

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ ПО ТРУДУ (ТЕХНОЛОГИЯ)
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ЭТАП
ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ ТУР
возрастная группа (7 класс)

Уважаемый участник олимпиады!

Вам предстоит выполнить теоретические и тестовые задания.

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 правильности ваших ответов;
- если потребуется корректировка выбранного Вами варианта ответа, то неправильный вариант ответа зачеркните крестиком, и рядом напишите новый.

Предупреждаем Вас, что:

- при оценке тестовых заданий, где необходимо определить один правильный ответ, 0 баллов выставляется за неверный ответ и в случае, если участником отмечены несколько ответов (в том числе правильный), или все ответы;

- при оценке тестовых заданий, где необходимо определить все правильные ответы, 0 баллов выставляется, если участником отмечены неверные ответы, большее количество ответов, чем предусмотрено в задании (в том числе правильные ответы) или все ответы.

Задание теоретического тура считается выполненным, если Вы вовремя сдаете его членам жюри.

Максимальная оценка – 25 баллов.

Общая часть (максимальный балл - 5)

- 1. Какой специалист разрабатывает детали и узлы машин с использованием CAD-программ?**
 - а) архитектор
 - б) инженер-конструктор
 - в) графический дизайнер
 - г) веб-дизайнер

- 2. Какой из перечисленных видов моделей является физической?**
 - а) чертеж
 - б) компьютерная модель
 - в) макет здания
 - г) математическая модель

- 3. Страна, в которой традиционно в 5 часов дня устраивают чаепитие**
 - а) Италия;
 - б) Франция;
 - в) Англия;
 - г) Япония.

- 4. Что такое эскиз?**
 - а) точный чертеж с размерами
 - б) быстрый набросок, показывающий общую идею
 - в) сложный технический рисунок

- 5. Чем в проекте определяется себестоимость изделия?**
 - а) затратами на материал;
 - б) расходами на оплату труда;
 - в) оплатой за электроэнергию;
 - г) всем вышеперечисленным.

Специальная часть (максимальный балл - 15)

1. Как называется мясо в течение трех часов после забоя?

- а) живое б) свежее в) остывшее г) парное

2. Назовите блюдо: десерт французского происхождения из яичных желтков, смешанных с разнообразными ингредиентами, куда затем добавляются взбитые до бела яичные белки?

- а) пудинг б) мусс в) суфле г) желе

3. Что из перечисленного является двусторонней клеевой прокладкой для термосоединения двух слоев ткани?

- а) лайкра б) спандекс в) флизофикс г) синтепон

4. Что служит естественными разрыхлителями в тесте?

- а) пряности (корица и др.) б) яичные желтки в) жиры (сливочное масло, маргарин)

5. Какое волокно относится к синтетическим волокнам:

- а) ацетат б) капрон в) вискоза

6. Какой шов относится к краевым машинным швам:

- а) стачной шов б) обтачной шов в) запошивочный шов

7. Верны ли следующие утверждения?

1. Классический и деловой стиль представляет нарядная, экстравагантная одежда, подчеркивающая женственность и обаятельность ее обладательницы.

2. Силуэт является средством выражения моды, он дает возможность определить характерные изменения моды в костюме за определенный период времени.

- а) верно только 1
б) верно только 2
в) оба верны
г) ни одно не верно

8. Выберите правильный рецепт приготовления компота из черники со стерилизацией.

- а) Промыть ягоды, прокипятить банки и крышки от них, уложить чернику в чистые сухие банки, приготовить сахарный сироп и залить ягоды, поставить банки в кастрюлю с горячей водой, накрыть крышками, подержать в кипящей воде 10 мин.

- б) Промыть ягоды, поставить воду довести до кипения всыпать чернику, сахар, проварить 20мин. Разлить компот по чистым прокипяченным банкам, закатать стерильными крышками.
- в) Промыть ягоды, подготовленные ягоды поместить в емкость, добавить воду и сахар и варить на слабом огне до готовности. В конце уваривания добавить лимонную или виннокаменную кислоту.
- г) Промыть ягоды, отсортированные ягоды опустить в кипящую воду на 5 мин, после ягоды поместить в емкость с кипящим сахарным сиропом, варить в один прием, разлить в сухие подогретые банки, закрыть крышкой.

