

Всероссийская олимпиада школьников по технологии

Муниципальный этап

8-9 класс

Уважаемый участник!

На первом туре олимпиады по технологии вам предложено 21 задание, из которых 20 включают вопросы и тесты. Задание 21 (кейс-задание) – творческое.

Задача участника – внимательно ознакомиться с предложенными заданиями и выполнить их в строгом соответствии с формулировкой.

Каждый правильный ответ в заданиях с 1 по 20 оцениваются в 1 балл, Задание 21 оценивается в 5 баллов.

Всего за теоретический тур максимальное количество баллов, которое может набрать участник, составляет 25 баллов.

Длительность 1-го тура (теоретического) составляет 120 минут.

**Задания муниципального этапа
Всероссийской олимпиады школьников по технологии
2024-2025 учебного года
(профиль «Культура дома, дизайн и технологии»)
8-9 класс**

Общие вопросы

1. Установите соответствие между функциями рекламы и их значением:

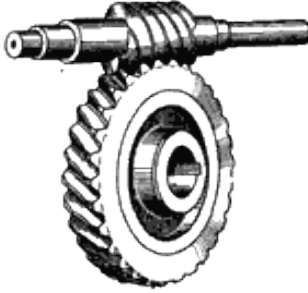
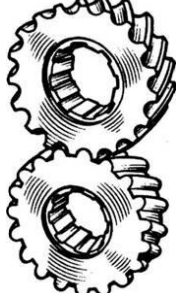
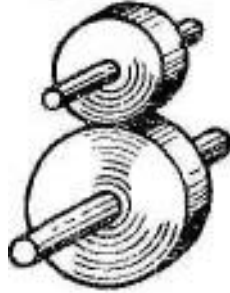
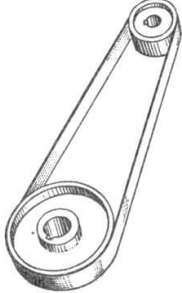
1. Экономическая	а. доставляет сообщение до потребителей
2. Социальная	б. формирует спрос
3. Маркетинговая	в. формирует общественное мнение
4. Коммуникативная	г. стимулирует сбыт

Ответ: _____

2. Закончите предложение. Машины, использующие механическую или иную энергию для преобразования формы, свойств и положения обрабатываемого материала, называются _____.

Ответ: _____

3. Установите соответствие между видами механической передачи движения и их изображением:

			
1.	2.	3.	4.
а. зубчатая	б. ременная	в. червячная	г. фрикционная

Ответ: 1. ____ 2. ____ 3. ____ 4. ____.

4. О какой профессии говорится? _____ – это человек, занимающийся художественно-технической деятельностью в разных отраслях; занимаясь визуальным оформлением он создает облик различных объектов, воплощая в жизнь визуальные задумки.

Ответ: _____

5. Ответьте на вопрос. Какой тип лампы, изображен на рисунке? Укажите одно преимущество и один недостаток представленного типа лампы.

Ответ: _____



Специальная часть

6. Запишите правильный ответ. Вы купили в магазине одежды шелковую блузку, жакет из полушерстяной ткани и брюки из льняной. Дома Вы случайно срезали все ярлыки, с купленной одежды, и стали их изучать. На ярлыках была следующая рекомендация по уходу за изделиями (см. рисунки). Что означают эти условные обозначения на ярлыках? Определите, к какой одежде относятся ярлыки.

1.	2.	3.
а. блузка из шелковой ткани	б. жакет из п\шерстяной ткани	в. брюки из льняной ткани

Ответ: 1. _____

2. _____

3. _____

7. Установите соответствие между условными обозначениями мерок и их названиями:

1. Ош	2. Сб	3. Впк	4. Дтс	5. Др
а. длина спины до талии	б. длина рукава	в. обхват шеи	г. полуобхват бедер	д. высота плеча косая

Ответ: 1. ____ 2. ____ 3. ____ 4. ____ 5. ____.

8. Ответьте на вопрос. К какому виду одежды относятся: брюки, шорты, капри, юбка, нижняя юбка, плавки, кальсоны, леггинсы?

Ответ: _____

9. Опишите устройство машинной иглы (см. рисунок).

Ответ: а. _____,

б. _____,

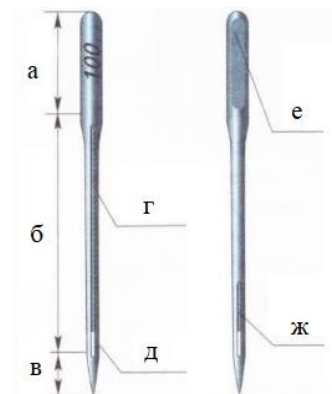
в. _____,

г. _____,

д. _____,

е. _____,

ж. _____.



10. Определите типы управления швейных машин на рисунках:



1.



2.



3.



4.

Ответ: 1. _____, 2. _____,

3. _____, 4. _____.

11. Выберите все правильные варианты ответа. Найдите основные характеристики гигиенических требований одежды:

а. соответствие одежды основным направлениям моды и сложившемуся стилевому направлению;

б. гигроскопичность, пылеемкость и теплозащитные свойства;

в. устойчивость к трению, сминанию, разрыву и химчистке;

г. рациональность форм одежды;

д. газо-, паро-, воздухопроницаемость;

е. способность сохранять форму.

