

Система оценивания олимпиадных работ муниципального этапа Всероссийской олимпиады по технологии

номинация «**Культура дома и декоративно-прикладное творчество**»

8-9 класс

1. Теоретическая часть

Для удобства подсчета результатов теоретического конкурса за каждый правильно выполненный тест участник конкурса получается один балл. За творческое задание участник конкурса получает 11 баллов. Если тест выполнен неправильно или только частично – ноль баллов. Не следует ставить оценку в полбалла за тест, выполненный наполовину.

Максимальное количество баллов за теоретическую часть – 30.

1. а
2. 1 – В; 2- Г; 3- А; 4 – Б
3. б
4. предварительно погасить соду уксусом
5. Для получения бульона мясо (птицу, рыбу) заливают холодной водой, доводят до кипения и варят до готовности при слабом кипении
6. а
7. а
8. в
9. а, д
10. в
11. г
- 12.

линия талии
линия бедер
линия низа

13. 1 - в; 2 - д; 3 - а; 4 - ж; 5 – в; 6 – г; 7 - е
14. а
15. сарафан; понёва
16. г
17. а
18. в
19. в
20. Творческое задание.

Вам предстоит приготовить воскресный обед на семью из 5 человек (двое взрослых и трое детей школьного возраста).

А) Составьте меню воскресного обеда.

Б) Перечислите продукты, необходимые для приготовления блюд, указанных в меню.

В) Перечислите кухонную посуду, инструменты, приспособления, оборудование, которые вам потребуются для приготовления обеда.

Г) Опишите технологию приготовления первого блюда.

Д) Предложите вариант сервировки стола для этого воскресного обеда.

Г) Выполните схему сервировки.

А) Меню воскресного обеда.

Например:

- а) салат из свежих овощей;
- б) щи из свежей капусты;
- в) свиная отбивная с отварным картофелем;
- г) компот из свежих фруктов;
- д) шарлотка из яблок.

Проверить соответствие принципам здорового питания и возрастным особенностям.

Б) Продукты, необходимые для приготовления блюд, указанных в меню:

Например:

1) помидоры;	13) картофель;
2) огурцы;	14) морковь;
3) сладкий перец;	15) коренья;
4) лук репчатый;	16) лавровый лист;
5) чеснок;	17) свежие фрукты;
6) зелень;	18) сахар;
7) оливковое масло;	19) яблоки;
8) соль;	20) мука;
9) перец;	21) яйца;
10) хлеб;	22) маргарин;
11) свинина;	23) сметана;
12) томатная паста;	24) разрыхлитель для теста.

Проверить соответствие перечня продуктов заявленному меню.

В) Кухонная посуда и оборудование, необходимые для приготовления обеда.

Например:

- 1. ножи;
- 2. доски разделочные;
- 3. кастрюли;

4. сковороды;
5. миксер;
6. форма для выпечки;
7. газовая плита;
8. лопаточки.

Засчитывать если предложенные инструменты и оборудование обеспечивают возможность приготовления заявленного меню.

Г) Технология приготовления первого блюда.

Например: Щи из свежей капусты.

Заливаем мясо холодной водой и ставим на плиту – на сильный огонь. Когда бульон начнёт закипать, снимаем пену до и затем снижаем огонь до среднего и варим мясо примерно 1,5–2 часа. В это время готовим овощи. Капусту режем соломкой, картошку – кубиками, морковь и корень петрушки трём на крупной терке. Мелко режем лук.

Обжариваем морковь, петрушку и лук в растительном масле, добавляем томатную пасту. Когда бульон будет готов, вынимаем мясо и закладываем в бульон капусту, солим. Варим около 20 минут, затем добавляем картофель и обжаренные овощи. Варим ещё 20–25 минут. Перед окончанием варки добавить лавровый лист, перец, мелко нарезанную зелень, чеснок.

Подавать блюдо нужно предварительно положив в щи мясо. Можно приправить сметаной, добавить зелень по вкусу.

Засчитывать, если перечислены основные технологические операции.

Д, Г) Схема сервировки стола воскресного обеда.

Проверить знание основных правил этикета.