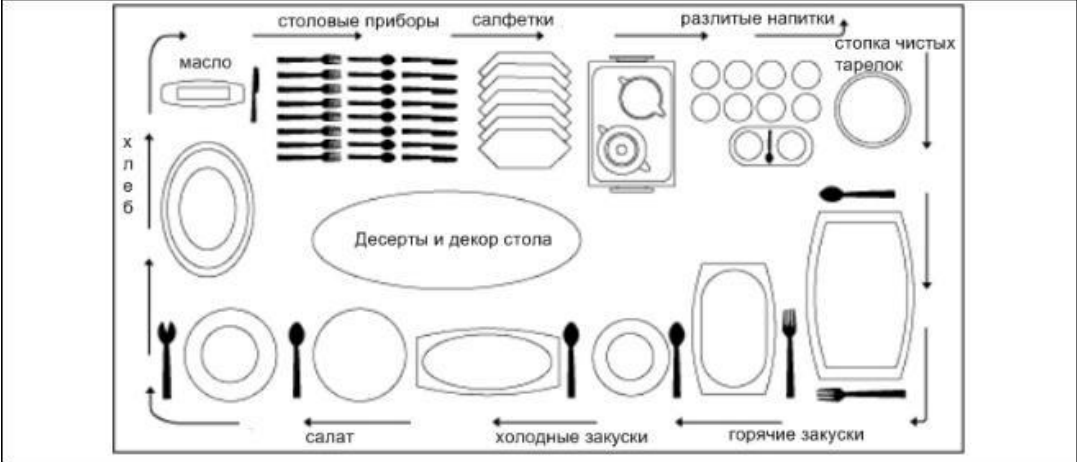


Всероссийская олимпиада школьников по технологии

2019- 2020 учебный год

Раздел «Культура дома. Декоративно-прикладное творчество» 9 класс (девочки)