Ответ: _____

12. Напишите название продукта, о котором говорится в тексте. Для приготовления этого продукта сначала необходимо сырье пастеризовать. После этого его помещают в закрытые емкости. Для приобретения напитком необходимых органолептических качеств его подвергают в течение нескольких часов нагреву до температуры 85-99°C. Чтобы на поверхности жидкости не скапливался жир и белок, ее постоянно перемешивают.

Следующий этап приготовления – это охлаждение продукта: его оставляют в той же емкости, а температуру снижают до 40°C. При этом перемешивать не прекращают. Затем напиток разливают в тару и помещают в охладитель.

Ответ: _____

13. Выберите все правильные варианты ответа. Какие существуют виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении мясных блюд:

- а. размораживание;
- б. тушение;
- в. припускание;
- г. разделка;
- д. маринование;
- е. жарка.

Ответ: _____

14. Напишите название продукта. _____ – это кисломолочный диетический продукт, получаемый путем сквашивания сливок под действием заквасок.

Ответ: _____

15. Напишите название традиционного блюда русской кухни. Первые упоминания и рецепты этого блюда относятся к концу XVIII века. Считается, что готовить _____ придумали русские крестьяне. В состав классического рецепта блюда входят свежие овощи, вареный картофель и яйца, а также мясо или колбаса, Обязательными компонентами блюда являются квас или кефир.

Ответ: _____

16. Установите соответствие между минеральным веществом, его влиянием на организм человека и пищевыми продуктами, в которых это минеральное вещество содержится:

Кальций (Ca)	1. Регулирование водно-солевого обмена: задерживание воды в организме, участие в образовании желудочного сока	а. Морская капуста, морская рыба, рыбий жир, овощи
Натрий (Na)	2. Образование красных кровяных телец (гемоглобина), укрепление иммунной защиты организма	б. Молоко, творог, сыры, овощи, фрукты, яичный желток
Железо (Fe)	3. Входит в состав гормона инсулина, принимает участие в углеводном обмене, в процессах дыхания и размножения. Дефицит в рационе приводит к задержке роста молодого организма	в. Печень, говядина, яйца, бобовые, лесной орех
Йод (I)	4. Образование костной и зубной тканей, составная часть крови	г. Поваренная соль
Цинк (Zn)	5. Выработка гормонов щитовидной железой, которая регулирует клеточный обмен веществ, уровень холестерина и жироподобных веществ в крови, влияет на обмен витамина С, количество красных кровяных телец в крови	д. Печень, почки, икра черная и красная, яблоки, мясо, орехи, яйца, сухофрукты, овощи зеленого цвета (зеленый лук, капуста брокколи)

Ответ: _____

17. Определите последовательность механической обработки мяса:

- а. обсушивание;
- б. оттаивание мороженого мяса;
- в. разруб;
- г. обвалка;
- д. обмывание и срезание клейм;
- е. жиловка.

Ответ: 1. ____ 2. ____ 3. ____ 4. ____ 5. ____ 6. ____

18. Ответьте на вопрос. Кому принадлежит высказывание «Мода приходит и уходит, а стиль – остается»?

Ответ: _____

19. Установите соответствие между видами батика и способом резервирования ткани:

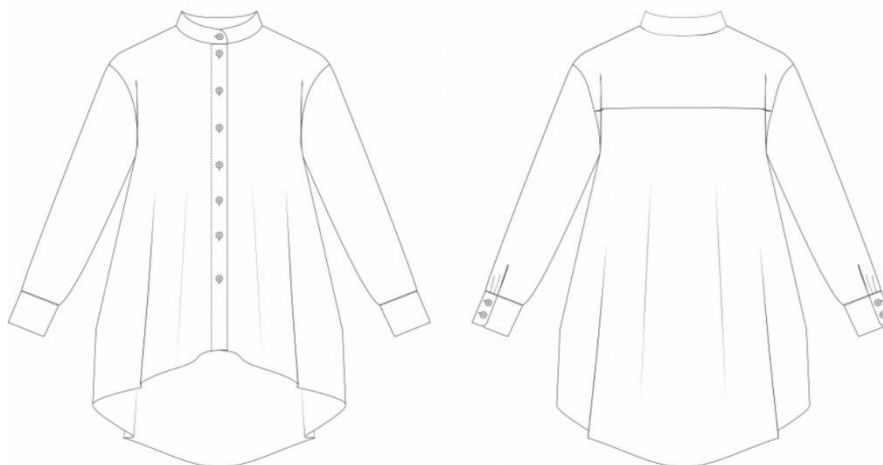
1. Горячий батик	а. области ткани резервируют от попадания краски посредством завязывания узелков, складывания или зашивания части ткани. После ткань опускают в раствор красителя
2. Холодный батик	б. резерв (воск или парафин) наносится на ткань в горячем (расплавленном виде) с помощью специальных инструментов – чантинга и кисти разной величины и формы. Эффект росписи достигается благодаря резервированию участков рисунка и послойному нанесению краски
3. Узелковый батик	в. ткань грунтуют соевым раствором, желатином или крахмалом. После высыхания ткани ее расписывают анилиновыми красками без эскизов
4. Свободная роспись	г. резерв (специальная густая масса на основе резинового клея) наносится специальной стеклянной трубочкой с резервуаром. Резервом обводят замкнутые контуры рисунка. После его высыхания окрашивают отдельные участки рисунка

