

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ ПО
ТЕХНОЛОГИИ

(I ЭТАП)

Теоретический тур

возрастная группа (7-8 класс)

Уважаемый участник олимпиады!

Вам предстоит выполнить теоретические задания.

Время выполнения заданий – 2 академических часа (*90 минут*).

Выполнение теоретических (письменных, творческих) заданий целесообразно организовать следующим образом:

- не спеша, внимательно прочитайте задание и определите, наиболее верный и полный ответ;
- отвечая на теоретический вопрос, обдумайте и сформулируйте конкретный ответ только на поставленный вопрос;
- если Вы выполняете задание, связанное с заполнением таблицы или схемы, не старайтесь детализировать информацию, вписывайте только те сведения или данные, которые указаны в вопросе;
- особое внимание обратите на задания, в выполнении которых требуется выразить Ваше мнение с учетом анализа ситуации или поставленной проблемы. Внимательно и вдумчиво определите смысл вопроса и логику ответа (последовательность и точность изложения). Отвечая на вопрос, предлагайте свой вариант решения проблемы, при этом ответ должен быть кратким, но содержать необходимую информацию;
- после выполнения всех предложенных заданий еще раз удостоверьтесь в правильности выбранных Вами ответов и

решений.

Выполнение тестовых заданий целесообразно организовать следующим образом:

- не спеша, внимательно прочитайте тестовое задание;
- определите, какой из предложенных вариантов ответа наиболее верный и полный;
- напишите букву, соответствующую выбранному Вами ответу;
- продолжайте, таким образом, работу до завершения выполнения

тестовых заданий;

– после выполнения всех предложенных заданий еще раз удостоверьтесь в правильности ваших ответов;

– если потребуются корректировка выбранного Вами варианта ответа, то неправильный вариант ответа зачеркните крестиком, и рядом напишите новый.

Каждый правильный ответ в заданиях с 1 по 20 оценивается в 1 балл. Задание 21 оценивается в 5 баллов.

Для подсчёта результатов теоретического тура за каждое правильно выполненное задание участник конкурса получает – 1 балл, если задание теста выполнено не полностью или неправильно – 0 баллов.

Всего за теоретический тур максимальное количество баллов, которое может набрать участник, составляет **25 баллов**.

Задания теоретического конкурса направления

«Культура дома, дизайн и технологии»

7-8 класс

Общая часть

1. Из предложенных рисунков выберите два, на которых изображены технологические машины.



а)



б)



в)



г)

2. Определите к каким двум типам профессий относится профессия «метеоролог»:

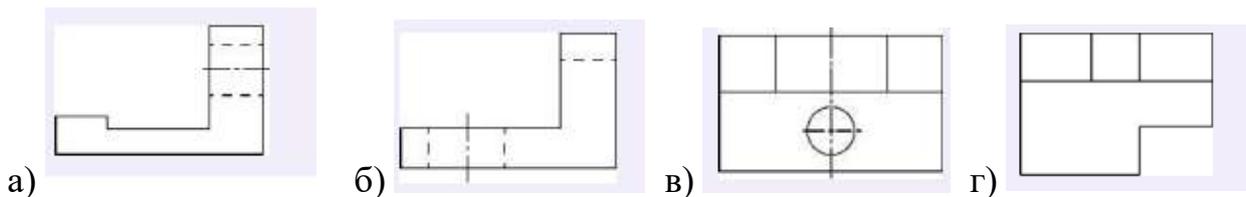
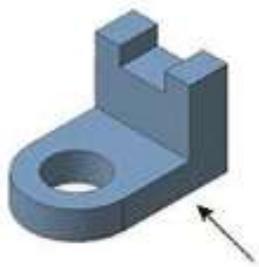
а) человек-человек

в) человек-природа

б) человек-техника

г) человек-художественный образ

3. Из предложенных чертежей выберите главный вид детали, изображенной на рисунке:



4. Рассмотрите приведенный рисунок. Определите, какая сельскохозяйственная культура изображена на нем



- а) капуста цветная
- б) капуста брюссельская
- в) капуста брокколи
- г) капуста кольраби

5. В семье из 4 человек в месяц расходуется: 300 кВт-часов электроэнергии, 6 м³ холодной воды, 4 м³ горячей воды. Стоимость одного кВт-часа- 4,5 рублей, 1 м³ холодной воды -50 рублей, 1 м³ горячей воды- 180 рублей. Посчитайте расходы в месяц, приходящиеся *на одного* человека.

