Муниципальный этап ВсОШ в городе Москве, технология (Культура дома, дизайн и технологии), 7-8 классы, 2020/21

14:55—16:45 24 ноя 2020 г.

№ 1

1 балл

(1 балл) О каком понятии идет речь в тексте?

«_____ – деятельность по проектированию эстетических свойств промышленных изделий, а также результат этой деятельности»

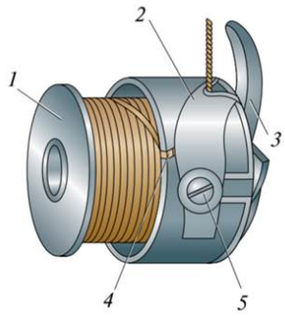
Выберите один правильный ответ.

- **прототипирование**
- **эргономичность**
- **дизайн**
- **экология**

№ 2

1 балл

(1 балл) Перед вами изображение челночного механизма.



Установите соответствие между тем, что обозначено цифрами 2 и 5, и названиями деталей.

2	пластинчатая пружина

5

шпулька

косая прорезь

регулировочный винт

установочный палец

№ 3

1 балл

(1 балл) Для того чтобы швейное изделие отвечало предъявляемым требованиям, следует учитывать свойства ткани, используемой для создания одежды. Из предложенного списка выберите гигиенические свойства.

Выберите все правильные ответы.

- [ ] **гигроскопичность**
- [ ] **драпируемость**
- [ ] **износостойкость**
- [ ] **осыпаемость нитей на срезе ткани**
- [ ] **прорубаемость**
- [ ] **прочность**
- [ ] **пылеёмкость**
- [ ] **раздвижка нитей в швах**
- [ ] **сминаемость**
- [ ] **усадка**

№ 4

1 балл

(1 балл) 25 июня 2005 Лиза Джентри из штата Луизиана (США) побила мировой рекорд по вязанию крючком. Был побит предыдущий рекорд в 147 петель в минуту, принадлежавший Барбаре Жан Соннтаг из Крейга (Колумбия), которая была обладателем звания рекордсмен Гиннеса с 1981 года. Лиза связала 5112 петель за 30 мин. На сколько петель больше (в среднем) вязала Лиза за 5 минут, чем Барбара?

В ответ впишите только число.

Число

№ 5

1 балл

(1 балл) Перед вами юбка со складками. Какие это складки по способу закладывания?

Выберите один правильный ответ.

- **односторонние**
- **встречные**
- **бантовые**
- **веерные**

Задание по кулинарии

(10 баллов)

Внимательно прочитайте все задание. Ответы по всем пунктам должны быть согласованы. Потребность: приготовить обед на семью из 5 человек, состоящую из мамы, папы и троих детей-школьников.

№ 1

1 балл

(1 балл) Выберите блюда, которые войдут в меню, обязательно включите борщ со сметаной.

- [ ] **салат витаминный**
- [ ] **творог с ягодами**
- [ ] **зелёные щи**
- [ ] **зелень укропа**
- [ ] **щи со сметаной**
- [ ] **кофе**
- [ ] **компот**
- [ ] **молоко**
- [ ] **рассольник**
- [ ] **молочная рисовая каша**
- [ ] **хлеб белый**
- [ ] **хлеб чёрный**
- [ ] **масло сливочное**
- [ ] **борщ**
- [ ] **сметана**
- [ ] **картофель по-деревенски**
- [ ] **творожная запеканка**

- [ ] зелень петрушки
- [ ] манная каша
- [ ] свиная отбивная

№ 2

2 балла

(2 балла) Выберите продукты, которые Вам заведомо НЕ потребуются для приготовления борща со сметаной.

- [ ] грудка куриная
- [ ] рыбное филе
- [ ] гречка
- [ ] капуста белокочанная
- [ ] яйцо
- [ ] лук репчатый
- [ ] зелень
- [ ] манная крупа
- [ ] морковь
- [ ] свёкла
- [ ] корень петрушки
- [ ] томат или помидоры
- [ ] картофель
- [ ] сметана

- [ ] простокваша
- [ ] масло подсолнечное
- [ ] соль
- [ ] перец чёрный
- [ ] лист лавровый

№ 3

2 балла

(2 балла) Выберите инструменты и оборудование, которые Вам потребуются для приготовления борща со сметаной.