Ответ: 1. ____ 2. ____ 3. ____ 4. ____

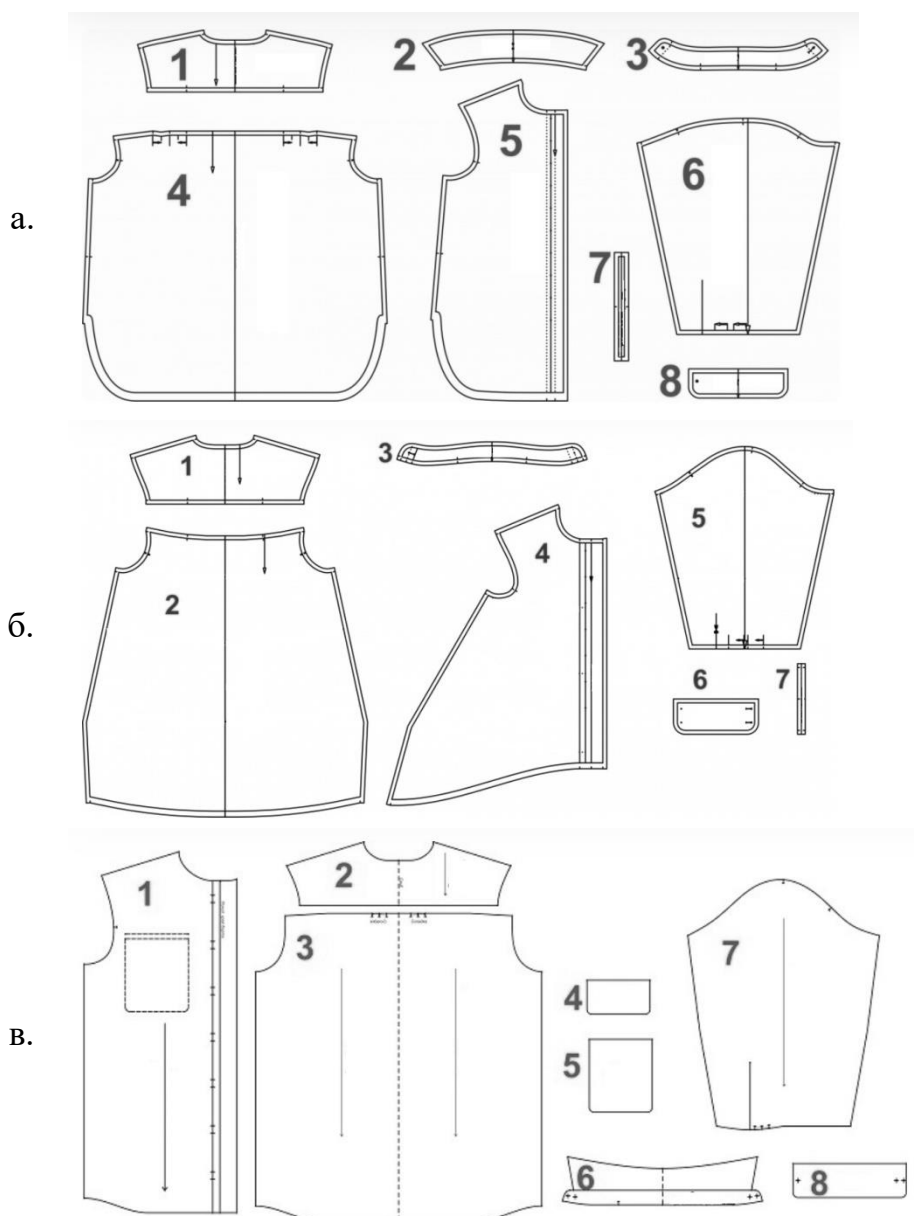
20. Напишите название вида декоративно-прикладного искусства, о котором говорится в тексте. _____ применялась для украшения одежды, предметов быта, создания декоративных панно. Узор на материале выполнялся льняными, хлопчатобумажными, шерстяными, шелковыми, металлическими нитями, бисером, жемчугом или блестками. До XVIII в. все виды этого декоративно-прикладного искусства назывались «шитьё».

Ответ: _____

21. Творческое задание. Вам предложена модель женской блузы.



1. Из представленных на рисунках ниже комплектов выкроек, выберите комплект для данной блузы:



2. Перечислите детали кроя данной модели и укажите их количество.
3. Предложите ткани и их волокнистый состав для модели.
4. Опишите модель данной блузы.

Выполнение задания.

1. Выберите комплект выкроек данной модели блузы (1 балл):

2. Перечислите детали кроя блузы и их количество (1 балл):

3. Предложите ткани для данной модели (1 балл):

4. Опишите модель блузы (2 балла):
