☒ 2 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) Меню:

1. Котлеты на пару с сыром
2. Рис на пару с овощами
3. Салат из шпината
4. Свежевыжатый сок из зелёных яблок с сельдереем

2) Куриный фарш

1. Главнейший сыр в фольгированной упаковке

3. Рис

4. Набор из замороженных овощей

5. Свежий шпинат

6. Масло растительное

7. Лук (репчатый)

8. Сок перцу (молотый, чёрный)

9. Зелёные яблоки

10. Сельдерей

11. Вода

3) Мультиварка

Полка

Станок

Миска

Микроволновка

Соковыжималка

4) Котлеты:

1. смешать фарш с луком, перцем и соевым
2. сформировать из фарша шарики и положить внутрь сыр
3. положить в мультиварку на режим "на пару"

Рис с овощами:

1. положить рис в мультиварку, залить небольшим количеством воды, поставить режим "на пару"
2. за 10 мин. до готовности риса, разморозить набор из овощей и добавить к рису

