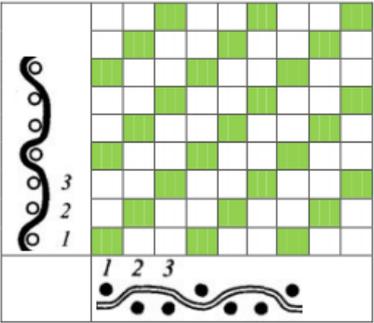
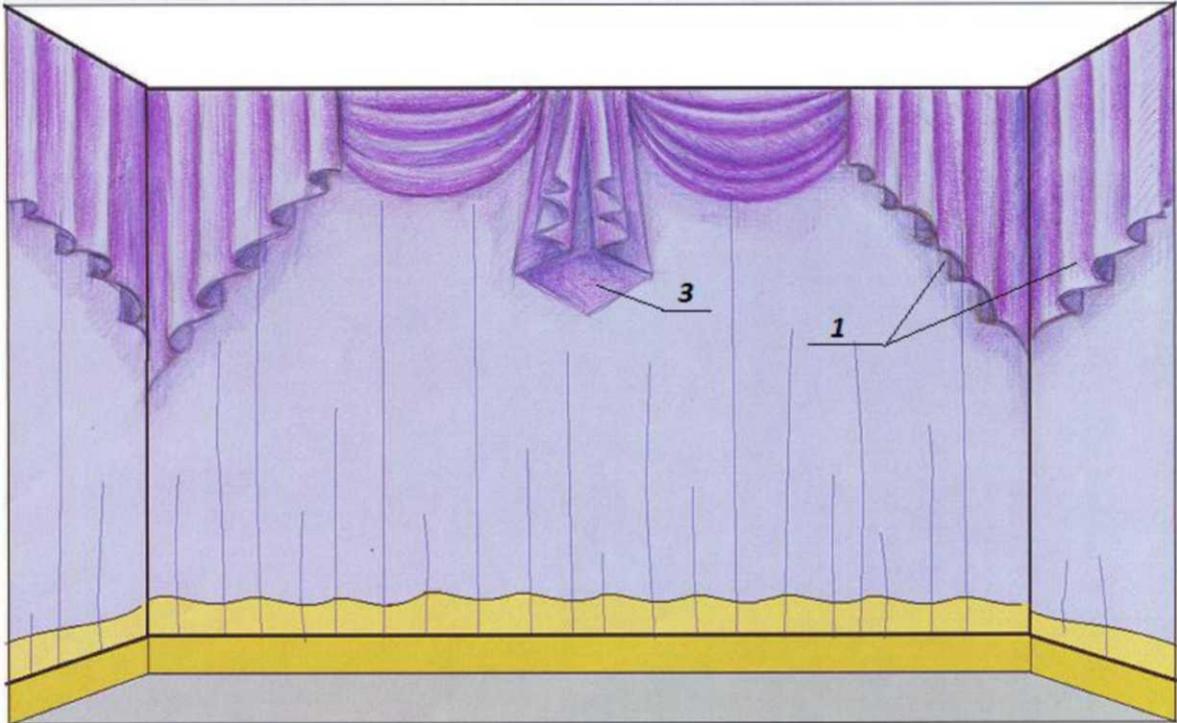


Ответы на тестовые задания муниципального этапа Всероссийской олимпиады школьников по технологии 2017-2018 учебного года (номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество») 8-9 класс

