

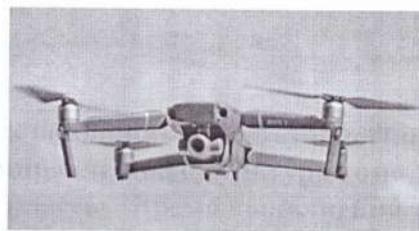
Всероссийская олимпиада школьников по технологии в 2021-2022 учебном году Т – 7

Школьный этап по направлению «Культура дома, дизайн и технологии»

Теоретический тур. 7–8 классы. Время выполнения тестирования – 90 минут

1. Вставьте в текст пропущенное слово (слова), обозначающие название устройства:

«_____ представляет собой воздушное судно без пилота, которое выполняет полёт без командира воздушного судна на борту и либо полностью дистанционно управляется из другого места с земли, с борта другого воздушного судна, из космоса, либо запрограммировано и полностью автономно».



1 балл

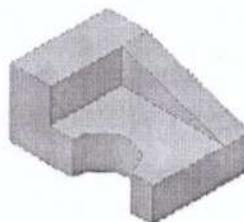
Ответ: Беспилотник, дрон, квадрокоптер

2. Приведите пример использования устройства из задания 1.

Ответ: съем вид сверху, проведение репортажа

1 балл

3. Из предложенных чертежей выберите вид сверху детали, изображенной на рисунке.



Выберите один правильный ответ.

1	2	3	4

Ответ: 3

1 балл

4. В письме своему другу В.А. Соболевскому А.С. Пушкин писал:

«... Чтоб уха была по сердцу,
Можно будет в кипяток
Положить немного перцу,
Луку маленькой кусок».

Какие продукты необходимы для приготовления ухи?

Выберите один правильный ответ.

1 балл

1	2	3	4
молочные продукты	хлебобулочные изделия	мясные продукты	рыба и морепродукты

Ответ: **4**

5. Чем полезны пищевые продукты из задания № 4?

Выберите один правильный ответ.

1	2	3
Эти пищевые продукты очень полезны для организма человека, так как они содержат прежде всего белок, все необходимые аминокислоты, фосфор, калий, фтор, йод, калий, бром витамины D, A.	Эти пищевые продукты содержат быстрые углеводы, которые дают недолгий эффект насыщения и энергии.	Употребление этих пищевых продуктов повышает усвоемость белков и углеводов. В них содержится много витаминов, они богаты минеральными солями, органическими кислотами, сахаром, клетчаткой.

Ответ: **1**

1 балл

6. Выберите из списка блюда, в рецепт которых входит лук.

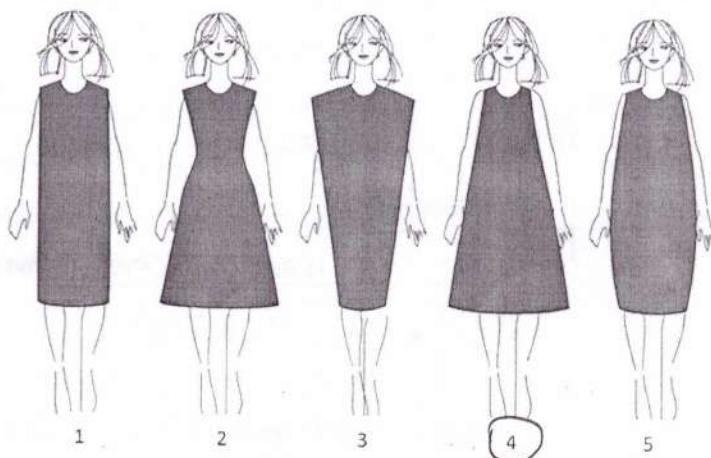
Выберите все правильные ответы.

- | | |
|---|------------------|
| 1 | сырники |
| 2 | щи |
| 3 | винегрет |
| 4 | манная каша |
| 5 | блинчики |
| 6 | баклажанная икра |

Ответ: **2, 3, 6**

1 балл

7. Из силуэтов одежды, изображённых на рисунке, выберите трапециевидный силуэт.



1 балл

8. Не рекомендуется подвергать воздействию высоких температур (нельзя кипятить) изделия из следующих тканей:

- | | | | |
|------------|---------------------|--------------|--------------|
| 1) льняных | 2) хлопчатобумажных | 3) вискозных | 4) шерстяных |
|------------|---------------------|--------------|--------------|

Ответ: 3

1 балл

9. В конце XV века известным изобретателем был предложен первый проект швейной машины, который так и остался не воплощенным. Назовите автора этого проекта.



