

11.02.22

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ
ПО ТЕХНОЛОГИИ 2021–2022 уч. год
ШКОЛЬНЫЙ ЭТАП

285

Номинация «Культура дома, дизайн и технология» Теоретический тур
10–11 классы

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 настоящее время эта технология постепенно осваивает сферу производства одежды, и в первую очередь – производство моделей для высокой моды. Не так давно голландский модельер Айрис Ван Херпен представила коллекцию “Напряжение”, все модели которой были созданы при помощи этой технологии. Коллекция была представлена на Неделе высокой моды в Париже».



+ Ответ: 3-D печати

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

+ Ответ: украшения, детали машин, украшения для косметических изделий

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

— Ответ: акрил, металл, шёлк

2. а) (1 балл) Вставьте в текст стихотворения Т. Шорыгиной название кулинарного термина, обозначающего съедобную часть растений.

«Летний дождик мягкой лапкой
 Гладит овощи на грядке.
 Лишь к капусте прикоснётся,
 Как капуста встрепенётся:
 Листья белы и сочны
 Завивает в кочаны.
 Просят лук и сельдерей:
 – Напой нас поскорей!
 К струйкам тянется горох:

– Без воды я весь засох!
 Благодатный дождик тёплый
 Жадно пьют морковь и свёкла,
 И румяные томаты,
 И упругий лист салата.
 Струйки весело журчат,
 И сверкает мокрый сад,
 Оживает огород –
 Всё в нём бурно в рост идёт!»

К каким группам они относятся?

| Название | Группа по классификации |
|-----------|-------------------------|
| капуста | капустный |
| лук | луковичный |
| сельдерей | шпинатный |
| горох | бобовый |
| морковь | каротинный |
| свёкла | кочанная |
| томаты | томатный |
| салат | салатный - шпинатный |

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

Ответ: капуста - источник витаминов, повышает иммунитет, улучшает пищеварение. Лук - источник витаминов, улучшает иммунитет, улучшает пищеварение. Сельдерей - источник витаминов, улучшает иммунитет, улучшает пищеварение. Горох - источник витаминов, улучшает иммунитет, улучшает пищеварение. Морковь - источник витаминов, улучшает иммунитет, улучшает пищеварение. Свёкла - источник витаминов, улучшает иммунитет, улучшает пищеварение. Томаты - источник витаминов, улучшает иммунитет, улучшает пищеварение. Салат - источник витаминов, улучшает иммунитет, улучшает пищеварение.

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

Ответ: борщ, винегрет, салат.

3. (1 балл) Свежие абрикосы содержат по массе 90 % воды, а курага – 10 %. Сколько нужно свежих абрикосов без косточек для приготовления 2 кг кураги?



† Ответ: При сушке вода испаряется, но масса не уменьшается. Составляет 90% от 2 кг, или 1,8 кг. Из свежих абрикосов та же 1,8 кг составляет 10%. $1,8 : 0,1 = 18$ кг

Ответ: 18 кг

4. (1 балл) Как называется народный промысел, развившийся в советское время в Ивановской области взамен существовавшей там школы иконописной живописи? Лаковая миниатюра исполняется темперой на папье-маше. Обычно расписываются шкатулки, ларцы, брошки, панно и т. д. Работы, как правило, выполняются на чёрном фоне и расписываются золотом. Типичные сюжеты заимствованы из повседневной жизни, литературных произведений классиков, сказок, былин и песен.



† Ответ: Лаковая миниатюра

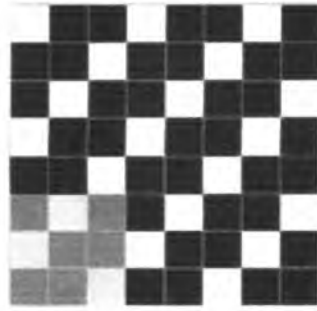
5. (1 балл) Расположите буквы в правильном порядке, разгадайте зашифрованные слова, получите названия рукоделий.

а а е к м м

р а г и и м о

† Ответ: макраме, дымалы

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



+ Ответ: саржевое переплетение

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

+ Ответ: саржа, плетельничья ткань на хлопчатобумажной основе

7. (1 балл) Для приготовления маринада для помидоров на 1 литр воды требуется 12 г лимонной кислоты. Лимонная кислота продаётся в пакетиках по 10 г. Какое наименьшее число пакетиков нужно купить хозяйке для приготовления 7 литров маринада?

