

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ
ПО ТЕХНОЛОГИИ 2018–2019 уч. год
ШКОЛЬНЫЙ ЭТАП

Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество»
Теоретический тур

9 класс

1. а) (1 балл) Как называется технология, о которой говорится в тексте? «Впервые эта технология появилась в 1984 году в США, в то время этот метод назывался “стереолитография”. В 2010-х годах в СМИ появлялись громкие новости об этих технологиях в области моды, машино- и авиастроения, медицины, пищевых производств».

Ответ: 3D-печать.

б) (1 балл) Приведите три примера изделий, полученных с применением этой технологии.

Ответ: например, бижутерия, украшения для кондитерских изделий, детали машин.

в) (1 балл) Назовите три материала, используемых для такого производства.

Ответ: например, металл, пластик, шоколад.

2. а) (1 балл) Приведите название кулинарного термина, обозначающего съедобную часть растений, о которых говорится в стихотворении Юлиана Тувима в переводе С. Михалкова.

«Хозяйка однажды с базара пришла,
Хозяйка с базара домой принесла:

Картошку,

Капусту,

Морковку,

Горох,

Петрушку и свёклу.

Ох!»

К каким группам они относятся?

Ответ: овощи.

Название	Группа по классификации
картошка	клубнеплоды
капуста	капустные
морковь	корнеплоды
горох	бобовые
петрушка	пряные
свёкла	корнеплоды

б) (1 балл) Чем полезны эти пищевые продукты?

Ответ: употребление овощей повышает усвояемость белков и углеводов. В овощах содержится много витаминов, они богаты минеральными солями, органическими кислотами, сахаром, клетчаткой.

в) (1 балл) Назовите 3 блюда, в рецепт которых входит хотя бы один из пищевых продуктов, которые встречаются в пункте а).

Ответ: например, борщ, витаминный салат, морковные котлеты.

3. (2 балла) Свежие сливы содержит 80 % воды, а чернослив – 20 %. Сколько получится чернослива из 10 кг свежих слив?



Решение: Сухая часть свежих слив – 20 %, а чернослива – 80 %. В 10 кг свежих слив содержится 2 кг сухого вещества. Из 10 кг свежих слив получится $2 : 0,8 = 2,5$ кг чернослива.

Ответ: 2,5 кг.

4. (1 балл) Как называется народный промысел художественной росписи металлических подносов, существующий в Мытищинском районе Московской области? Роспись производится обычно по чёрному фону (иногда по красному, синему, зелёному, серебряному). Основной мотив росписи – цветочный букет простой композиции, в котором чередуются крупные садовые и мелкие полевые цветы.



Ответ: Жостовская роспись.

5. (1 балл) Расположите буквы в правильном порядке, разгадайте зашифрованное слово, получите название рукоделия.

б е е е и л н о п р с т

Ответ: бисероплетение.

6. а) (1 балл) Как называется ткацкое переплетение, схема которого изображена на рисунке?

о	1	2	3	4	5	6	
с		■		■		■	6
н	■		■		■		5
о		■		■		■	4
в	■		■		■		3
а		■		■		■	2
Рy	■	■		■		■	1
	R _o		у т о к				

Ответ: полотняное переплетение.

б) (1 балл) Приведите пример ткани с таким переплетением.

Ответ: например, ситец, бязь, поплин, батист, парусина.

7. (1 балл) Сколько пачек сахарного песка по 900 г нужно купить для приготовления яблочно-брусничного варенья по известному рецепту:

3 литра брусники

5 яблок (желательно антоновки)