| № п/п | Ответ | Кол-во баллов | | | | | | | | | | | | |
|----------|--|------------------|-------------------------|----------|-------------|---------|------------|-------|---------|----------|--------|--------|------------|---|
| 1. | а) 3D-печать. | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | б) например: металл, пластик, шоколад. | 1 | | | | | | | | | | | | |
| 2. | Решение: Сухая часть свежих слив 20 %, а чернослива 80 %. В 10 кг свежих слив содержится 2 кг сухого вещества. Из 10 кг свежих слив получится $2:0,8 = 2,5$ кг чернослива. Ответ: 2,5 кг. | 2 | | | | | | | | | | | | |
| 3. | а) овощи | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | б) <table><tr><th>Название</th><th>Группа по классификации</th></tr><tr><td>картошка</td><td>клубнеплоды</td></tr><tr><td>морковь</td><td>корнеплоды</td></tr><tr><td>горох</td><td>бобовые</td></tr><tr><td>петрушка</td><td>пряные</td></tr><tr><td>свёкла</td><td>корнеплоды</td></tr></table> | Название | Группа по классификации | картошка | клубнеплоды | морковь | корнеплоды | горох | бобовые | петрушка | пряные | свёкла | корнеплоды | 1 |
| Название | Группа по классификации | | | | | | | | | | | | | |
| картошка | клубнеплоды | | | | | | | | | | | | | |
| морковь | корнеплоды | | | | | | | | | | | | | |
| горох | бобовые | | | | | | | | | | | | | |
| петрушка | пряные | | | | | | | | | | | | | |
| свёкла | корнеплоды | | | | | | | | | | | | | |
| | в) употребление овощей повышает усвояемость белков и углеводов. В овощах содержится много витаминов, они богаты минеральными солями, органическими кислотами, сахаром, клетчаткой. | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | г) например: борщ, витаминный салат, морковные котлеты. | 1 | | | | | | | | | | | | |
| 4. | Решение: на 6,4 кг яблочно-брусничной массы ($4,5+1,5+0,4=6,4$ кг) нужно $6,4 \times 2,5:3,75= 4,26$ кг сахара ($3+0,5+0,25=3,75$ кг массы варенья по рецепту). $4,26:0,9 \approx 4,7$ пачки сахара Ответ: 5 пачек. | 2 | | | | | | | | | | | | |
| 5. | а) полотняное переплетение. | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | б) например: ситец, бязь, поплин, батист, парусина. | 1 | | | | | | | | | | | | |
| 6. | а) Ручной, ножной, электрический приводы. | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | б) Электрический привод | 1 | | | | | | | | | | | | |
| 7. | Г | 1 | | | | | | | | | | | | |
| 8. | Жостовская роспись. | 1 | | | | | | | | | | | | |
| 9. | бисероплетение | 1 | | | | | | | | | | | | |
| 10. | Крупный рисунок на обоях визуально уменьшает пространство. | 1 | | | | | | | | | | | | |
| 11. | 1в), 2г), 3а), 4б). | 1 | | | | | | | | | | | | |
| 12. | а) Раздельный сбор мусора необходим для того, чтобы из всех бытовых отходов выделять полезные материалы, годные для переработки и повторного использования. | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | б) виды сортировки мусора: А - красный помещают перерабатываемые отходы; Б - синий для бумаги; В - зеленый предназначен для стекла; Г - коричневый используется для опасного мусора; Д - желтый для картона. | 1 | | | | | | | | | | | | |
| 13. | а) 2 | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | б) Не выбрасывать, необходимо сдать в спецпункт утилизации. | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | в) энергосберегающая. | 1 | | | | | | | | | | | | |
| 14. | Творческое задание а) Составьте меню фуршета, включающее канапе. например, может быть предложено следующее меню. Канапе Канапе с лососем и цуккини Канапе с креветкой и манго Канапе с утиным паштетом Канапе с ростбифом Канапе с куриным филе и маринованным огурцом Канапе с сельдью, яйцом и свежим огурцом | 1 | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>Канapé с моцареллой, помидором черри и свежим базиликом</p> <p><u>Холодные закуски</u></p> <p>Рулетики из баклажана с ореховым муссом</p> <p>Сырное ассорти с мёдом и фруктами</p> <p>Салат с сёмгой, королевскими креветками, яблоками и томатами черри</p> <p>Салат «Оливье»</p> <p>Ассорти овощное</p> <p>Маслины, оливки</p> <p><u>Горячие закуски</u></p> <p>Завиток из семги с цукини и вялеными томатами</p> <p>Мини -шашлычок из свинины с томатами черри</p> <p>Рулет куриный с базиликом</p> <p>Цукини, фаршированные овощами</p> <p><u>Гарниры</u></p> <p>Картофель «мини» с розмарином</p> <p>Овощи гриль на бамбуковой шпажке</p> <p><u>Соусы в ассортименте</u></p> <p><u>Выпечка</u></p> <p>Пирожки с различными начинками</p> <p>Булочка «Чиабатта», «Бородинская»</p> <p><u>Десерты</u></p> <p>Мини-эклер со сливочно-заварным кремом</p> <p>Пирожное «Миндальное»</p> <p>Пирожное «Картошка»</p> <p>Пирожное «Медовое»</p> <p>Фрукты на бамбуковой шпажке</p> <p><u>Напитки безалкогольные</u></p> <p>Сок в ассортименте</p> <p>Морс клюквенный</p> <p>Вода питьевая</p> <p>Кофе зерновой</p> <p>Чай</p> <p>Сахар, сливки, лимон</p> <p><u>Принимать ответ:</u> канapé, холодные закуски, горячие закуски, выпечка, десерты, напитки.</p> | |
| | <p>б) хлеб, сливочное масло, крекер, ростбиф , сельдь, сёмга, сыр, моцарелла, огурцы, помидоры черри, цукини, яйца, утиный паштет, куриное филе, зелёный лук, зелёный горошек консервированный, зелень.</p> | 1 |
| | <p>в) миски, сковорода, доски разделочные, ножи, кастрюли, дуршлаг, лопатки, вилочки для канapé, бамбуковые шпажки.</p> | 1 |
| | <p>г) например:</p> <ul style="list-style-type: none"> – намазать кусок бородинского хлеба сливочным маслом и разрезать его на 4 части; – нарезать огурец кружочками; – нарезать крутое яйцо кружочками; – почистить сельдь, нарезать порционными кусочками, можно использовать консервы; – собрать канapé, положив на хлеб с маслом яйцо, кусок сельди и огурец, закрепить вилочкой или зубочисткой. | 4 |
| | <p>д) возможен такой вариант сервировки.</p>  | 1 |

