

T-14

Олимпиадная работа  
по предмету технология  
ученица 8 класса  
МОУ "Техназия №5"  
г. Токмогауза КБР  
Уденовой Мауши

Учитель: Захарушкина Елена Владимировна



ТСС 1+0,5+1+0,6+2+2+1+1+1+1+1+0,5+0,25+3 = 15,85 ~~4,5~~ =

ССЭ - 5+2+4+3+4+3+1 T-14  
= 228.

37,855



**ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ  
ПО ТЕХНОЛОГИИ. 2020–2021 уч. г.  
НАПРАВЛЕНИЕ «КУЛЬТУРА ДОМА, ДИЗАЙН И  
ТЕХНОЛОГИИ»  
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ЭТАП. 7–8 КЛАССЫ**

На выполнение заданий теоретического тура олимпиады по технологии отводится 1,5 часа (90 минут).

Работа включает восемь заданий.

За каждое из верно выполненных заданий 1–5 начисляется один балл.

За каждое из заданий 6 и 7 можно получить до 10 баллов.

За письменное представление проекта (задание 8) можно получить до 25 баллов.

Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

Максимально возможное количество баллов – 50.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

**1. (1 балл) О каком понятии идёт речь в тексте?**

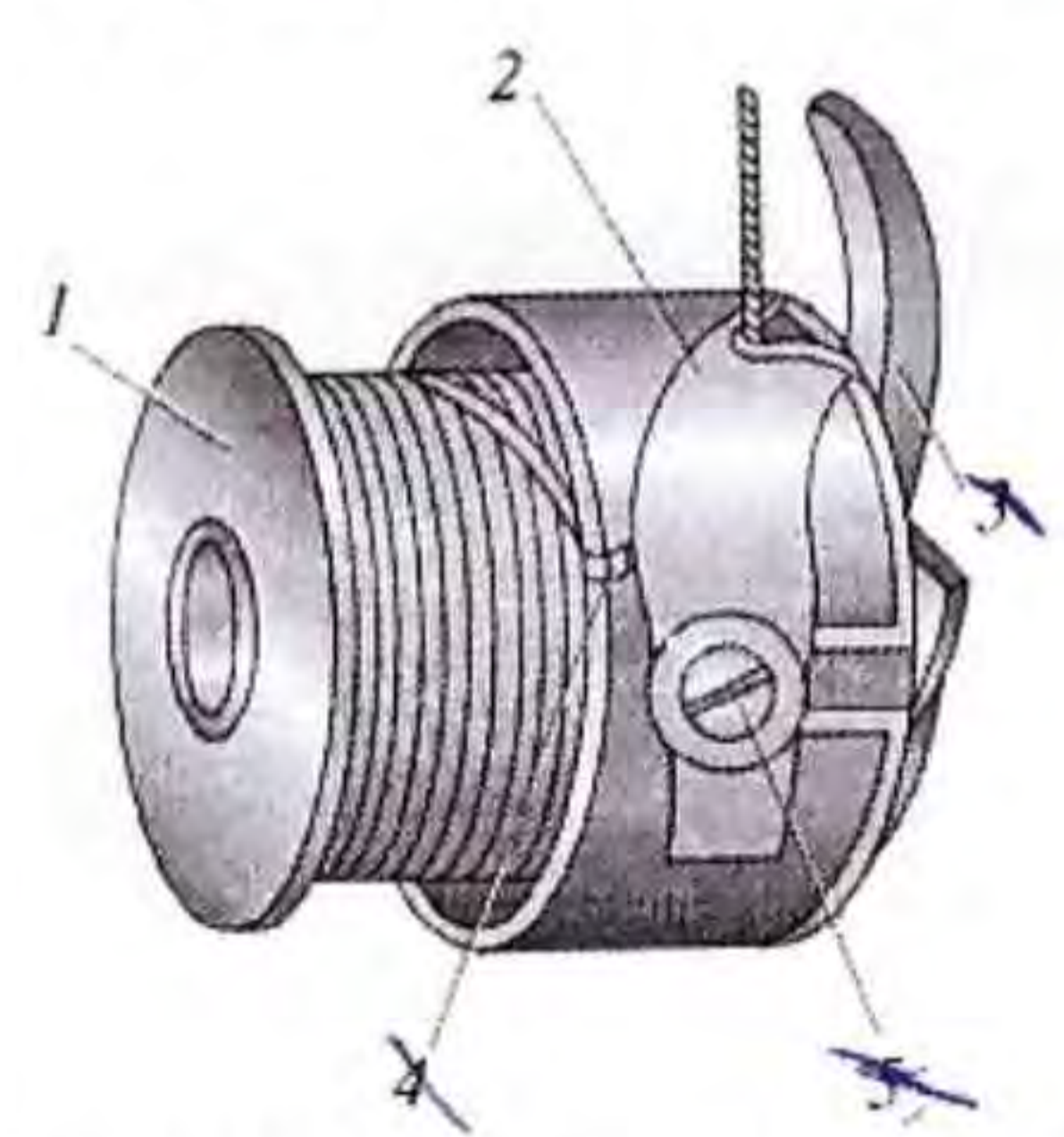
«В – деятельность по проектированию эстетических свойств промышленных изделий, а также результат этой деятельности».