- [ ] ножи
- [ ] доски разделочные
- [ ] миксер
- [ ] плита
- [ ] миска
- [ ] сотейник
- [ ] кастрюля
- [ ] микроволновая печь
- [ ] чайник
- [ ] тёрка
- [ ] заварочный чайник
- [ ] сковорода

- [ ] мясорубка
- [ ] овощечистка
- [ ] толкушка (картофелемялка)
- [ ] пароварка
- [ ] лопатка
- [ ] фритюрница
- [ ] ложка
- [ ] противень

№ 4

1 балл

(1 балл) Выберите технологию приготовления борща со сметаной.

- ○
  1. Свёклу, картофель и морковь тщательно вымыть.
  2. Свёклу отварить до мягкости, не очищая. Затем остудить под холодной водой.
  3. Отварить картофель в мундире и неочищенную морковь. Остудить овощи.
  4. Очистить варёные овощи.
  5. Свёклу нарезать мелкими кубиками, подсолить и полить растительным маслом, чтобы снизить её окрашивающие свойства.
  6. Картофель, солёные огурцы и морковь нарезать так же, как свёклу. Мелко нарезать лук.
  7. Смешать овощи в салатнике, добавить горошек, по вкусу посолить, поперчить, заправить растительным маслом с уксусом и горчицей, посыпать мелко нарезанной зеленью и перемешать.
- ○
  1. Свёклу тщательно вымыть, отварить до мягкости, не очищая. Затем остудить под холодной водой.
  2. Свёклу натереть на крупной тёрке.
  3. Отварить печень.
  4. Отварить рис.
  5. Печень нарезать небольшими кусочками, соединить с тёртой свеклой.
  6. Добавить рис, пропущенный через пресс чеснок, соль, перец, заправить лимонным соком и майонезом, аккуратно перемешать.
  7. При подаче к столу украсить зеленью.

1. Свёклу и морковь тщательно вымыть и очистить.
2. Нарезать кружочками морковь и свёклу.
3. Рыбу разделать, отделить филе. Филе и лук провернуть через мясорубку, добавить муку или мякиш белого хлеба, яйцо, растительное масло, соль и перец. Вымешать фарш.
4. На дно широкой кастрюли выложить луковую шелуху, сверху нарезанные морковь и свёклу. На них выложить голову и хребет карпа, сформованные котлеты, сверху нарезанные морковь и свёклу, сверху ещё слой луковой шелухи. Залить холодной водой так, чтобы она покрывала содержимое кастрюли. Добавить соль, сахар и специи. Варить 1,5 часа.
5. Готовые котлеты выложить в форму, украсить морковью и свеклой и поместить в холодильник. Подавать холодными с хреном.

1. Промыть мясо, залить холодной водой и поставить на огонь. Когда закипит вода, сделать слабый огонь, снять пену и варить мясо 1,5 часа.
2. Сваренное мясо вынуть из бульона, остудить и разобрать на маленькие кусочки. Положить мясо обратно в бульон.
3. Нарезать небольшими кубиками картофель, добавить его в бульон и варить 5 минут.
4. Нашинковать мелко капусту, опустить её в бульон, посолить, перемешать и варить 15 минут.
5. Лук нарезать мелкими кубиками, натереть на крупной терке морковь. Пассеровать на растительном масле лук с морковью до золотистого цвета.
6. Очистить помидоры от кожицы, нарезать мелкими кубиками. Добавить в сковороду, перемешать и пассеровать около 5 минут.
7. Добавить пассерованные овощи в суп, перемешать. Варить ещё 10 минут.
8. За три минуты до готовности добавить лавровый лист, поперчить и посолить по вкусу.
9. Подавать со сметаной.

1. Куриную грудку отварить до готовности, вынуть из кастрюли. В получившийся бульон положить очищеный и нарезаный кубиками картофель. Варить 5-7 минут.
2. Морковь очистить, натереть на тёрке. Лук очистить и мелко нарезать.
3. Пассеровать морковь и лук в небольшом количестве растительного масла.
4. Капусту нашинковать и вместе с пассерованными овощами положить в бульон. Посолить и поперчить. Варить около 10 минут.
5. В это время помидоры нарезать дольками и положить в суп.
6. Свёклу натереть на тёрке и пассеровать в небольшом количестве растительного масла.
7. Куриное филе мелко нарезать.
8. Очищенный кабачок нарезать мелкими кубиками.
9. Свеклу, кабачок и филе добавить в суп.
10. Положить лавровый лист. Дать покипеть еще 10 минут.
11. Дать настояться минут 15.
12. Перед подачей добавить сметану, украсить зеленью.

