

7-8 класс

Критерии оценивания

За каждое правильно выполненное задание с 1 по 14 – 1балл.

15 творческое задание – 10 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование – 24 баллов.

Время выполнения заданий теоритического тура – 60 минут.

Максимальное количество баллов

- за практическую работу – 20 баллов,
- за моделирование – 20 баллов.

Время выполнения заданий практического тура – 90 минут

Максимальное количество всех баллов в сумме 64 балла.

Ключ к тестам

№ задания	Ответ								
1	доктора								
2	б								
3.	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">А</td> <td style="text-align: center;">Б</td> <td style="text-align: center;">В</td> <td style="text-align: center;">Г</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г	2	4	3	1
А	Б	В	Г						
2	4	3	1						
4.	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">свойства</td> <td style="text-align: center;">использовани е</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">связующие</td> <td>1.котлеты 2.блинчики 3.запеканка</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">пенообразую щие</td> <td>1.безе 2.крем 3.зефир</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">осветляющие</td> <td>1.бульон 2.заливное 3.желе</td> </tr> </table>	свойства	использовани е	связующие	1.котлеты 2.блинчики 3.запеканка	пенообразую щие	1.безе 2.крем 3.зефир	осветляющие	1.бульон 2.заливное 3.желе
свойства	использовани е								
связующие	1.котлеты 2.блинчики 3.запеканка								
пенообразую щие	1.безе 2.крем 3.зефир								
осветляющие	1.бульон 2.заливное 3.желе								
5.	Гигроскопичность , воздухопроницаемость								
6.	1.Отбеливание запрещено, 2-ручная стирка,6- утюжить при t до 110 градусов								
7.	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">А</td> <td style="text-align: center;">Б</td> <td style="text-align: center;">В</td> <td style="text-align: center;">Г</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г	4	1	3	2
А	Б	В	Г						
4	1	3	2						
8.	А								
9.	А,Б,В								

10	2,4								
11.	2,3								
12	<table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г	4	3	1	2
А	Б	В	Г						
4	3	1	2						
13	а) платочная; б) 1 ряд – все петли лицевые, 2 ряд – все петли лицевые, 3 ряд- повтор 1-го								
14	В								
15	<p style="text-align: center;">Творческое задание</p> <p>1. Например: сырники со сметаной, бутерброд с колбасой, какао- 1 б</p> <p>2. Продукты, которые потребуются для завтрака-1 б Например: творог, яйца, мука пшеничная, масло растительное, ванилин, соль, сметана, масло сливочное, колбаса, молоко, какао-порошок, соль, сахар</p> <p>3. Например: сито, мясорубка или блендер, миска, сковорода, доска разделочная, ложка, лопатка поварская, ножи, ковш, или кастрюля для приготовления какао- 1 б</p> <p>4. Технология приготовления сырников- 1 б например: 1) творог протереть и соединить с яйцами, растертыми с сахаром, пшеничной мукой, ванилином и солью 2) массу хорошо перемешать и сформировать сырники, запанировать в муке 3) обжарить до образования золотистой корочки 4) довести до готовности в духовом шкафу или под крышкой на маленьком огне 5) подавать со сметаной</p> <p>5. Сервировка стола к завтраку -2 б Посуда и приборы должны соответствовать заявленному меню 1) столовая мелкая тарелка, пирожковая тарелка, чайная пара, чайная ложка, столовая вилка</p> <p>В творческом задании не может быть единственного правильного ответа. Проверьте, является ли ответ внутренне непротиворечивым.</p>								