1

Выберите один правильный ответ.

А	Б	<b>В</b>	Г
прототипирование	эргономичность	дизайн	экология

**2. (1 балл) Перед вами изображение челночного механизма.**



Установите соответствие между тем, что обозначено цифрами 2 и 5 и названиями деталей.

2,5

<del>А)</del>	пластинчатая пружина
Б)	шпулька
В)	косая прорезь
<del>Г)</del>	регулировочный винт
<del>Д)</del>	установочный палец



3. (1 балл) Для того чтобы швейное изделие отвечало предъявляемым требованиям, следует учитывать свойства ткани, используемой для создания одежды. Из предложенного списка выберите гигиенические свойства.

Выберите все правильные ответы.

- 1) гигроскопичность
- 2) драпируемость
- 3) износостойкость
- 4) осыпаемость нитей на срезе ткани
- 5) прорубаемость
- 6) прочность
- 7) пылеёмкость
- 8) раздвижка нитей в швах.
- 9) сминаемость
- 10) усадка

$$\begin{array}{r} 23 \\ 147 \\ \times 5 \\ \hline 735 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 5112 \text{ Л5} \\ 5 \\ \hline 10224 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 1022,4 \\ 5112,0 \\ \hline \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 112 \\ 122,4 \\ \times 5 \\ \hline 120 \end{array}$$

Рекорд - 147 петель - за 1 мин.  
 Рекорд - 5112 петель - за 30 мин.  
 $147 \cdot 5 = 735$  петель за 5 мин  
 Вязала  
 Барбара

4. (1 балл) 25 июня 2005 Лиза Джентри из штата Луизиана (США) побила мировой рекорд по вязанию крючком. Был побит предыдущий рекорд в 147 петель в минуту, принадлежавший Барбаре Жан Соннтаг из Крейга (Колумбия), которая была обладателем звания рекордсмен Гиннеса с 1981 года. Лиза связала 5112 петель за 30 мин. На сколько петель больше (в среднем) вязала Лиза за 5 минут, чем Барбара?  
 В ответ впишите только число.

$$\begin{array}{r} 1022,4 \\ - 73,5 \\ \hline \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 1022,4 \\ - 735,0 \\ \hline 284,4 \end{array}$$

5. (1 балл) Перед вами изображение юбки со складками. Какие это складки по способу закладывания?



1б.

Выберите один правильный ответ.

А	Б	В	Г
односторонние	встречные	бантовые	веерные



**6. (10 баллов) Задание по кулинарии.**

Внимательно прочитайте все задание. Ответы всех пунктов должны быть согласованы.

Потребность: приготовить обед на семью из 5 человек, состоящую из мамы, папы и троих детей-школьников.

6.1 (1 балл) Выберите блюда, которые войдут в меню, обязательно включите борщ со сметаной.