| № п/п | Ответ | | | | | | | | | | | | |
|---|--|-------------|------------|--------------------------------|---|---|------------------------|--|---|---|---|---|--|
| 1. | 4, 5, 7, 1, 6, 3,2. (1,7 считать правильным) | | | | | | | | | | | | |
| 2. | <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:50%; text-align: left;">Достоинства</th> <th style="width:50%; text-align: left;">Недостатки</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Как правило низкокалорийные</td> <td>1.Требуют быстрого употребления, т.к. теряют первоначальную форму</td> </tr> <tr> <td>2. Содержат повышенное содержание полезных веществ (витаминов, пищевых волокон)</td> <td>2.Обман органов чувств</td> </tr> <tr> <td>3. Не требуют больших финансовых затрат на сырьё</td> <td>3. Блюда невозможно приготовить в домашних условиях</td> </tr> <tr> <td></td> <td>4.Используется чуть больше химических веществ (добавок) в качестве ингредиентов</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ответ считать правильным при 2-х вариантах ответа в каждом столбце.</td> </tr> </tbody> </table> | Достоинства | Недостатки | 1. Как правило низкокалорийные | 1.Требуют быстрого употребления, т.к. теряют первоначальную форму | 2. Содержат повышенное содержание полезных веществ (витаминов, пищевых волокон) | 2.Обман органов чувств | 3. Не требуют больших финансовых затрат на сырьё | 3. Блюда невозможно приготовить в домашних условиях | | 4.Используется чуть больше химических веществ (добавок) в качестве ингредиентов | Ответ считать правильным при 2-х вариантах ответа в каждом столбце. | |
| Достоинства | Недостатки | | | | | | | | | | | | |
| 1. Как правило низкокалорийные | 1.Требуют быстрого употребления, т.к. теряют первоначальную форму | | | | | | | | | | | | |
| 2. Содержат повышенное содержание полезных веществ (витаминов, пищевых волокон) | 2.Обман органов чувств | | | | | | | | | | | | |
| 3. Не требуют больших финансовых затрат на сырьё | 3. Блюда невозможно приготовить в домашних условиях | | | | | | | | | | | | |
| | 4.Используется чуть больше химических веществ (добавок) в качестве ингредиентов | | | | | | | | | | | | |
| Ответ считать правильным при 2-х вариантах ответа в каждом столбце. | | | | | | | | | | | | | |
| 3. | б, в | | | | | | | | | | | | |
| 4. | <p>Картошку, капусту, морковь, горох, петрушку и свёклу. «И суп овощной оказался не плох!». Ответ считать правильным, если учащиеся либо допишут стихотворение, либо дадут ответ, что блюдо - это овощной суп.</p> | | | | | | | | | | | | |
| 5. | Калорийность меньшего объёма продукта станет меньше: Из 100 граммов сухих получится 250 граммов варёного продукта, а калорийность этого объёма останется прежней (какая была в 100 гр. сухого продукта). $330/2,5= 132$ (ккал), или $330 \times 100 / 250 =132$ (ккал) | | | | | | | | | | | | |
| 6. | <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width:20%;"></td> <td style="width:5%;">д</td> <td style="width:5%;">о</td> <td style="width:5%;">м</td> <td style="width:5%;">о</td> <td style="width:5%;">с</td> <td style="width:5%;">т</td> <td style="width:5%;">р</td> <td style="width:5%;">о</td> <td style="width:5%;">й</td> <td style="width:20%;"></td> </tr> </table> | | д | о | м | о | с | т | р | о | й | | |
| | д | о | м | о | с | т | р | о | й | | | | |
| 7. | Закон Архимеда. Тело, погруженное в жидкость, вытесняет объём жидкости, равный объёму погруженного тела (на само тело действует выталкивающая сила, направленная вверх и равная весу вытесненной жидкости). Ответ может быть кратким. | | | | | | | | | | | | |
| 8. | бисквитное тесто | | | | | | | | | | | | |
| 9. | <div style="text-align: center;">  </div> <p>вид переплетения- саржа уточная, $R=1/2$</p> | | | | | | | | | | | | |
| 10. | Добавленные волокна позволяют увеличить срок службы вещей из вискозы, т.к. придают прочности, предотвращают деформацию. | | | | | | | | | | | | |
| 11. | А-6; Б-2; В- 5; Г- 3; Д-4; Е- 1 | | | | | | | | | | | | |
| 12. | 1-универсальные (прямострочные), 2- специального назначения 3- полуавтоматы | | | | | | | | | | | | |