2,5 кг сахара

1 стакан воды

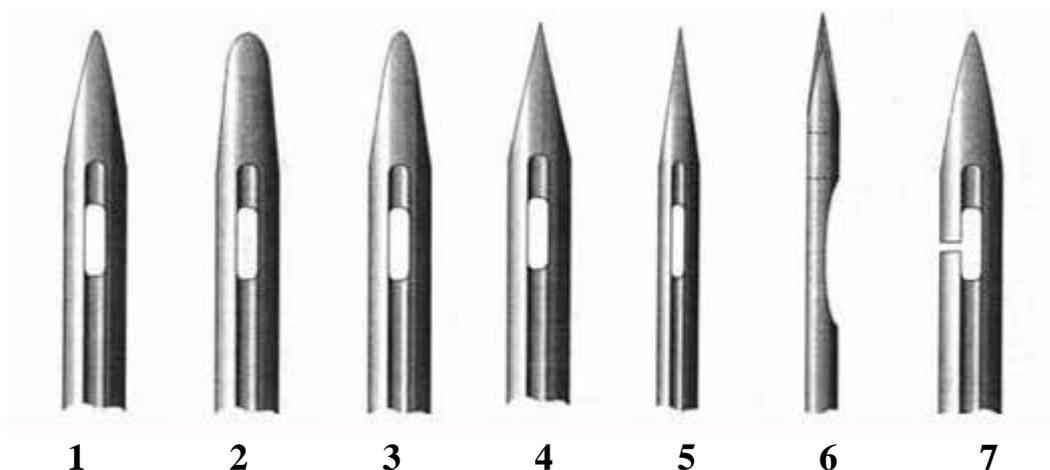
Собрали 4,5 литра брусники. Яблоки есть в достаточном количестве.

Решение: на 4,5 литра брусники нужно $2,5 \cdot 4,5 : 3 = 3,75$ кг сахарного песка.

$3,75 : 0,9 \approx 4,2$ пачки

Ответ: 5 пачек.

8. (1 балл) Какую машинную иглу следует выбрать для изготовления изделия из джинсовой ткани?



Ответ: игла № 4 для толстой ткани имеет более острую заточку.

9. (1 балл) Какие обои визуально уменьшают размер помещения?

Ответ: крупный рисунок на обоях визуально уменьшает пространство.

10. (1 балл) В настоящее время во многих городах организован раздельный сбор мусора. Для чего?

Ответ: для его последующей переработки. Можно добавить про удобство доставки сразу на разные перерабатывающие комбинаты.

11. (10 баллов) Творческое задание по кулинарии.

11.1 (1 балл) Составьте меню фуршета, включающее канапе.

Ответ: например, может быть предложено следующее меню.

Канапе

Канапе с лососем и цуккини

Канапе с креветкой и манго

Канапе с утиным паштетом

Канапе с ростбифом

Канапе с куриным филе и маринованным огурцом

Канапе с сельдью, яйцом и свежим огурцом

Канапе с моцареллой, помидором черри и свежим базиликом

Холодные закуски

Рулетики из баклажана с ореховым муссом

Сырное ассорти с мёдом и фруктами

Салат с сёмгой, королевскими креветками, яблоками и томатами черри

Салат «Оливье»

Ассорти овощное

Маслины, оливки

Горячие закуски

Завиток из семги с цукини и вялеными томатами

Мини-шашлычок из свинины с томатами черри

Рулет куриный с базиликом

Цукини, фаршированные овощами

Гарниры

Картофель «мини» с розмарином

Овощи гриль на бамбуковой шпажке

Соусы в ассортименте

Выпечка

Пирожки с различными начинками

Булочка «Чиабатта», «Бородинская»

Десерты

Мини-эклер со сливочно-заварным кремом

Пирожное «Миндальное»

Пирожное «Картошка»

Пирожное «Медовое»

Фрукты на бамбуковой шпажке

Напитки безалкогольные

Сок в ассортименте

Морс клюквенный

Вода питьевая

Кофе зерновой

Чай

Сахар, сливки, лимон

Принимать ответ: канапе, холодные закуски, горячие закуски, выпечка, десерты, напитки.

11.2 (1 балл) Перечислите продукты, которые Вам потребуются для приготовления канапе.

Ответ: хлеб, сливочное масло, крекер, ростбиф, сельдь, сёмга, сыр, моцарелла, огурцы, помидоры черри, цукини, яйца, утиный паштет, куриное филе, зелёный лук, зелёный горошек консервированный, зелень.

11.3 (1 балл) Перечислите оборудование, которое Вам потребуется для приготовления канапе.

Ответ: миски, сковорода, доски разделочные, ножи, кастрюли, дуршлаг, лопатки, вилочки для канапе, бамбуковые шпажки.

11.4 Опишите технологию приготовления разных канапе (не более 3-х) (до 6 баллов, по 2 балла за каждое канапе). Нарисуйте их.

