

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ЭТАП
2022-2023 учебный год
Направление «Культура дома, дизайн и технологии»
ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ ТУР
7-8 классы

Ключи к тестовым заданиям

За каждое верно выполненное задание 1–20 начисляется один балл, за творческое (№21) – 5 баллов. Максимально возможное количество баллов – 25.

Примечание:

формулировка свободных ответов на вопросы и задания может не абсолютно точно совпадать с ответом, прилагаемым к заданию. Здесь правильность ответа должна оцениваться по общему смыслу и по ключевым словам.

1.	умный дом
2.	потребность
3.	б
4.	После уценки платье стало стоить 2000: 2 = 1000 рублей. Во время акции $1000 \cdot (1 - 0,2) = 1000 \cdot 0,8 = 800$ рублей. Ответ: 800 рублей.
5.	б- солнечной энергии
6.	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="flex: 1;"> <p>Полотняное переплетение</p> </div> <div style="flex: 1; text-align: center;">  </div> </div>
7.	1 - б, 2 - в, 3 - а
8.	б
9.	б
10.	а
11.	1б, 2д, 3г, 4в, 5а
12.	в
13.	шов вподгибку с закрытым срезом. Применяется для подшивания низа изделий из тонких и средних тканей; срезов деталей из легко осыпающихся тканей.
14.	в, г
15.	1-г, 2-а, 3-б, 4в
16.	3
17.	2,4
18.	1б, 2в, 3а
19.	г
20.	32 петли, не считая 2-х кромочных петель.
21.	<p>Творческое задание (5 баллов):</p> <p style="text-align: center;">Критерии и показатели оценивания примерного ответа.</p> <p>1) Составление меню обеда, обязательно включающее щи - 1балл.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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>2) Перечислены продукты, которые потребуются. Перечислены инструменты и оборудование, которые потребуются – 1балл.</p>

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.

Проверить соответствие продуктов заявленному меню.

Принимать ответ, в котором перечислены те продукты, без которых невозможно сварить щи: капуста, морковь, картофель, лук.

Ножи, доски разделочные, миски, кастрюли, сковорода;

проверить соответствие инструментов и оборудования заявленному меню.

3) Описана технология приготовления щей – 2 балла.

- 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.

(Баллы засчитывать, если перечислены основные технологические операции.)

4) Предложена схема варианта сервировки стола к обеду - 1балл

