



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ,
НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Государственное бюджетное учреждение
дополнительного образования
Краснодарского края

«Центр развития одаренности»

350000 г. Краснодар, ул. Красная, 76

тел. (861) 259-79-40

e-mail: cro.krd@mail.ru

**Всероссийская олимпиада школьников
по технологии**

2018-2019 учебный год

Муниципальный этап

7 класс, ответы

**Председатель предметно-методической
комиссии: Зеленко Н.В., д.п.н., профессор**

Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество»

**Теоретическая часть
Максимальное количество 25 баллов**

1. б
2. г
3. в
4. г
5. а
6. в
7. б
8. а
9. а, б, в
10. а, б, в
11. б, в, г
12. Саржевого
13. Лекало
14. Молоке, воду. 3 блюда: омлет, молочная каша, какао; борщ, компот, пельмени.
15. Производительности труда
16. Мельничный жернов
17. Лоскутное шитье, пэчворк
18. 5-А, 3-б, 1-в, 4-г, 2-д

19. 1–Г, 2–А, 3–Д, 4–В, 5–Б

20. Творческое задание:

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) 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: $224,25 + 53 + 101 + 36,7 = 414,95$ ккал. 415 ккал.

Калорийность 1 порции каши составляет 415 ккал.

Уважаемый участник олимпиады!

Задания и ответы олимпиады будут опубликованы на сайте ГБУ ДО КК «Центр развития одаренности» (www.cdodd.ru) в день проведения олимпиады в 15.00 в разделе «Методическая копилка/Олимпиадные задания муниципального этапа ВОШ».

Уточните у организаторов, где и когда будут опубликованы результаты проверки олимпиадных работ.

В случае несогласия с выставленными баллами вы можете подать апелляцию, предварительно просмотрев Вашу оцененную работу, обратившись в муниципальный орган управления образованием. Там же Вы можете получить подробную информацию о месте и времени проведения просмотра олимпиадных работ и апелляции.