

КД-7-11

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАУЧНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ
ИНФОРМАЦИОННЫЙ
ЦЕНТР»

308000, г. Белгород,
ул. Попова, 25 "А"

Олимпиадная работа
муниципального этапа Всероссийс-
кой олимпиады 2018-2019 учеб-
ного года.

Наименование: Культура дома и де-
коративно-прикладное искусство

ученику 7 класса "Г"

МБОУ "Лицей №32

г. Белгорода

Сисювченко Алексей Андреевич.

В олимпиаде подготовила
Гайдарова Светлана Ивановна.



**ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ
ПО ТЕХНОЛОГИИ. 2018–2019 уч. г.
НОМИНАЦИЯ «КУЛЬТУРА ДОМА И ДЕКОРАТИВНО-
ПРИКЛАДНОЕ ТВОРЧЕСТВО»
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ЭТАП. 7–8 КЛАССЫ**

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

Работа включает тринадцать заданий.

За каждое из верно выполненных заданий 1–10 начисляется один балл.

За каждое творческое задание (11 и 12) можно получить до 10 баллов.

За эссе о проекте (задание 13) можно получить до 25 баллов.

Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

Максимально возможное количество баллов – 55.

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

1. (1 балл) Вставьте в текст пропущенное слово, обозначающее название современной технологии, применяемой в том числе и в лёгкой промышленности.

«В настоящее время успешно производятся ткани, улучшенные с помощью нанотехнологии. Одна из таких тканей обеспечивает абсолютную водонепроницаемость: благодаря изменению молекулярной структуры волокон, капли воды полностью скатываются с полотна, которое при этом “дышит”. Эти ткани используют в джинсовой одежде и элементах обуви».

Ответ. Нанотехнологии.

2. (1 балл) Отгадайте загадку о пищевом продукте.

«Не снег,
А белое всегда.
Хоть и течёт,
А не вода».

Назовите 3 блюда, для приготовления которых используется этот пищевой продукт.

Ответ. Молоко, Каша молочная, печенье, пюре на молоке

- 1 3. (1 балл) Вставьте пропущенные слова в стихотворение Татьяны Уманской.

«Ходит кругом голова
У швейной машинки
День проклюнулся едва,
А уж шитьё затеяно.
Дел у нас всегда в избытке,
Сетуют подружки – нитки.
Одна – другой из ткани:
– Цепляйся, строчкой станем».

Для чего используется это оборудование?

Ответ. Швейная машинка. Механические работы. Механические швейные работы

- 1 4. (1 балл) Какая из этих ламп потребляет меньше всего электроэнергии при одинаковой светимости?



1



2



3

Как она называется?

Ответ. 3. Светодиодная 3. Светодиодная

5. (1 балл) Пакет молока стоит 55 рублей. Сколько пакетов молока сможет купить пенсионер на 100 рублей в утренние часы, когда скидка составляет 10 %?

Ответ.

- 1 6. (1 балл) Сколько порций молочной геркулесовой каши можно приготовить из 2 кг геркулеса и 8 литров молока, если для приготовления 4 порций нужно 180 г геркулеса и 1 л молока?

Ответ. 32 порции

1) $1 \text{ л} = 1000 \text{ мл} \Rightarrow 1000 : 4 = 250 (\text{мл})$ - молока на 1 порцию

2) $180 : 4 = 45 (\text{г})$ - геркулеса на 1 порцию

3) $2 \text{ кг} = 2000 \text{ г} \Rightarrow 2000 : 45 = 44,2 (\text{л})$ - из 2000 г геркулеса

4) $8 \text{ л} = 8000 \text{ мл} \Rightarrow 8000 : 250 = 32 (\text{п})$ - из 8000 мл молока.

7. (1 балл) Какие ножницы нужно использовать для раскроя?



