

Уважаемый участник!

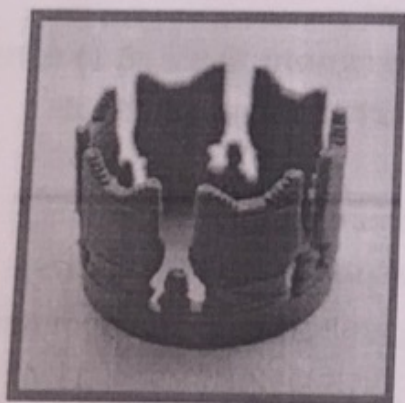
148

1. Теоретический тур состоит из 11 заданий, в которых предложены теоретические вопросы, на которые следует дать исчерпывающий ответ и творческое задание.
 2. Каждый правильный ответ в заданиях с 1 по 10 оценивается в 1 балл.
 3. Задание 11 - оценивается в 6 баллов.
 4. Всего за теоретический тур максимальное количество баллов, которое может набрать участник, составляет 18 баллов.
- Длительность 1-го тура (теоретического) составляет 1 час (60 минут).

1. (1 балл) Запишите пропущенное слово.

Как называется устройство, о котором говорится в тексте?

«Первый принтер, способный работать с шоколадом, был выпущен в 2012 году. Выбор на излюбленное кондитерское изделие пал не случайно: на тот момент ни один производитель не мог похвастаться подобными разработками. Ставка на кулинарные инновации сработала: первая версия принтера получила широкую огласку в СМИ, а тематические форумы и соцсети буквально взорвала новость о появлении пищевого принтера, способного печатать шоколадом. Позже свет увидели усовершенствованные версии принтера, предоставлявшие пользователям безграничные возможности персонализации кондитерских изделий.»



1

Ответ: Принтер

2. (1 балл) Выберите правильный ответ.

Технология – это:

- А) наука о социальных процессах;
- Б) наука о физических процессах;
- В) наука о химических процессах;
- Г) наука о преобразованиях материалов, энергии и информации.

1

3. (1 балл) Выберите правильный ответ

Выполнение проекта начинается:

- А) с выбора оптимальной идеи реализации проекта;
- Б) с разработки конструкции изделия;
- В) с разработки технологии изготовления изделия;
- Г) с определения проблемы и темы проекта.

4. (1 балл) Установите соответствия.

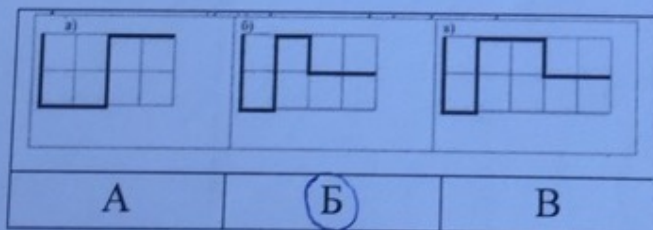
Вид декоративно-прикладного искусства	Способ выполнения
А. Вышивка Б. Кружевоплетение В. Ткачество Г. Вязание	1. Выполнение узора на ткани иглой с ниткой 2. Изготовление полотна из нитей спицами 3. Переплетение нитей коклюшками 4. Переплетение цветных нитей на станке

Ответ:

А	Б	В	Г
1	4	3	2

5. (1 балл) Решите задачу и выберите правильный ответ.

На уроке технологии ученица использовала следующий алгоритм из стрелок для орнамента вышивки: ↓↓→↑↑→↓→→ Какой рисунок у нее получился?

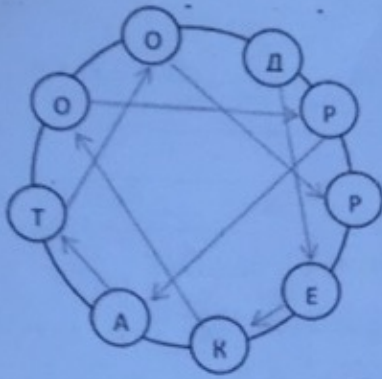


6. (1 балл) Выберите правильный ответ.

При работе ножницы необходимо передавать:

- А) кольцами вперёд, держась за разомкнутые лезвия
- Б) лезвиями вперёд, держась за кольца
- В) кольцами вперёд, держась за сомкнутые лезвия
- Г) не имеет значения.

7. (1 балл) Двигаясь по стрелкам, определите, какая профессия закодирована в круге:



Ответ: Декоратор

8. а) (1 балл) Отгадайте загадку.