- 1) салат витаминный
- 2) творог с ягодами
- 3) зелёные щи
- 4) зелень укропа
- 5) щи со сметаной
- 6) кофе
- 7) компот
- 8) молоко
- 9) рассольник
- 10) молочная рисовая каша
- 11) хлеб белый
- 12) хлеб чёрный
- 13) масло сливочное
- 14) борщ
- 15) сметана
- 16) творожная запеканка
- 17) картофель по-деревенски
- 18) свиная отбивная
- 19) зелень петрушки
- 20) манная каша

0,6

6.2 (2 балла) Выберите продукты, которые Вам заведомо не потребуются для приготовления борща со сметаной.

- 1) грудка куриная.
- 2) рыбное филе
- 3) гречка
- 4) капуста белокочанная
- 5) яйцо
- 6) лук репчатый
- 7) зелень
- 8) манная крупа
- 9) морковь
- 10) свёкла
- 11) корень петрушки
- 12) томат или помидоры

25



- 13) картофель
- 14) сметана
- 15) простокваша
- 16) масло подсолнечное
- 17) соль
- 18) перец чёрный
- 19) лист лавровый

6.3 (2 балла) Выберите инструменты и оборудование, которые Вам потребуются для приготовления борща со сметаной.

- 1) ножи
- 2) доски разделочные
- 3) миксер
- 4) плита
- 5) миска
- 6) сотейник
- 7) кастрюля
- 8) микроволновая печь
- 9) чайник
- 10) тёрка
- 11) заварочный чайник
- 12) сковорода
- 13) мясорубка
- 14) овощечистка
- 15) толкушка (картофелемялка)
- 16) пароварка
- 17) лопатка
- 18) фритюрница
- 19) ложка
- 20) противень

25.



6.4 (1 балл) Выберите технологию приготовления борща со сметаной.

<b>А)</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Свёклу, картофель и морковь тщательно вымыть.</li><li>2. Свёклу отварить до мягкости, не очищая. Затем остудить под холодной водой.</li><li>3. Отварить картофель в мундире и неочищенную морковь. Остудить овощи.</li><li>4. Очистить варёные овощи.</li><li>5. Свёклу нарезать мелкими кубиками, подсолить и полить растительным маслом, чтобы снизить её окрашивающие свойства.</li><li>6. Картофель, солёные огурцы и морковь нарезать так же, как свёклу. Мелко нарезать лук.</li><li>7. Смешать овощи в салатнике, добавить горошек, по вкусу посолить, поперчить, заправить растительным маслом с уксусом и горчицей, посыпать мелко нарезанной зеленью и перемешать.</li></ol>
<b>Б)</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Свёклу тщательно вымыть, отварить до мягкости, не очищая. Затем остудить под холодной водой.</li><li>2. Свёклу натереть на крупной тёрке.</li><li>3. Отварить печень.</li><li>4. Отварить рис.</li><li>5. Печень нарезать небольшими кусочками, соединить с тёртой свёклой.</li><li>6. Добавить рис, пропущенный через пресс чеснок, соль, перец, заправить лимонным соком и майонезом, аккуратно перемешать.</li><li>7. При подаче к столу украсить зеленью.</li></ol>
<b>В)</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Свёклу и морковь тщательно вымыть и очистить.</li><li>2. Нарезать кружочками морковь и свёклу.</li><li>3. Рыбу разделать, отделить филе. Филе и лук прокрутить через мясорубку, добавить муку или мякиш белого хлеба, яйцо, растительное масло, соль и перец. Вымешать фарш.</li><li>4. На дно широкой кастрюли выложить луковую шелуху, сверху нарезанные морковь и свёклу. На них выложить голову и хребет карпа, сформованные котлеты, сверху нарезанные морковь и свёклу, сверху ещё слой луковой шелухи. Залить холодной водой так, чтобы она покрывала содержимое кастрюли. Добавить соль, сахар и специи. Варить 1,5 часа.</li><li>5. Готовые котлеты выложить в блюдо, украсить морковью и свёклой и поместить в холодильник. Подавать холодными с хреном.</li></ol>



