

Инструкция по выполнению заданий

1. До начала выполнения тестового задания внимательно прочитайте полностью задание.
2. Выполняйте задания в предложенной последовательности.
3. Не задерживайтесь слишком долго, если не сможете выполнить определенное задание, переходите к следующему, лучше вернуться к нему в конце, если останется время.
4. В тестовом задании с выбором, правильных ответов может быть один или несколько. Знак «+» или «V» поставьте напротив правильного ответа.
5. Тестовое задание считается выполненным, если в нем отмечены или записаны все правильные ответы и не отмечено ни одного неправильного ответа.
6. Каждое правильно выполненное задание № 1 – 14 оцениваются по 1 баллу. Творческое задание № 15 – 10 баллов.
7. Баллы, полученные вами за все выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов. Всего за работу можно получить 24 баллов.
8. На выполнение тестовых заданий олимпиады по технологии отводится 60 минут.

Желаем удачи!

**Задания школьного тура олимпиады по технологии 2022-2023 уч.г.
7-8 класс**

1. Допишите пословицу:

Добрый повар стоит

Отметьте знаком «+» правильные ответы (один или несколько)

2. Как влияет тепловая обработка продуктов на сохранность в них витамина «С»:

- А) он сохраняется
- Б) он разрушается
- В) никак

3. Установите соответствие:

Виды мяса	Описание
А. Говядина	1. Мясо мягкой консистенции, бледно-розового цвета со значительными прослойками жира.
Б. Телятина	2. Мясо плотное красного цвета с различными оттенками имеет свежий запах.
В. Баранина	3. Мясо светло красного цвета с белым упругим жиром имеет специфический запах.
Г. Свинина	4. Мясо светло-розового цвета нежной структурой имеет сладковато кислый запах.

Ответ:

А	Б	В	Г

Заполните таблицу

4. В каких кулинарных изделиях используется яйцо, в зависимости от его свойств

свойства	использование
связующие	1. 2. 3.
пенообразующие	1. 2. 3.
осветляющие	1. 2. 3.

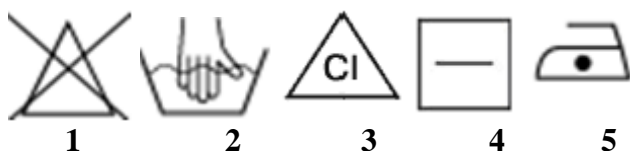
Слова для справок: котлеты, желе, блинчики, безе, заливное, запеканка, крем, бульон, зефир.

5. Запиши:

Какие гигиенические свойства ткани необходимо учитывать при выборе одежды для спорта?

Ответ:

6. Выбери символы, которые подходят для ухода за шторами из ацетатного шелка? Запиши их номера и что они обозначают.



1	
2	
3	
4	
5	

7. Установите соответствие

Название мерки	Обозначение мерки
А. Длина спины до талии	1. Ди
Б. Длина изделия	2. Ст
В. Полуобхват бедер	3. Сб
Г. Полуобхват талии	4. Дтс

Ответ:

А	Б	В	Г

Отметьте знаком «+» правильные ответы (один или несколько)

8. Стрелка на листе выкроек означает:

- А) направление долевой нити;
- Б) направление поперечной нити

Ответ:

9. К соединительным швам относятся:

- А) стачной;
- Б) настрочной;
- В) накладной;
- Г) шов в подгибку

Ответ:

10. Укажите **неверный** ответ. При заправке нижней нити используется:

1. шпулька;
2. рейка двигателя ткани;
3. шпульный колпачок;
4. регулятор натяжения нижней нити.

Ответ:

11. К системе безопасности дома не относится:

1. пожарная сигнализация;
2. датчики присутствия;
3. кондиционер;
4. охранная сигнализация

Ответ:

12. Установите соответствие:

Название светильника	Размещение в комнате
А. Торшер	1. Потолок
Б. Бра	2. Стол
В. Люстра	3. Стена
Г. Лампа	4. Пол

Ответ:

А	Б	В	Г

13. а) Как называется вид вязки, фрагмент которого представлен на рисунке?



б) Опишите схему изготовления этого образца

14. Профессия человека, являющегося специалистом в области создания стиля (имиджа) человека с помощью одежды, причёски, макияжа называется:

- А. модельер;
- Б. дизайнер;
- В. стилист.

Ответ:

15. Творческое задание. За каждый правильный ответ 2 балла

1. Составьте меню завтрака, включающее сырники

2. Перечислите продукты, которые Вам потребуются для приготовления этого завтрака

3. Перечислите оборудование, которое Вам потребуется

4. Опишите технологию приготовления сырников

5. Предложите сервировку стола к этому завтраку