Ответ: Леонардо да Винчи

1 балл

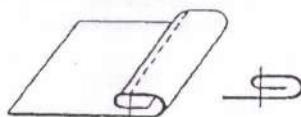
10. Вставьте в текст название профессии:

_____ – мастер в ателье по ремонту и пошиву одежды по индивидуальным заказам, который работает непосредственно с заказчиком швейного изделия, выявляет его потребности, даёт рекомендации по выбору ткани и фасона изделия, оформляет паспорт заказа, снимает мерки с фигуры клиента, зарисовывает эскиз модели, строит чертёж изделия, изготавливает лекала, производит раскрой ткани, а также перекраивание деталей одежды при её ремонте. По окончании предварительной обработки портным деталей края этот специалист проводит первую и последующие примерки изделия на фигуре заказчика, при необходимости уточняет меловыми линиями новые контуры деталей одежды.

О баллов

Ответ: портной

11. Определите вид шва. Назовите, где применяется данный шов.



1 балл

Ответ: внешнюю срезом

12. Какая мерка определяет размер плечевого изделия?

Выберите один правильный ответ.

- | | | | |
|---------|---------|---------|---------|
| 1
Сб | 2
Ст | 3
Сг | 4
Ди |
|---------|---------|---------|---------|

Ответ: 3

1 балл

13. Расположите технологические операции изготовления юбки при индивидуальном пошиве в правильном порядке.

Запишите без пробелов последовательность из цифр.

	Название операции
1	пошив изделия
2	снятие мерок
3	подготовка ткани к раскрою
4	окончательная отделка, ВТО
5	подготовка выкройки
6	раскрой изделия и подготовка деталей кроя
7	подготовка изделия к примерке
8	раскладка выкройки на ткани
9	проведение примерки

Ответ: 2, 5, 3, 8, 6, 1, 7, 4, 9

0 баллов

14. Как можно визуально увеличить размер помещения?

Выберите все правильные ответы.

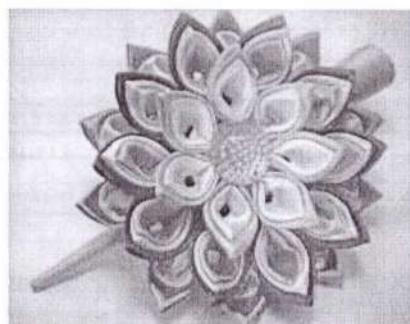
1	2	3	4
использовать обои с крупным рисунком	использовать светлые и однотонные обои	использовать зеркала	выполнить светлый потолок на фоне тёмного пола и стен

Ответ: 2, 3

1 балл

15. В какой технике выполнено изделие, изображённое на рисунке?

Выберите один правильный ответ.



0 баллов

1	2	3	4
декупаж	канзаши	квиллинг	пэчворк

Ответ: 3

16. Из какой ткани по волокнистому составу изготовлена блузка, если на ярлычке по уходу за изделием изображены такие значки?



1 балл

Ответ: шелк

17. К какой группе волокон относится волокно, из которого производится ткань из вопроса 16?

Ответ: Натуральные волокна животного происхождения 1 балл

18. Вам предстоит спицами связать шарф шириной 20 см и произвольной длины. Расчет плотности вязания показал, что в образце, связанном из имеющейся пряжи, размером 10 × 10 см уместилось 16 петель на 16 рядов. Определите – сколько следует набрать петель для первого ряда шарфа.

Ответ: 32 петли

1 балл

19. В 1966-м Ив Сен-Лоран представил публике свой.... для вечерних выходов. В ту пору к этому предмету одежды все еще относились с недоверием. Только смелые женщины могли себе позволить выйти в свет в таком наряде. О чём идет речь? Как называется этот предмет гардероба?

Ответ: Брючный костюм

1 балл

20. Творческое задание.

Потребность: накормить семью из 5 человек обедом.

- 1) Составьте меню обеда, обязательно включающее щи.
- 2) Перечислите продукты, которые Вам потребуются.
- 3) Перечислите инструменты и оборудование, которые Вам потребуются.
- 4) Опишите технологию приготовления щей.

6 баллов

1) На меню обеда я предложу - овощной салат, щи, картофельное
тире с курицей, компот. Для ~~этого~~ приготовления понадобится:
колбаса, сыр, салат. Для щей - морковь, лук, соль, перец,
капуста, вода, картошка, мясо. Для картофельного тира -
картошка, соль, вода. Для компота - вода и какие-нибудь
сухофрукты. Инструменты, которые понадобятся: кастрюлька,
сковородка, доска и нож, ложка, половник, тарелка.
2) сварить мясо в солёной воде, при этом сделать пережарку.
Добавить пережарку в кастрюлю. Положить картофель, лук,
капусту и вариТЬ до готовки.

Итого: 22 балла