- |           |  |
|-----------|--|
| <b>Г)</b> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Промыть мясо, залить холодной водой и поставить на огонь. Когда закипит вода, сделать слабый огонь, снять пену и варить мясо 1,5 часа.</li><li>2. Сваренное мясо вынуть из бульона, остудить и разобрать на маленькие кусочки. Положить мясо обратно в бульон.</li><li>3. Нарезать небольшими кубиками картофель, добавить его в бульон и варить 5 минут.</li><li>4. Нашинковать мелко капусту, опустить её в бульон, посолить, перемешать и варить 15 минут.</li><li>5. Лук нарезать мелкими кубиками, натереть на крупной терке морковь. Пассеровать на растительном масле лук с морковью до золотистого цвета.</li><li>6. Очистить помидоры от кожицы, нарезать мелкими кубиками. Добавить в сковороду, перемешать и пассеровать около 5 минут.</li><li>7. Добавить пассерованные овощи в суп, перемешать. Варить ещё 10 минут.</li><li>8. За три минуты до готовности добавить лавровый лист, поперчить и посолить по вкусу.</li><li>9. Подавать со сметаной.</li></ol> |
| <b>Д)</b> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Куриную грудку отварить до готовности, вынуть из кастрюли. В получившийся бульон положить очищенный и нарезанный кубиками картофель. Варить 5–7 минут.</li><li>2. Морковь очистить, натереть на терке. Лук очистить и мелко нарезать.</li><li>3. Пассеровать морковь и лук в небольшом количестве растительного масла.</li><li>4. Капусту шинковать и вместе с пассерованными овощами положить в бульон. Посолить и поперчить. Варить около 10 минут.</li><li>5. В это время помидоры нарезать дольками и положить в суп.</li><li>6. Свёклу натереть на тёрке и пассеровать в небольшом количестве растительного масла.</li><li>7. Куриное филе мелко нарезать.</li><li>8. Очищенный кабачок нарезать мелкими кубиками.</li><li>9. Свёклу, кабачок и филе добавить в суп.</li><li>10. Положить лавровый лист. Дать покипеть ещё 10 минут.</li><li>11. Дать настояться минут 15.</li><li>12. Перед подачей добавить сметану, украсить зеленью.</li></ol>                     |



Е)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Нарезать сало на очень мелкие кусочки.</li><li>2. Обжарить сало в большой кастрюле, шкварки выбросить.</li><li>3. В топленое сало выложить нарезанный лук.</li><li>4. Добавить натёртую морковь.</li><li>5. Добавить нарезанную говядину.</li><li>6. Добавить тмин, соль, перцы по вкусу.</li><li>7. Всё перемешать и жарить 25 минут.</li><li>8. Добавить нарезанный картофель.</li><li>9. Добавить произвольно нарезанный перец.</li><li>10. Добавить нарезанные помидоры и выдавленный чеснок.</li><li>11. Залить водой.</li><li>12. Тушить ещё 20 минут.</li><li>13. Подавать горячим.</li></ol>
----	---

Изучите таблицу «Содержание белков, жиров и углеводов в 100 граммах продукта и калорийность» и выполните задания 6.5 и 6.6.

Содержание белков, жиров и углеводов в 100 граммах продукта и калорийность

Продукт	Калорийность (кКал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Борщ со сметаной	24	1,6	1	2,2

6.5 (2 балла) Оптимальным считается соотношение белков, жиров и углеводов 1 : 1 : 4. Определите, какие компоненты пищи нужно добавить к борщу со сметаной, чтобы выдержать это соотношение. Используйте таблицу. Считайте, что масса 1 порции борща со сметаной 300 г.

Отметьте все правильные ответы: *белки, жиры, углеводы*.

6.6 (1 балл) Рассчитайте примерную калорийность 1 порции борща со сметаной, используя таблицу. Считайте, что масса 1 порции борща со сметаной 300 г.

В ответ введите только число.



Всероссийская олимпиада школьников по технологии. 2020–2021 уч. г.  
Направление «Культура дома, дизайн и технологии»  
Муниципальный этап. 7–8 классы

6.7 (1 балл) Выберите все возможные варианты сервировки стола к обеду.

