Ш э 61

Школьный этап Всероссийской олимпиады школьников
Октябрьского района ХМАО – Югры, 2019-2020 учебный год
Технология
5-6 классы

Инструкция по выполнению работы

На выполнение работы по технологии теоретической части отводится 60 минут. Теоретический тур содержит 14 вопросов (15 баллов) и 1 творческое задание 5 баллов, общее количество баллов – 20. При их выполнении надо выбрать один или несколько правильных ответов и отметить их знаком «+». За каждый правильно выполненный вопрос ставится 1 балл, если в одном вопросе несколько правильных вариантов ответа, и частично ответы не совпадают, тогда ставится – 0 баллов. Результат суммируется. При выполнении работы нельзя пользоваться учебниками, рабочими тетрадями, справочниками, калькулятором. При,необходимости, можно пользоваться черновиком. Записи в черновике проверяться и оцениваться не будут. Советуем выполнять задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени можно пропускать задание, которое не удаётся выполнить сразу, и переходить к следующему.

Желаем успеха!

5-6 классы
Кулинария

1. Кулинария – это (выберите правильный ответ из предложенных вариантов ответов):
а) книга рецептов приготовления вкусных блюд;
+ б) процесс приготовления пищи;
в) искусство приготовления вкусной и полезной пищи;
г) способы тепловой обработки пищи.

2.В какой суп кладут овощ, который является ответом на загадку «Сто одежек и все без застежек» (выберите правильный ответ):
а) рассольник;
+ б) щи;
в)харчо;
г) уха.

3. Подготовка и оформление стола для приема пищи – это сервировка.

4. Все продукты делятся на две основные группы по своему происхождению (напишите названия этих групп и несколько основных продуктов, которые относятся к ним)

_____ происхождения	_____ происхождения

5. Тепловая обработка продуктов - это (выберите правильные ответы):
+ а) варка;
б) замораживание;
+ в) жарение;
+ г) тушение;

Ш Э 61

д) соление.

6. Какой витамин самый главный защитник человеческого организмаот вирусных болезней, он формирует иммунитет? д

Приведите пример, напишите 2-3 названия овощей или фруктов, которые содержат этот витамин: яблоко, помидоры

7. Для определения доброкачественности яиц используют простой домашний способ, опускают яйцо в стакан с водой и определяют свежесть продукта. (выберите правильный вариант ответа и стрелочкой укажите выбранный вами результат)

Качество яйца	Результат исследования
1.Яйцо свежее (диетическое)	1.Плавает на поверхности воды
2.Яйцо доброкачественное (столовое)	2.Опустилось на дно стакана
3.Яйцо недоброкачественное	3.Плавает посередине стакана

Материаловедение

8. Однолетнее растения, род семейства Мальвовых, из которого делают медицинскую вату? (выбрать один правильный ответ):

а) одуванчик;
б) крапива;
в) лён;
+ г) хлопчатник.

9. Процесс, при котором из волокна получают нить, называется _____

10. Фартук является (выберите правильный ответ):

а) частью женской одежды;
б)форменной одеждой;
в) элементом праздничного платья;
г) частью национального костюма;
+ д) спецодеждой;
е) элементом сценического костюма.

11. Как называется неосыпающийся край ткани?(выберите один вариант ответа):

+ а) кромка;
б) уток;
в) срез.

12. Ткань, окрашенная в один цвет, называется? (выберите один вариант ответа):

а) гладкокрашеная;
б) купонная;
+ в)однотонная;
г) отбеленная.

13. Определить лицевую сторону ткани можно (выберите правильный ответ):

а) по блеску;

ШЭ-71

Школьный этап Всероссийской олимпиады школьников
Октябрьского района ХМАО – Югры, 2019-2020 учебный год
Технология
7 класс

Инструкция по выполнению работы

На выполнение работы по технологии теоретической части отводится 60 минут. Теоретический тур содержит 19 вопросов и одно творческое задание, которое оценивается в 6 баллов. При их выполнении надо выбрать один или несколько правильных ответов и отметить их знаком «+». За каждый правильно выполненный вопрос ставится 1 балл, если в одном вопросе несколько правильных вариантов ответа, и частично ответы не совпадают, тогда ставится – 0 баллов. Результат суммируется. При выполнении работы нельзя пользоваться учебниками, рабочими тетрадями, справочниками, калькулятором. При, необходимости, можно пользоваться черновиком. Записи в черновике проверяться и оцениваться не будут. Советуем выполнять задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени можно пропускать задание, которое не удаётся выполнить сразу, и переходить к следующему.

