

XVII Всероссийская олимпиада по технологии

Муниципальный этап 2019-2020 учебный год

Уважаемый участник!

Теоретические задания первого тура состоят из 25 заданий, в которых предложены тесты с одним или несколькими правильными ответами. Также предложены теоретические вопросы, на которые следует дать исчерпывающий ответ, задания на установление соответствия и творческое задание, при решении которого необходимо предложить варианты ваших решений.

Задача участника внимательно ознакомиться с предложенными заданиями и выполнить их в строгом соответствии с формулировкой.

Каждый правильный ответ в заданиях с 1 по 24 оценивается в 1 балл.

Задание 25 оценивается в 11 баллов.

Всего за теоретический тур максимальное количество баллов, которое может набрать участник, составляет 35 баллов.

Длительность 1-го тура (теоретического) составляет 1 час (60 минут);

**1.Задания теоретического конкурса по номинации
«Культура дома и декоративно-прикладное творчество»
8-9 класс.**

Технология производства и обработки пищевых продуктов

1. Выберите правильные ответы. Тепловая обработка овощей это:

- а) варка;
- б) замораживание;
- в) жарение;
- г) тушение;
- д) сушение.

2. Прежде чем замесить тесто для приготовления кондитерского изделия, муку надо просеять через сито. В бланке ответов напишите, с какой целью применяют этот технологический приём.

3.Охарактеризуйте приведённые ниже крупы, получаемые из ценной злаковой культуры «овёс».

- Овсяная крупа
- Геркулес

4.Установите соответствие между видами приведённых ниже листовых салатов и их названиями. Назовите вид салата, который описан в тексте.

Эта ароматная салатная зелень вновь вошла в моду несколько лет назад, хотя растение культивировали еще во времена Древнего Рима. В пищу используются молодые листья, края которых сильно «изрезаны». Этот салат улучшает пищеварение, обладает антибактериальными свойствами, успешно борется с цингой и весенним авитаминозом. В нашей стране он известен под названием:

Названия	Виды листовых салатов		
а) руккола, б) латук, в) кресс-салат	1 	2 	3 

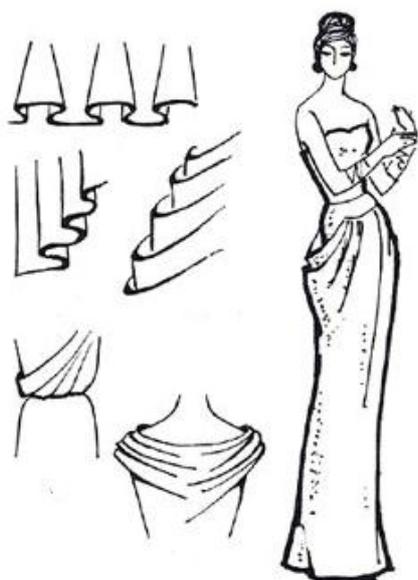
5. Расположите в порядке возрастания следующие блюда по их калорийности:

- а) манная каша б) салат из свежих огурцов в) котлеты из говядины

6. Выберите правильный ответ. Вид теста, в состав которого не входит мука называется...

- а) дрожжевое;
- б) заварное;
- в) белковое
- г) песочное.

Материаловедение



7. Определите, ткани какого волокнистого состава следует выбрать для выполнения конструктивных элементов моделей женской одежды, изображенных на рисунках.

8. Используя данные задания № 7, назовите физико-механическое свойство тканей, используемое в предложенных деталях кроя и для отделок швейных изделий.

9. Выберите правильный ответ. Процесс переплетения нитей между собой для получения тканей называется:

- а) прядение;
- б) отделка ткани;
- в) ткачество;
- г) предпрядение.

Машиноведение

10. Установите соответствие между описанием неполадки швейной машины и причиной ее возникновения:

	Неполадка		Причина
1.	Пропуск стежков	А	Тупая игла
2.	Выбивание нити из ткани	Б	Игла установлена не до упора
3.	Петляние строчки снизу	В	Неправильная заправка верхней нити
4.	Обрыв верхней нити	Г	Слабый прижим лапки
5.	Плохое продвижение ткани	Д	Слабое натяжение верхней нити

11. Напишите, какая составная часть швейной машины имеет название детали одежды?

12. К соединительным машинным швам относится шов:

- а) настрочной;
- б) окантовочный;
- в) вподгибку с закрытым срезом;
- г) обтачной.