1. Нарезать сало на очень мелкие кусочки.
2. Обжарить сало в большой кастрюле, шкварки выбросить.
3. В топленое сало выложить нарезанный лук.
4. Добавить натертую морковь.
5. Добавить нарезанную говядину.

6. **Добавить тмин, соль, перцы по вкусу.**
7. **Все перемешать и жарить 25 минут.**
8. **Добавить нарезанный картофель.**
9. **Добавить произвольно нарезанный перец.**
10. **Добавить нарезанные помидоры и выдавленный чеснок.**
11. **Залить водой.**
12. **Тушить еще 20 минут.**
13. **Подавать горячим.**

№ 5

2 балла

(2 балла) Оптимальным считается соотношение белков, жиров и углеводов 1:1:4. Определите, какие компоненты пищи нужно добавить к борщу со сметаной, чтобы выдержать это соотношение. Используйте таблицу. Считаем, что масса 1 порции борща со сметаной 300 г.

Содержание белков, жиров и углеводов в 100 граммах продукта и калорийность.

Продукт	Калорийность (кКал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Борщ со сметаной	24	1,6	1	2,2

Отметьте все правильные ответы.

- [ ] **белки**
- [ ] **жиры**
- [ ] **углеводы**

№ 6

1 балл

(1 балл) Рассчитайте примерную калорийность 1 порции борща со сметаной, используя таблицу. Считайте, что масса 1 порции борща со сметаной 300 г.

Содержание белков, жиров и углеводов в 100 граммах продукта и калорийность.

Продукт	Калорийность (кКал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Борщ со сметаной	24	1,6	1	2,2

В ответ введите только число.

Число

№ 7

1 балл

(1 балл) Выберите все возможные варианты сервировки стола к обеду.

- [ ]

- [ ]

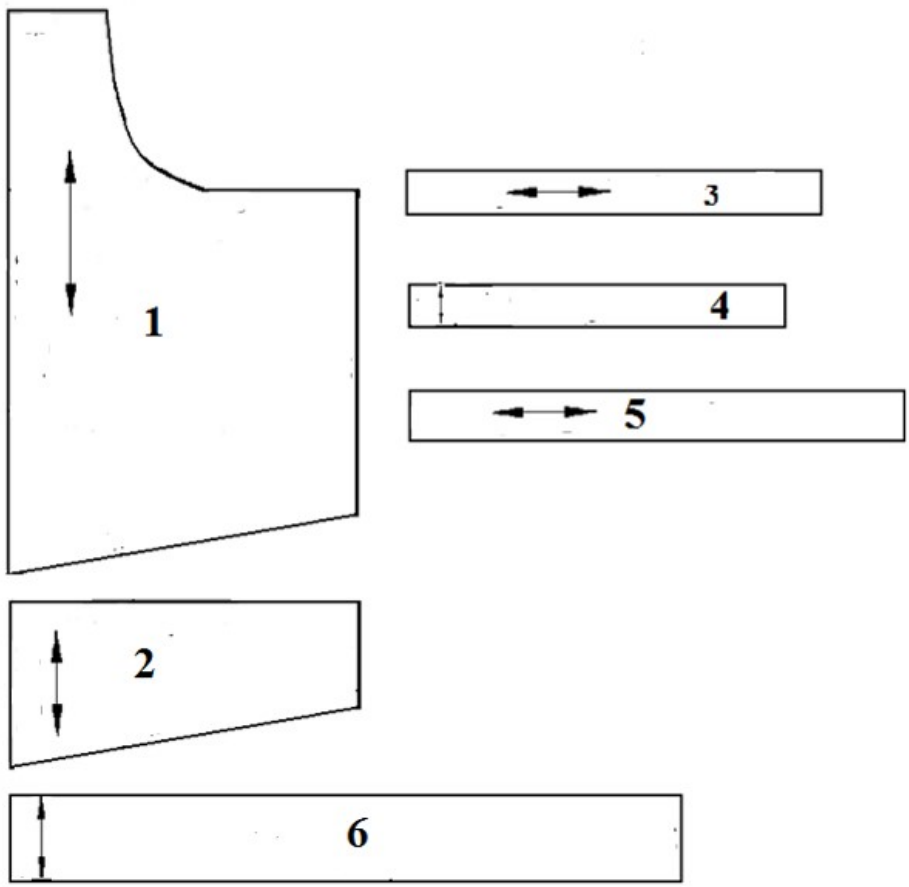
- [ ]

Задание по технологии обработки текстильных материалов

10 баллов

Вам предложены детали выкройки текстильного изделия.