Желаем успеха!

7 класс

Кулинария

1. Физиология питания изучает (выберите правильные ответы из предложенных вариантов):

+ а)здоровый образ жизни;
+ б) рациональное питание;
в) раздельное питание;
+ г) режим питания;
+ д) питательную ценность пищи;
е) химический состав национальных блюд.

2. Питательная ценность овощей и фруктов (выберите правильный ответ):

+ а)являются источником витаминов;
б) содержат много клетчатки;
в) имеют большое количество белка.

3. Основные питательные вещества, которые содержатся в пище – это (выберите правильные ответы из предложенных вариантов):

а) крахмал;
+ б) жиры;
в) клетчатка;
+ г) белки;
+ д) углеводы;
е) отруби.

4. Питательная ценность пищи рассчитывается в (выберите правильный ответ):

а) в микрограммах;
б) в граммах;
+ в) в калориях;

Ш 7-71

г) в миллилитрах.

5. Чтобы сварить яйцо всмятку, сколько минут нужно его варить? (выберите правильный ответ):

а) 5-6 минут;

+ б) 3-4 минуты;

в) 10 минут.

6. Какая ягода в России имеет статус «Царицы», благодаря большому количеству витамина С в своем питательном составе? (выберите один правильный ответ):

+ а) черная смородина;

б) клюква;

в) земляника;

г) брусника.

7. Кухонная посуда классифицируется на группы. Распределите по группам весь перечень перечисленных кухонных принадлежностей:

ложки, тарелки, кастрюли, разделочные доски, сковорода, дуршлаг, мясорубка, чайные чашки, ножи, терка, соусник, сотейник, вилки, сито. Выберите названия и запишите в соответствующие колонки таблицы.

столовая посуда	кухонный инвентарь	столовые приборы	кухонные приспособления
тарелки	кастрюли	ложки	разделочные доски
чайная чашка	сковорода	вилки	дуршлаг
соусник	сотейник	ножи	мясорубка
			терка
			сита

8. Есть определенные правила мытья посуды, составьте алгоритм правильной последовательности этой работы: 1 б, 2 в, 3 де, 4 д, 5 г, 6 а.

а)моют жирную посуду;

б) моют чайные ложки;

в) моют чайные пары (кружечка и блюдце);

г) моют кастрюли;

д) моют тарелки;

е) моют вилки и ложки.

9. «Найдите в таблице среди чисел буквы. Составьте из них название блюда французского происхождения»

0	1	4	3	4	5	6	7	8	9	6	0
2	6	5	7	о	3	6	4	7	5	3	1
3	5	8	9	0	8	6	5	3	5	7	8
3	м	7	5	4	8	9	0	1	4	2	3
4	0	6	7	9	2	3	6	л	4	7	8
8	5	3	7	4	9	4	6	0	3	8	0
3	6	2	1	е	3	5	6	9	0	6	4
9	8	7	3	2	1	6	6	4	9	2	4
6	2	4	5	7	8	0	1	3	2	5	1
8	4	5	7	3	1	т	3	4	2	7	6
0	5	3	1	3	6	8	0	9	5	3	2

ШЭ-71

Запишите название блюда ___омлет___

Отметьте обязательный компонент такого блюда?

+ а) яично-молочная смесь;

б) яичный белок, взбитый с сахаром;

в) фруктово-сахарная смесь;

г) масляно-сахарная смесь.

Материаловедение

10. Ширина ткани определяется (выберите правильный ответ):

а) вдоль идущих нитей основы;

+ б) по кромке;

в) расстояние от кромки до кромки.

11. Все текстильные волокна делятся на две основные группы, напишите, как они называются и приведите несколько примеров в каждой группе.

Текстильные волокна	
натуральные	химические
хлопок	капрон
лен	вискоза

12. Наиболее подходящими для изготовления ночной сорочки или пижамы являются ткани (выберите правильные ответы):

а) шерстяные;

б) льняные;

+ в) хлопчатобумажные;

+ г) натуральный шёлк;