Проектирование и изготовление одежды

13. С помощью каких конструктивных элементов в процессе конструирования, моделирования и пошива одежды можно создать необходимый объем в соответствии с фасоном изделия.

14. В каком стиле собран данный New Look (англ. — новый взгляд, образ, силуэт)?



15. В бланке ответов напишите названия конструкций юбок по их покрою



История костюма

16. На фотографиях платьев из Эрмитажа представлен вид отделки, который активно применяется в современных моделях одежды. Назовите отделку, используемую Домом моды Шанель.

<p>Платье визитное, Россия, около 1893</p>	<p>Платье визитное. Россия, 1886-1887</p>	<p>Дом моды Шанель, современный визитный костюм</p>

17. Установите соответствие между силуэтом и периодом его создания:

<p>1. 1950-е годы 2. 1960-е годы 3. 1970-е годы</p>	 <p>Подчеркнутая талия Юбка до колен</p> <p>а)</p>	 <p>Расклешенные брюки Туфли на платформе</p> <p>б)</p>	 <p>Мини-юбка конусообразной формы</p> <p>в)</p>
---	---	--	---

Декоративно-прикладное творчество. Художественная обработка материалов

18. Выберите правильный ответ. Техника рукоделия, в процессе которой из шерсти создается рисунок на ткани или войлоке, объемные игрушки, панно, декоративные элементы, предметы одежды или аксессуары называется:

- А) Гильоширование
- Б) Монотипия
- В) Фелтинг
- Г) Витраж

19. Установите соответствие между представленными видами техник декоративно-прикладного творчества и их названиями

<p>1</p> 	<p>2</p> 	<p>3</p> 	<p>4</p> 
--	--	---	--

- А) Декупаж Б) Батик В) Пэчворк Г) Кинусайг

Дизайн. Интерьер

20. Установите соответствие между описанием видов занавесей или их элементов и названиями.

	Описание видов занавесей или их элементов		Названия
1.	Занавеси на окне из непрозрачной ткани	А	Жалюзи
2.	Занавеси на окне из набивной или мягкой прозрачной ткани, тюля, кружева	Б	Портьеры
3.	Занавеси на двери из непрозрачной, плотной ткани	В	Гардины
4.	Светозащитные регулируемые устройства, состоящие из вертикальных или горизонтальных пластин.	Г	Штора

21. Выберите правильные ответы. Триптих – это:

- а) ковер
- б) трёхстворчатая картина;
- в) композиция из трёх частей, связанных единым идейно-художественным содержанием;
- г) занавес из тяжёлой материи на дверях;
- д) текстиль для мебели

Электротехника

22. Установите соответствие между видами электрических ламп, представленных на рисунках и их названиями.

Название	Виды лампочек		
а) светодиодная	1.	2.	3.
б) галогеновая			
в) газоразрядная			

Профессиональное самоопределение, профессиональная деятельность

23. Из предложенного перечня определите содержание труда по профессии «Повар». Впишите соответствующие цифры в таблицу.

- 1. Соединение отдельных элементов одежды
- 2. Выполнение на одежде различных рисунков, орнаментов, узоров
- 4. Переработка сырья
- 5. Обработка различных элементов одежды
- 6. Приготовление блюд
- 7. Оформление блюд

24. Установите соответствие оборудования, которое использовалось представителями этих профессий в старину и которое используется сейчас.

В старину

А



Б



В



Сейчас

1



2



3



25. Творческое задание

Потребность: Угостить компанию из 6 человек, приглашённых на день рождения.

А. Составьте меню угощения, обязательно включающее фруктовый салат.

Б. Перечислите продукты, которые Вам потребуется купить.

В. Опишите технологию приготовления фруктового салата.

Г. Рассчитайте примерную калорийность 1 порции салата, используя таблицу.

Продукт	Ккал,	Продукт	Ккал,
	100 г		100 г
Абрикосы	46	Малина	41
Алыча	34	Мандарины	38
Ананасы	48	Морошка	31
Апельсины	38	Облепиха	30
Бананы	91	Персики	44
Брусника	40	Слива садовая	43
Виноград	69	Смородина белая	39
Вишня	49	Смородина красная	38
Голубика	37	Смородина чёрная	40
Гранаты	52	Хурма	62
Грейпфруты	35	Черешня	52
Груши	42	Черника	40
Ежевика	33	Шелковица	53
Земляника	41	Яблоки	46
Киви	48	Йогурт	142
Клюква	28	Мороженое пломбир	227
Крыжовник	44	Сливки взбитые	257
Лимоны	31		