В ответ запишите только число.

Специальная часть

6. На рисунке изображен старинный женский головной убор, определите его название:

- а) повойник;
- б) волосник;
- в) кокошник;
- г) кика;
- д) сорока

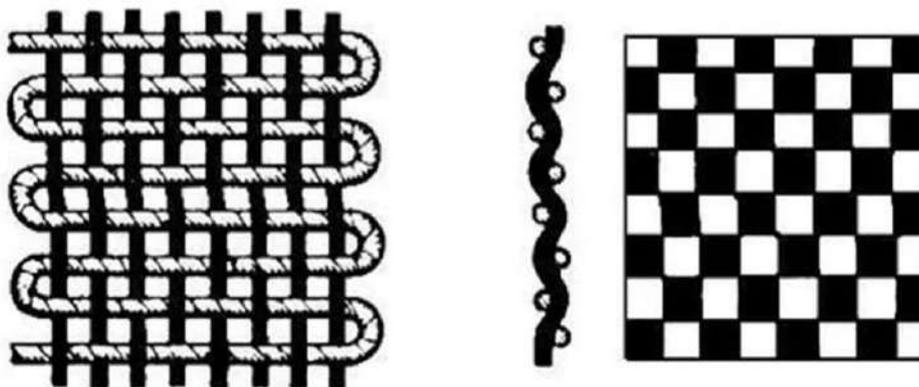


7. Для того чтобы швейное изделие отвечало предъявляемым требованиям, следует учитывать свойства ткани, используемой для создания одежды. Из предложенного списка выберите гигиенические свойства.

Выберите все правильные ответы.

- а) гигроскопичность
- б) износостойкость
- в) усадка
- г) прочность
- д) пылеёмкость

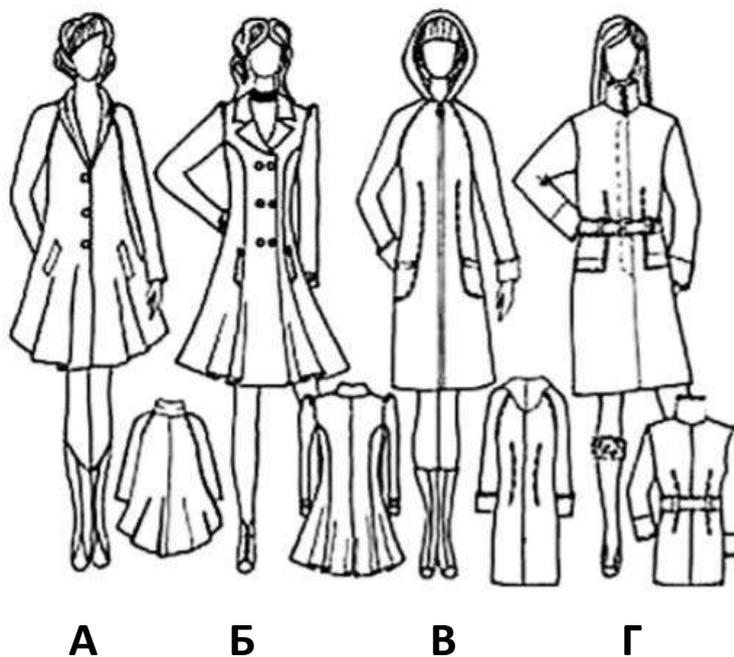
8. Как называется ткацкое переплетение, схемы которого изображены на рисунках? Приведите пример ткани с таким переплетением нитей.



9. Выберите из предложенных символов правильного ухода за одеждой те, которые обозначают, как нужно ухаживать за изделиями из льна.

1. 	3. 	5. 	7. 	9. 
2. 	4. 	6. 	8. 	10. 

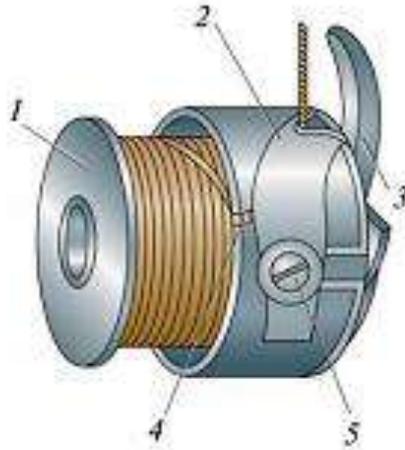
10. Найди соответствие между представленными моделями и силуэтами:



			
прямой	Полуприлегающий	приталенный	расширенный к низу (трапеция)

11. Свитер стоил 1500 рублей, через три месяца его уценили на 50 %. Сколько нужно будет заплатить за этот свитер во время проведения акции, предоставляющей 20 % скидки на весь товар?

