

Митина Софья Ф.С.

Тестовые задания школьного этапа олимпиады по технологии  
2019/2020 уч.год 7 класс

Критерии проверки

Общее время выполнения – 45 минут.

За полностью выполненное задание дается 2 балла ; если в задании – с выбором нескольких правильных ответов допущена одна ошибка – 1 балл; более одной ошибки – 0 баллов

Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Задание № 1. При сервировке стола к обеду вилку кладут:

- 15 +
- а) справа от тарелки зубцами вверх;
  - б) слева от тарелки зубцами вверх;
  - в) справа от тарелки зубцами вниз;
  - г) слева от тарелки зубцами вниз;
  - д) в специальную укладку.

Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

Задание № 2. К гарнирам относятся следующие блюда:

- 15 +
- а) винегрет;
  - б) студень;
  - в) бифштекс;
  - г) каша из ядрицы;
  - д) картофель отварной;
  - е) блинчики с творогом.

Задание № 3. Перед приготовлением кулинарных блюд промывают крупы:

- 15 +
- а) манную;
  - б) перловую;
  - в) пшено;
  - г) «Геркулес»;
  - д) рис.

Задание № 4. По способу приготовления яйца могут быть:

- 20 +
- а) всмятку;
  - б) «в мешочек»;
  - в) вкрутую;
  - г) отбивные;
  - д) глазунья;
  - е) сырые.

Задание № 5. При первичной обработке макаронные изделия:

- 15 +
- а) перебирают;
  - б) промывают;
  - в) замачивают;
  - г) удаляют примеси;
  - д) нарезают.

Задание № 6. Требования к приготовлению салатов:

- 20 +
- а) учитывать время варки овощей;
  - б) соединить горячие и холодные овощи;
  - в) использовать сильно разваренные овощи;
  - г) заправлять перед подачей на стол.

Задание № 14. Долевая нить ткани при раскладке выкройки прямой юбки располагается:

- 205
- а) по ширине юбки;
  - б) по длине юбки;
  - в) по диагонали;
  - г) произвольным образом.

Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

Задание № 15. К стежкам временного назначения относятся:

- 205
- +  а) сметочные;
  - +  б) копировальные;
  - в) ручные стачные;
  - г) обметочные;
  - д) подшивочные;
  - е) петельные.

Задание № 16. К краевым швам относятся:

- 15
- а) стачной;
  - б) настрочной;
  - +  в) вподгибку с закрытым срезом;
  - +  г) вподгибку с открытым срезом;
  - д) запошивочный;
  - ✓  е) окантовочный.

Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Задание № 17. Какой размерный признак влияет на ширину фартука?

- 05
- ✓  а) Сб
  - б) Ди;
  - +  в) Ст;
  - г) Ст1.

Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

Задание № 18. Размерные признаки не делят пополам при записи:

- 205
- а) полуобхват талии;
  - б) полуобхват груди;
  - в) полуобхват бедер;
  - +  г) обхват плеча;
  - +  д) ширина спины.

Задание № 19. Выберите из перечисленных изделий те, которые относятся к плечевой одежде:

- 205
- +  а) платье;
  - б) юбка;
  - +  в) сарафан;
  - +  г) пальто;
  - +  д) пиджак;
  - +  е) жилет;
  - ж) шорты;
  - +  з) ночная сорочка.

Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Задание № 20. Для чего нужны вытачки на изделии?

- 205
- а) для свободного облегания изделия на фигуре;
  - +  б) для прилегания изделия к фигуре;
  - в) для придания объема изделию.

2505

Богданова К  
8 В

Всероссийская олимпиада школьников  
Школьный этап  
Технология Обслуживающий труд  
Критерии проверки

Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

1. К видам механической кулинарной обработки овощей относится:

- а) сушка
- + б) нарезка
- + в) переборка
- + г) промывание
- + д) чистка

Количество баллов – 2

Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

2. В процессе механической кулинарной обработки корнеплоды:

- а) солят
- + б) нарезают
- + в) промывают
- г) сушат
- + д) перебирают

Количество баллов – 2

Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

3. Доброкачественное мясо:

- + а) упругое
- + б) имеет мягкий жир
- + в) имеет твердый жир
- г) не упругое

Количество баллов – 2

Подчеркните правильный ответ.

4. Чем больше номер на машинной игле, тем сама игла:

- + а) толще
- б) тоньше

Количество баллов – 2

Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

5. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:

- + а) длины стежка
- + б) ширины стежка
- + в) ширины зигзага
- + г) натяжения верхней нити.

