

Зинидовой Даяны  
ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ  
ПО ТЕХНОЛОГИИ 2023–2024 уч. г.  
ШКОЛЬНЫЙ ЭТАП 7–8 классы  
ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ

585

**Инструкция по выполнению заданий**

Вам предлагаются задания, соответствующие требованиям к уровню знаний учащихся общеобразовательных школ по предмету «ТЕХНОЛОГИЯ».

*Правильно выполненные задания этой группы оцениваются в 2 балла. Таким образом, при правильных ответах по всему теоретическому заданию общее количество составит: 40 баллов. По практическому заданию общее количество составит 60 баллов. Максимальное количество баллов составит 100 баллов.*

**ВРЕМЯ НА ВЫПОЛНЕНИЕ – 60 минут.**

*Вставьте пропущенные слова*

1. Чтобы свежий, горячий хлеб не крошился, перед тем как резать, нож надо опустить нож в кипяток на 2 минуты.

2. Чтобы при варке яиц белок был более твердым, а желток более жидким, варить их надо на а) сильном огне. А если наоборот- на б) слабом.

*Отметьте знаком + правильный ответ*

3. При тепловой обработке овощей для салата картофель, свеклу и морковь:

- а) желательно варить вместе, так как это ускорит процесс варки
- б) желательно варить отдельно, чтобы не пострадал вкус
- в) не имеет значения

4. К макроэлементам, которые содержатся в организме человека, относятся:

- а) йод;
- б) фтор;
- в) железо;
- г) калий;
- д) фосфор.

5. Какие органические вещества являются источниками энергии для организма человека?

- а) углеводы;
- б) соли;
- в) витамины;
- г) белки;
- д) жиры.

6. С помощью деревянной палочки определяют готовность

- а) выпечки;
- б) печеной рыбы;
- в) тушеного мяса;
- г) пельменей.

*Отметьте знаком + все правильные ответы*

7. После окончания еды столовые приборы кладут

- а) на стол справа от тарелки;
- б) на стол слева от тарелки;
- в) в тарелку крест-накрест;
- г) в тарелку параллельно друг другу;
- д) на край тарелки ручками на стол.

8. Для приготовления простых бутербродов следует нарезать хлеб толщиной

- а) 1 см;
- б) 2 см;
- в) 3 см;
- г) 5 см.

10. Капуста входит в рецептуру первых блюд

- а) харчо;
- б) уха;
- в) борщ;
- г) щи;
- д) рассольник.

10. В приведенном перечне укажите тот орган растения хлопчатника, из которого получают хлопковое волокно

- а) из стеблей;

- б) из листьев;
- в) из цветов;
- г) из плодов.

**11. В текстильной промышленности используют шерсть**

- а) овец;
- б) коров;
- в) верблюдов;
- г) свиней;
- д) коз.

**12. Построение чертежа основы швейного изделия в рабочей тетради выполняется в масштабе...**

- а) 1:1;
- б) 1:2;
- в) 1:4;
- г) 1:10.

**13. Мерка  $D_{тс}$  при построении чертежа основы юбки необходима для ...**

- а) определения ширины юбки;
- б) определения длины пояса;
- в) расчета ширины вытачек;
- г) определения положения линии бедер.

**14. Соединение примерно одинаковых по величине деталей машинной строчкой называется**

- а) .стачиванием;
- б) .застрачиванием;
- в) .притачиванием;
- г) .прострачиванием;
- д) втачиванием.

**15. При раскладке выкройки на ткани следует применять следующий порядок раскладки деталей**

- а) сначала крупные, затем мелкие;
- б) сначала мелкие, затем крупные;
- в) порядок раскладки не имеет значения.

**16. При выполнении влажно-тепловой обработки концы вытачек**

- а) заутюживают к боковым швам;
- б) разутюживают;
- в) сутюживают;
- г) приутюживают;

**17. Ласы - это...**

- а) пожелтение поверхности ткани;
- б) опаливание ворса;
- в) блеск на поверхности ткани.

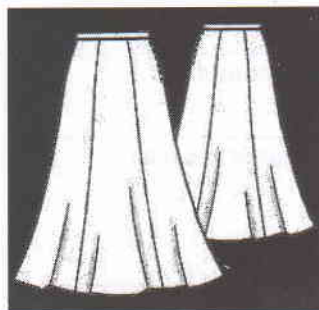
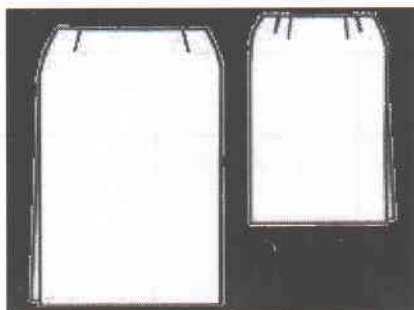
**18. К краевым машинным швам относятся:**

- а) запошивочный шов;
- б) шов вподгибку с закрытым срезом;
- в) обтачной шов в кант;
- г) шов вподгибку с открытым срезом;
- д) двойной шов.

**19. Для обработки низа юбки применяют ручные стежки**

- а) вперед иголку;
- б) назад иголку;
- в) петельные;
- г) крестообразные;
- д) «козлик».

**20. Подпишите под рисунками названия конструкций юбок**



а) Тришная

б) Трапецие

в) солнце

Практические задания

1. (5 баллов) Как называется технология, о которой говорится в тексте?

«Впервые эта технология появилась в 1984 году в США, в то время этот метод назывался “стереолитография”. В 2010-х годах в СМИ появлялись громкие новости об этих технологиях в области моды, машино- и авиастроения, медицины, пищевых производств». *3D печать*

2. (5 баллов) Приведите название кулинарного термина, обозначающего съедобную часть растений, о которых говорится в стихотворении Юлиана Тувима в переводе С. Михалкова.

«Хозяйка однажды с базара пришла,  
Хозяйка с базара домой принесла:  
Картошку,  
Капусту,  
Морковку,  
Горох,  
Петрушку и свёклу.  
Ох!»

К каким группам они относятся?

Название	Группа по классификации
Картошка	<i>Трещенованные</i>
Капуста	<i>листовые</i>
Морковь	<i>корнеплоды</i>
Горох	<i>плодовые</i>
Петрушка	<i>листовые</i>
Свёкла	<i>корнеплоды</i>

3. (10 баллов) Расположите буквы в правильном порядке, разгадайте зашифрованное слово, получите название рукоделия.

*бееееиилнопрст* *бесеротеление*

4. (10 баллов) Сколько пачек сахарного песка по 900 г нужно купить для приготовления яблочно-брусничного варенья по известному рецепту:

3 литра брусники; 5 яблок (желательно антоновки); 2,5 кг сахара; 1 стакан воды  
Собрали 4,5 литра брусники. Яблоки есть в достаточном количестве. *2кг 800гр.*

5. (5 баллов) Какие обои визуально уменьшают размер помещения? *Тёмные цвета*

6. (25 баллов) Творческое задание по кулинарии. Составьте меню фуршета, включающее канапе.

1. Канапе с масосеви и цуккини
2. Канапе с креветкой и mango
3. Канапе с утиными паппетом
4. Канапе с ростбифом
5. Канапе с куриными орешки и маринованным огурцами.