1



2



3

Ответ. 2

8. (1 балл) Установите соответствие между рисунками, изображающими старинные устройства и современные приборы, удовлетворяющие ту же потребность. Для чего служат эти устройства? Что общего у современных приборов? Появление какой технологии сделало возможным их использование?

Старина



1



2



3

Современность



A



B



B

Ответ.

	1	2	3
	Б	В	А
Функция	СТИРКА	ВЗБИВАТЬ ВЗБАТЫВАТЬ ВЗБАТЫВАТЬ.	КИПЕЧЕНИЕ ВОДЫ
Общее у современных приборов	Современные приборы работают от электричества.		
Технология	Электропривод, водство		

9. (1 балл) Вставьте в текст стихотворения Яны Яковлевой название профессии.

«Повар для нас приготовит котлеты,
Торт испечёт и мясные рулеты.
Словно волшебник на кухне творит,
Будет отличный у всех аппетит».

Ответ. Повар

10 (1 балл) Установите соответствие между женскими национальными костюмами и странами их происхождения.

Национальный
костюм



1

А. Россия



2

Б. Казахстан



3

В. Япония

Страна

Ответ	1	2	3
	<u>В</u>	<u>А</u>	<u>Б</u>

11. (10 баллов) Творческое задание.

Потребность: Угостить компанию из 6 человек, приглашённых на день рождения.

11.1 (2 балла) Составьте меню угощения, обязательно включающее салат.

Ответ.

1. Парта Парталетки

2. Оливье

3. Винегрет

4. Два Лёльки

5. Супчики

11.2 (2 балла) Перечислите продукты, которые Вам потребуется купить.

16 Ответ. ^{куриные} яйца, чеснок, майонез, огурцы, огурцы соевые, мар-
малетка, ~~яйца куриные~~ майонез, горошек, ~~я~~ свекла, карто-
фель, редис, яблоки, сухари из пшеничной муки.

11.3 (1 балл) Перечислите инструменты и оборудование, которые Вам потребуются.

6 Ответ. Салатница, лопатка, кастрюля, ~~печка~~ печь.

11.4 (3 балла) Опишите технологию приготовления салата.

15 Ответ. ~~Отвариваем свеклу и картофель в кипячённой~~
~~воде. Пока свекла и карто~~

1. Отвариваем свеклу и картофель на 10-20 ~~мин~~ минут.

2. нарезаем редис, огурцы соевые кубиками

3. после варки, режем свеклу и ~~карто~~ картофель ку-
биками.

4. Заправляем все продукты в салатницу вместе с горошком.

5. Размешиваем.

11.5 (2 балла) Рассчитайте примерную калорийность 1 порции салата, используя таблицу. Масса одной тарталетки 17 г.

Название продукта	Ккал на 100 г	Название продукта	Ккал на 100 г
базилик	27	тарталетка	514
дайкон	21	свекла отварная	48
капуста белокочанная	28	сельдерей (зелень)	13
капуста квашеная	23	спаржа	21
капуста краснокочанная	26	укроп	40
капуста пекинская	16	чеснок	49
картофель отварной	75	горошек зелёный	40
кресс-салат	11	кукуруза сладкая	100
лук зелёный	20	яблоки	47
лук репчатый	41	масло оливковое	898
морковь	35	масло подсолнечное	899
морковь отварная	33	майонез	500
огурцы	14	майонез лёгкий	200
огурцы солёные	13	яйцо куриное отварное	157
перец сладкий	26	яйцо перепелиное	168
петрушка (зелень)	49	сметана 10 %	119
помидоры	24	сметана 20 %	206
помидоры солёные	10-11	сметана 30 %	293
редис	20	сухари из пшеничной муки	331
редька зелёная	32	фасоль обыкновенная красная, все виды	333
редька чёрная	36	горошек зелёный	55
руккола	25	брынза из коровьего молока	262
салат листовой	16	сыр моцарелла из цельного молока	300

Ответ: калорийность одной порции салата 209 ккал.