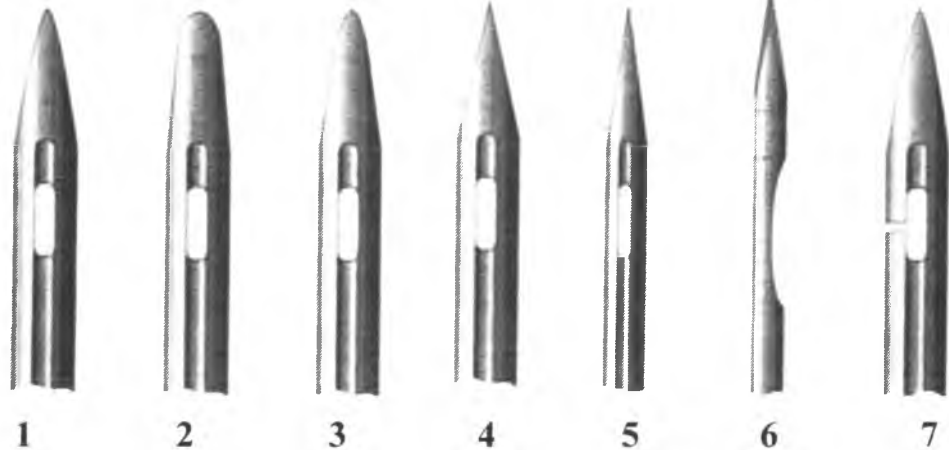
+ Ответ: $12 \cdot 7 = 84$

$$84 : 10 = 8,4$$

Значит нужно 9 пакетиков.

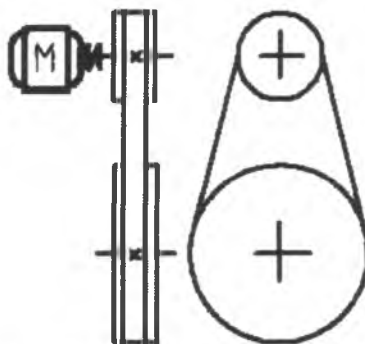
Ответ: 9 пакетиков

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



+ Ответ: 6

9. (1 балл) Как называется механизм, кинематическая схема которого изображена на рисунке? Где он используется?



+ Ответ: ременная передача используется в швейных машинках.

10. (1 балл) Как можно визуально увеличить размер помещения?

Ответ: Светлые и однотонные обои в значительной степени визуально расширяют пространство комнаты, можно еще использовать зеркала

11. а) (1 балл) На упаковке какой из ламп должен быть такой знак?



Ответ: 2

б) (0,5 балла) Что он обозначает?

(0,5 балла) Как называется эта лампа?

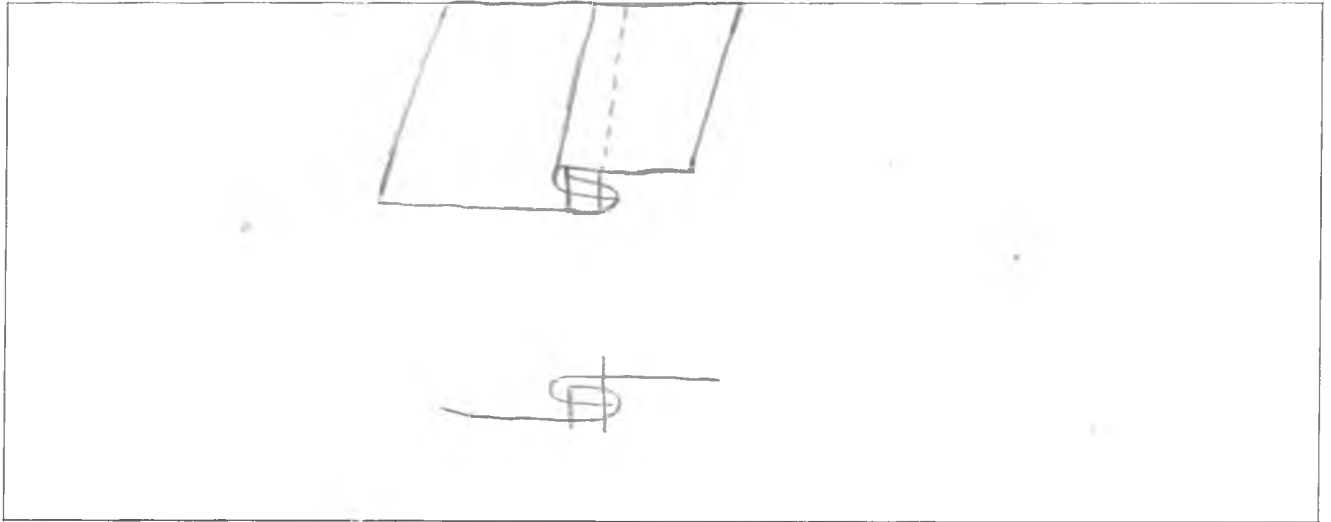
Ответ: Энергосберегающая. Не выбрасывать, необходимо сдать в специализированную точку.