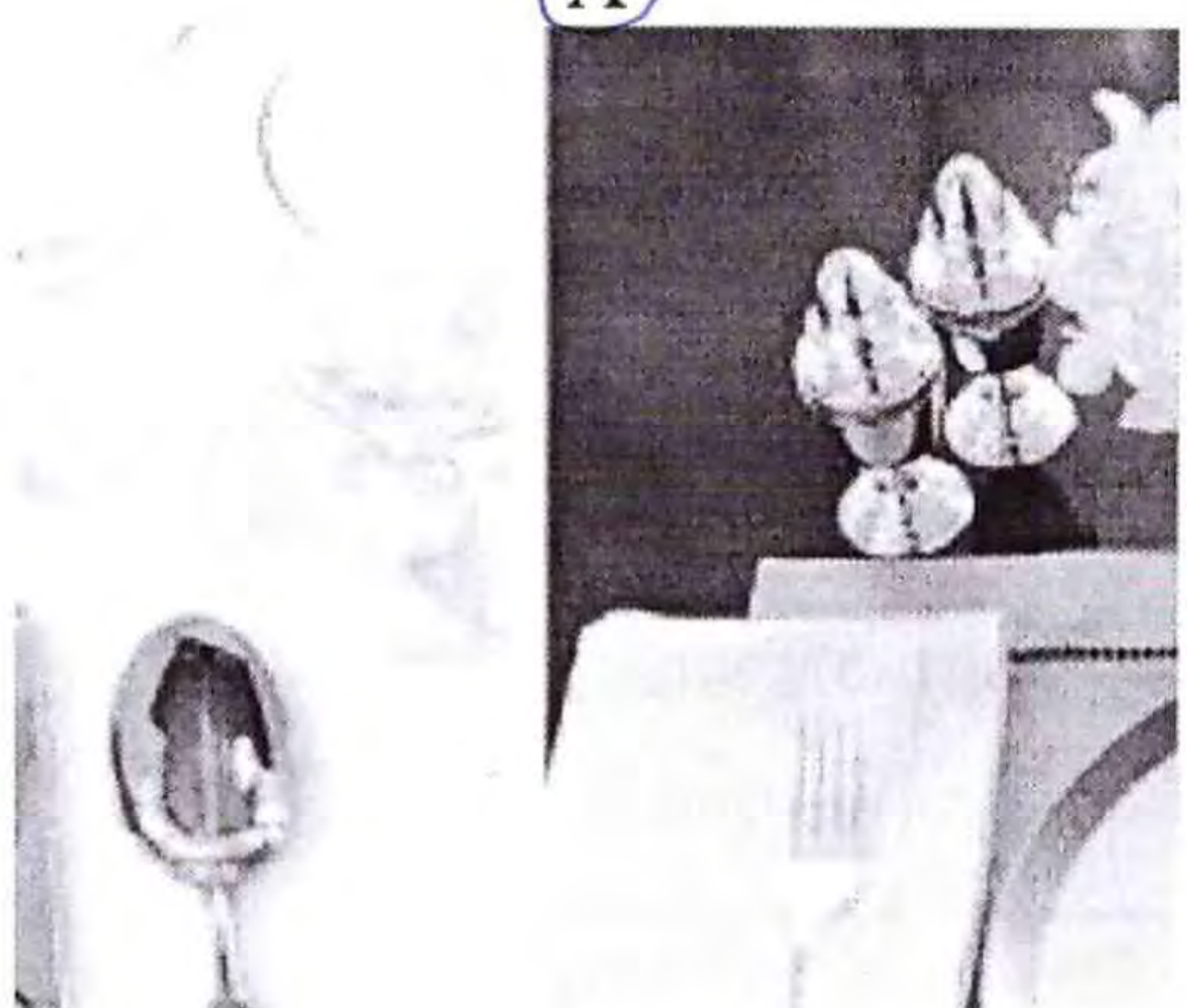
1



А



Б



В

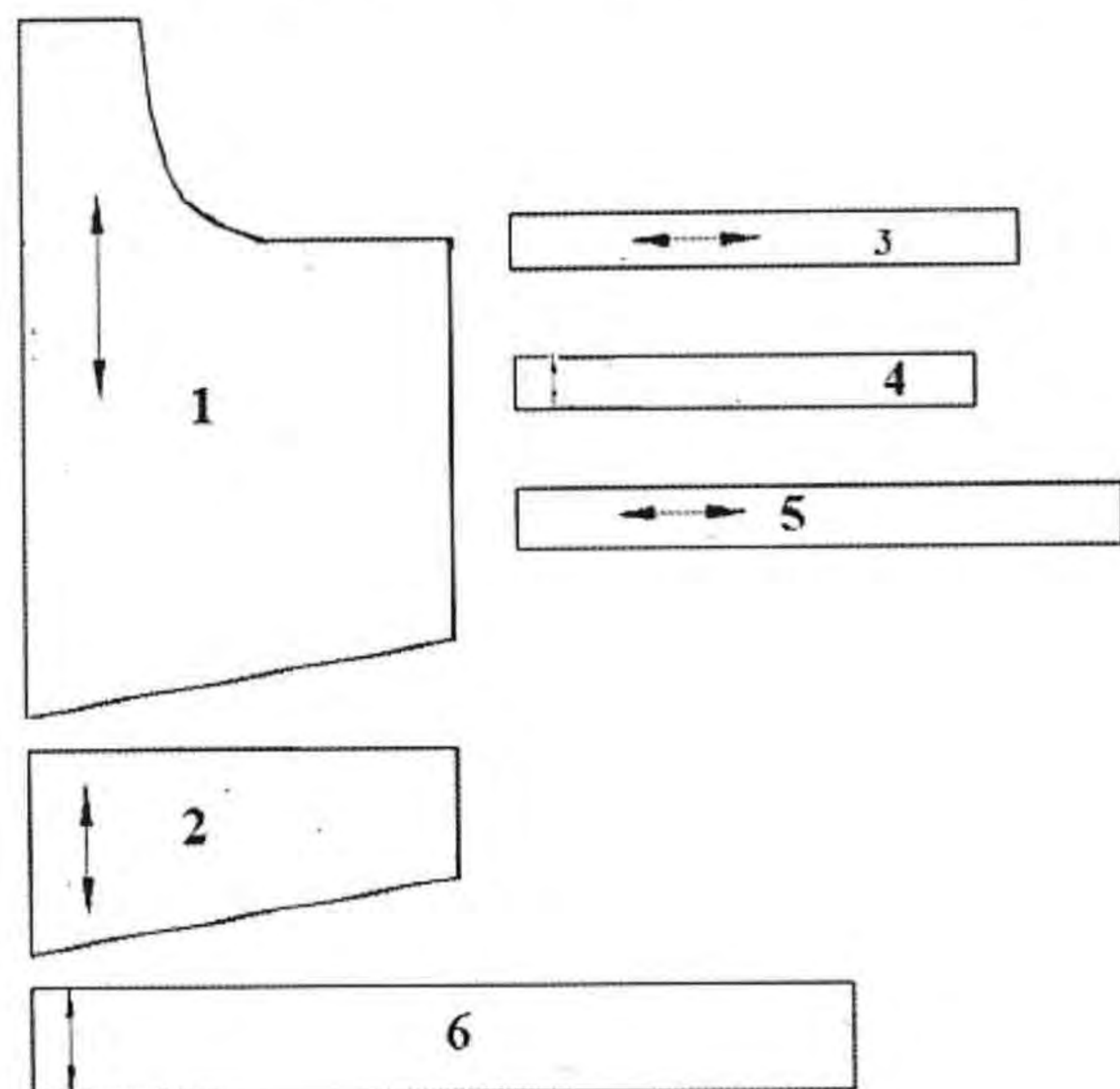


Г



7. (10 баллов) Задание по технологии обработки текстильных материалов.  
 Вам предложены детали выкройки текстильного изделия.  
 Ознакомьтесь с выкройкой изделия и выполните задания 7.1–7.8.

1



фартук

7.1 (1 балл) Какое это изделие?

7.2 (1 балл) Из предложенных рисунков выберите эскиз изделия согласно деталям кроя.

1

А	Б	В
Г	Д	Е



7.3 (1 балл) Из предложенных описаний моделей выберите то, которое соответствует деталям кроя. 1

А) Фартук с отрезным нагрудником прямоугольной формы. На нижней части фартука два накладных кармана. Линия верха нагрудника, линия низа кармана и нижняя часть фартука фигурной формы.

