

**Общие разделы**

**1.** Вставьте пропущенные слова.

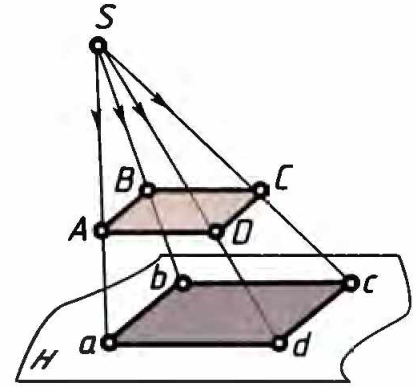
***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*** – это финансовый план, который учитывает и сопоставляет все доходы и расходы семьи за определенный период (месяц, год и др.)

2. По какому специальному признаку разные профессии подразделяют на три общих класса: гностические (познавательные), изыскательские и преобразующие? Приведите не менее чем по два примера профессий для каждого из этих классов. *(Ответ впишите в поле для ответа)*

|  |
| --- |
|  |

3. Что означает терминологическое понятие «чистый пар», используемое в сельскохозяйственном земледелии? Объясните его смысл. *(Ответ впишите в поле для ответа)*

|  |
| --- |
|  |

4. Изображение какого способа (метода) проецирования показано на рисунке и какое специальное название имеет особая точка S в этом методе? *(Ответ впишите в поле для ответа)*

|  |
| --- |
|  |

5. Каким физическим способом и с помощью каких технических решений, каких устройств, получают основной объем электроэнергии на современной космической орбитальной станции? *(Ответ впишите в поле для ответа)*

|  |
| --- |
|  |

**Культура дома, дизайн и технологии**

6. По рецепту для приготовления одной порции сладких яичных рисовых шариков нужно взять 4 яичных желтка, 40 г сахара, 80 г неклейкой рисовой муки, 0,7 чайной ложки соли (5 г), 150 мл молока и 5 г сливочного масла. При желании можно заменить молоко яичным белком. Даша решила сделать 16 порций по данному рецепту, использовав при приготовлении молоко, а не яичный белок. У Даши уже есть соль и рисовая мука.

Пользуясь данными из таблицы, определите, какую наименьшую сумму нужно потратить на покупку ингредиентов.

***Обратите внимание, что продукты можно купить только целыми упаковками!***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Вместимость упаковки** | **Цена за одну упаковку (руб.)** |
| Молоко «Простокашино» | 0,9 л | 66 |
| Молоко «Домик в деревне» | 1 л | 70 |
| Молоко «Сибиржинка» | 2 л | 180 |
| Сливочное масло «Минусинское» | 180 г | 150 |
| Сливочное масло «Традиционное» | 120 г | 105 |
| Яйцо куриное «Окское» С0 | 10 шт. | 86 |
| Яйца куриные «Бархатовское» С0 | 30 шт. | 227 |
| Яйца куриные «Емельяновские СВ» | 10 шт. | 97 |
| Сахар-песок белый | 500 г | 35 |
| Сахар «экстра» | 1 кг | 60 |
| Сахар-песок | 5 кг | 205 |

*(Дайте ответ в рублях, впишите только число в поле для ответа)*

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
|  |

7. Какое русское блюдо раньше называли «хлебными ушками»?

*(Ответ впишите в поле для ответа)*

|  |
| --- |
|  |

8. Назовите метод моделирования одежды в котором технология моделирования так же называется методом наколки, так как при подготовке элементов используются непосредственно булавки. Крепление ткани осуществляется на статичный торс либо манекен с обозначением месторасположения плоскостей, создавая необходимые конструктивные линии. *(Ответ впишите в поле для ответа)*

9. Какие виды переплетений показаны на рисунках?

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| А) | Б) |

*(Ответ впишите в поле для ответа)*

10. Расположите технологические операции приготовления заварного теста в правильном порядке. (*Ответ впишите в поле для ответа*)

а) в кипящую воду понемногу всыпать просеянную муку, постоянно интенсивно перемешивая массу.

б) воду с маслом и щепоткой соли довести до кипения и кипятить до полного растворения масла.

в) заварное тесто взбивать до тех пор, пока оно не остынет до комнатной температуры и не станет гладким.

г) положить в кастрюлю масло, соль, налить воду.

д) снять кастрюлю с огня и растирать заварное тесто, чтобы не осталось комков.

е) охладить тесто до температуры тела и, продолжая растирать, добавить одно за другим яйца, каждый раз хорошо перемешивая тесто до однородности.