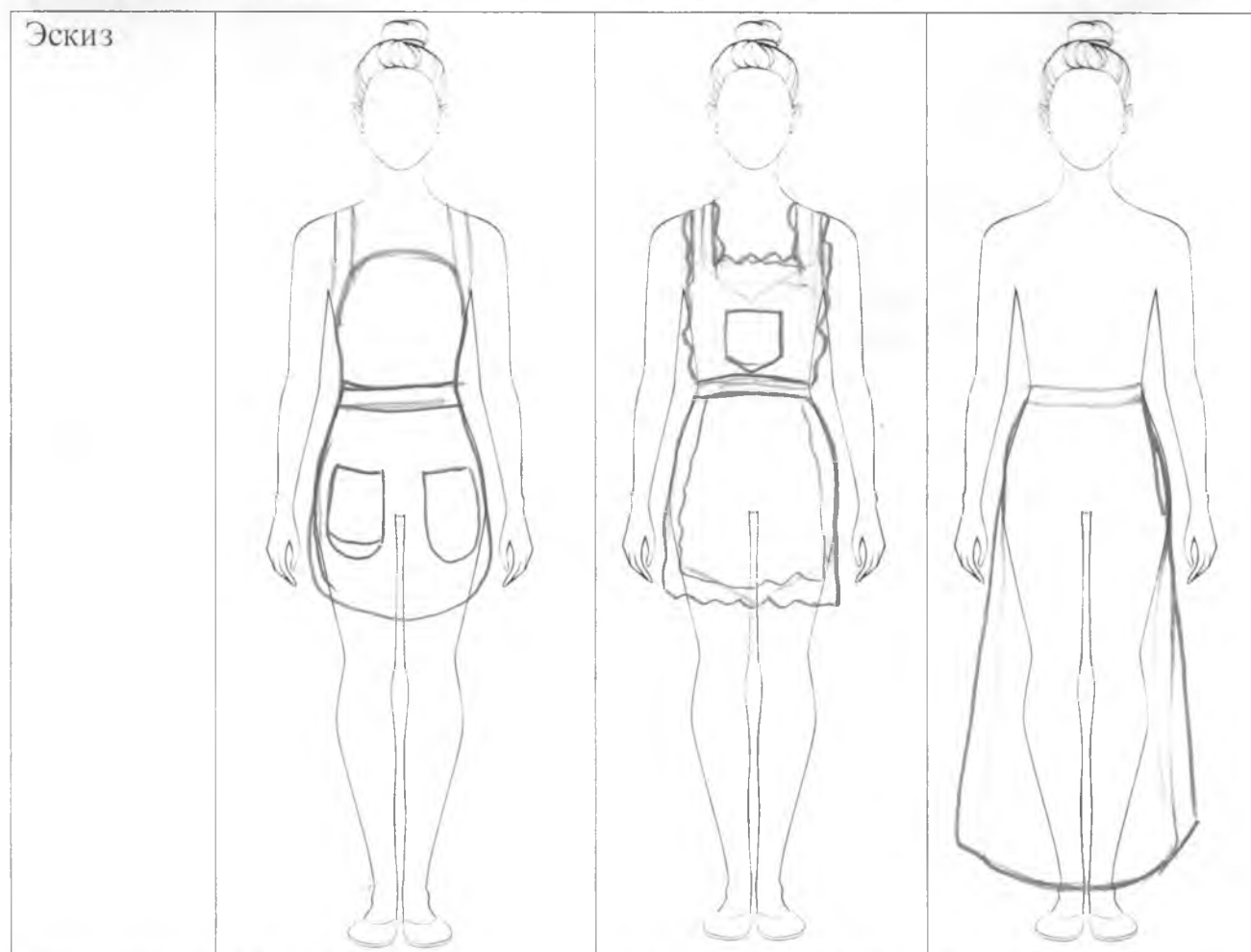
12. (10 баллов) Творческое задание по технологии обработки текстильных материалов.

