

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

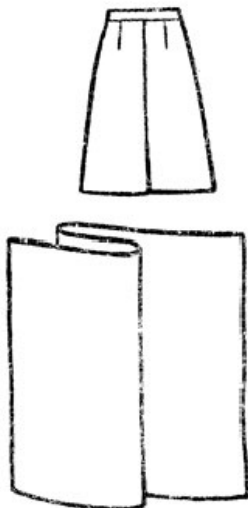
2. Определите слово.

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

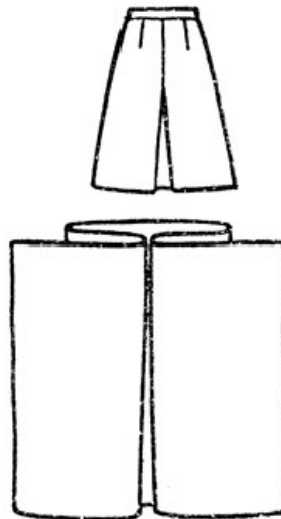
Ответ: \_\_\_\_\_

3. Определите и подпишите названия представленных ниже вариантов складок на юбке.

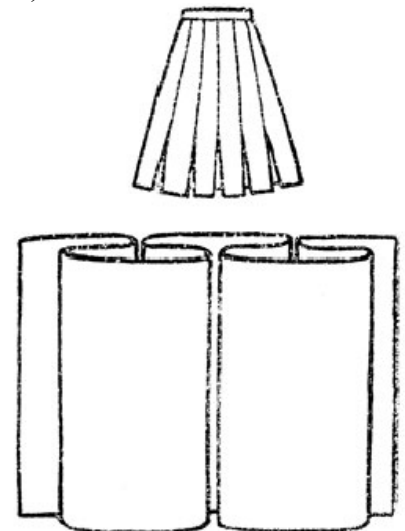
А)



Б)



В)



4. Ткани какого переплетения обладают наибольшей осыпаемостью?

- а) полотняного;  
б) саржевого;  
в) сатинового.

5. **Какие волокна не относятся к синтетическим (выберите несколько вариантов ответов)?**
- а) акрил;
  - б) вискоза;
  - в) ацетат;
  - г) нейлон;
  - д) эластан.
6. **Какие текстильные волокна получают из целлюлозы?**
- а) искусственные;
  - б) синтетические;
  - в) химические;
  - г) капроновые.
7. **Какие способы перевода меловых линий не подходят для тонких тканей (выберите несколько вариантов ответов)?**
- а) перевод с помощью резца и копировальной бумаги;
  - б) с помощью копировальных стежков;
  - в) с помощью прямых стежков контрастными нитками;
  - г) с помощью булавок.
8. **В какой стране национальным блюдом являются сосиски с тушёной капустой?**
- а) в Италии;
  - б) в Германии;
  - в) в России;
  - г) в Японии.
9. **Как определить готовность мяса при варке?**  
Ответ: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
10. **Лук и морковь, перед тем как их закладывать в кипящий суп, принято обжаривать. Это делается для того, чтобы:**
- а) они быстрее сварились;
  - б) образовавшаяся пленка сохраняла в них ароматические вещества;
  - в) в бульоне не образовалось большое количество пены;
  - г) сохранить полезные вещества.
11. **Впишите названия известных вам кисломолочных продуктов.**
- 1) \_\_\_\_\_
  - 2) \_\_\_\_\_
  - 3) \_\_\_\_\_
  - 4) \_\_\_\_\_
12. **К способам консервирования относятся (выберите несколько вариантов ответов):**
- а) копчение;
  - б) варка;
  - в) бланширование;
  - г) вяление;
  - д) квашение.

**13. О каком виде декоративно-прикладного искусства идет речь? Впишите слово.**

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

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



\_\_\_\_\_

**15. Вставьте пропущенное слово:**

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

**16. Умеренный полив комнатных растений – это полив:**

- а) каждый день;
- б) через день-два;
- в) раз в неделю;
- г) раз в месяц.

**17. Допишите определение.**

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

**18. Выберите правильный ответ**

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

- а) дегустатор;
- б) гурман;
- в) технолог;
- г) диетолог.

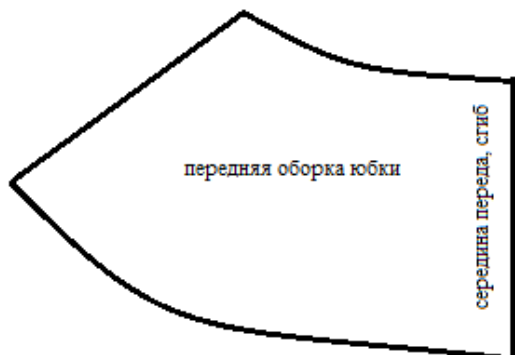
**19. К какому этапу выполнения проекта относят соблюдение условий безопасности?**

- а) организационно-подготовительный;
- б) технологический;
- в) заключительный.

**20. 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