

Маремшова Дарья

468

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

- 1. Для максимального сохранения в овощах минеральных солей их:
а) варят в воде; б) запекают в духовом шкафу; в) варят на пару; г) жарят. *ч. лав. 4д*
2. Кляр – это:
+1 а) подсолнечное масло и соль; б) вода и специи; в) молоко и соль; г) жидкое тесто.
- +1 3. Пассерование – это:
а) обжаривание продукта в большом количестве жира; в) варка продукта;
б) обжаривание продукта в малом количестве жира; г) варка продукта на пару.
- +1 4. Чтобы проверить качество яйца, его опускают в стакан с водой, если яйцо свежее, то оно:
а) остается наверху, не тонет; б) плавает чуть выше дна; в) опустилось на дно стакана.
- 5. Срок хранения заправленного салата в холодильнике:
 а) 6 часов; б) 12 часов; в) 18 часов; г) 24 часа.
- +1 6. К какой сфере трудовой деятельности в наибольшей мере относится профессия корреспондента?
 а) человек-человек; в) человек-техника;
б) человек-природа; г) человек -художественный образ.
- +1 7. Сидя за праздничным столом, как есть хлеб?
а) откусывая от куска; в) отламывать рукой маленькие кусочки и есть их;
б) отрезать ножом небольшие кусочки и есть их; г) вообще не есть.
- 8. Как следует принимать подарки?
 а) поблагодарить, не раскрывая подарка; в) развернуть и сдержанно поблагодарить, чтобы не обидеть гостей, преподнесших менее удачные подарки.
 б) развернуть и поблагодарить;
9. Как сидят за праздничным столом хозяин и хозяйка?
– а) рядом, в центре стола,
 б) хозяин – в торце стола, хозяйка ближе к двери, ведущей на кухню;
 в) торцах стола, напротив друг друга;
г) без разницы
- +1 10. Предметами общего пользования в сервировке стола являются:
а) вилки; б) ложки; в) хлебница; г) солонка; д) тарелки.

11. Для приготовления киселя из клюквы нельзя использовать кастрюлю:

- а) эмалированную; б) стеклянную; в) из нержавеющей стали;
 б) алюминиевую;

+2 12. Напишите не менее четырёх названий круп, которые широко применяются в питании человека: гречка, рис, перловка, пшено.

+1 13. Варёное мясо считается готовым, если при надавливании на него:

- а) выделяется сок розового цвета; б) выделяется бесцветный сок;
 б) выделяется сок тёмно-красного цвета; г) сок не выделяется.

+2 14. Установите соответствие между кулинарными изделиями и видами теста, из которого они изготовлены:

Кулинарное изделие		Вид теста	
1	Пироги	а	Заварное
2	Торты	б	Пресное, дрожжевое
3	Пирожные «Эклер»	в	Песочное, бисквитное

1	2	3
б	в	а

+1 15. Закончите предложение:

Время и число приёмов пищи – это режим питания.

+2 16. Расположите продукты в порядке убывания их пищевой ценности (калорийности):

а) хлеб белый	1	в
б) треска;	2	а
в) масло подсолнечное;	3	б
г) огурцы;	4	г
д) молоко.	5	д

+1 17. По правилам этикета во время приёма пищи салфетку кладут на колени:

- а) полностью развёрнутой;
 б) сложенной вдвое с верхней частью короче нижней;
 в) сложенной по диагонали.

+1 18. Ведущим специалистом по технологическим процессам на швейном производстве является:

- а) швея; б) начальник участка; в) технолог.

+2 19. Установите соответствие между видами волокон и их названиями:

Вид волокон	Волока	1	2
1. Волокна растительного происхождения	а) шёлк	2	а
2. Волокна животного происхождения	б) капрон	3	в
3. Минеральные волокна	в) лён	4	г

4. Искусственные	г) асбест
5. Синтетические	д) вискоза

5	б
---	---

- 20. Нить основы в ткани можно определить по:
а) цвету; б) звуку; в) кромке; г) растяжению; д) рисунку.

