

Коздковой Ярины Андровны
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)

238.

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

Ответ: Молекулярный диетолог, архитектор живых систем

2. Впишите пропущенные слова.

К натуральным волокнам животного происхождения относят шерсть и натуральный шёлк.

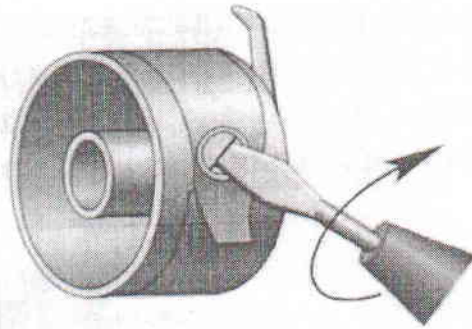
3. Как называется повторяющийся рисунок переплетения в ткани? Ответ впишите в пустые клетки.

Р	А	П	П	О	Р	Т
---	---	---	---	---	---	---

4. Какие свойства тканей относятся к механическим?

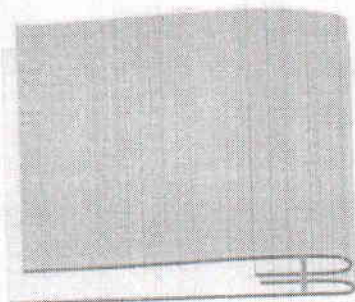
- а) драпируемость;
- б) износостойкость;
- в) усадка;
- г) скольжение;
- д) сминаемость.

5. Какой механизм швейной машины вы видите на рисунке?



Ответ: регулятор натяжения нижней нити

6. Какой шов изображен на рисунке?



Ответ: шов обтажкой

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.
Моделирование 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).

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

12. Установите правильное соответствие:

1	простые бутерброды	А	маленькие закусочные бутерброды
2	грэнки	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;
- г) креветки;
- д) хурма.

14. Выберите правильный ответ.

- К теплым цветам относятся:
- а) красный, оранжевый, синий;
 - б) оранжевый, зеленый, синий;
 - в) **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).

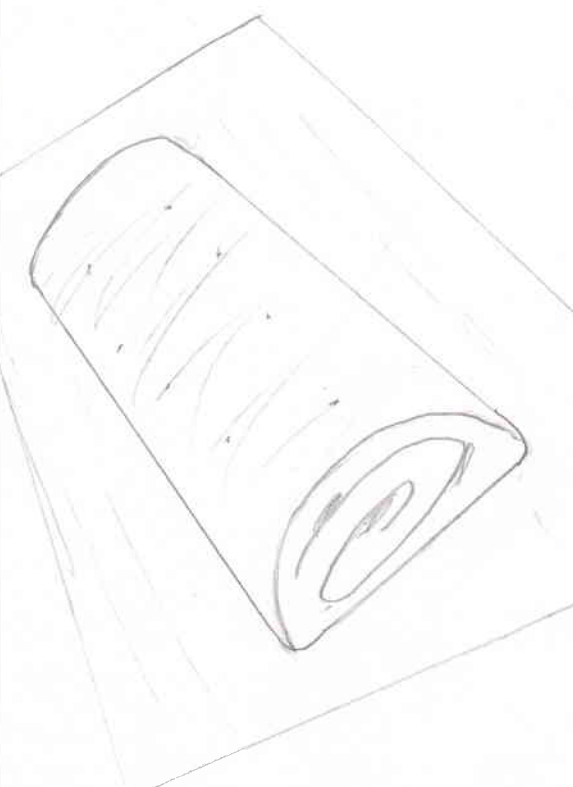
100.

Блюдо	Рецепт
1. Морковные котлеты	<p>Ингредиенты:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) морковь (160) 2) мука (5) 3) молотый (5) 4) крупа манная (18) 5) масло (10) 6) сметана (20) <p>Подача: на порционной тарелке со сметаной по 2 шт. на порцию</p> <p>технология приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) пропустить морковь с мукой в воде 2) всыпать стружкой манную крупу, размешать, варить до готовности 3) Охладить до 40-50 4) добавить соль 5) сформировать кот в овальную форму 6) панировать в муке 7) обжарить
2. Салат "цезарь"	<p>Ингредиенты:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) куриное филе (1шт) 2) хлеб (200г) 3) яйца (2шт) 4) листовый салат (150г) 5) помидоры (200г) 6) сыр (150г) <p>технология приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) сварить куриное филе 2) сделать сухарики 3) сварить яйца вкрутую 4) вымыть и обсушить листья салата 5) нарезать филе кубиками, нарезать помидоры 6) нарезать сыр 7) смешать
3. Борщ	<p>Ингредиенты:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) картофель (4шт) 2) помидоры (4шт) 3) лук (2шт) 4) морковь (1шт) 5) капуста (200г) 6) раст. масло (100г) 7) чеснок (3 доб.) 8) зелень до 9) лавровый лист <p>технология приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) натереть картофель, сделать поджарку 2) измельчаем на терке морковь 3) добавляем измельченную свеклу и помидоры 4) добавляем воды, пропариваем свеклу 5) отправляем к этому помешанную капусту, солим, приправы по вкусу 6) варим до готовности и выкладываем

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.

108.

Рецепт праздничного блюда	Эскиз внешнего вида
<p>1. Сырный рулет с тунцом. Ингредиенты: сыр (100г), тунец консерв. (70г), сырцы (50г), теснок (1д.).</p> <p>Технология приготовления:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) натереть сыр 2) добавить измельченный теснок 3) растопить сыр 4) нарезать сырцы 5) выложить сыр на пищевую пленку. выложить на него нарезанные сырцы и тунец 6) завернуть в рулет и оставить в холодильнике на 10 мин. 	
<p>2. Греческий салат. Ингредиенты: фета (100г), помидоры (4шт), сырцы (2шт), лук (1шт), маслины (10шт), масло олив. (5ст.л.), уксус, зелень, соль, перец, орегано.</p> <p>Нарезать фету, сырцы, помидоры, зелень, лук.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Добавить маслины. 2) Выдавить сок из уксуса 3) соединить все. 	