**Всероссийская олимпиада по технологии**

**Школьный этап**

**Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество»**

**8 класс**

**(Тестовые задания 1-19 оцениваются в 1 балл, задание 20 – в 6 баллов)**

1. **Верны ли следующие утверждения?**

А) К окончательной отделке швейного изделия относятся: обметывание петель, чистка и влажно-тепловая обработка изделия, пришивание фурнитуры.

Б) К окончательной отделке швейного изделия относятся: проведение примерки и устранение дефектов, обработка срезов.

**Обведите номер верного ответа.**

1) верно только А;

2) верно только Б;

3) верны оба утверждения;

4) оба утверждения не верны

1. **Определите слово.**

Составьте буквы в правильном порядке, расшифруйте слово, получите свойство ткани - способность образовывать складки и морщины при деформациях изгиба и сжатия: АМЕСИТЬНМОС.

Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Определите и подпишите названия представленных ниже вариантов складок на юбке.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| А) | Б) | В) |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

1. **Ткани какого переплетения обладают наибольшей осыпаемостью?**
2. полотняного;
3. саржевого;
4. сатинового.
5. **Какие волокна не относятся к синтетическим (выберите несколько вариантов ответов)?**
   1. акрил;
   2. вискоза;
   3. ацетат;
   4. нейлон;
   5. эластан.
6. **Какие текстильные волокна получают из целлюлозы?**
7. искусственные;
8. синтетические;
9. химические;
10. капроновые.
11. **Какие способы перевода меловых линий не подходят для тонких тканей (выберите несколько вариантов ответов)?**
12. перевод с помощью резца и копировальной бумаги;
13. с помощью копировальных стежков;
14. с помощью прямых стежков контрастными нитками;
15. с помощью булавок.
16. **В какой стране национальным блюдом являются сосиски с тушёной капустой?**

а) в Италии;

б) в Германии;

в) в России;

г) в Японии.

1. **Как определить готовность мяса при варке?**

Ответ: **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1. **Лук и морковь, перед тем как их закладывать в кипящий суп, принято обжаривать. Это делается для того, чтобы:**
   1. они быстрее сварились;
   2. образовавшаяся пленка сохраняла в них ароматические вещества;
   3. в бульоне не образовалось большое количество пены;
   4. сохранить полезные вещества.
2. **Впишите названия известных вам кисломолочных продуктов.**

1)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **К способам консервирования относятся (выберите несколько вариантов ответов):**
   1. копчение;
   2. варка;
   3. бланширование;
   4. вяление;
   5. квашение.
2. **О каком виде декоративно-прикладного искусства идет речь? Впишите слово.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ — ручная роспись по ткани с использованием резервирующих составов.

1. **Что означает данный символ по уходу за одеждой?**

dry-02 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1. **Вставьте пропущенное слово:**

«\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ - это значит временно закрепить подогнутый край детали или изделия сметочной строчкой».

1. **Умеренный полив комнатных растений – это полив:**
2. каждый день;
3. через день-два;
4. раз в неделю;
5. раз в месяц.
6. **Допишите определение.**

Цветочная композиция, созданная внутри пластмассового или стеклянного сосуда, например аквариума со съемной крышкой, это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Выберите правильный ответ**

Специалист в общественном питании, имеющий строго проверенный и неизменный эталон вкуса, это:

а) дегустатор;

б) гурман;

в) технолог;

г) диетолог.

1. **К какому этапу выполнения проекта относят соблюдение условий безопасности?**
2. организационно-подготовительный;
3. технологический;
4. заключительный.
5. **Творческое задание.**

Вам предложены детали кроя юбки.

1. Стрелками укажите направление нити основы;
2. Определите и подпишите количество деталей кроя;

3. Выполните эскиз изделия, согласно деталям кроя (вид спереди и вид сзади).



 

Вид спереди Вид сзади