

МУНИЦИПАЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАУЧНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ  
ИНФОРМАЦИОННЫЙ  
ЦЕНТР»

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

КД-8-16

Олимпиадная работа  
муниципального этапа Всероссийской олимпиады  
школьников

по технологии 2018-2019 учебного года  
Направление «Культура дома и декоративно-приклад-  
ное искусство»

ученица 8 Б класса

МБОУ СОШ № 13

города Белгорода, Белгородского района

Суриковой Галины Дмитриевны

к олимпиаде подготовила

Галенская Елена Александровна



**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 \_\_\_\_\_. 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.**

---

**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.** *Машико. Катлеты и биточки, блины, каша*

---

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. Для шитья различных видов изделий

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



1



2



3

Как она называется?

Ответ. 2 Светодиодная люминесцентная

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. 2 пакета молока

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. 20 порций

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



1



2



3

Ответ. 2 портновские

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	Истирка вещей	Размешивание, взбалтывание продуктов	Зачистка, обработка манжеты (защ. коффе)
Общее у современных приборов	Работают от электричества, имеют сложное строение		
Технология	Машинное производство (механическое)		

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

«\_\_\_\_\_ 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

Страна	1	2	3
Ответ	<i>В</i>	<i>А</i>	<i>Б</i>

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. Бутерброды с красной рыбой*

*2. Салат «Царский» (картофель, морковь, лук, грибочки), «Пресский»*

*3. На десерт торт «Легенда»; имбирная пекунга*

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

18 Ответ. Хлеб, масло сливочное, рыба (красная), сыр брынза, помидоры, ~~и~~ помидоры, огурцы, шиповник, корица, мёд, грецкие орехи, масло сливочное

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

18 Ответ. Нож и разделочные доски, пилка, канцелярия

11.4 (3 балла) Опишите технологию приготовления салата.

18 Ответ. Нарезать кубиками сыр брынзу. Разрезать помидоры на кусочки; нарезать помидоры и огурцы.  
Заправить оливковым маслом (соль/перец по вкусу)

**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



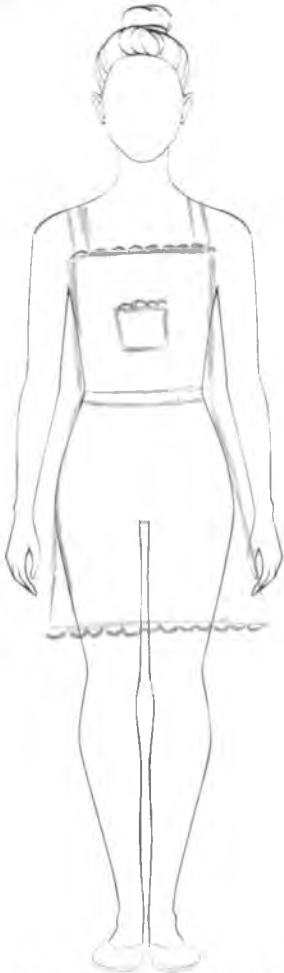
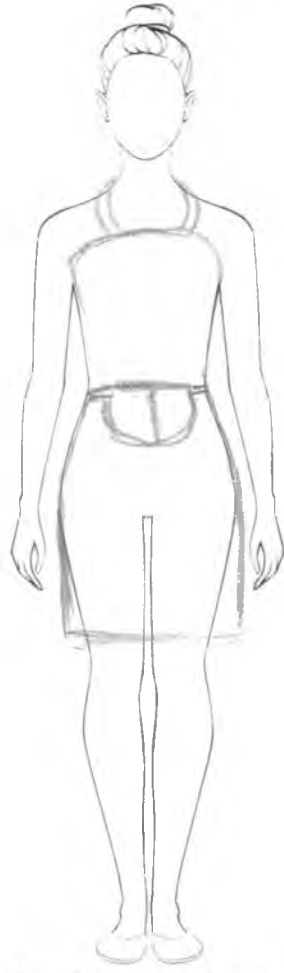
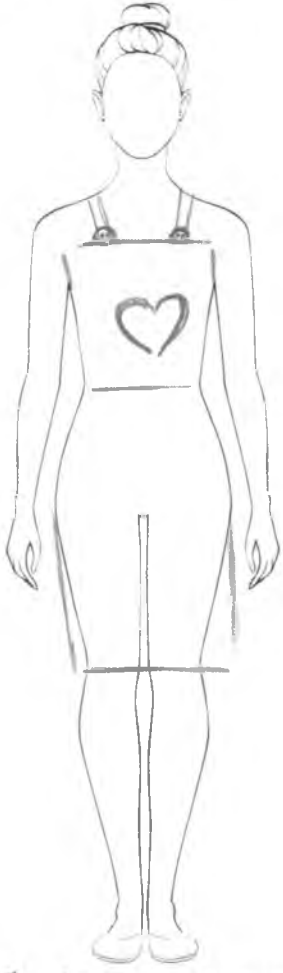
**12. (10 баллов) Творческое задание по технологии обработки текстильных материалов.**