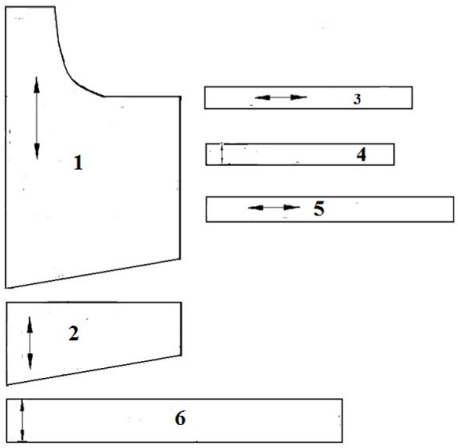
Ознакомьтесь с выкройкой изделия и выполните задания.



№ 1

1 балл

(1 балл) Какое это изделие?



Открыть в отдельной вкладке выкройку изделия

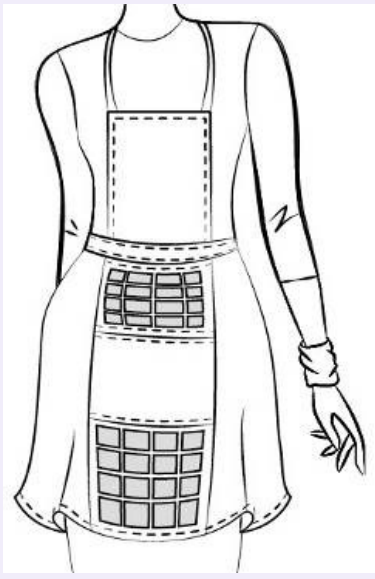
Ответ

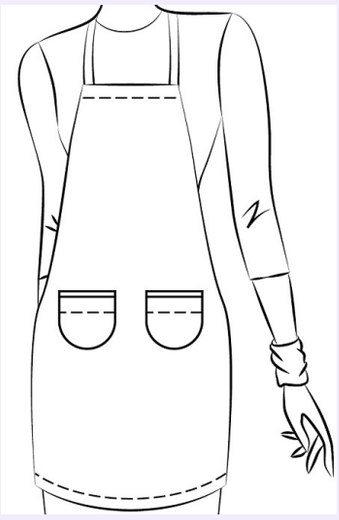
№ 2

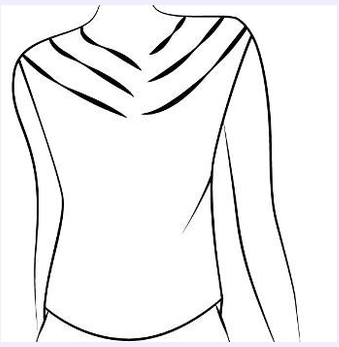
1 балл

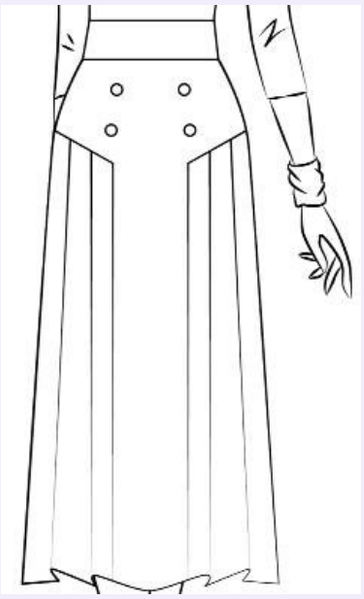
(1 балл) Из предложенных рисунков выберите эскиз изделия согласно деталям кроя.