- +2 21. Соотнесите названия частей швейной машины с их функциями

Функции	Название
1. Прокалывает ткань, проводит через него нитку и преобразует из верхней нитки петлю.	А) рейка двигателя ткани
2. Перемещает ткань.	Б) челнок
3. Прижимает ткань к игольной пластине.	В) игла
4. Захватывает петлю иглы, осуществляет переплетение верхней и нижней нити.	Г) лапка прижимная

Ответ: 1 б., 2 а, 3 в., 4 г.

- +1 22. Излишнее количество масла, введённое при смазке швейной машины, приводит к:

- а) увеличению шума; в) уменьшению скорости шитья;
 б) загрязнению ткани; г) уменьшению шума.

- +2 23. Соотнесите названия мерок с их условным обозначением:

1) Ди;	а) Длина спины до талии
2) Сш;	б) Высота сидения
3) Оп;	в) Полуобхват груди
4) Дтс;	г) Длина изделия
5) Сг	д) Полуобхват шеи
6) Сб	е) Обхват плеча
7) Вс	ж) Полуобхват бёдер

1	г
2	д
3	в
4	а
5	б
6	ж
7	з

- +1 24. Силуэт- это...

- а) внешнее очертание, определяемое линиями плеча, талии, низа; г) соотношение в размерах деталей одежды;
 б) покрой одежды; д) конкретная форма одежды.
 в) совокупность основных деталей одежды;

- +1 25. Модель швейного изделия определяется:

- а) внешним очертанием одежды;
 б) соотношением размеров отдельных деталей одежды;
 в) формой деталей, конструктивными линиями и их соотношением, отделкой;
 г) сочетанием цветового решения и отделкой.

- +1 26. Процесс изменения конструкции согласно предложенному образцу называется:

- а) конструированием; б) проектированием; в) моделированием.

27. При подготовки выкройки к раскрою не указываются:

- +1 а) названия деталей;
- б) фасонные линии;
- в) количество деталей;
- г) дефекты;
- д) направление долевой нити;
- е) названия линий.

1 28. Перечислите виды рукоделия (не менее 5): Вязание, макраме, вышивание

+1 29. Номер крючка для вязания означает:

- а) длину крючка в мм;
- б) толщину крючка в мм;
- в) диаметр стержня крючка в мм;
- г) толщину нитки для вязания данным крючком в мм;
- д) длину ручки в см.

1 30. Напишите статьи затрат, необходимые для расчёта себестоимости изделия:

затрата на материал, оплату труда, электроэнергию

+1 31. Эти детали в costume допетровского времени были самыми дорогими и модными. Название детали произошло от древнерусского слова, имеющего значение «возвышение, горб». Эти детали были тогда крупные, выпуклые, рельефные. Они изготавливались из золота, серебра, меди, дерева, обтягивались тканью или обвивались канителью, эмалью, чеканкой, сканью. Что это за детали? Гривны

+1 32. Профессия человека, являющегося специалистом в области создания стиля (имиджа) человека с помощью одежды, причёски, макияжа и т.п., называется:

- а) модельер; б) визажист; в) парикмахер; г) стилист; д) дизайнер; е) кутюрье.

+1 33. Напишите пропущенный термин

Документ, содержащий обоснование основных шагов, которые намечаются осуществить для реализации какого-то коммерческого проекта или создания новой фирмы – это Бизнес-план

+2 34. Запишите в таблицу номера видов деятельности, которые соответствуют этапам учебного проекта.

1 этап – организационно-подготовительный	2 этап – технологический	3 этап – заключительный (презентационный)
13, 6	4, 9, 5	2, 7, 8