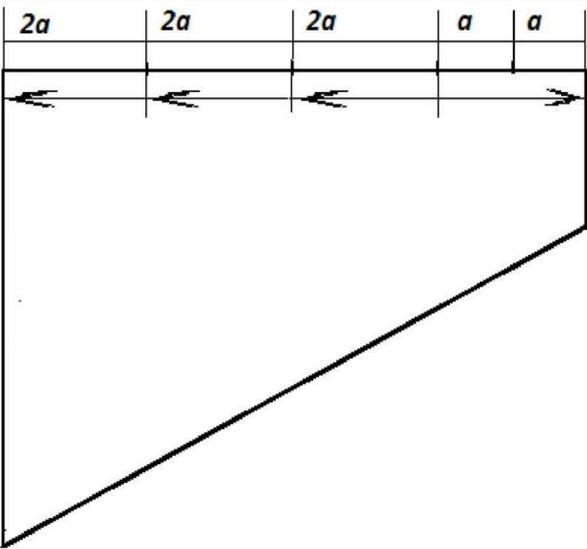
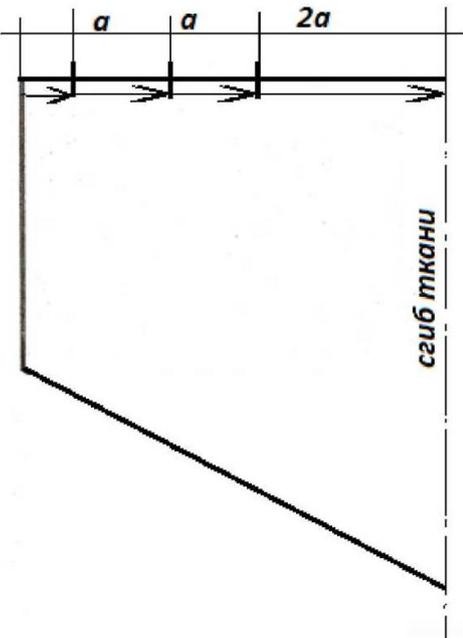
| | |
|-----|---|
| 13. | 3 – загрязнению сшиваемой ткани |
| 14. | При разработке объёмных изделий для создания легкой, выразительной формы используют мягкие складки, вытачки, защипы и т.п. Для правильного ответа достаточно 1 варианта. |
| 15. | а, в, д, з |
| 16. | левый |
| 17. | в,д |
| 18. | отделка - жабо |
| 19. | Все виды счетных швов: набор, «роспись», гобеленовый шов, крест, т.к. они являются самыми распространенными в народной вышивке. |
| 20. | Япония |
| 21. | Хохломская роспись |
| 22. | электрическая..... механическую |
| 23. | Постоянные издержки на единицу продукции будут снижаться. (Пример: если месячная арендная плата за помещение составляет 30000 руб. в месяц, объём продукции – 100 ед., то при увеличении объёма продукции до 1000 ед., постоянные издержки на 1 ед. продукции снизятся с 300 руб. до 30 руб.) |
| 24. | 1 - Д, 2 - В, 3 - А, 4 - Б, 5 – Г. |
| 25. | <p>1.Эскиз оформления музыкальной студии</p>  <p>2.Перечислите варианты технологий обработки срезов декоративных отделок:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) обработка среза косой бейкой; 2) обработка среза строчкой зиг-заг; 3) обработка среза «американкой» или московским швом, т.е. швом вподгибку с закрытым срезом; 4) обработать срезы бахромой или какой-либо отделочной тесьмой; |

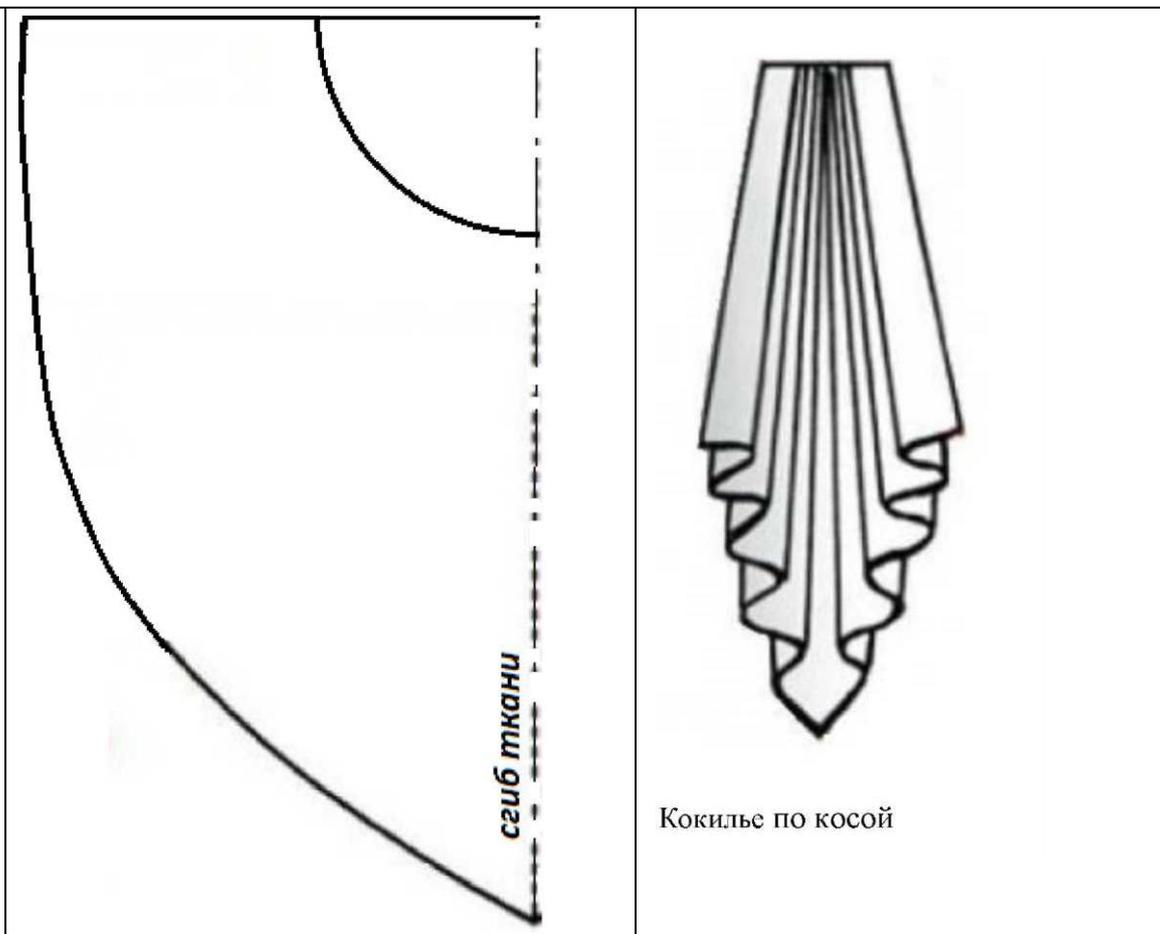
5) стачать две детали элемента по контуру и вывернуть - для тонких тканей, можно поменять ткани -компаньоны.