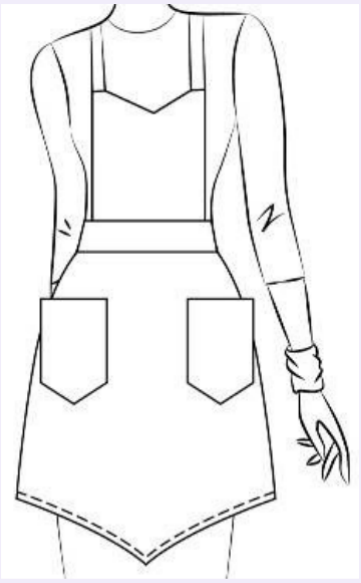
Открыть в отдельной вкладке выкройку изделия











№ 3

1 балл

(1 балл) Из предложенных описаний моделей выберите то, которое соответствует деталям кроя.

Открыть в отдельной вкладке выкройку изделия

- **Фартук с отрезным нагрудником прямоугольной формы. На нижней части фартука два накладных кармана. Линия верха нагрудника , линия низа кармана и нижняя часть фартука фигурной формы.**
- **Юбка из шерстяной ткани слегка расклешена к низу. На переднем полотнище симметричные подрезы. От каждого подреза идет группа односторонних складок, заложенных в сторону бокового среза юбки. Линия талии оформлена притачным поясом. Застежка «молния» в левобоковом шве.**
- **Фартук цельнокроеный на бретелях с фигурной линией низа. Большой накладной карман расположен по низу фартука и разделён на три секции. Верхняя и нижняя линии фартука оформлены оборкой. Фартук завязывается сзади на пояс.**
- **Прямая юбка спортивного стиля. На переднем полотнище юбки вытачки перенесены в имитируемую линию кармана. Застежка в среднем шве переднего полотнища на тесьму - молния. На заднем полотнище юбки шлица.**

№ 4

1 балл

(1 балл) Выберите из деталей выкройки детали со сгибом.

Открыть в отдельной вкладке выкройку изделия

- [ ] 1
- [ ] 2
- [ ] 3
- [ ] 4
- [ ] 5
- [ ] 6

№ 5

1 балл

(1 балл) Из деталей выкройки выберите те, которых нужно выкроить по две.

Открыть в отдельной вкладке выкройку изделия

- [ ] 1
- [ ] 2
- [ ] 3
- [ ] 4
- [ ] 5
- [ ] 6

№ 6

1 балл

(1 балл) Из деталей выкройки выберите те, которых нужно выкроить по одной.

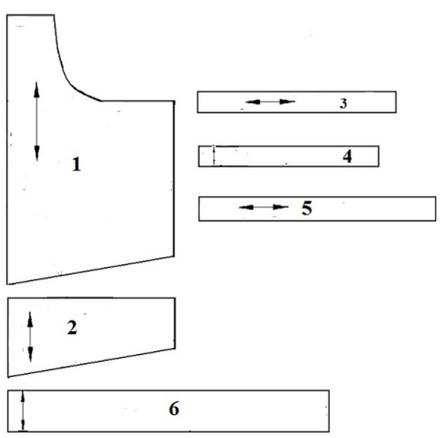
Открыть в отдельной вкладке выкройку изделия

- [ ] 1
- [ ] 2
- [ ] 3
- [ ] 4
- [ ] 5
- [ ] 6

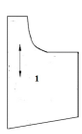
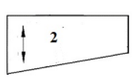
№ 7

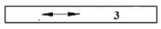
3 балла

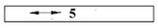
(3 балла) Установите соответствие между деталями выкройки и их названиями.

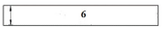


Открыть в отдельной вкладке выкройку изделия

	бретель
	верхняя оборка
	нагрудник







фартук

воротник

пояс

нижняя оборка

карман

№ 8

1 балл

(1 балл) Выберите инструменты и оборудование, необходимые для изготовления данного изделия.

Открыть в отдельной вкладке выкройку изделия

- [ ] **нитки**
- [ ] **иглы швейные**
- [ ] **ткань**
- [ ] **напёрсток**
- [ ] **кружево**
- [ ] **ножницы**
- [ ] **швейная машина**
- [ ] **утюг**
- [ ] **нитки мулине**
- [ ] **гладильная доска**

Письменное представление проекта

№ 1

25 баллов

(25 баллов) Письменное представление проекта.
Кратко представьте проект, который начат вами в 2020–2021 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 создается/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).

Решение