

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ЭТАПА  
ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ШКОЛЬНИКОВ  
ПО ТЕХНОЛОГИИ 2018-2019 УЧЕБНОГО ГОДА  
(Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество»)**

**8-9 КЛАСС**

|                       |  |  |
|-----------------------|--|--|
| Впишите свой код/шифр |  |  |
|                       |  |  |

***Уважаемая(ый) участница(к) Олимпиады!***

При выполнении заданий теоретического тура Вам предстоит выполнить определенную работу, которую лучше организовать следующим образом:

- не спеша, внимательно прочитайте задание и входящие в него вопросы;
- определите, наиболее верный и полный ответ;
- если вы отвечаете на теоретический вопрос, обдумайте и сформулируйте конкретный ответ только на поставленный вопрос;
- если вы отвечаете на предложенную ситуацию, обдумайте порядок и последовательность действий по предложенной ситуации и впишите ответы в схему в той последовательности, которую вы определили, при этом ответ должен быть кратким, но содержать необходимую информацию;
- если вы отвечаете на задание, связанное с заполнением таблицы, не старайтесь детализировать информацию, вписывайте только те сведения или данные, которые указаны в вопросе или верхних графах;
- продолжайте таким образом работу до завершения выполнения заданий;
- после выполнения всех предложенных заданий еще раз удостоверьтесь в правильности выбранных вами ответов и решений;

Задание теоретического тура по данной предметной секции считается выполненным, если Вы вовремя сдаете его членам жюри.

**Время выполнения заданий – 90 минут.**

***Желаем вам успеха!***

|                          |           |                             |  |                                      |  |
|--------------------------|-----------|-----------------------------|--|--------------------------------------|--|
| <b>Максимальный балл</b> | <b>35</b> | <b>Общий набранный балл</b> |  | <b>Председатель предметного жюри</b> |  |
|--------------------------|-----------|-----------------------------|--|--------------------------------------|--|

**1. Вставьте пропущенное слово:**

Технология - это человеческая деятельность, направленная на преобразование вещества, энергии и \_\_\_\_\_ и изучение этих процессов для удовлетворения потребностей людей.

*Отметьте знаком «+» все правильные ответы.*

**2. В органолептическом способе оценки качества мяса участвуют:**

- а)  зрение;
- б)  обоняние;
- в)  осязание;
- г)  слух;
- д)  вкус.

*Отметьте знаком + правильный ответ.*

**3. Сырые мясные продукты, предназначенные для длительного хранения, следует положить:**

- а)  на верхнюю полку холодильника;
- б)  на среднюю полку холодильника;
- в)  на нижнюю полку холодильника;
- г)  в морозильное отделение.

*Отметьте знаком «+» правильный ответ.*

**4. Закусочные холодные корзиночки, заполненные салатом, это:**

- а)  таралетки;
- б)  тартинки;
- в)  канапе;
- г)  сэндвич.

**5. Отметьте в таблице знаком «+» стадии механической обработки, которым подвергаются овощи, перечисленные в первой колонке таблицы**

| Овощи     | Сортировка | Мойка | Очистка | Промывка | Нарезка |
|-----------|------------|-------|---------|----------|---------|
| Картофель |            |       |         |          |         |
| Помидоры  |            |       |         |          |         |
| Лук       |            |       |         |          |         |
| Салат     |            |       |         |          |         |

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**6. Отличительной особенностью изделий из песочного теста является:**

- а)  высокая плотность;
- б)  слоистая структура;
- в)  воздушность;
- г)  рассыпчатость;
- д)  вязкость.

*Отметьте знаком «+» правильный ответ*

**7. Какие вещества помогают защитить организм от вирусов?**

- а)  жиры;
- б)  углеводы;
- в)  белки;
- г)  витамины.

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**8. В приведенном перечне укажите тот орган растения хлопчатника, из которого получают хлопковое волокно:**

- а)  из стеблей;
- б)  из листьев;
- в)  из цветов;
- г)  из плодов;

*Отметьте знаком «+» правильный ответ*

**9. Сырьем для производства искусственных волокон служит:**

- а)  целлюлоза;
- б)  продукты переработки нефти;
- в)  фенол;
- г)  полиэстер;

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**10. При изготовлении бельевых изделий принимаются во внимание следующие свойства тканей:**

- а)  гигроскопичность;
- б)  драпируемость;
- в)  пылеемкость;
- г)  сминаемость;
- д)  электризуемость.