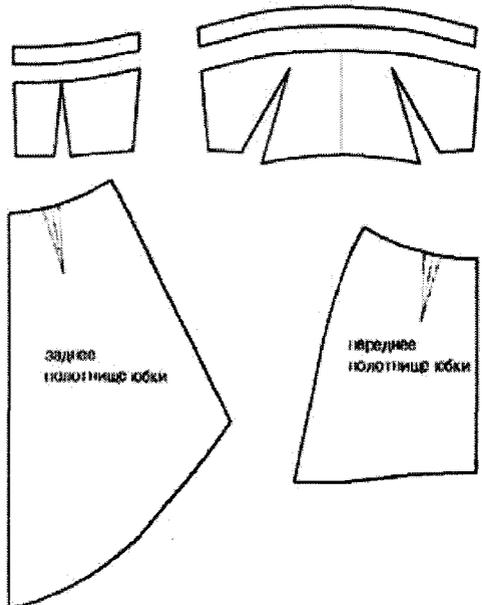
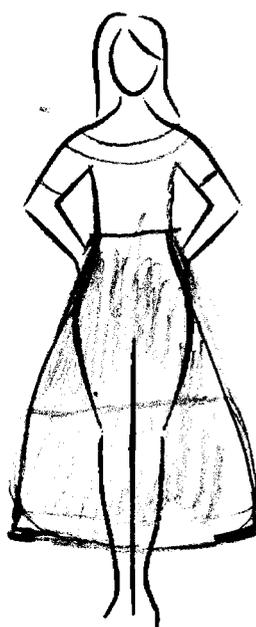
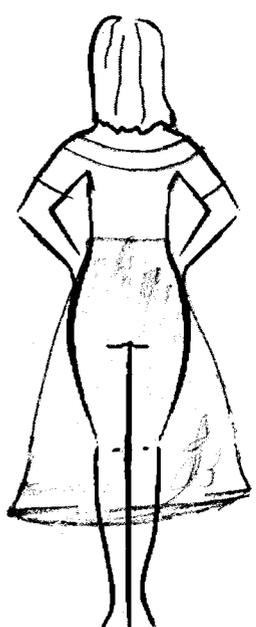
Виды деятельности:

1)	Поиск идеи
2)	Подготовка проекта к защите и его презентация
3)	Выбор темы проекта
4)	Раскрой изделия
5)	Декоративная отделка изделия
6)	Подбор материалов и элементов отделки

7)	Самооценка
8)	Защита проекта (презентация)
9)	Изготовление изделия

35. Творческое задание. Вам предложены детали кроя платья.

1. Выполните эскиз модели платья, согласно деталям кроя (вид спереди, вид сзади);
2. Сделайте описание модели платья по эскизу;
3. Предложите вариант декоративной отделки платья.
4. Предложите ткани (или волокнистый состав) для этой модели платья.

Детали кроя платья	Эскиз (вид спереди)	Эскиз (вид сзади)
		

Описание модели:

Назначение

Силуэт: прибаленный

Детали: юбки разной длины

Цвет: черный

Отделка отделочная икань для вышивки

Ткани: хлопок

36. НАЙДИТЕ СООТВЕТСТВИЕ МЕЖДУ НАЗВАНИЯМИ МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВЫ И ИХ ФУНКЦИЯМИ

Название минерального вещества	Функции минерального вещества
1. Кальций	А. Способствует формированию костной и нервной ткани. Необходим для нормальной деятельности сердца
2. Фосфор	Б. Играет большую роль в формировании костной ткани, усиливает защитные реакции организма
3. Калий	В. Участвует в процессах внутриклеточного и межклеточного обмена веществ, водном обмене
4. Натрий	Г. Необходим для нормальной работы щитовидной железы

5. Фтор	Д. Необходим для построения зубной ткани
6. Иод	Е. Усиливает выведение жидкости из организма, важен для работы сердца
7. Железо	Д. Игрет роль в кроветворении, работе сердечно – сосудистой системы

В задании 37 дополните определение:

- 37. ГОТОВОЕ БЛЮДО – НАБОР ПРОДУКТОВ, ПРОШЕДШИХ
 *мерилась кую* ОБРАБОТКУ И ИМЕЮЩИХ
 ОПРЕДЕЛЕННЫЙ ВКУС И ВНЕШНИЙ ВИД.

