

Мешиньков А.

(425)

ш. мак. - 458.

**Задания школьного этапа Всероссийской олимпиады  
школьников по технологии  
9 класс (девочки) 2019-2020 учебный год**

- 1 1. Макароны при варке засыпают в кастрюлю:  
а) с холодной водой; б) с тёплой водой;  в) с кипящей водой.  
+
- 1 2. Свежесть молока определяют:  
 а) по вкусу; б) по цвету.  
+
- 1 3. Картофель лучше всего хранить:  
а) на свету при температуре +5 С;  
б) на свету при температуре +18 С;  
 в) в темноте при температуре +5 С.  
+
- 1 4. К нерыбным продуктам моря относятся:  
 а) крабы; б) медузы; в) морские звёзды.  
+
- 1 5. Для размораживания пищевых продуктов наиболее рационально использовать:  
а) духовой шкаф; в) электрическую плиту;  
б) оттаивание при комнатной температуре;  г) микроволновую печь.  
+
- 1 6. В качестве разрыхлителя теста применяется:  
а) сахар; в) сливочное масло;  
б) соль;  г) пищевая сода.  
+
- 1 7. Для приготовления желе применяется желирующее вещество:  
а) сахар; б) ваниль;  в) агар.  
+
- 1 + 8. Кто должен первым садиться за стол во время приёма гостей? *Мужчина и женщина*
- 2 + 9. Вставьте нужные слова (справа, слева, к тарелке, от тарелки)  
При сервировке стола к обеду нож кладут *справа*... лезвием *к тарелке*
- 1 + 10. Сырьём для производства тканей из натуральных волокон служат:  
 а) шерсть животных; б) уголь; в) древесина.
- 1 + 11. Долевая нить на ткани определяется:  
 а) по кромке; б) по звуку; в) по рисунку.
- 1 + 12. Если в швейной машине погнулась игла, то может произойти:  
а) петляние верхней нити;  б) пропуск стежков в строчке; в) обрыв верхней нити.
- 1 + 13. Для передачи вращательного движения используются механизмы:  
 а) ременные; б) реечные.

14. Длительное отсутствие смазки механизмов швейной машины может способствовать:
- а) тяжёлому ходу машины; б) загрязнению сшиваемой ткани.
15. Ритмически повторяющийся элемент или несколько элементов, из которых складывается орнамент:
- а) мотив; б) раппорт; в) узор; г) эскиз.
16. Отдельные детали в технике лоскутной пластики соединяются:
- а) срезами по долевой нити; б) фигурный срез со срезом по поперечной нити.
17. Изменение масштаба рисунка вышивки можно выполнить с помощью:
- а) линейки и циркуля; б) координатной сетки.
18. Основным инструментом при выполнении вышивки свободной гладью является:
- а) крючок; б) челночок; в) вязальные спицы; г) пальцы; д) игла.
19. Прибавки к меркам при расчёте конструкции одежды необходимы для:
- а) обеспечения свободы движения; б) лучшей циркуляции воздуха под одеждой; в) сохранения тепла в зимнее время.
20. Результаты измерения нужно поделить пополам при записи мерки:
- а) Ог; б) Вс; в) Ст.; г) Дтс.
21. Снятие мерки «длина переда до талии» выполняется:
- а) от высшей плечевой точки вертикально до линии талии; б) от низшей плечевой точки вертикально до линии талии; в) от ярёмной впадины вертикально до линии талии.
22. При переносе основной вытачки её вершина:
- а) переносится вместе с вытачкой; б) переносится не более, чем на 1 см; в) остаётся на месте; г) переносится не более чем на 2 см; д) переносится не более чем на 5 см.
23. Расширение прямой юбки по линии низа может быть выполнено:
- а) дополнительными разрезами; б) увеличением ширины заднего полотнища; в) увеличением ширины переднего полотнища.
24. Долевая нить ткани при раскладке выкройки прямой юбки располагается:



*Т. Шенкина*

**36. НАЙТИ СООТВЕТСТВИЕ МЕЖДУ НАЗВАНИЯМИ МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ И ИХ ИСТОЧНИКАМИ :**

Название минерального вещества	Источники минерального вещества
1. Кальций	А. Крупы, мясо, печень, рыба, икра, яйца, сыр, молоко, орехи
2. Фосфор	Б. Молоко, молочные продукты, сыр, рыба, рыбные консервы с костями, фасоль, фрукты, орехи, яичный желток
3. Калий	В. Абрикосы, курага, грецкие орехи, изюм, арбуз, тыква, зелень петрушки
4. Натрий	Г. Морепродукты
5. Фтор	Д. Печень, гранаты, мясо, зеленые яблоки
6. Железо	Е. Поваренная соль

— В задании 37 дополни определение:

*продукт*

**37. СЫРЬЕ - *материал*, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЙ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕЙ ПЕРЕРАБОТКИ, ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ.**

В задании 38-39 найдите несколько правильных ответов:

**38. ШИРОКОЕ РАСПРОСТРАНЕНИЕ ИМЕЮТ ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА:**

- а) котлеты;
- б) биточки;
- в) пельмени;
- г) голубцы;
- д) люля-кебаб;
- е) вареники

**39 К ПЛОДОВЫМ ОВОЩАМ ОТНОСЯТСЯ:**

- а) тыква;
- б) огурцы;
- в) помидоры;
- г) красный перец;
- д) кабачки;
- е) патиссоны

В задании 40 установите последовательность:

**40. ОБРАБОТКА ПТИЦЫ И ДИЧИ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ:**

- 1 а) оттаивании;
- 2 б) пластовании;
- 3 в) опаливании;
- 3 г) удалении шеи, головы, ножек;
- 4 д) потрошении;
- 5 е) промывании