

Всероссийская олимпиада по технологии

Школьный этап

Номинация «Культура дома, дизайн и технологии»

7-8 класс

(Тестовые задания 1-14 оцениваются в 1 балл, задание 15 – в 10 баллов)

1. Выберите из предложенного списка профессии, связанные с технологиями будущего: бухгалтер, токарь, молекулярный диетолог, телефонист, архитектор живых систем.

Ответ: молекулярный диетолог, архитектор живых систем, бухгалтер.

2. Впишите пропущенные слова.

К натуральным волокнам животного происхождения относят шерстяные и натуральный шелковый.

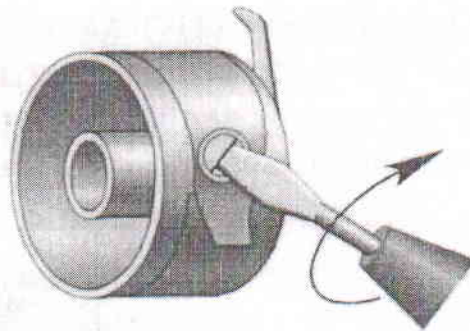
3. Как называется повторяющийся рисунок переплетения в ткани? Ответ впишите в пустые клетки.

р	а	п	п	о	р	т
---	---	---	---	---	---	---

4. Какие свойства тканей относятся к механическим?

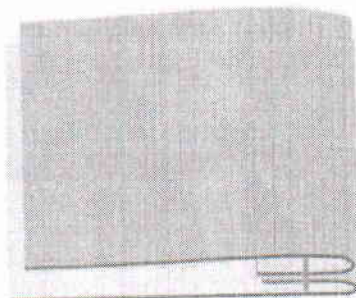
- а) драпируемость;
- б) износостойкость;
- в) усадка;
- г) скольжение;
- д) сминаемость.

5. Какой механизм швейной машины вы видите на рисунке?



Ответ: регулятор натяжения нижней нитки.

6. Какой шов изображен на рисунке?



Ответ: машинный шов (внутренний)

7. Какие требования предъявляются к одежде? Выберите все правильные ответы.

- а) механические;
- б) гигиенические;
- в) эксплуатационные;
- г) эстетические;
- д) технологические.

8. Какие юбки самые простые по конструкции?

- а) конические;
- б) клиньевые;
- в) прямые.

9. О каком процессе идет речь? Впишите нужное слово.

приготовления одежды – это процесс разработки выкроек изделия по готовой модели или ее графическому изображению.

10. Укажите, какие из высказываний являются верными, а какие не верными.

Высказывание	верно / не верно
1. Все ткани, кроме ворсовых, при увлажнении дают усадку по длине и немного по ширине.	верно.
2. При раскрое вначале раскладывают мелкие детали, а затем большие.	не верно
3. Существуют два способа настила ткани при раскрое: в сгиб и в разворот.	верно.

11. Установите правильную последовательность изготовления прямой юбки (расставьте порядковые номера).

1	Проведение примерки. Исправление дефектов.
6	Обработка нижнего среза юбки.
4	Обработка вытачек.
2	Подготовка деталей кроя к сметыванию.
8	Обработка петли и пришивание пуговицы.
7	Обработка пояса, обработка верхнего среза юбки притачным поясом.
5	Обработка застежки в боковом шве юбки тесьмой-молнией.
3	Обработка боковых срезов.

12. Установите правильное соответствие:

1	простые бутерброды	А	маленькие закусочные бутерброды
2	гренки	Б	бутерброды на обжаренном ломтике хлеба
3	канапе	В	сэндвичи
4	закрытые бутерброды	Г	с одним продуктом

Ответ: 1 - Г, 2 - Б, 3 - А, 4 - В

13. Укажите, в каких продуктах в большом количестве содержится йод, необходимый для нормальной работы щитовидной железы.

- а) хлеб белый;
- б) морской окунь;

- в) арахис;
- Ⓕ) креветки;
- Ⓓ) хурма.

14. Выберите правильный ответ.

К теплым цветам относятся:

- а) красный, оранжевый, синий;
- б) оранжевый, зеленый, синий;
- Ⓓ) красный, желтый, оранжевый;
- г) красный, желтый, белый.

15. Творческое задание.

Творческое задание для 7 класса


Предложите меню для семейного обеда, состоящее из трех блюд. Составьте рецепт приготовления одного из этих блюд (ингредиенты, их количество, технология приготовления, подача).

100.

Блюдо	Рецепт
1. Суп 1 1 6	Картошку порезать на мелкие небольшие кубики морковь натереть на крупной терке сварить курицу фужку и порезать на кубики вскипятить бульон и добавить картошку через несколько мин. добавить морковь после проверить сварил ^{лишь} они еще да то добавить курицу фужку
2. Куриные котлеты с гречкой 1	порезать зелень и добавить с приправками и соль в суп.
3. салат 1	

Творческое задание для 8 класса

Предложите 2 рецепта праздничных блюд для вашей семьи (ингредиенты, их количество, технология приготовления, подача). Выполните эскизы внешнего вида этих блюд.

Рецепт праздничного блюда	Эскиз внешнего вида
<p>1. Утка с яблоками и апельсинами.</p> <p>Утка 1 штука 2,5 кг. Яблоки 3 штуки Апельсины 2 штуки Картофель 3-5 штук Мед 1 ст. ложка. Чеснок 3 зубчика Соль по вкусу Перец душистый - мал. по вкусу.</p>	
<p>2. Крабовый салат</p> <p>Порции 4.</p> <p>Крабовые палочки 200 гр.</p> <p>Яйца вареные 1/2 стакана Консервированная кукуруза 1 банка Огурец 2 штуки Луца 4-5 штук Майонез столовый 1 ст. ложка Зелень соль и черный перец по вкусу.</p>	