Б) Юбка из шерстяной ткани слегка расклешена к низу. На переднем полотнище симметричные подрезы. От каждого подреза идёт группа односторонних складок, заложенных в сторону бокового среза юбки. Линия талии оформлена притачным поясом. Застёжка-«молния» в левобоковом шве.

В) Фартук цельнокроеный на бретелях с фигурной линией низа. Большой накладной карман расположен по низу фартука и разделён на три секции. Верхняя и нижняя линии фартука оформлены оборкой. Фартук завязывается сзади на пояс.

Г) Прямая юбка спортивного стиля. На переднем полотнище юбки вытачки перенесены в имитируемую линию кармана. Застежка в среднем шве переднего полотнища на тесьму – молния. На заднем полотнище юбки шлица.

7.4 (1 балл) Выберите из деталей выкройки детали со сгибом. 126

7.5 (1 балл) Из деталей выкройки выберите те, которых нужно выкроить по две. 0,5

7.6 (1 балл) Из деталей выкройки выберите те, которых нужно выкроить по одной. 0,25

5, 6



7.7 (3 балла) Установите соответствие между деталями выкройки и их названиями.

1-Г 2-3 3А 4-В 5-Е 6-Ж

3

Деталь	Название детали
	<input checked="" type="checkbox"/> А) бретель
	<input type="checkbox"/> Б) верхняя оборка
	<input type="checkbox"/> В) нагрудник
	<input checked="" type="checkbox"/> Г) фартук
	<input type="checkbox"/> Д) воротник
	<input checked="" type="checkbox"/> Е) пояс
	<input type="checkbox"/> Ж) нижняя оборка
	<input checked="" type="checkbox"/> З) карман

7.8 (1 балл) Выберите инструменты и оборудование, необходимые для изготовления данного изделия.

Нитки, иглы швейные, ткань, напёрсток, кружево, ножницы, швейная машина, утюг, нитки мулине, гладильная доска.

5



8. (25 баллов) Письменное представление проекта.

Кратко представьте проект, который начат вами в 2020–2021 учебном году. В своём тексте постарайтесь придерживаться следующего плана:

1. Сформулируйте название проекта. 25
2. Сформулируйте цели и задачи вашего проекта, обозначьте проблему. Каково назначение изделия/изделий, в том числе, для удовлетворения какой потребности человека оно/они создаётся/создаются. 5
3. Как много деталей (элементов, узлов) входит в проектное изделие/изделия (оценочно)? Выполните описание проектного изделия/изделий. 4
4. Расскажите о выбранной вами технологии изготовления изделия/изделий, элементов отделки/декора; о выборе оборудования и приспособлений. 3
5. Какие материалы использованы для создания проектируемого изделия и почему? 4
6. Пользовались ли вы какими-либо информационными источниками и где вы их брали? 3
7. Оцените степень завершённости проекта (в процентах). 1

Я бы хотела представить свою проектную работу „Вторая жизнь”. Цель моей работы это доказать до людей, что вещами можно давать вторую жизнь, то есть и старые вещи могут стать новыми. Например в моём случае я решила из старой джинсы сделать современный сарафан. Он в таком сарафане очень удобно. Его можно в котором можно будет войти, как куртку, так и одеть на какое нибудь мероприятие. ~~В нём~~ В модели моего сарафана довольно так и много деталей. Сам сарафан ~~идёт в ширину~~ сидит не по фигуре, а наоборот свободной, держится он на ~~шнурке~~ бретельках которые прикреплены к спинке сарафана пуговицами. Ну можно увидеть обильные детали. Можно показать, что это вышло <sup>12</sup> по плану.



на самом деле всё между собой считается!

Две изюминки данной удерживаю и использовала  
~~два~~ старое куски джинсовой ткани, которое  
уже давно было отравлено в него которое  
и чуть не выжила. А фатин которой висит в  
ней мало сарафана и перебрела в мануше.  
Данная идея мне пришла случайно. И у меня  
получилось вышить её. Я узнала много  
сайтов, чтоб выбрать один способ для шитья  
данной ~~ее~~ # сарафана. И моя работа  
мне очень нравится!