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.

Эскиз			
Назначение	Рабочая одежда для пришивания пини	Рабочая одежда для пришивания пини	Рабочая одежда для работы со швейной машиной
Описание модели			



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

Цвет	Голубой; карман и бусы из – фиолетовый?	фиолетовый? (тёмный)	Розовый?	15
Ткань, материал	Лён-сатен и хлопок	Лён-сатен и хлопок	ХБ	15
Декоративная отделка	Декоративная бусы контраст- ного цвета	Необходимое пере- шивание бусинок карман с приде- лом	карман в виде сердца (красный)	15

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).

Я очень люблю бижутерию, особенно всевозможные виды  
рукоделия. Одним из моих любимых материалов является  
дерево. Этот материал обладает хорошими свойствами: он при-  
ходит ко мне, прост, доступен, легко в использовании; края  
материала не осыпаются, не шатаются и износостойкий.  
Дерево - универсальный материал, достаточно обработать его, и  
маленький кусочек дерева может превратиться в красивое и  
интересное изделие.

Мною было решено сделать декоративный шар. Изготовив форму,  
которой будет служить в качестве украшения моей комнаты.  
Передо мной стояла задача сделать изделие не только красивым, но  
и экологически чистым, и экономически выгодным.

За основу своего изделия я взяла пенопластовый шар, в процессе  
работы обтянутый кусочками льняного креп-сатина, это позволило  
имитировать шёлк. Основным украшением шара были цветы из  
дерева. Несколько раз я меняла расположение цветочков в зависимости  
от цвета, размера и формы. Цветы я закрепляла поролово-  
выми булавками. Окончательная композиция получилась яркая,  
сочная. В шар было вставлено крепление, за которое его можно  
было подвешивать. Изготовленный шар дополнила декоративная ба-  
бочка.

В процессе изготовления проекта мною было выявлено, что мое  
изделие может быть исполнено в различных тематиках. Так как  
цветы, булавочки, и с лёгкостью можно заменить  
иными материалами. Например, украшение шара можно сделать  
зависимости от времени года. Основную композицию составит листья,  
листья - ситнички, мох и веточки и многое другое.

По окончании изготовления изделия я поняла, что со всеми по-  
ставленными задачами справилась. Изделие отвечает эстетическим тре-  
бованиям, так как я использовала не токсичные материалы, мой  
проект можно считать экологичным. В процессе работы я закреп-  
ляла знания и умения, полученные на уроках технологии. Изготов-  
ление изделия позволило мне развить моторику рук, творческие способ-  
ности. Наряду, приобретённое во время работы над проектом, помогут  
реализовывать новые идеи и задумки.

При создании моего декоративного изделия понадобилось терпе-  
ние, воображение и фантазия. Процесс работы принёс мне большое  
удовольствие.

С моей точки зрения данный проект достоин высокой оценки.



1-10 - 45

$\frac{1}{3}$  45 + 45 = 85

2000 - 125

Итого: 27

Члены песторы: Павленкова В. В. АБ -

Думова Л. А. Л

Севостьянова С. В. АБ

Кайдалова С. И. АБ

Лазовская С. А. О. АБ

Бакшеева Н. В. АБ