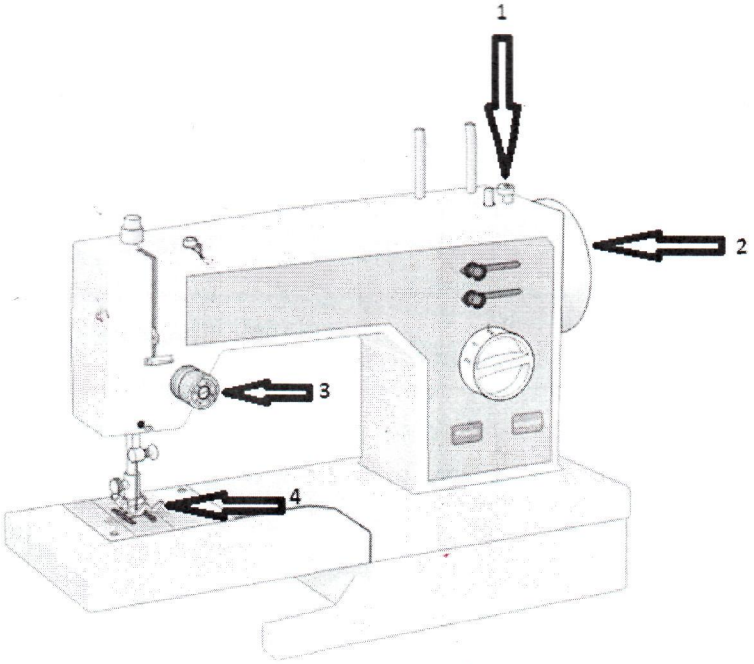
д) искусственный шёлк.

Машиноведение

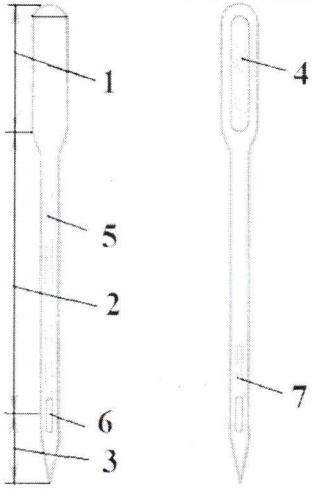
13. Для изготовления швейных изделий используется швейная машина,назовите основные механизмы швейной машины, указанные стрелочками.

1. ___маховик___
2. ___маховое колесо___
3. ___регулятор натяжения нити___
4. ___притискная лапка___

Ш Э - 71

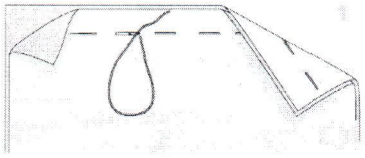


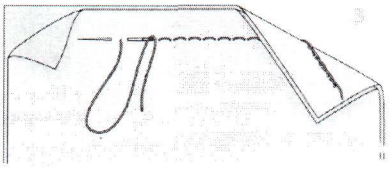
14. Конструкция машинной иглы имеет свои особенности, и состоит из семи основных конструктивных элементов, напишите название каждой части машинной иглы.

1. колба	
2. стержень	
3. острие	
4. ушко лиска	
5. длинный желобок	
6. ушко	
7. короткий желоб	

Ручные и машинные швы

15. Напишите названия ручных швов.

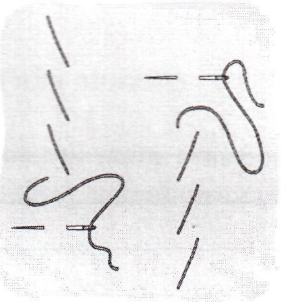




1. сметочный шов

2. стачной шов назад иголкой

Ш Э - 71



3. косой стежок

Конструирование и моделирование

16.Разгадайте и напишите зашифрованные профессии, которые имеют отношение к процессу изготовления одежды.

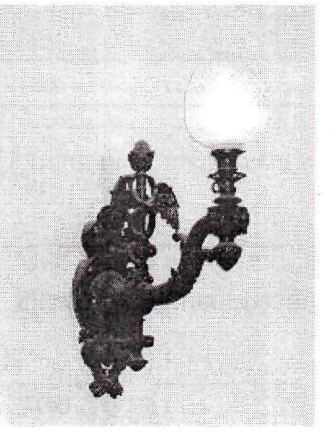
ДРЕМЬЛОЕ модельер
ОРОПЙТН портной
ВЯШЕ швея

17. Правила снятия мерок. Впишите нужное слово:
Мерки снимают с боковой стороны фигуры.

18. Дизайн интерьера.
Композиция интерьера включает следующие понятия: (выберите из предложенных вариантов, только те утверждения, которые являются правильными)

+ а) варианты размещения мебели;
+ б) стиль мебели и ее художественное оформление, формы;
+ в) цветовое решение;
г) экологичность выбранных материалов отделки;
+ д) способов освещения;
е) наличие зоны для отдыха.