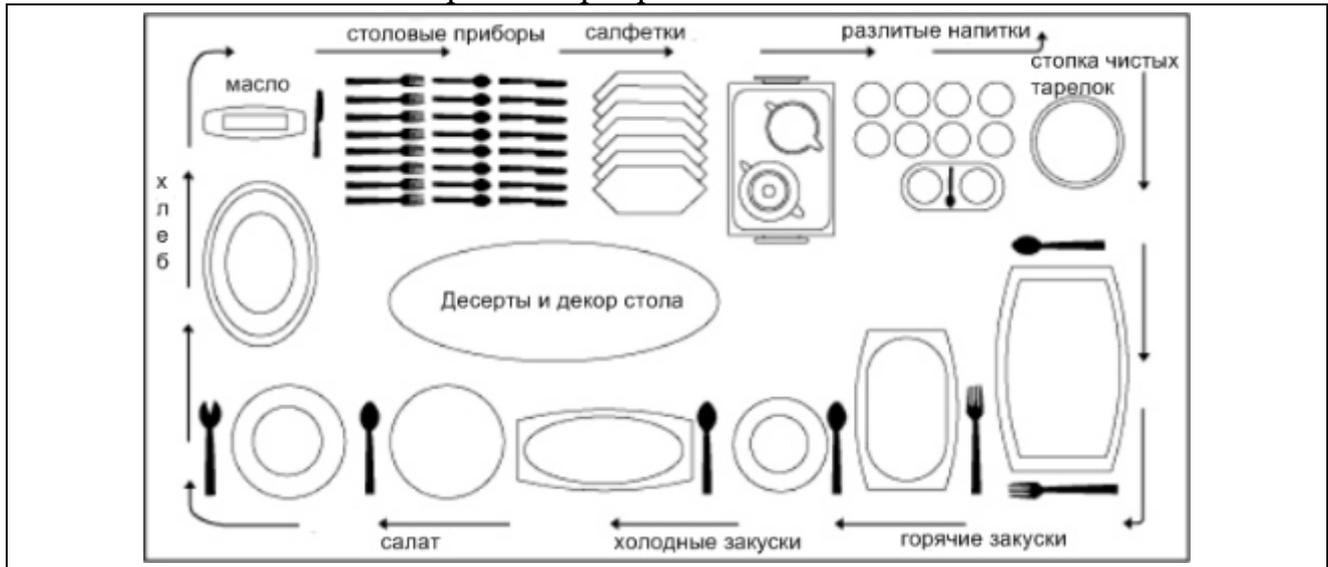
Ответ: например,

1) намазать кусок бородинского хлеба сливочным маслом и разрезать его на 4 части;

- 2) нарезать огурец кружочками;
- 3) нарезать крутое яйцо кружочками;
- 4) почистить сельдь, нарезать порционными кусочками, можно использовать консервы;
- 5) собрать канапе, положив на хлеб с маслом яйцо, кусок сельди и огурец, закрепить вилочкой или зубочисткой.

11.5 (1 балл) Предложите сервировку стола к этому фуршету.

Ответ: возможен такой вариант сервировки.



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

Заполните таблицу.

Предложите три модели головных уборов.

12.1 Сделайте описание моделей головных уборов по эскизам

12.2 Предложите варианты декоративной отделки головных уборов.

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

Ответ: например, могут предложены следующие модели.

Эскиз			
Назначение	Для прогулок летом	Для прогулок летом	Для прогулок весной и осенью
Описание модели	Косынка с козырьком	Шляпа с широкими полями	Шапочка с ушками

Всероссийская олимпиада школьников по технологии.
Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество» 2018–2019 уч. г. Школьный этап. 9 класс

Цвет	Яркие цвета с набивным рисунком	Яркие цвета с рисунком, поля и тулья выполнены из тканей с контрастным рисунком. Возможен однотонный вариант	Однотонная, чёрная, серая, синяя и т. д. шапочка
Ткань, материал	Ситец, сатин	Ситец, лён	Трикотажное полотно
Декоративная отделка	Вышивка, аппликация, декоративная строчка	Шёлковая или капроновая лента с бантом, декоративная строчка, декоративные цветы	Вышивка, ушки и кант из материала другого цвета

Критерии оценивания

Предложенные модели соответствуют назначению, предложенному участником (1 балл).

Сделано описание моделей головных уборов по эскизам (до 2 баллов).

Предложенные цветовые решения гармоничны и соответствуют назначению, предложенному участником (1 балл).

Предложены варианты декоративной отделки головных уборов (до 2 баллов).

Предложены ткани или материал для этих моделей головных уборов (до 2 баллов).

За разнообразие и оригинальность предложенных моделей даётся дополнительный 1 балл.