

XX ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА
ШКОЛЬНИКОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ. 2018–2019 уч. г.
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ЭТАП. 7–8 КЛАССЫ

Теоретический тур

Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество»

Технология. 7-8 классы

1. Отгадайте загадку:

«Расселась барыня на грядке.
Одета в шумные шелка.
Мы для неё готовим кадки
И крупной соли полмешка».

В рецепт какого супа **не** входит этот продукт?

Ответ: капуста. Например, харчо. Принимать любой суп, в рецепт которого не входит капуста.

Отметьте знаком + правильный ответ.

2. Песочное тесто рекомендуется замешивать из продуктов:

- а) охлажденных
- б) комнатной температуры
- в) подогретых
- г) не имеет значения

Ответ: а.

3. Определите вид теста по приведенному рецепту.

Тесто приготавливают без разрыхлителей. Белки и желтки смешивают с сахаром, подогревают, взбивают и, охладив, быстро вводят в муку. Взбитая яичная масса неустойчива. При соединении с мукой и при выпечке данного теста необходимо соблюдать осторожность – не делать резких движений, не встряхивать, иначе изделия могут получиться плотными, не разрыхленными.

Назовите вид теста. Как определяют готовность изделия? Какие изделия можно из него выпекать?

Ответ: Бисквитное, корочка румяная, мякиш пористый, пышный. Используется для пирожных, тортов, рулетов.

4. Найдите соответствие терминов следующим определениям:

Ответ:	Термин	Определение
1. -	1. Лъезон	а) жидкое тесто, приготовленное из муки, молока, яиц и соли
2.-	2. Фритюр	б) смесь сырых яиц с молоком с добавлением соли и специй
3. -	3. Кляр	в) измельченные крошки пшеничного хлеба
4. -	4. Белая панировка	г) способ первичной обработки мяса
		д) смесь жиров и масел

Ответ: 1б, 2д, 3а, 4в.

5. Вставьте пропущенное название технологии в текст:

«Компании *Levi Strauss* и *Dockers* используют в производстве джинсовой одежды и обуви ткани, улучшенные с помощью _____. Одна из таких тканей обеспечивает абсолютную водонепроницаемость благодаря изменению молекулярной структуры волокон. Капли воды полностью скатываются с полотна, которое при этом “дышит”».

Ответ: Нанотехнология.

6. Для каких работ используется отгадка загадки?

«Маленькая головка
На пальце сидит,
Сотнями глаз
Во все стороны глядит».

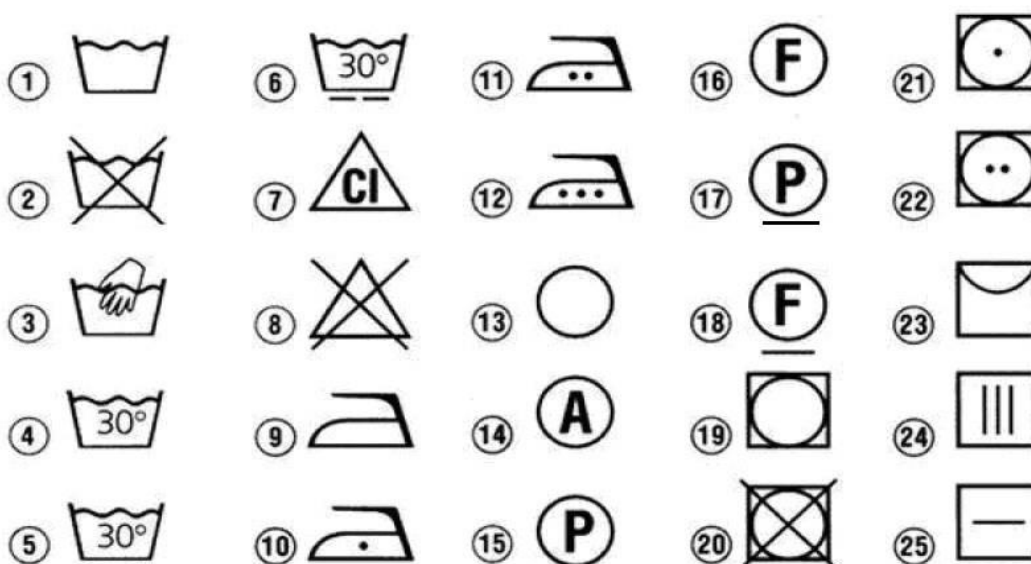
Ответ: напёрсток, ручные швейные работы.

7. Строчка временного назначения швом вперед иголку в виде петель с одной стороны:

- а) сметочная
- б) копировальная
- в) обметочная
- г) декоративная

Ответ: б.

8. Выберите из предложенных символов правильного ухода за одеждой те, которые обозначают, как нужно ухаживать за изделиями из льна.



Ответ: 1; 7; 12; 17; 22. Принимать ответ, если правильно указано не менее трёх значков.

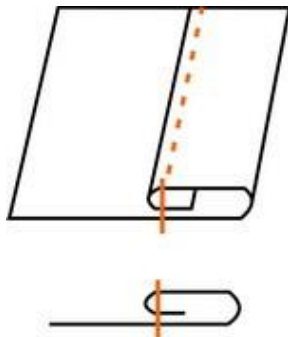
9. Для покраски пола площадью 20 квадратных метров необходимо положить два слоя краски. Известно, что на покраску 1 квадратного метра пола первым слоем требуется 200 грамм краски, а на покраску 1 квадратного метра пола вторым слоем – 150 грамм краски. В настоящее время в магазине есть краска только в банках по 1,5 кг. Определите количество банок, которое необходимо купить для качественной покраски пол

Решение.

$$20 \text{ м}^2 \cdot (0,2 \text{ кг} + 0,15 \text{ кг}) : 1,5 \text{ кг} \approx 4,7.$$

Ответ: 5 банок.