Не каток, а разглаживает, не паровоз, а пытит, трубы нет, а пар идёт.

Ответ: Утюг

б) (1 балл) Для чего используется это приспособление?

Ответ: Для мытья посуды

9. (1 балл) Как называется русский народный промысел, родившийся в Московской губернии, который представляет собой производство керамики и фарфора, расписанных синими тонами по белому фону?



Ответ: Гжель

10. а) (1 балл) О какой исчезающей профессии идёт речь в стихотворении?

Чистые полотенца для носов и щёчек,
Сухие простынки для сладкого сна
Всё это работа натруженных ручек,
Хоть незаметна бывает она.

Ответ: Уборщица - прачка

б) (1 балл) Какая бытовая техника заменила людей этой профессии?

Ответ: Стиральная машина

11. (6 баллов) Творческое задание

11.1. Составьте меню обеда, включающее салат из свежих огурцов со сметаной. (1 балл)

Ответ: Курица со сметаной, салат из свежих огурцов со сметаной, помидоры, помидоры

порезанные огурцы, помидоры

салат с огурцов

суп - с курицей

Горючки - помеченный картофель с курицей

11.2. Перечислите продукты, которые Вам потребуются для приготовления этого обеда. (1 балл)

Ответ: Огурцы, курица 2шт, картошка, сметана, молоко, соль, перец.

1

11.3. Перечислите оборудование, которое Вам потребуется. (1 балл)

Ответ: нож, кастрюля, сковорода, ложка, лопатка, духовка, противень, тарелки, миски.

1

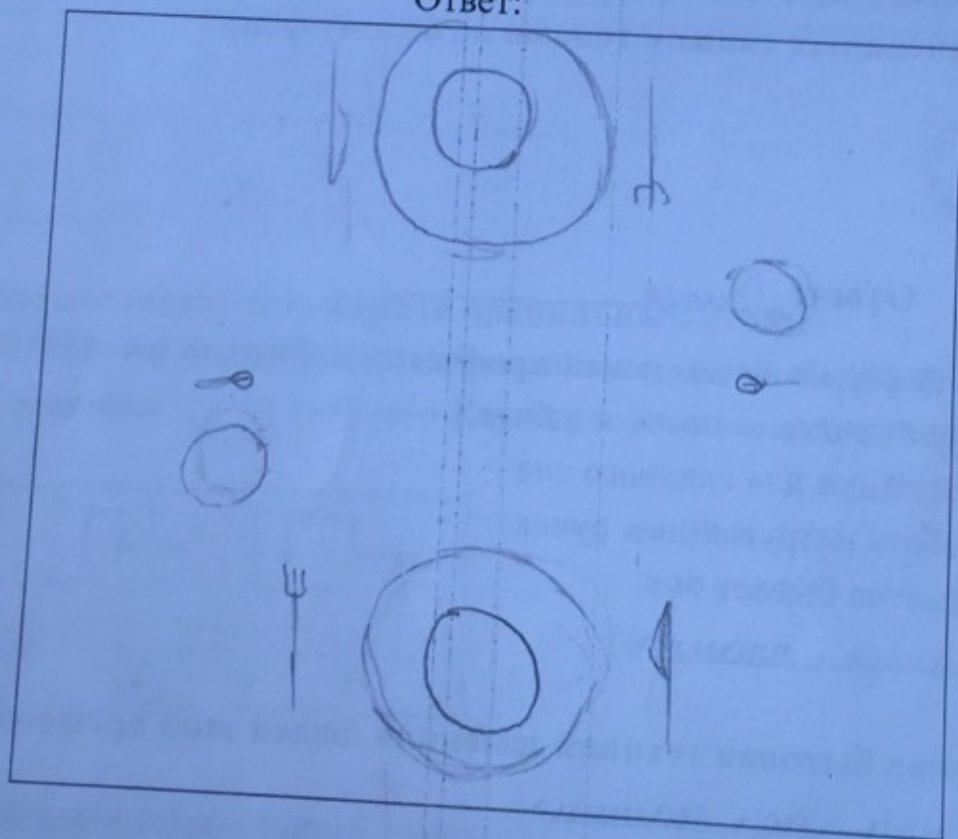
11.4. Опишите технологию приготовления салата. (2 балла)

Ответ: Вымыть огурцы, сделать заправку из сметаны и зелени, порезать огурцы пополам, перемешать.

1

11.5. Предложите сервировку стола к этому обеду. (1 балл)

Ответ:



0,5

145