+1 **В задании 38 – 39 найдите один правильный ответ:**

38. НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫЕ СПОСОБЫ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПАТИССОНОВ:

- А) консервирование или маринование;
 Б) отваривание, жарка, фаршировка

+1 39. К ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ ПРИЕМАМ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ НЕ ОТНОСИТСЯ:

- А) опаливание
 Б) бланширование;
 В) пассерование;
 Г) маринование

В задании 40 найдите несколько правильных ответов:

+1 40. ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ СУПОВ:

- А) основа (вода, бульон, отвар, квас, молоко и др.);
 Б) гарнир (овощи, фрукты, крупы, мясо, рыба и др.);
 В) соус (белый, красный, соевый и др.)

В задании 41 дополните определение:

– 41. НАБОР ПРОДУКТОВ

(ДЛЯ ТЕСТА: МУКА ПШЕНИЧНАЯ 416Г., МОЛОКО 1040Г., ЯЙЦА 83Г., САХАР 25Г., СОЛЬ 8Г.;

ДЛЯ ФАРША: ТВОРОГ 900Г., САХАР 90Г., ЯЙЦА 36 Г.)
 ПОЗВОЛИТ ПРИГОТОВИТЬ *сырники*.....

В заданиях 42-43 найдите один правильный ответ:

+1 42. КОФЕ ПОПАЛ В ЕВРОПУ ИЗ:

- А) Бразилии;
 Б) Эфиопии;
 В) Аргентины

+1 43. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА ТРЕБУЕТ ОСОБЫХ УСЛОВИЙ - ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОЗДУХА В ПОМЕЩЕНИИ 15 -17 ГРАДУСОВ:

- А) слоеное пресное тесто; Б) заварное тесто; В) бисквитное тесто

Установите последовательность:

+2 44. ЭТАПЫ ПОЛУЧЕНИЯ ТКАНИ

- а) ткань б) сырье в) волокно г) нить

б в г а

В заданиях 45-46 найдите один правильный ответ:

45. ОСЫПАЕМОСТЬ НИТЕЙ В ШВАХ НАИБОЛЬШАЯ В ТКАНЯХ, ИМЕЮЩИХ:

- А) полотняное переплетение;
- Б) атласное переплетение;
- В) саржевое переплетение

+1 46. ТУТОВЫЙ ШЕЛКОПРЯД ВЫРАБАТЫВАЕТ ШЕЛКОВУЮ НИТЬ НА СТАДИИ

- А) появлении гусеницы из яйца;
- Б) роста гусеницы;
- В) образованием гусеницей кокона
- Г) превращения гусеницы в бабочку

— В заданиях 47-48 найдите несколько правильных ответов:

47. ПРИЧИНЫ ОБРЫВА ВЕРХНЕЙ НИТИ:

- А) плохое качество нити;
- Б) слишком сильный прижим ткани лапкой;
- В) слишком сильное натяжение верхней нитки
- Д) слишком слабое натяжение верхней нитки
- Д) неправильная установка иглы;
- Е) неправильная заправка нити;
- Ж) разная толщина верхней и нижней нитей

— 48. ДЛИНА СТЕЖКА ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ ЗАВИСИТ ОТ:

- А) модели швейной машины;
- Б) назначения строчки;
- В) вида и толщины ниток;
- Г) вида и толщины стачиваемых деталей;
- Д) назначения строчки

+2 49. НАЙТИ СООТВЕТСТВИЕ МЕЖДУ ПОНЯТИЯМИ И ИХ ЗНАЧЕНИЯМИ

1. Композиция	А. Порядок расположения элементов узора на ткани, бумаге и т.п.
2. Орнамент	Б. Чередование соразмерных элементов, происходящее с определенной последовательностью, частотой
3. Ритм	В. Повторяющаяся часть рисунка на ткани, вышивке, вязанном полотне и др.
4. Раппорт	Г. Узор из последовательного повторения геометрических, растительных или животных элементов

— В задании 50 найдите несколько правильных ответов:

50. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ РУКОДЕЛИЯ: ЗАМЫСЕЛ, СХЕМА РИСУНКА, ПОДБОР МАТЕРИАЛОВ, ИЗГОТОВЛЕНИЕ, ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ ОТДЕЛКА - ХАРАКТЕРНА ДЛЯ:

- а) вязания спицами;
- б) вязания крючком;
- в) макраме;
- Г) вышивки;
- Д) росписи по ткани.