Достаточно двух вариантов.

3. Используя предложенную выкройку отделки моделей- кокилье, выполните её из кальки, прикрепите (таблица3) отделку так, как она располагается на изделиях

Таблица 3

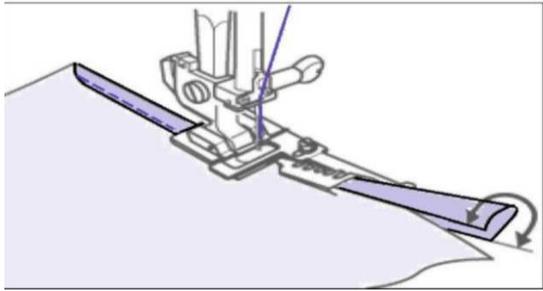
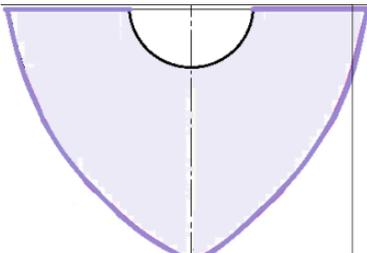
| Выкройка декоративного элемента | Место прикрепления декоративного элемента |
|---|--|
|  |  <p data-bbox="1031 1137 1310 1171">Галстук классический</p> |
|  |  <p data-bbox="975 1798 1278 1832">Кокилье из одной точки</p> |

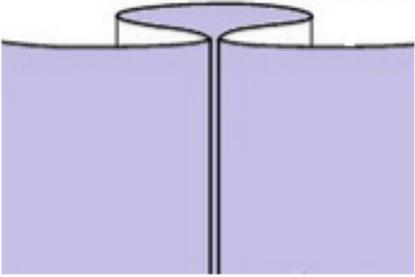
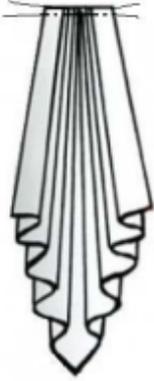


Кокилье по косой

4. Предложите технологическую последовательность обработки «кокилье» по косой одним из предложенных Вами вариантов (таблица4)

Таблица 4

| Последовательность обработки кокилье по косой | Схема или эскиз операции |
|---|--|
| <p>1. Обработать внешний срез кокилье косой бейкой (можно любым способом из предложенных вариантов см. п.2)</p> |  <p>С помощью лапки для окантовывания косой бейкой</p> |
| <p>2. Обозначить на кокилье середину</p> |  |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | <p>3.Заложить складки, согласно эскизу, располагая по обе стороны от середины навстречу к другу другу (встречная-посередине, остальные простые).</p> |  | |
| | <p>4. Выровнять верхний срез в прямую линию, проложить строчку, закрепляя складки, чтобы не растянулся верхний срез - так как он выкроен по косой и складки были зафиксированы, не разъехались при сборке ламбрекена и притачивании планки.</p> <p>5. Кокилье готово к следующему этапу - сборки ламбрекена</p> |  | |
| <p>Оценка выполнения творческого задания:</p> <p>1.Эскиз декора штор музыкальной студии - 3 балла; 2. Варианты технологий обработки срезов декоративных отделок- 2 балла; 4. Выполнение элементов декора из кальки - 4 балла; 5. Технологическая последовательность обработки элемента декора «кокилье» - 2 балла.</p> | | | |
| <p>Всего 11 баллов.</p> | | | |