в) (1 балл) Почему?

Ответ: Выходящая из лампы ртутьсодержащая жидкость приводит к загрязнению воздуха или ее парами окружающей среды концентрация создающая вредную угрозу здоровью людей.

12. (1 балл) Предложите примеры применения запошивочного шва. Выполните его графическое и условное обозначение.

Ответ: Соединение деталей при обработке кожи, текстиля и др.



13. (7 баллов) Творческое задание по кулинарии.

13.1 (1 балл) Составьте меню полдника, включающее выпечку.

Ответ: пирожное печенье, молоко

13.2 (1 балл) Перечислите продукты, которые Вам потребуются для приготовления этого полдника.

Ответ: мука пшеничная, сахар, ванильный сахар, сливочное масло, молоко

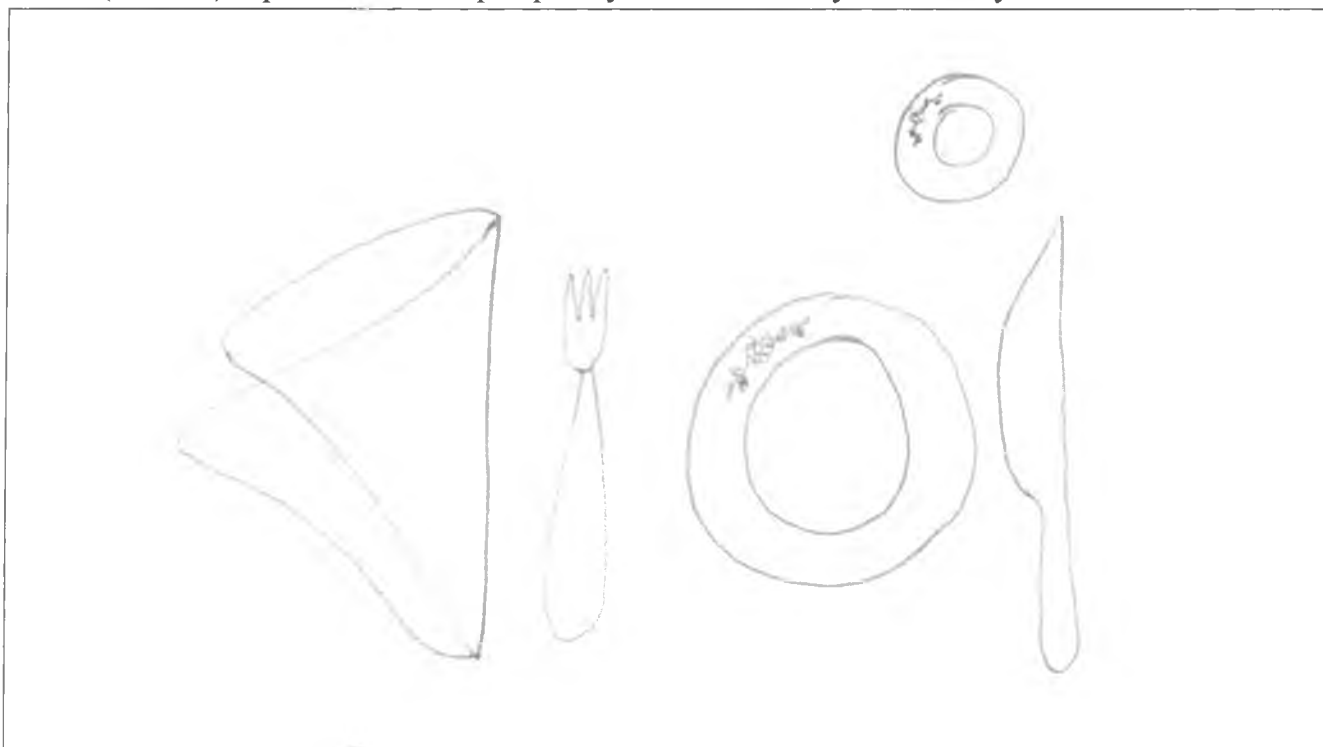
13.3 (1 балл) Перечислите оборудование, которое Вам потребуется.

⊕ **Ответ:** миска, противень, духовой шкаф, доска разделочная, нож, кастрюля, лопатка, пергамент или бумага для выпечки.