19. Осветительные приборы имеют функциональное и эстетическое значение в интерьере. Все они имеют разные названия. Напишите названия светильников:



1. люстра 2. торшер 3. бра

ШЭ-71

20.Творческое задание

1. Нарисуйте **эскиз** ночной сорочки или пижамы.
2. Выполните описание модели.
3. Напишите не менее двухнаименований ткани к выбранному эскизу.
4. Предложите способы отделки изделия, в зависимости от его назначения.

Модель юбки	Описание модели
	Ночная сорочка прямого силуэта. Рукав короткий, цельнокроёный. Горловина и низ сорочки в форме мыса. Отделка кружево. Материал - хлопчатобумажная ткань.

1/7 84

Школьный этап Всероссийской олимпиады школьников
Октябрьского района ХМАО – Югры, 2019-2020 учебный год
Технология
8-9 классы

Инструкция по выполнению работы

На выполнение работы по технологии теоретической части отводится 60 минут. Теоретический тур содержит 19 вопросов и одно творческое задание, которое оценивается в 6 баллов. При их выполнении надо выбрать один или несколько правильных ответов и отметить их знаком «+». За каждый правильно выполненный тест ставится 1 балл, если тест выполнен неправильно или частично – 0 баллов. Результат суммируется. При выполнении работы нельзя пользоваться учебниками, рабочими тетрадями, справочниками, калькулятором. При, необходимости, можно пользоваться черновиком. Записи в черновике проверяться и оцениваться не будут. Советуем выполнять задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени можно пропускать задание, которое не удаётся выполнить сразу, и переходить к следующему.

Желаем успеха!

8-9 классы

Кулинария

1.Здоровый образ жизни это - (выберите правильные ответы из предложенных вариантов):

а) соблюдение диеты;
+ б) правильное полноценное питание;
в) раздельное питание;
+ г) занятия спортом, ежедневная ходьба;
+ д) соблюдение правил труда и отдыха;
е) иметь хорошую самооценку
+ ж) не иметь вредных привычек;
+ з) вести активный образ жизни.

2. Кухня бывает (выберите правильный ответ):

а)семейная;
б) деревенская;
+ в) национальная;
г)региональная.

3. Напишите, какие вы знаете продукты, в которых содержатся следующие минеральные вещества(приведите 1-2 примера)

а) железо яблоко
б) калий картофель, курага
в) натрий соль
г) кальций молоко
д) фосфор рыба, мясо
е) йод морская капуста, морепродукты

ШЗ 24

4. Энергетическая ценность продуктов рассчитывается в(выберите правильный ответ):

а) количественном составе белков, жиров, углеводов;

б) в 100 граммах;

+ в) в калориях;

+ г) в килоджоулях.

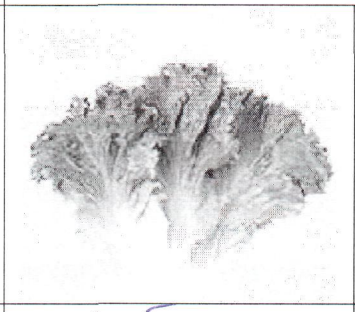
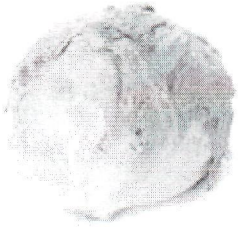
5. Найдите пропорциональное соотношение крупы и жидкости, при варке каши, в зависимости от её консистенции:

1. жидкая б;
2. вязкая в;
3. рассыпчатая а.

а) 1: 2; б 1: 5в) 1 : 3-4.

6. Напишите профессии, имеющие отношение к процессу приготовления и подаче пищи, которые вы знаете: повар, кондитер, пекарь официант

7. Напишите соответствие названий, представленных вам салатов:

Названия	Виды листовых салатов		
а) руккола, б) латук, в) айсберг			
	1 - б	2 - в	3 - а

8. От какого питательного вещества зависит водно - солевой баланс в организме человека (выберите правильный ответ):

а) витаминов;

б) продуктов, содержащих омега кислоту;

+ в) минеральных веществ;

г) пищи, богатой углеводами.

д) продуктов, насыщенных жирами.

9. Составьте технологическую карту процесса приготовления бисквитного теста в правильной последовательности

1. д	**а) выпекать при температуре 180 ° С до полной готовности;**
2. в	**б) приготовить весь необходимый кухонный инвентарь и посуду;**
3. б	**в) включить духовой шкаф для прогревания, выставив необходимую температуру;**
4. в	**г) добавить просеянную муку и аккуратно размешать полученную массу до однородной консистенции;**

Ш7 Х4

5. ж	д) подготовить необходимые по рецепту продукты;
6. г	е) в миску для взбивания положить сахар и яичную смесь (подготовленные яйца);
7. а	ж) взбивать яично-сахарную смесь до полного растворения сахара и увеличения в объёме массы, в несколько раз;

Материаловедение

10. Вставьте пропущенные слова в тексте.