Количество баллов - 2

Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

6. Текстильные волокна делятся на натуральные и:

- + а) растительные

горизонтально вокруг туловища на уровне талии на полном вдохе.  
Количество баллов - 2

**Подчеркните правильный ответ.**

20. Веществами, выполняющими функцию биологических ресурсов жизненных процессов организме человека, являются:

- 205
- a) углеводы
  - б) белки
  - в) жиры
  - г) минеральные соли
  - +  **д) витамины**
- Количество баллов - 2

**Подчеркните правильный ответ.**

21. Для оформления жилых помещений важное значение имеет:

- 205
- а) единство стиля**
  - б) пропорции
  - в) материальные затраты
  - г) направление моды
  - д) цветовое решение
  - е) состав семьи
  - ж) погода
- Количество баллов - 2

**Подчеркните правильный ответ.**

22. На выбор светильников к интерьеру оказывает влияние:

- 205
- +  **а) их функциональное назначение**
  - б) настроение
  - +  в) направление моды
  - +  г) расход электроэнергии
  - +  д) площадь окна
  - +  е) ориентация сторон по сторонам света.
- Количество Баллов - 2
- 4305

Соловьев

Всероссийская олимпиада школьников

Школьный этап

2019-2020 учебный год

Технология

10 класс

Обслуживающий труд

Критерии проверки

Общее время выполнения работы - 60 мин.

За полностью выполненное задание дается 2 балла: если в задании с выбором нескольких правильных ответов допущена одна ошибка - 1 балл: более одной ошибки - 0 баллов.

Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

1. К тепловой кулинарной обработке продуктов относится :

- 05 + а) варка
  - + б) жарение
  - ✓ в) сушка
  - ✓ г) пассерование
  - ✓ д) бланкирование.
- Количество баллов – 2

Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

2. Для максимального сохранения в овощах витамина С при тепловой кулинарной обработке следует:

- 105 а) жарить
  - б) запекать
  - + в) варить в воде
  - г) варить на пару
  - + д) варить в кожуре
- Количество баллов – 2

Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

3. Для максимального сохранения в картофеле минеральных солей его:

- 005 а) жарят
  - б) варят в воде
  - + в) варят на пару
  - + г) варят в кожуре
  - ✓ д) запекают в духовом шкафу
- Количество баллов – 2

Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

4. Для размораживания пищевых продуктов наиболее рационально использовать:

- + а) оттаивание при комнатной температуре
  - 105 + б) микроволновую печь
  - в) духовой шкаф
  - г) электрическую плиту.
- Количество баллов – 2

Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

5. Блюдами для завтрака являются:

- а) суп
- + б) каша
- в) винегрет
- + г) бутерброд
- + д) яичница

- 05 + г) простой крест
  - ✓ д) владимирская гладь
- Количество баллов - 2

19. Установите соответствие между терминами и технологическими операциями:

Технологические операции	Термины
1. Обработка плечевых швов	А) дублирование
2. Соединение воротника с горловиной	Б) втачивание
3. Уменьшение толщины шва обтачивания	В) стачивание
4. Соединение деталей воротника с прокладкой	Г) приутюживание

25

Ответ: 1 Б . 2 Б . 3 В . 4 А .  
**Подчеркните правильный ответ.**

15

20. Какие из перечисленных устройств относятся к основным частям персонального компьютера:
- + а) монитор
  - + б) клавиатура
  - в) принтер
  - г) акустические колонки
  - д) дисковод для гибких дисков

Количество баллов - 2

**Подчеркните правильный ответ.**

21. Расходную часть семейного бюджета определяют:
- 25 а) дополнительные трудовые доходы
  - б) пенсии, стипендии, денежные пособия
  - + в) квартплата, покупки
  - г) заработная плата членов семьи.
- Количество баллов - 2

25

22. Дополните список обязанностей, которые выполняются в семье:  
 Закупка продуктов, ремонт помещений, уборка помещений, приготовление пищи  
*сварка, плетение белья,*

23. От чего в большей мере зависит успешность деловой карьеры?  
 а) от уровня образования  
 б) от устремленности

05

- ✓ в) от совпадения профессионально важных качеств личности требованиям профессии
  - г) от случая
- Количество баллов - 2

25

24. Творческая деятельность людей по созданию воображаемого мира, отражающая мир в образах и символах, это:

- А) религия
  - + Б) искусство
  - В) наука
  - Г) мораль
  - Д) образование
- Количество баллов - 2

300