**Всероссийская олимпиада по технологии**

**Школьный этап**

**Номинация «Культура дома, дизайн и технологии»**

**7-8 класс**

(Тестовые задания 1-14 оцениваются в 1 балл, задание 15 – в 10 баллов)

**1. Выберите из предложенного списка профессии, связанные с технологиями будущего: бухгалтер, токарь, молекулярный диетолог, телефонист, архитектор живых систем.**

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2. Впишите пропущенные слова.**

К натуральным волокнам животного происхождения относят \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и натуральный \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**3. Как называется повторяющийся рисунок переплетения в ткани? Ответ впишите в пустые клетки.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | А |  |  |  |  | Т |

**4. Какие свойства тканей относятся к механическим?**

а) драпируемость;

б) износостойкость;

в) усадка;

г) скольжение;

д) сминаемость.

**5. Какой механизм швейной машины вы видите на рисунке?**



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

**6. Какой шов изображен на рисунке?**



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

**7. Какие требования предъявляются к одежде? Выберите все правильные ответы.**

а) механические;

б) гигиенические;

в) эксплуатационные;

г) эстетические;

д) технологические.

**8. Какие юбки самые простые по конструкции?**

а) конические;

б) клиньевые;

в) прямые.

**9. О каком процессе идет речь? Впишите нужное слово.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ одежды – это процесс разработки выкроек изделия по готовой модели или ее графическому изображению.

**10. Укажите, какие из высказываний являются верными, а какие не верными.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Высказывание** | **верно / не верно** |
| 1. Все ткани, кроме ворсовых, при увлажнении дают усадку по длине и немного по ширине. |  |
| 2. При раскрое вначале раскладывают мелкие детали, а затем большие. |  |
| 3. Существуют два способы настила ткани при раскрое: в сгиб и в разворот. |  |

**11. Установите правильную последовательность изготовления прямой юбки (расставьте порядковые номера).**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Проведение примерки. Исправление дефектов. |
|  | Обработка нижнего среза юбки. |
|  | Обработка вытачек. |
|  | Подготовка деталей кроя к сметыванию. |
|  | Обработка петли и пришивание пуговицы. |
|  | Обработка пояса, обработка верхнего среза юбки притачным поясом. |
|  | Обработка застежки в боковом шве юбки тесьмой-молнией. |
|  | Обработка боковых срезов. |

**12. Установите правильное соответствие:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | простые бутерброды | А | маленькие закусочные бутерброды |
| 2 | гренки | Б | бутерброды на обжаренном ломтике хлеба |
| 3 | канапе | В | сэндвичи |
| 4 | закрытые бутерброды | Г | с одним продуктом |

Ответ: 1 - \_\_\_\_, 2 - \_\_\_\_, 3 - \_\_\_\_, 4 - \_\_\_\_

**13. Укажите, в каких продуктах в большом количестве содержится йод, необходимый для нормальной работы щитовидной железы.**

а) хлеб белый;

б) морской окунь;

в) арахис;

г) креветки;

д) хурма.

**14. Выберите правильный ответ.**

К теплым цветам относятся:

а) красный, оранжевый, синий;

б) оранжевый, зеленый, синий;

в) красный, желтый, оранжевый;

г) красный, желтый, белый.

**15. Творческое задание.**

**Творческое задание для 7 класса**

Предложите меню для семейного обеда, состоящее из трех блюд. Составьте рецепт приготовления **одного** из этих блюд (ингредиенты, их количество, технология приготовления, подача).

|  |  |
| --- | --- |
| **Блюдо** | **Рецепт** |
| 1. |  |
| 2. |  |
| 3. |  |

**Творческое задание для 8 класса**

Предложите 2 рецепта праздничных блюд для вашей семьи (ингредиенты, их количество, технология приготовления, подача). Выполните эскизы внешнего вида этих блюд.

|  |  |
| --- | --- |
| **Рецепт праздничного блюда** | **Эскиз внешнего вида** |
| 1. |  |
| 2. |  |