Производство этой ткани держали в строжайшей государственной тайне, а для вывоза шелковой ткани **ткани в другие государства была проложена караванная дорога, которая связывала Восточную Азию со Средиземноморьем в древности и в Средние века и называлась эта дорога** шелковый путь **.**

11.По способу производства ткани бывают (выберите несколько правильных ответов):

а) вышитыми;
+ **б) ткаными;**
+ **в) неткаными;**
г) вязанными;
+ **д) трикотажными;**
+ **е) валяльно- войлочными.**

12. Из перечисленных профессий выберите, те, которые относятся к производству ткани:

+ **а) мотальщица;**
+ **б) ткач;**
+ **в) вязальщица;**
+ **г) прядильщица;**
+ **д) красильщик;**
е) настильщик.

13. Напишите три основных стиля в одежде:

1. классический
2. спортивный
3. романтический

14. Выбирая одежду, каждый предъявляет определенные требования к швейному изделию. Выберите правильный ответ:

1. экономические г	а) требования обеспечивают теплозащитные свойства одежды, воздухопроницаемость и гигроскопичность, защищает от неблагоприятных (условий) воздействий внешней среды.
2. эстетические в	б) предусматривают удобства пользования одежды и надежность. Удобная одежда обеспечивает свободу движений и

	дыхания человека.
3. гигиенические а	в)включают в себя конструктивное изготовление и художественное оформление, набор фурнитуры и материалов по цвету и фактуре в соответствии с требованиями моды.
4. эксплуатационные б	г)предусматривают снижение себестоимости изготавливаемых изделий, минимальный расход материалов, уменьшение времени на изготовление изделий

Машиноведение

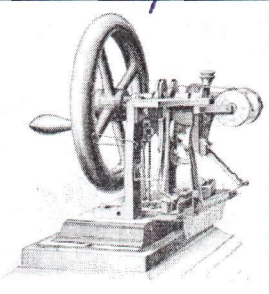
15 .Соотнесите название деталей и их функциональное назначение.

Название деталей	Назначение
1.регулятор натяжения верхней нити	а) опускает и поднимает лапку
2. нитенаправитель	б) подает нить на иглу, создавая натяжение
3.рычаг подъема лапки.	в)продвигает ткань
4. зубчатая рейка	г) направляет нить.

1. б
2. г
3. а
4. в
5.

16. Ручные швейные машины появились около двухсот пятидесяти лет назад и внешнене представляли собой механизм похожий на современный. Над созданием конструкции работали несколько десятилетий известные ученые того времени. Первый проект швейной машины в конце XVвека предложил Леонардо Да Винчи, в последующем в 1755 году Карл Вейзенталь, которая работала по принципу ручного стежка. В дальнейшем работалинад усовершенствованием: Уолтер Хант, Элиос Хоу и Исаак Зингер, в конструкции, которой уже лежал принцип челночного стежка. Кто из этих ученых запатентовал свою торговую марку по производству швейных машин?

Зингер



Конструирование и моделирование швейных изделий

17. Конструкции юбок бывают (выберите соответствующие варианты ответов):

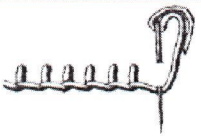
а) расклешённые;

б) зауженные;

Ш7-84

+ в) прямые;
+ г) клиньевые;
+ д) конические.

18. Установите соответствие между рисунком шва и его названием.

1	Стебельчатый шов	А	
2	Тамбурный шов	Б	
3	Петельный шов	В	
4	Шов «назад иголку»	Г	
5	Шов «козлик»	Д	

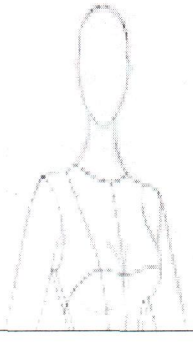
1. 2, 2. д 3. в, 4 б, 5. а.

Интерьер

19. Продолжите предложение:
В интерьере часто используют зеркала, чтобы увеличить пространство комнаты

20.Творческое задание

1. Нарисуйте **эскиз**летнего платья или сарафана.
2. Выполните описание модели.
3. Напишите не менее двух наименований ткани к выбранному эскизу.
4. Предложите способы отделки изделия, в зависимости от его назначения.

Модель летнего сарафана	Описание модели
	Сарафан на бретелях приталенного силуэта отделка кружева Материал трикотаж

417 84