

## Тест

**муниципального этапа олимпиады по технологии  
номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество»  
8-9 класс**

<b>Фамилия</b>	
<b>Имя</b>	
<b>Отчество</b>	
<b>Образовательное учреждение</b>	
<b>Класс</b>	

**Уважаемые участники олимпиады!**

**Вам предлагается ряд тестов, творческое задание и практическая работа по моделированию швейного изделия.**

**Внимательно читайте задания и инструкции к ним! Удачи!**

### 1. Теоретическая часть

**Обведите кружком букву, соответствующую варианту правильного (нужного) ответ**

**1. Название одного из видов крупы, изготавливаемого из злака переводится с французского языка как «жемчуг» («perle»). Крупа является ценнейшим по составу продуктом. Она богата витаминами и микроэлементами, содержит много калия, железа, кальция. Также в крупе присутствуют: медь, марганец, молибден, кобальт, никель, стронций, хром, фосфор, йод, бром. Из этого злака изготавливают крупы, называемые голландкой и ячневой.**

- а) ячмень;
- б) просо;
- в) рис;
- г) овес.

**2. Установите соответствие между овощами и содержащимися в них веществами:**

- |               |             |
|---------------|-------------|
| 1. свекла;    | А. крахмал; |
| 2. капуста;   | Б. каротин; |
| 3. картофель; | В. сахар;   |
| 4. морковь.   | Г. кальций. |

Ответ: А. \_\_\_\_\_; Б. \_\_\_\_\_; В. \_\_\_\_\_; Г. - \_\_\_\_\_.

**Обведите кружком букву, соответствующую варианту правильного (нужного) ответа**

**3. При тепловой обработке овощей для салата картофель, свеклу и морковь:**

- а) желательно варить вместе, так как это ускорит процесс варки;
- б) желательно варить отдельно, чтобы не пострадал вкус;
- в) не имеет значения.

**4. Хозяйке предстоит испечь песочное печенье, а в доме не оказалось разрыхлителя для теста.**

**Разрыхлитель заменим «гашеной» содой. Соду можно погасить разными способами:**

**предварительно залить уксусом или непосредственно в тесто - добавив в один из сухих ингредиентов теста лимонную кислоту или аскорбиновую кислоту. Выберите наиболее правильную технологическую операцию с точки зрения лучшего эффекта разрыхления теста и сохранения пищевой ценности продуктов.**

- а) Предварительно погасить соду уксусом;
- б) Добавить соду и уксус при замесе теста.

**5. Верны ли следующие утверждения о варке бульона?**

- а). Для получения бульона мясо (рыбу, птицу) заливают горячей водой, доводят до кипения и варят до готовности при слабом кипении;
- б). Для получения бульона мясо (птицу, рыбу) заливают холодной водой, доводят до кипения и варят до готовности при слабом кипении.

6. Из этих плодов африканцы даже в наше время делают посуду, а засоленные в ней огурцы вкуснее, чем засоленные в деревянной кадучке. С точки зрения ботаники – это ягода. Что это за ягода?

- а) тыква;
- б) арбуз;
- в) кабачок;
- г) дыня.

7. Определите, что объединяет приведенный перечень слов: сизаль, рами, джут, кенаф, конопля.

- а) сырье для получения волокон растительного происхождения;
- б) искусственные волокна;
- в) сырье для приготовления круп;
- г) сырье для производства синтетических волокон.

8. Процесс переплетения нитей между собой для получения тканей называется:

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

Обведите кружком буквы, соответствующие вариантам правильных (нужных) ответов

9. Для построения чертежа конической юбки «солнце» необходимы мерки:

- а) Ст;
- б) Вс;
- в) Сб;
- г) Дст;
- д) Ди.

Обведите кружком букву, соответствующую варианту правильного (нужного) ответа

10. В честь какого из перечисленных ученых-физиков была названа единица измерения электрического напряжения:

- а) Анри Ампера;
- б) Георга Ома;
- в) Алессандро Вольта;
- г) Луиджи Гальвани.

