

**Система оценивания олимпиадных работ муниципального этапа Всероссийской олимпиады по
технологии
номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество»**

7 класс

1. Теоретическая часть

Для удобства подсчета результатов теоретического конкурса за каждый правильно выполненный тест участник конкурса получает один балл. Выполнение творческого задания оценивается в 6 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 – 25.

1. б
2. а
3. А – 5; Б – 3; В – 2; Г -1; Д – 4
4. б, в, г
5. б
6. Дс, Модельер-конструктор одежды для животных запишет значение, полученное при измерении спины собаки полностью
7. а, б, в
8. А - 3; Б – 4; В – 2; Г - 1
9. Саржевого
10. а, г, д
11. а
12. г
13. в, г
14. В
15. А – 2; Б – 1; В – 4; Г – 5; Д – 6; Е - 7; Ж – 8; З – 3;
16. б
17. а
18. б
19. А – 2; Б – 3; В – 1
20. Вам необходимо приготовить завтрак для бабушки и внучки 5 лет, ориентируясь на принципы здорового питания.

А) Составьте меню завтрака, включающее молочную кашу. (1 балл)

Например:

- 1) каша овсяная на молоке;
- 2) бутерброд с сыром;
- 3) яблоки;
- 4) чай.

Проверить соответствие принципам здорового питания.

Б) Перечислите продукты, которые Вам потребуются для приготовления завтрака. (1 балл)

Например:

- 1) геркулес;
- 2) молоко;
- 3) хлеб;
- 4) сыр;
- 5) масло сливочное;
- 6) чай;
- 7) соль;
- 8) сахар.

Проверить соответствие перечня продуктов заявленному меню.

В) Опишите технологию приготовления молочной каши. (2 балла)

Например:

1 стакан молока и 1 стакан воды налить в кастрюлю и довести до кипения;

постоянно помешивая кипящую жидкость, всыпать геркулесовые хлопья; не переставая помешивать, варить кашу на медленном огне в течение 3 минут, после чего выключить огонь; добавить в кашу сливочное масло, соль и сахар, перемешать всё и на 5–10 минут оставить кашу настаиваться под крышкой. Засчитывать, если перечислены основные технологические операции. Г) Укажите продукты, необходимые для приготовления молочной каши (в граммах). Рассчитайте калорийность 1 порции каши, используя таблицу. (3 балла)

№	Название продукта	В 100 г продукта				Норма на 1 чел. на приём пищи
		Калорийность ккал	Белки	Жиры	Углеводы	
1	Геркулес	345	12	6	65	65
2	Гречка	330	13	2	68	70
3	Пшено	334	12	3	69,3	70
4	Рис	310	20	2	51	70
5	Молоко 1 %	43	2,8	1	4,6	
6	Молоко 2,5 %	53	2,8	2,5	4,6	
7	Молоко 3,2 %	58	2,8	3,2	4,6	
8	Масло сливочное	734	0,4	78,5	0,5	5
9	Сахар	505			99	20

Например:

На одну порцию овсяной каши необходимы следующие продукты:

65 г хлопьев, это $345 \times 0,65 = 224,25$ ккал;

100 г молока, 53 ккал;

20 г сахара, $505 \times 0,2 = 101$ ккал;

5 г сливочного масла, $734 \times 0,05 = 36,7$ ккал.

Калорийность 1 порции каши:

$$224,25 + 53 + 101 + 36,7 = 414,95 \text{ ккал. } \square 415 \text{ ккал.}$$

Калорийность 1 порции каши составляет 415 ккал.