9. По фотографии определите группу, к которой относятся данные плоды:



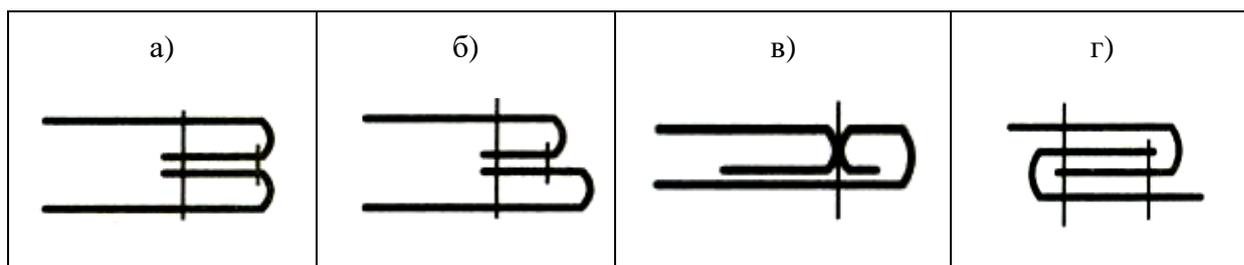
- а) косточковые
 б) орехоплодные
 в) семечковые
 г) субтропические

10. Для чего предназначена данная швейная лапка?



- а) потайной подшивки
 б) обметывания петель
 в) пришивания пуговиц
 г) штопки и вышивания

11. Выберите условное изображение машинного шва под названием «обтачной в раскол»



12. Соотнесите названия плечевых изделий и их фотографии

А 	Б 	В 	Г 
1. Кардиган	2. Худи	3. Болеро	4. Пончо

а) А-2, Б-3, В-1, Г-4

б) А-2, Б-4, В-3, Г-1

в) А-1, Б-3, В-4, Г-2

г) А-2, Б-3, В-4, Г-1

13. Соотнесите термины и их определения

А	Консервация	1	Действия, направленные на долгосрочное сохранение продуктов питания
Б	Пастеризация	2	Тепловая обработка продукта с целью уничтожения болезнетворных микроорганизмов при продолжительном нагревании продукта до температуры в 60-70°C
В	Стерилизация	3	Процесс закрывания тары после того, как в нее помещена продукция
Г	Укупорка	4	Тепловая обработка, предназначенная для уничтожения всех микроорганизмов и их спор, осуществляется при температурах выше 100 °С

а) А-2, Б-4, В-1, Г-3

б) А-1, Б-4, В-2, Г-3

в) А-1, Б-2, В-4, Г-3

г) А-3, Б-1, В-2, Г-4

14. Назовите блюдо по фотографии и ответьте на вопросы



А. Страна: 1 – Франция, 2 – Россия, 3 – Англия

Б. Название блюда:

1 – бефстроганов, 2 – бёф бургиньон, 3 – ростбиф

В. Тип блюда:

1 – закуска, 2 – основное блюдо, 3 – первое блюдо

Г. Ингредиенты:

1 – говядина, 2 – баранина, 3 – сметана, 4 – вино

- а) А-3, Б-3, В-1, Г-1, 4
- б) А-2, Б-1, В-2, Г-1, 3
- в) А-3, Б-1, В-3, Г-1,2,3
- г) А-1, Б-2, В-2, Г-1, 4

15. Соотнесите понятия и их определения

1) пряжение	а) процесс получения непрерывной нити из волокон
2) ткачество	б) процесс получения ткани из пряжи
3) основа	в) нити, идущие поперек ткани
4) уток	г) неосыпающийся край ткани
5) кромка	д) нити, идущие вдоль ткани

ТВОРЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (КЕЙС-ЗАДАНИЕ)

Максимальный балл –5

Рассмотри эскиз фартука. Выполни задание.

1. Перечисли детали, из которых изготовлен фартук, представленный на рисунке.
2. Из каких тканей может быть сшит данный фартук.
3. Каким образом можно украсить данный фартук? Предложи свои 5-6 вариантов.