|  |
| --- |
|  |

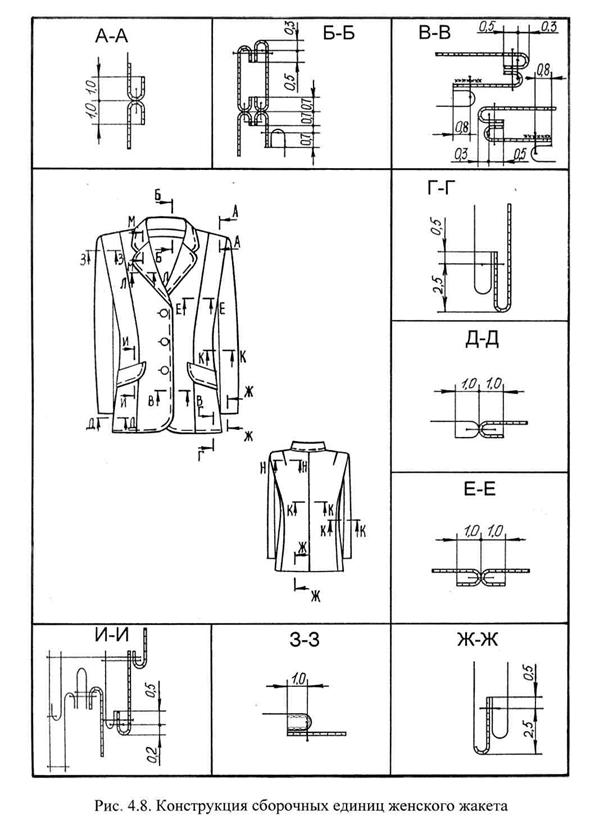
11. Укажите названия видов орнамента. *(Ответ впишите в поле для ответа)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| А) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Б)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | В)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

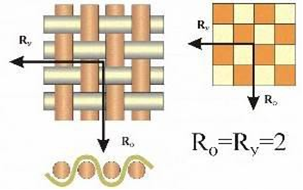
12. Назовите виды лекал деталей рукава, представленных на рисунке:

*(Ответ впишите в поле для ответа)*

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| *А)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* | *В)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |

****13. На рисунке показано наглядное изображение примера технологической обработки отдельных узлов с обозначением последовательности выполнения операций. Как называется такой вид технического документа и какое его технологическое предназначение? *(Ответ впишите в поле для ответа)*

|  |
| --- |
|  |

14. Какое ткацкое переплетение применяется для производства шифона?

*(Ответ впишите в поле для ответа)*

|  |
| --- |
|  |

15. В романе в стихах [«Евгений Онегин»](https://www.culture.ru/books/178/evgenii-onegin) [Александра Пушкина](https://www.culture.ru/persons/8195/aleksandr-pushkin) много непонятных современному читателю слов. Вот, например,

***Но скоро все перевелось:  
Корсет, альбом, княжну Алину,  
Стишков чувствительных тетрадь  
Она забыла: стала звать  
Акулькой прежнюю Селину  
И обновила наконец  
На вате шлафор и чепец.***

О чем идет речь? Что такое шлафор?

*(Ответ впишите в поле для ответа)*

|  |
| --- |
|  |

16. Является ли сельское хозяйство элементом техносферы? Обоснуйте свой ответ.*(Ответ впишите в поле для ответа)*

|  |
| --- |
|  |

17. Какое слово пропущено в тексте?

В процессе создания одежды важную роль занимает \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ одежды, основной задачей которого является обеспечение правильной посадки изделия на фигуре. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_– это разработка чертежей деталей (лекала) одежды для индивидуальной или типовой фигуры.

*Выберите один правильный ответ.*

а) декорирование

б) снятие мерок

в) конструирование

г) примерка

*(Ответ обведите ручкой и впишите в текст)*



|  |
| --- |
|  |

18. Какой стиль интерьера представлен на рисунке? Этот стиль отличает простота, наличие только самых необходимых вещей, функциональные аксессуары, максимум свободного пространства и строгая цветовая гамма. *(Ответ впишите в поле для ответа)*

19. Под художественной отделкой мебели понимают ее декоративную обработку и украшение элементов ее поверхности, оформление их различными видами декора. Выберите из нижеследующего списка те слова, которые официально используют для обозначения различных видов декора мебели: *(обведите соответствующие слова ручкой)*

а) плоский; б) рельефный; в) накладной; г) сборный; д) орнаментальный; е) объёмный; ж) наборный, з) угловой; и) узорчатый.

20. Это традиционное блюдо упоминается еще в новгородских рукописных книгах 16–17 веков, рассказывающих о службе ямщиков. Советы по приготовлению встречаются и в литературном памятнике 16 столетия — «Домострое». Название связано с одним из его ингредиентов. Растением, молодые листья которого добавляли в него весной. К 18 веку растение перестали употреблять в пищу. А название закрепилось. Блюдо завоевало не только полмира, но и отправился на орбиту в алюминиевых тубах. Рецепт для космонавтов разработали в одном из российских НИИ, а производят его на Бирюлевском экспериментальном заводе в Подмосковье. Попробовать космическое блюдо можно и на Земле — он продается в специальных автоматах в [Москве](https://tonkosti.ru/Москва), [Санкт-Петербурге](https://tonkosti.ru/Санкт-Петербург) и [Кирове](https://tonkosti.ru/Киров). Авторитетное британское издание The Guardian признало его одним из самых лучших и самых вкусных праздничных блюд в мире. Назовите это блюдо. *(Ответ впишите в поле для ответа)*

|  |
| --- |
|  |

21. Творческое задание

Кратко представьте проект, который Вы будете представлять на Всероссийской олимпиаде школьников по технологии в этом учебном году. В своём тексте постарайтесь придерживаться следующего плана.

1. Сформулируйте название проекта.

2. Сформулируйте цели и задачи вашего проекта, обозначьте проблему. Каково назначение изделия/изделий, в том числе, для удовлетворения какой потребности человека оно/они создаётся/создаются.

3. Как много деталей (элементов, узлов) входит в проектное изделие/ изделия (оценочно)? Выполните описание проектного изделия/изделий.

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. Пользовались ли вы какими-либо информационными источниками и где вы их брали?

7. Оцените степень завершённости проекта (в процентах).