13.4 (3 балла) Опишите технологию приготовления выпечки.

⊕ **Ответ:** 1) Взвесить муку, сахар, соль и ванильный сахар. Добавить растительное масло и влить молоко. Вымесить тесто. 2) Скатать из него 2-3 «колбаски» диаметром 4 сантиметра. Сформировать шарик и оставить в холодильнике на 30 минут. 3) Разрезать тесто на колбаски толщиной 5 мм. Выложить на противень, накрытый пергаментом. 4) Запекать в предварительно нагретой до 180°C духовке в течение 15-20 минут.

⊕ 13.5 (1 балл) Предложите сервировку стола к этому полднику.



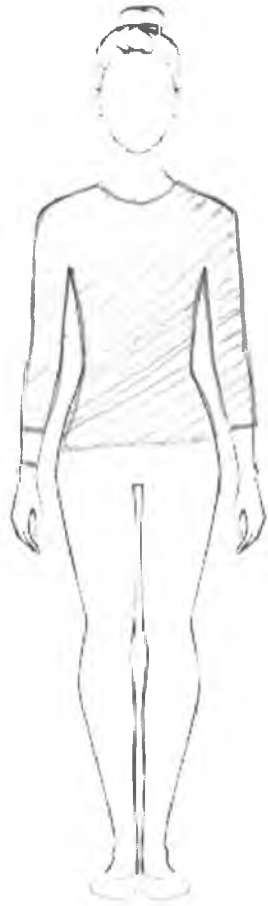
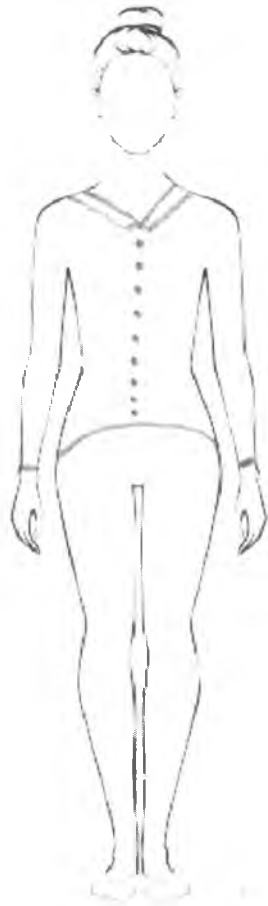
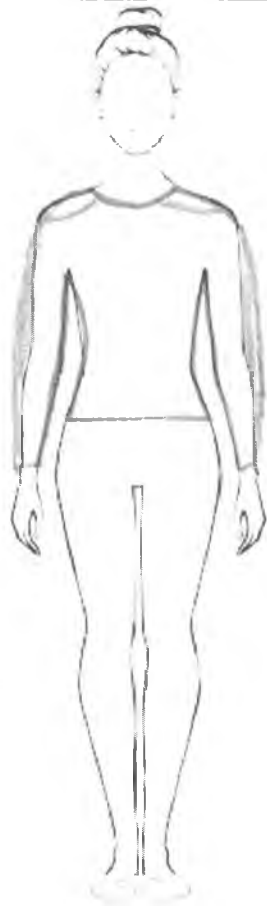
14. (9 баллов) Творческое задание по технологии обработки текстильных материалов.

Заполните таблицу. Предложите три модели блуз.

14.1 Сделайте описание моделей блуз по эскизам.

14.2 Предложите варианты декоративной отделки блуз.

14.3 Предложите ткани (или волокнистый состав) для этих моделей блуз.

| Эскиз (вид спереди) |  |  |  |
|------------------------|--|--|--|
|------------------------|--|--|--|

†

Эскиз (вид сзади)





| | | | |
|----------------------|---|---|---|
| Назначение | для прогулок летом, праздников. | для работы или учёбы, торжественных случаев | для работы, учёбы, торжественных случаев |
| Описание модели | Нарядная блуза с втачной рукавом и с глубоким V-образным вырезом на спине | Блуза рудашевского покроя с полочками и спинкой разной длины. | Блуза с втачным рукавом, горловины - полочка, застежка на спине |
| Цвет | Светлый в полоску | шелк Гладкокрашенная ткань | шелк , вискоза Однотонная гладкокрашенная ткань. |
| Ткань, материал | ситцу, сатин, шёлк | шелк | шелк, вискоза |
| Декоративная отделка | Войт на линии талиизади | Пуговицы контрастного цвета, вышивки | Вышивка, аппликация. |

Максимальный балл за все выполненные задания – 35.