10. Как называется шов, изображённый на эскизе и схеме? При изготовлении каких изделий он применяется?



Ответ: шов вподгибку с закрытым срезом. Применяется, например, для обработки нижнего среза юбки.

Принимать любой ответ, где в изделии срезы могут быть обработаны швом вподгибку с закрытым срезом.

11. Установите соответствие между рисунками, изображающими старинные устройства и современные приборы, удовлетворяющие ту же потребность. Для чего служат эти устройства? Что общего у современных приборов? Появление какой технологии сделало возможным их использование?

Старина		
		
1	2	3
современность		
		
А	Б	В

Ответ:	1	2	3
	Б	В	А
Функция	Влажно-тепловая обработка	Взбивание, например яичных белков	Кипячение воды
Общее у современных	Все приборы электрические		
Технология	Производство и передача электроэнергии		

12. Установите соответствие между представленными на рисунках историческими костюмами, интерьерами и названиями стилей. Ответ внесите в таблицу.

Костюм



1



2

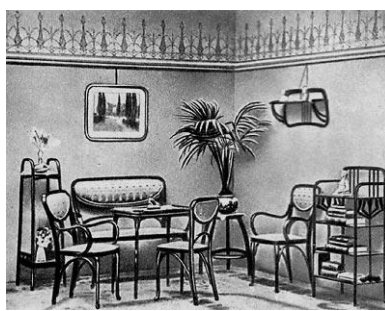


3

Интерьер



А



Б



В

Название стиля

I Готика

II Барокко

III Модерн

Ответ:

Костюм	1	2	3
Интерьер	Б	А	В
Стиль	Ш	І	ІІ

Отметьте знаком + правильный ответ.

13. Во влажном состоянии значительно теряют прочность ткани:

- а) хлопчатобумажные
- б) вискозные
- в) полиакриловые
- г) шелковые

Ответ: б.

Отметьте знаком + правильный ответ.

14. Регулировка натяжения нижней нитки в швейной машине осуществляется:

- а) регулятором прижима лапки
- б) регулировочным винтом на шпульном колпачке
- в) нитепритягивателем
- г) регулировкой пластинчатой пружины на шпульном колпачке

Ответ: б.

Отметьте знаком + правильный ответ.

15. Размер женской одежды определяет мерка:

- а) ширина груди
- б) полуобхват талии
- в) полуобхват бедер
- г) полуобхват груди

Ответ: г.

Отметьте знаком + правильный ответ.

16. Назовите способы закрепления краски на ткани в технике холодного батика:

- а) проутюжить горячим утюгом
- б) пропитать водным раствором поваренной соли
- в) пропарить в течение часа в паровой бане

Ответ: б.

Отметьте знаком + правильный ответ.

17. Структура всех доходов и расходов семьи за определенный промежуток времени:

- а) бюджет семьи

- б) семейная экономика
- в) прожиточный минимум
- г) расход

Ответ: а.

Отметьте знаком + правильный ответ.

18. К специальностям относятся:

- а) инженер
- б) врач
- в) учитель физики
- г) продавец

Ответ: в.

19. Решите анаграмму.

клоун — колун — уклон: решив анаграмму, вы получите меру количества электричества.

Ответ: кулон

20. Творческое задание (6 баллов).

Потребность: накормить завтраком бабушку и внуку 5 лет.

1. (2 балла) Составьте меню завтрака, включающее молочную кашу. Перечислите продукты, инструменты и оборудование, которые Вам потребуются для его приготовления.
2. (2 балла) Опишите технологию приготовления каши.
3. (2 балла) Рассчитайте калорийность 1 порции каши, используя таблицу.

№ пп	Название продукта	Калорийность в ккал на 100 г	Норма на чел. (1) на 1 приём пищи	Калорийность на 1 порцию	Общая калорийность блюда
1.	Геркулес	345	65		
2.	Гречка	330	70		
3.	Пшено	334	70		
4.	Рис	310	70		
5.	Молоко 2,5 %	53	100		
6.	Масло сливочное	734	5		
7.	Сахар	505	20		

Ответ:

Для приготовления каши требуются следующие продукты: крупа, молоко, масло, сахар. Нужна кастрюля с толстым дном, лучше не эмалированная, ложка, мерный

стакан. Сначала крупу, кроме геркулеса, нужно промыть. Рис, пшено сначала проваривают в воде, затем воду сливают и добавляют горячее молоко с растворенным сахаром. В конце варки добавляют масло.

№ пп	Название продукта	Калорийность в ккал на 100 г	Норма на чел. (1) на 1 приём пищи	Калорийность на 1 порцию	Общая калорийность блюда
1.	Геркулес	345	65	224.25	414,95
2.	Гречка	330	70	231	421,7
3.	Пшено	334	70	238,8	429,5
4.	Рис	310	70	217	407.7
5.	Молоко 2,5 %	53	100	53	
6.	Масло сливочное	734	5	36.7	
7.	Сахар	505	20	101	