Предложите три модели фартуков разного назначения.

12.1 Сделайте описание моделей фартуков по эскизам.

12.2 Предложите варианты декоративной отделки фартуков.

12.3 Предложите ткани (или волокнистый состав) для этих моделей фартуков.



Назначение	готовка	школьный элемент одежды	элемент одежды в XIX веке
------------	---------	-------------------------	---------------------------

Описание модели	Фартук со сдержанной линией и за и сдержанным напуском. Бретели завязываются на шею, сзади. Пояс проходит через всю талию. Два кармана на бедрах, сдержанным низом	Фартук по всей ширине. Бретели сдержанны сзади, пояс застегивается на пуговицу сзади. Карман на напуске.	Фартук без напусков. Завязывается сзади на большой бант. Низ сдержанным расширен
-----------------	--	--	--

Пояс проходит через всю талию. Два кармана на бедрах, сдержанным низом

Фартук по всей ширине. Бретели сдержанны сзади, пояс застегивается на пуговицу сзади. Карман на напуске.

Фартук без напусков. Завязывается сзади на большой бант. Низ сдержанным расширен

10

25

Всероссийская олимпиада школьников по технологии. 2018–2019 уч. г.
Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество».
Муниципальный этап. 7–8 классы

Цвет	Цвет не важен, может быть с узорами или однотонным	Белый, чёрный	Цвет зависит от предпочтений хозяйки
Ткань, материал	Хлопчатобумажные ткани (бязь, ситец)	Искусственный шёлк, синтетические ткани	Лён, шёлк, можно использовать ткани, держащую форму
Декоративная отделка	Скрученные линии низа и верхней части, нагрудника. При желании можно обработать карманы	Вышив. При желании можно украсить бусинами или небражкой вышивкой	Можно придать любую форму низа, сделать сборки или рюши по линии низа

13. (25 баллов) Напишите небольшое эссе (попытайтесь уместить его на одной-двух страницах) о том, какой проект Вами начат в 2018–2019 учебном году.

В своём тексте постарайтесь указать следующее.

1. Сформулируйте название проекта.
2. Каково назначение изделия, в том числе, для удовлетворения какой потребности человека оно создаётся? Сформулируйте цели и задачи Вашего проекта, обозначьте проблему.
3. Как много деталей (элементов, узлов) входит в его конструкцию (оценочно)?
4. Расскажите о выбранной Вами технологии изготовления изделия/изделий, элементов отделки/декора; о выборе оборудования и приспособлений.
5. Какие материалы использованы для создания проектируемого изделия и почему?
6. Выполните иллюстрации, которые Вы считаете необходимыми (рисунок изделия, эскизы чертежей и т. д.).
7. Пользовались ли Вы какими-либо информационными источниками и где Вы их брали?
8. Оцените степень завершенности проекта (в процентах).

Мой проект „Вышивание крестиком „Букет цветов“”

Я выбрала эту тему проекта, так как мне нравится вышивать. Из белой канвы и нескольких нитей можно получить настоящее произведение искусства. Картины, вышитые крестиком, впишутся в любой интерьер и помогут выразить твою индивидуальность. Вазу, букет, стул и часть фона я вышивала крестом, другую ~~часть~~ часть фона — полукрестом. Вышивала картину по схеме, материалы подбираю самостоятельно. Для этой картины я подобрала нити „мушкетер“ от „Ватта“ и канву белого цвета 30x40 и раму для оформления



При вышивании я пользовалась интернет-ресурсами, журналами по данной теме, консультировалась с учителем технологии. Мой проект готов на 100%

1-10 - 85

1/3 - 35 + 75 = 105

2000 - 185

итого - 305

Члены семьи

Дурново А. А. Л.

Павловкова Д. В. Ж.

Капранова С. И. Ж.

Севостьянова С. В. Ж.

Ларовская О. А. Ж.

Бакшеева Н. В. Ж.