12. Перед вами изображение челночного механизма.



Установите соответствие между тем, что обозначено цифрами 2 и 5, и названиями деталей.

- а) пластинчатая пружина
- б) шпулька
- в) косая прорезь
- г) регулировочный винт
- д) установочный палец

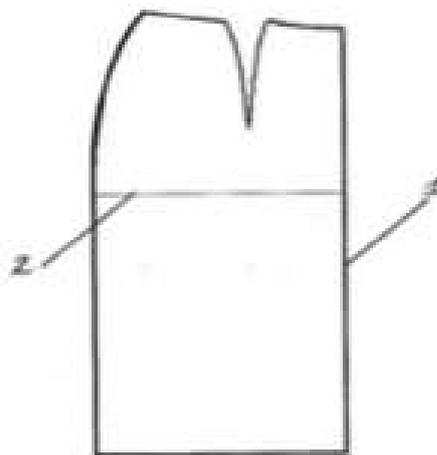
13. Перед вами юбка со складками. Какие это складки по способу закладывания?

Выберите один правильный ответ.

- а) односторонние
- б) встречные
- в) бантовые
- г) веерные



14. Назовите линии 1 и 2 на чертеже:



15. Отгадайте загадку:

*«Он полезный, нежный,
вкусный –
Прибавляет аппетит.
Тем, кто ест его на завтрак,
Кальций зубки укрепит».*

Назовите пищевой продукт и одно блюдо, в состав которого входит данный продукт.

16. Способ приготовления этого салата повар держал в тайне, и с его смертью секрет рецепта считался утерянным. Тем не менее, основные ингредиенты были известны, и в 1904 году рецептура приготовления салата была воспроизведена. Каково название этого салата?

Вот его состав: 2 рябчика, телячий язык, четверть фунта паюсной икры, полфунта свежего салата, 25 штук отварных раков, полбанки пикулей, полбанки сои кабуль, два свежих огурца, четверть фунта каперсов, 5 яиц вкрутую. Для соуса: майонез провансаль должен быть приготовлен на французском уксусе из 2 яиц и 1 фунта прованского (оливкового) масла, однако, по отзывам знатоков, это было не то.

17. Оптимальным считается соотношение белков, жиров и углеводов 1:1:4. Определите, какие компоненты пищи нужно добавить к борщу со сметаной, чтобы выдержать это соотношение. Используйте таблицу. Считаем, что масса 1 порции борща со сметаной 300 г.

Содержание белков, жиров и углеводов в 100 граммах продукта и калорийность.

Продукт	Калорийность (кКал)	Белки (г)	Жиры(г)	Углеводы(г)
Борщ со сметаной	24	1,6	1	2,2

Отметьте все правильные ответы.

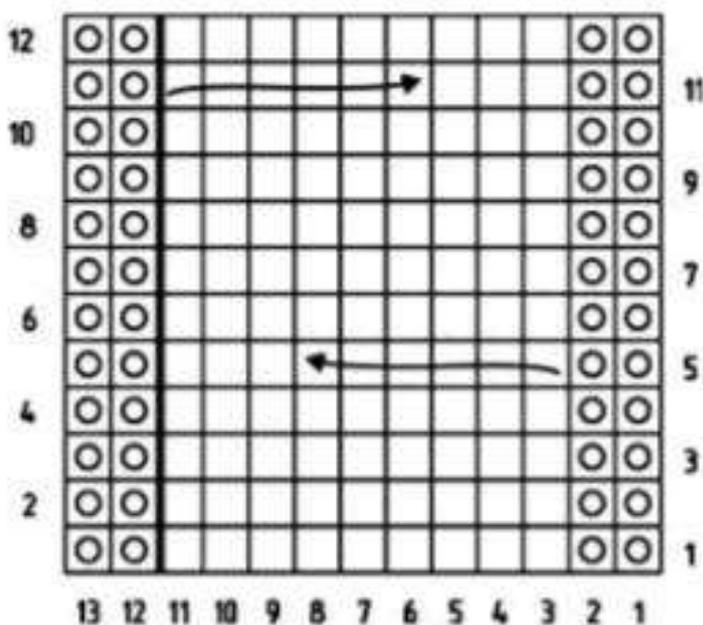
- а) белки,
- б) жиры,
- в) углеводы.