*Допишите предложение*

**11. Обработка ткани антистатиком уменьшает ее \_\_\_\_\_.**

**12. Установите соответствие**

| Конструкция иглы |  | Назначение иглы |                         |
|------------------|--|-----------------|-------------------------|
| 1                | Игла гладкая, ровная, отверстие для нитки вблизи тупого конца                                | А               | Игла для швейной машины |
| 2                | Игла гладкая с утолщением, отверстие для нитки вблизи острого конца                          | Б               | Игла для фелтинга       |
| 3                | Игла ровная без отверстия для нитки, вблизи острого конца трехгранная, с насечками на гранях | В               | Игла для ручных работ   |

Ответ: 1 – , 2 – , 3 – .

**13. Каким машинным швом можно обработать нижний срез прямой двух шовной юбки из толстой ткани?**

*Отметьте знаком + все правильные ответы*

**14. Плохое продвижение ткани при шитье на швейной машине может происходить по следующим причинам:**

- а)  между зубьями рейки скопилась грязь;
- б)  затупились зубья рейки;
- в)  слабый нажим лапки;
- г)  слишком тонкая ткань;
- д)  регулятор длины стежка установлен в нулевое положение.

*Отметьте знаком «+» правильный ответ*

**15. Операция влажно-тепловой обработки для удаления лас (блестящих поверхностей) называется:**

- а)  проутюживание;
- б)  приутюживание;
- в)  отпаривание;
- г)  сутюживание;
- д)  разутюживание.

*Отметьте знаком «+» правильный ответ*

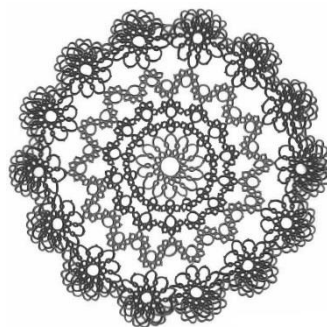
**16. В технике мокрого валяния используются волокна:**

- а)  льна;
- б)  хлопка;
- в)  шерсти;
- г)  капрона;
- д)  вискозы.

Отметьте знаком «+» правильный ответ

17. Изделие, показанное на рисунке, изготовлено в технике плетения

- а)  фриволите;
- б)  макраме;
- в)  на коклюшках;
- г)  на бердышке (берде);
- д)  пейот.



Отметьте знаком «+» правильный ответ

18. Сумма растворов вытачек прямой юбки рассчитывается по формуле

- а)   $C_6 - C_T$ ;
- б)   $(C_6 + П_6) - (C_T + П_T)$ ;
- в)   $C_6 - (C_T + П_T)$ ;
- г)   $(C_6 + П_6) - C_T$ ;
- д)   $(C_T + П_T) - (C_6 + П_6)$ .

19. Расшифруйте символы по уходу за текстильными изделиями.



1. \_\_\_\_\_



2. \_\_\_\_\_



3. \_\_\_\_\_



4. \_\_\_\_\_

Поставьте в «□» соответствующее число

20. Укажите последовательности технологических операций при втачивании рукава в пройму.

- а)  втачать рукав со стороны проймы;
- б)  выполнить посадку рукава;
- в)  проложить две строчки по окату рукава;
- г)  вметать рукав, совмещая контрольные точки;
- д)  выполнить примерку.

*Отметьте знаком «+» правильный ответ*

**21. В кофемолке используется электродвигатель:**

- а)  синхронный;
- б)  электронный;
- в)  магнитный;
- г)  коллекторный переменного тока;
- д)  шаговый.

*Отметьте знаком «+» правильный ответ*

**22. Окраска потолка значительно светлее окраски стен:**

- а)  зрительно увеличивает высоту потолка;
- б)  зрительно уменьшает высоту потолка;
- в)  зрительно фиксирует высоту потолка.

*Отметьте знаком «+» все правильные ответы*

**23. К непроизводственным сферам деятельности человека относятся**

- а)  машиностроение;
- б)  лесное хозяйство;
- в)  общественное питание;
- г)  пассажирский транспорт;
- д)  сельское хозяйство.

*Отметьте знаком «+» правильный ответ*

**24. Поднять рыночную цену выпускаемой продукции позволяют:**

- а)  улучшение организации производства;
- б)  повышение уровня автоматизации;
- в)  улучшение качества продукции;
- г)  увеличение производительности труда;
- д)  сокращение отходов производства.

*Отметьте знаком «+» правильный ответ*

**25. Мозговой штурм представляет собой:**

- а)  групповую критику идей;
- б)  групповое обсуждении идей;
- в)  групповое выдвижение идей;
- г)  публичную защиту идей.

## 26. Творческое задание.

Потребность: Накормить ужином семью из 4 человек (двое взрослых и двое детей).

1. Составьте меню ужина на семью из 4 человек.
2. Перечислите продукты, которые Вам потребуются для приготовления ужина.
3. Перечислите инструменты и оборудование, которые Вам потребуются для приготовления ужина.
4. Опишите технологию приготовления основного блюда.
5. Предложите вариант сервировки стола к этому ужину.

