

Тестовые задания

Задания теоретического тура олимпиады по технологии оцениваются следующим образом: за каждое верно выполненное задание 1–19 начисляется один балл. За творческое задание (№20) начисляется 6 баллов. Баллы суммируются. Максимально возможное количество баллов – 25.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

1. Выберите верный ответ. Проект – это:

- а) макет вновь создаваемого изделия; б) выполненный образец изделия;
- в) комплексная работа от идеи до реализации в изделии;
- г) технологическая карта; д) чертеж изделия.

2. Какое блюдо состоит только из продуктов растительного происхождения?

- а) омлет; б) форшмак; в) гоголь-моголь; г) винегрет.

3. Назовите символ мира на кухне. Ответ: _____

4. Чтобы каша не подгорела, ее следует готовить в:

- а) микроволновой печи;
- б) керамической кастрюле;
- в) духовом шкафу;
- г) кастрюле с толстым дном.

5. Выберите самые тонкие нитки из предложенного списка:

- а) № 80; б) № 40; в) № 60; г) № 10.

6. Подберите слово, чтобы получить известную поговорку.

«Каково волокно, таково и».

- 1) полотно; 2) пятно; 3) толкно; 4) окно.

7. Ткань обладает способностью изменять свои линейные размеры при стирке и влажно-тепловой обработке. Как называют это свойство? Ответ:: _____

8. Отметьте знаком «+» все правильные ответы. Швейная машина плохо продвигает ткань, если:

- 1 - сильно загрязнена зубчатая рейка;
- 2 - слишком слабый прижим ткани;
- 3 - слишком сильный прижим ткани;
- 4 - регулятор длины стежка установлен в нулевое положение;
- 5 - отключен механизм двигателя ткани.

9. Определите по рисунку вид ручного шва.



Ответ: _____

10. Понева как часть русского костюма замужних женщин – это:

- 1 – юбка; 2 – рубаха; 3 – головной убор; 4 - фартук.

11. Прибавка - это: _____

12. Отметьте правильные ответы. К швейным изделиям плечевой группы относятся:

- 1 - юбка-брюки; 2 - сарафан; 3 - платье; 4 - комбинезон; 5 - жилет.

13. Отметьте правильный ответ. При раскладке выкройки на ткань надо учитывать:

- а) направление нити основы; б) направление нити утка; в) плотность ткани.

14. Заполните пропуски таблицы «Символы ухода за изделием»:

		?		
?	?	утюжить при t не более 150С°	?	?

15. Номер крючка обозначает:

- а) толщину нити, для которой он предназначен; б) его диаметр; в) длину его рабочей части;
- г) длину его рукоятки.

16. Чем отличается вязание круга и квадрата?

- а) ничем не отличается; б) при вязании круга делаются прибавки, а при вязании квадрата нет;
 в) при вязании круга прибавки делаются равномерно по окружности;
 г) при вязании квадрата прибавки делаются по углам квадрата.

17. Установите соответствие:

1. Полуобхват шеи	а) Ст
2. Полуобхват талии	б) СгП
3. Полуобхват груди второй	в) Дгс
4. Полуобхват бедер	г) Оп
5. Длина спины до талии	д) Сб
6. Обхват плеча	е) Сш

1 - ____; 2 - ____; 3 - ____; 4 - ____; 5 - ____; 6 - ____

18. Технология – это наука о

- а) физических явлениях;
 б) биологических системах;
 в) химических процессах;
 г) преобразовании человеком материалов, энергии, информации.

19. Закончите предложения :

- а) В бытовой швейной машине маховое колесо следует вращать _____.
 б) Нельзя начинать шить на швейной машине при _____ лапке.
 в) Приступая к шитью на швейной машине, нужно придерживать нити до тех пор, _____

20. Творческое задание:

Вам необходимо приготовить завтрак для бабушки и внучки 5 лет, ориентируясь на принципы здорового питания.

А) Составьте меню завтрака, включающее молочную кашу. (1 балл)

Б) Перечислите продукты, которые Вам потребуются для приготовления завтрака. (2 балла)

В) Опишите технологию приготовления молочной каши. (1 балл)

Г) Укажите продукты, необходимые для приготовления молочной каши (в граммах). Рассчитайте калорийность 1 порции каши, используя таблицу. (3 балла)

№ п/п	Название продукта	На 100г продукта				Норма на 1 человека на прием пищи
		Калорийность, ккал	Белки	Жиры	Углеводы	
1.	Геркулес	345	12	6	65	65
2.	Гречка	330	13	2	68	70
3.	Пшено	334	12	3	69,3	70
4.	Рис	310	20	2	51	70
5.	Молоко 1%	43	2,8	1	4,6	
6.	Молоко 2,5 %	53	2,8	2,5	4,6	
7.	Молоко 3,2 %	58	2,8	3,2	4,6	
8.	Масло сливочное	734	0,4	78,5	0,5	5
9.	Сахар	505			99	20

Ответ: На одну порцию _____ каши необходимы следующие продукты:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

Калорийность 1 порции каши составляет _____ ккал.