

Иринаева Виктория

205
Терешин
2019

**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		
	78-12	

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 материала 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.

0

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;

1

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.

1

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

1 В

2 А

3 Б

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

1

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

Зигзаг

1

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.

1

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.

1

Отметьте знаком «+» правильный ответ

16. В технике мокрого валяния используются волокна:

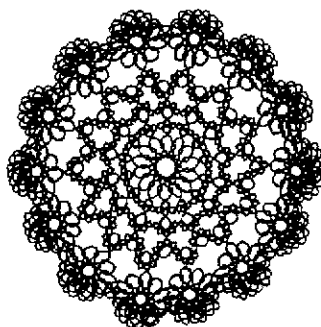
- а) ☐ льна;
- б) ☐ хлопка;
- в) ☒ шерсти;
- г) ☐ капрона;
- д) ☐ вискозы.

1

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



3. Сушка в прямом состоянии на горизонтальной поверхности.



4. Гладить при средней температуре.

Поставьте в «□» соответствующее число

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

- а) ☒ 3 втачать рукав со стороны проймы;
- б) ☒ 1 выполнить посадку рукава;
- в) ☒ 4 проложить две строчки по окату рукава;
- г) ☒ 2 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.

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 обсуждении идей;
- в) ☐ групповое выдвижение идей;
- г) ☐ публичную защиту идей.

0

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
1. Легкий куриный суп
 2. Жаренная запеканка
 3. Овощной салат
 4. Чай.

- ③ Оборудование:
- электроплита
 - духовка
 - микроволновка
 - миксер
- Инструменты:
- лопатка
 - вилка
 - нож
 - доска для нарезки

1

- ② Продукты:
- Куриный суп:
- куриная грудка
 - картофель
 - морковь
 - лук
 - специи
 - лопатка
- Овощной салат:
- огурцы
 - помидоры
 - салат
 - перья лука
 - специи
 - сливочное масло
- Жаренная запеканка:
- творог
 - мука
 - манка
 - масло сливочное
 - сахар
 - яйца
 - абрикосы
- Чай:
- заварка черного чая

- Куриный суп:
- Поставить кастрюлю с водой на плиту.
1. Поставить воду.
 2. Положить куриную грудку в кастрюлю.
 3. Вскипятить воду.
 4. Варить грудку некоторое время.
 5. Нарезать картофель, морковь, лук.
 6. Добавить в кастрюлю нарезанные овощи и лопатку.
 7. Варить некоторое время.
 8. Попробовать суп, если надо, то еще добавить соли и специй по вкусу.
 9. Проконтролировать, чтобы все ингредиенты полностью сварилось (если есть необходимость, то поставить еще вариться)

Суп готов!