18. Решите задачу. Найдите массу готового омлета из 10 яиц, если масса брутто одного яйца составляет 45 г, количество масла – 45 г, молоко – 200 г. Масса скорлупы каждого яйца составляет 10 процентов.

19. Каких питательных веществ нет в мясе и рыбе?

- а) кислоты
- б) белки
- в) витамины
- г) минеральные вещества
- д) жиры

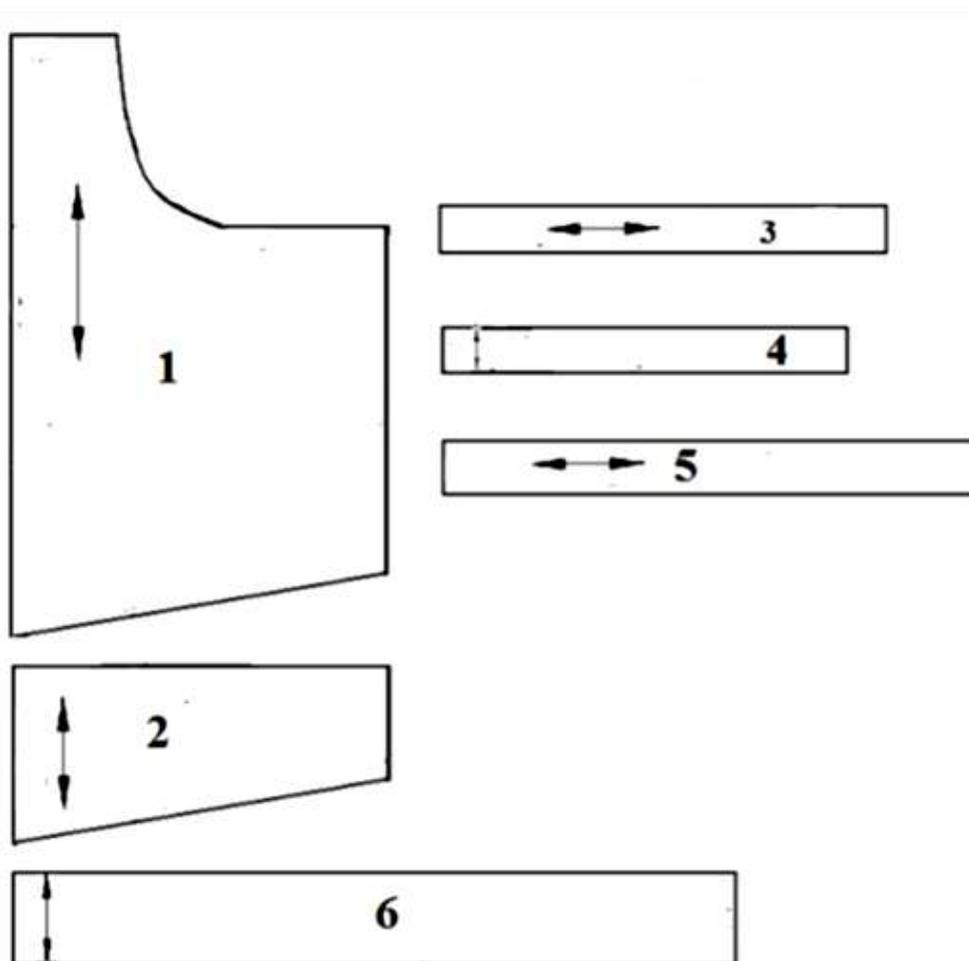
20. На рисунке изображена схема выполнения узора. Назовите вид рукоделия, использующего такие схемы.



Творческое задание

21. Ознакомьтесь с выкройкой изделия и выполните задания.

а) Определите название швейного изделия, согласно деталям кроя.



б) Выполните эскиз изделия согласно деталям кроя.

в) Выполнить описание модели, соответствующее деталям кроя.

г) Укажите варианты декоративной отделки изделия.

Карта контроля выполнения творческого задания

№	Критерии контроля	Баллы	Баллы по факту
1	Название изделия	1	
2	Выполнение эскиза изделия согласно деталям кроя	1	
3	Описание модели в соответствии с деталями кроя.	2	
4	Предложены варианты декоративной отделки	1	
Итого:		5	