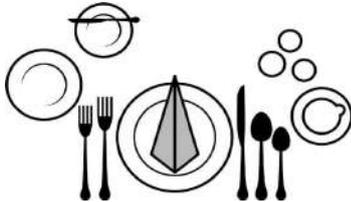


**Муниципальный этап Всероссийской олимпиады школьников
по технологии
2021-2022 учебный год
Номинация «Культура дома, дизайн и технологии»
Ключи к заданию теоретического тура
7-8 классы**

№ п/п	Ответ	Балл комментарии
1.	беспилотный летательный аппарат, дрон или квадрокоптер.	1 Принимать один ответ
2.	применение полицией крупных городов; · применение пожарными; · применение в здравоохранении; · применение в картографии; · получение геоданных высокой чёткости; · срочная доставка покупок, еды, запасных частей, батарей, кабелей; · курьерские услуги; · аэросъёмка для нужд сельского хозяйства; · мониторинг трубопроводов и ЛЭП; · использование в СМИ.	1 Принимать один ответ
3.	в	1
4.	Умный дом	1
5.	3	1
6.	творог; блюдо, например: сырники, ватрушки.	1
7.	После уценки свитер стал стоить $1500 : 2 = 750$ рублей. Во время акции $750(1 - 0,2) = 750 \cdot 0,8 = 600$ рублей. Ответ: 600 рублей	1
8.	пожарный	1
9.	4	1
10.	а, в, г, д	Полный ответ-1 балл, частичный ответ- 0,5 балла
11.	а, б, в, г, д, е	Полный ответ-1 балл, частичный ответ- 0,5 балла
12.	Да, может, для изделий из сильнорастяжимых тканей и трикотажных полотен	1
13.	е, б, в, ж, д, з, а, г	Полный ответ-1 балл, частичный ответ- 0,5 балла
14.	1,3	1
15.	квиллинг	1
16.	1-б, 2-в, 3-а	1
17.	в	1
18.	Положительные черты – б, в, е, з, Отрицательные черты – а, г, д, ж.	Полный ответ-1 балл, частичный ответ- 0,5 балла
19.	в	1

20.	а	1
21.	<p>1) (1 балл) Составление меню. Ответ: например: 1. Салат из свежих огурцов со сметаной. 2. Щи со сметаной. 3. Отварной судак под польским соусом с рисом. 4. Хлеб. 5. Клюквенный морс.</p> <p>2) (1 балл) Перечислите продукты, которые Вам потребуются. Ответ: например: Огурцы, укроп, лук зелёный, сметана. Грудинка говяжья, морковь, лук репчатый, капуста белокочанная, картофель, помидоры или томат, укроп, петрушка, лавровый лист, перец горошком, соль. Судак, сливочное масло, яйцо, рис, лимон. Хлеб, клюква, сахар.</p> <p>3) (1 балл) Перечислите инструменты и оборудование, которые Вам потребуются. Ответ: например, ножи, доски разделочные, миски, кастрюли, сковорода;</p> <p>4) (1 балл) Опишите технологию приготовления щей. Ответ: например: · Говядину промыть, залить водой, довести до кипения. Снять пену, уменьшить огонь, добавить соль и специи и варить на среднем огне 2 часа. · Картофель очистить. Капусту нашинковать. Картофель, лук и помидор нарезать кубиками, морковь – кружочками · Из готового бульона достать мясо и нарезать кубиками. · В кипящий бульон положить капусту, лук, морковь, помидор и картофель и варить 10–15 минут.</p> <p>5) (1 балл) Предложите вариант сервировки стола к</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>обеду.</p>	<p>5 баллов</p> <p>2) Проверить соответствие продуктов заявленному меню. Принимать ответ, в котором перечислены те продукты, без которых невозможно сварить щи: капуста, морковь, картофель, лук.</p> <p>3) Проверить соответствие инструментов и оборудования заявленному меню.</p> <p>4) Засчитывать, если перечислены основные технологические операции.</p>
	Итого:	25