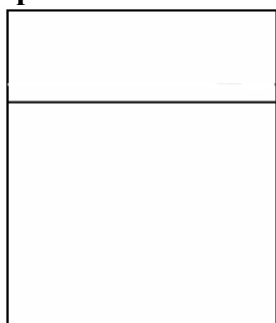
Обведите кружком букву, соответствующую варианту правильного (нужного) ответа

11. Для переноса нагрудной вытачки А в пройму необходимо ее закрыть, сделав разрез по линии:



- а) Б;
- б) В;
- в) Г;
- г) Д.

12. Подпишите горизонтальные конструктивные линии базисной сетки для построения чертежа прямой юбки.



**13. Укажите правильную последовательность пошива плечевого изделия.**

- а) примерка изделия;
- б) обработка основных деталей, их соединение в узлы;
- в) начальная обработка деталей;
- г) обработка нижнего среза;
- д) временная обработка изделия;
- е) окончательная влажно-тепловая обработка изделия;
- ж) уточнение деталей после примерки.

Ответ: 1 \_\_\_\_; 2 \_\_\_\_; 3 \_\_\_\_; 4 \_\_\_\_; 5 \_\_\_\_; 6 \_\_\_\_; 7 \_\_\_\_

**Обведите кружком букву, соответствующую варианту правильного (нужного) ответа**

**14. К соединительным машинным швам относится шов:**

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

**15. Расположите буквы в правильном порядке, разгадайте зашифрованные слова, получите названия элементов русского народного женского костюма.**

а а н р с ф \_\_\_\_\_

а о ё в н п \_\_\_\_\_

**Обведите кружком букву, соответствующую варианту правильного (нужного) ответа**

**16. По представленному рисунку определите художественный стиль эпохи и костюма:**



- а) классицизм;
- б) барокко;
- в) ренессанс;
- г) готика.

**Обведите кружком букву, соответствующую варианту правильного (нужного) ответа**

**17. Охарактеризуйте название элемента исторического костюма, о котором идет речь в произведении А.С.Пушкина «Арап Петра Великого»: "... Француз камердинер подал ему башмаки с красными каблуками, голубые бархатные штаны, розовый кафтан, шитый блёстками; в прихожей наскоро пудрили парик..."**

**КАФТАН – ЭТО**

- а) распашная одежда, застегивающаяся на пуговицы, длиной до щиколоток (длиннопольй) или длиной до колен (короткий);
- б) разноцветная блестящая, обычно круглой формы, сплюснутая пронизь;
- в) меховая шуба из овчины, не крытая сукном.

**Обведите кружком букву, соответствующую варианту правильного (нужного) ответа**

**18. Дайте название данному виду орнамента.**



- а) зооморфный;
- б) геометрический;
- в) растительный;
- г) меандровый;
- д) антропоморфный.

**19. Сбалансированный бюджет семьи это когда...**

- а) расход равен доходу семьи;
- б) расход больше дохода семьи;
- г) расход меньше дохода;
- д) расход равен пенсии.

**20. Творческое задание.**

**Вам предстоит приготовить воскресный обед на семью из 5 человек (двое взрослых и трое детей школьного возраста).**

- А) Составьте меню воскресного обеда.
  - Б) Перечислите продукты, необходимые для приготовления блюд, указанных в меню.
  - В) Перечислите кухонную посуду и оборудование, которые вам потребуются для приготовления обеда.
  - Г) Опишите технологию приготовления первого блюда.
  - Д) Предложите вариант сервировки стола для этого воскресного обеда.
- Выполните схему сервировки.

А) Меню воскресного обеда.

---

---

---

---

---

---

---

---

Б) Продукты, необходимые для приготовления блюд, указанных в меню.

---

---

---

---

---

---

---

---

В) Кухонная посуда и оборудование, необходимые для приготовления обеда.

Кухонная посуда \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

Оборудование \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

Технология приготовления первого блюда \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Схема сервировки стола к обеду.

