

Олимпиадная работа  
школьного этапа всероссийской олимпиады школьников  
по технологии  
обучающегося 8 класса  
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
средней общеобразовательной школы № 31 со спортивным уклоном  
города Пятигорска Ставропольского края

шифр

0801

Решетиненко Дарёна Павловна  
Ф.И.О. участника

Педагог-наставник:  
учитель технологии  
муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения  
средней общеобразовательной школы  
№31 со спортивным уклоном города  
Пятигорска Ставропольского края  
Нина Борисовна Семенова

05 октября 2019 года

**Тестовые задания**  
**Олимпиады школьников по технологии**  
**2019/2020 уч. год**  
**Раздел «Культура дома, дизайн и технологии»**

- + 1. **Лечебном питании преимущественно используется способ варки в:**  
А) эмалированной посуде;  
Б) алюминиевой посуде;  
В) пароварке;  
Г) нержавеющей посуде.
- + 2. **Для максимального сохранения в овощах минеральных солей их:**  
А) варят очищенными;  
Б) запекают в духовом шкафу;  
В) жарят на растительном масле.
- + 3. **Выберите признаки недоброкачества рыбы:**  
А) глаза мутные; Б) глаза прозрачные; В) чешуя повреждена;  
Г) брюшко не вздутое; Д) специфический рыбный запах;  
Е) упругая консистенция; Ж) жабры светло-розовые;  
З) чешуя не повреждена.
- + 4. **Отметьте знаком «+» все правильные ответы.**  
При обработке нижнего среза изделия применяют швы  
А) стачной;  
Б) обтачной;  
В) вподгибку с закрытым срезом; +  
Г) двойной;  
Д) вподгибку с открытым срезом. +
- + 5. **Отличительной особенностью изделий из песочного теста является:**  
А) высокая прочность; Г) рассыпчатость;  
Б) слоистая структура; Д) вязкость;  
В) воздушность.
- + 6. **К химическим волокнам относятся:**  
А) шерсть; Б) вискоза; В) хлопок;  
Г) капрон; Д) искусственный шелк;
- + 7. **Величина припусков на швы при раскрое деталей зависит от:**  
А) осыпаемости ткани; В) размера изделия;  
Б) величины печатного рисунка; Д) направления долевой нити.

8. Для чего применяют обратный ход машины-

9. Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

При обработке нижнего среза изделия применяют швы

- А) стачной;
- Б) обтачной;
- В) вподгибку с закрытым срезом; +
- Г) двойной;
- Д) вподгибку с открытым срезом. +

10. Подчеркните правильный ответ.

Сила тока измеряется в:

- а) вольтах +
- б) ваттах
- в) амперах

11. Подчеркните правильный ответ.

Счетчик электрической энергии измеряет:

- А) силу тока;
- Б) напряжение сети;
- В) мощность потребляемой электроэнергии;
- Г) расход энергии за определенное время. +

12. Отметьте знаком «+» все правильные ответы

Каким бывает соединение проводников?

- А) последовательным; +
- Б) параллельным; +
- В) перпендикулярным;
- Г) смешанным.

13. Установите соответствие между терминами и технологическими операциями

Технологические операции	Термины
1. Обработка плечевых швов	а) дублирование
2. Соединение воротника с горловиной	б) втачивание
3. Уменьшение толщины шва обтачивания воротника	в) стачивание
4. Соединение деталей воротника с прокладкой	г) приутюживание

Ответ: 1 - ...В....., 2 - ...Б....., 3 - ...Г....., 4 - .....А.....

14. Какому типу темперамента соответствуют эти качества – вспыльчивость, нетерпимость, быстрота мыслительных процессов, сильная эмоциональность:

А) флегматик;

Б) холерик;

В) сангвиник;

Г) меланхолик.

15. К художественной росписи по ткани не относятся:

А) горячий батик; -

Б) холодный батик; -

В) швейный батик; +

Г) свободная роспись; -

16. Особенностью, какой техники вышивки является плавный переход одного цвета в другой:

А) художественная гладь;

Б) двусторонняя гладь;

В) владимирская гладь;

17. Стоимость товара или услуг в денежном выражении:

А) цена;

Б) доход;

В) себестоимость продукции.

18. Что такое бартер?

*Это обмен*

19. Назовите три ошибки при выборе профессии

---

---

---

20. Творческое задание.

Потребность: накормить завтраком бабушку и внучку 5 лет.

1. Составьте меню завтрака, включающее молочную кашу.

2. Перечислите продукты, которые Вам потребуются для приготовления завтрака.

3. Перечислите инструменты и оборудование, которые Вам потребуются для приготовления завтрака.

4. Опишите технологию приготовления каши.

5. Рассчитайте калорийность 1 порции каши, используя таблицу.

№	Название продукта	Калорийность (ккал)	В 100 г продукта			Норма на 1 чел. (на 1 приём пищи)
			Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	
1	Геркулес	345	12	6	65	65
2	Гречка	330	13	2	68	70
3	Пшено	334	12	3	69,3	70
4	Рис	310	20	2	51	70
5	Рожки	33	10,7	1,3	74,2	80
6	Молоко 1%	43	2,8	1	4,6	
7	Молоко 2,5%	53	2,8	2,5	4,6	
8	Молоко 3,2%	58	2,8	3,2	4,6	
9	Масло сливочное	734	0,4	78,5	0,5	5
10	Сахар	505			99	20

1637 кал.