

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)

10

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

Ответ: молекулярный диетолог, архитектор живых систем.

10

2. Впишите пропущенные слова.

К натуральным волокнам животного происхождения относят шерсть и натуральный шелк.

10

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

р	А	п	п	о	р	Т
---	---	---	---	---	---	---

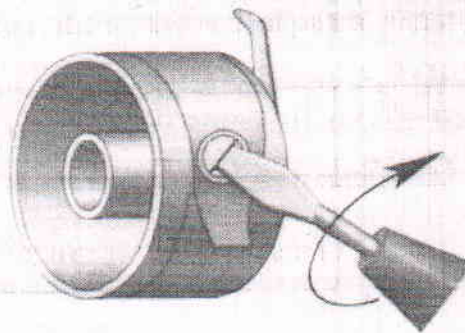
15

4. Какие свойства тканей относятся к механическим?

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

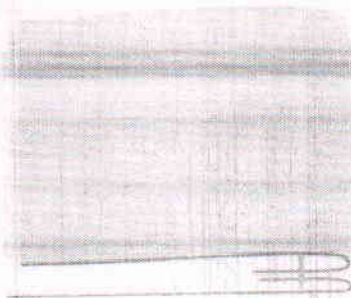
10

5. Какой механизм швейной машины вы видите на рисунке?



Ответ: регулятор натяжения нижней нити

6. Какой шов изображен на рисунке?





Ответ: с обуви закрытыми срезами.

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) клинневые;
- в) прямые.

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

моделирование одежды 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).

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

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.

18

**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.**

98

**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).

Блюдо	Рецепт
1. Куриный суп	Курицу поместить в кастрюлю и залить водой. Добавить соль и перец, варить бульон. Очистить картошку и сварить в бульоне. Достать картошку и размять в пюре. Измельчить лук и обжарить. Добавить морков натертую на крупной терке. Снять с огня, выложить зелень в суп. Оставить под крышкой.
2. Тюфля с фаршем.	
3. Оливье.	

**Творческое задание для 8 класса**



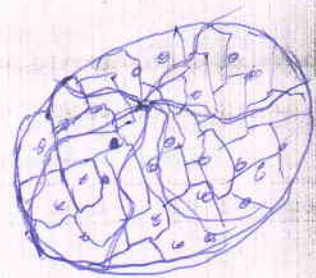
Предложите 2 рецепта праздничных блюд для вашей семьи (ингредиенты, их количество, технология приготовления, подача). Выполните эскизы внешнего вида этих блюд.

**Рецепт праздничного блюда**

**Эскиз внешнего вида**

1. Джем - зитцуси (для теста).  
 • Мука пшеничная - 300 грам.  
 • Сахар - 200 г.  
 • Какао-порошок - 20 грам.  
 • Сода - 1,5 чайных ложек.  
 • Сметана - 600 грам.  
 • Сгущенное молоко - 300 грам.  
 • Орехи (дроблен) - 100 грам.  
 • Сливочное масло - 50 грам.  
 • Какао порошок - 1 ст. ложка.  
 • Сметана, соевый - по 2 ст. ложки.  
 Джем взбивали с сахаром в комбайне. Соду добавляли к сметане хорошо взбиваем затем добавляем джем. Постепенно добавляем муку и взбиваем. Тесто должно быть без комков а если напихать чуть сметаны тесто делит на три части. Первый замесали коржи в разогретой духовке при 180° на протяжении 10-15 минут, готовый корж остужаем при комнатной температуре.

развешенный торт.



2. К остаткам теста добавляем просеянный какао-порошок и соевую сметану. Хорошо все перемешиваем и выкладываем вершину на вторую корж при температуре 180° на протяжении 20-25 минут. Готовый корж остужаем затем нарезаем его на коржи толщиной 2-3 см.

бутерброд.

Готовим крем. Для этого смешиваем сметану и сгущенное молоко. Перемешиваем все ложкой. Четвертый корж смазываем кремом а сверху посыпаем измельченными орехами. Кусочки шоколадного коржа опускаем в крем и выкладываем поверх светлого коржа. Посыпаем орехами. Повторяем процедуру мал прикатаем тортик орехами и опускаем в холодильник на ночь.



Батон - 0,5 шт. (бутерброды).

- сосиски - 2 шт.
- сыр твердый - 50г.
- чеснок - 2 зубчика.
- Помидоры - 1 шт.
- Укроп - 3 веточки.
- Майонез 2 ст. л.