

КВЭД, 076

13,58.

Уважаемый участник!

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 робот-кондитер 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 робота получила широкую огласку в СМИ, а тематические форумы и соцсети буквально взорвала новость о появлении пищевого робота, способного печатать шоколадом. Позже свет увидели усовершенствованные версии робота, предоставлявшие пользователям безграничные возможности персонализации кондитерских изделий.»



6

Ответ: робот

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.

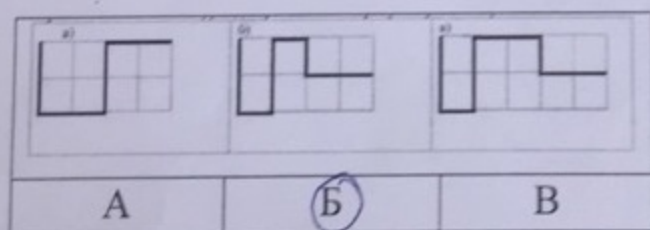
| Вид декоративно-прикладного искусства | Способ выполнения |
|---------------------------------------|---|
| А. Вышивка | 1. Выполнение узора на ткани иглой с ниткой |
| Б. Кружевоплетение | 2. Изготовление полотна из нитей спицами |
| В. Ткачество | 3. Переплетение нитей коклюшками |
| Г. Вязание |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

Ответ:

| | | | |
|---|---|---|---|
| А | Б | В | Г |
| 1 | 3 | 4 | 2 |

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

На уроке технологии ученица использовала следующий алгоритм из стрелок для орнамента вышивки: $\downarrow\downarrow\rightarrow\uparrow\uparrow\rightarrow\downarrow\rightarrow\rightarrow$ Какой рисунок у нее получился?

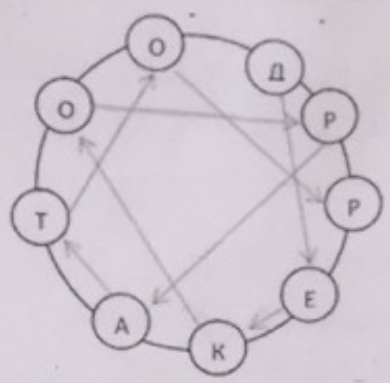


6. (1 балл) Выберите правильный ответ.

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

1

8. а) (1 балл) Отгадайте загадку.

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

Ответ: утюг

1

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

Ответ: для шарки билья 0,5

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: желе

1

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: прачка

1

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

Ответ: стиральная машина

1

11. (6 баллов) Творческое задание

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

Ответ: суп с лапшой, картошка с котлетой, салат из
огурцов со сметаной, чай с пирошками с капуст-
той

1

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

Ответ: картофель, морковь, капуста, вода, картофельное молоко, мёд, соль, специи, курицы, сметана, сало, тесто, заварка, капуста.

1

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

Ответ: мясорубка, кастрюля, сковорода, тёрка, котёл, скалка.

1

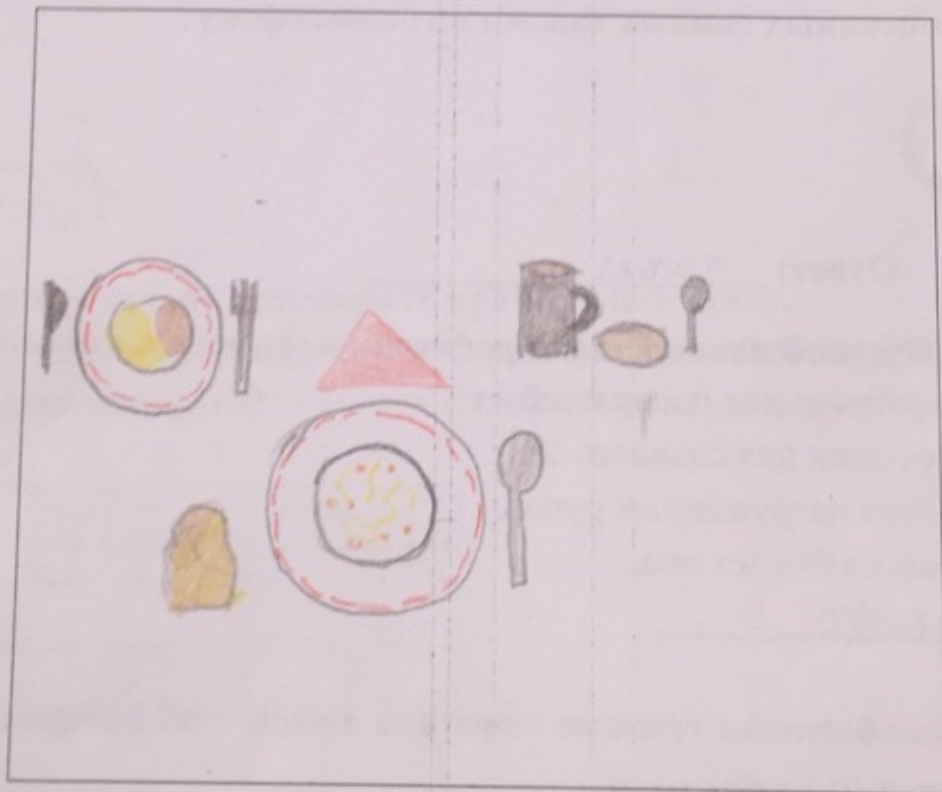
11.4. Опишите технологию приготовления салата. (2 балла)

Ответ: Сначала помыть курицы, затем помыть лук. Покрошить курицы в тарелку, посыпать, заправить сметаной.

1

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

Ответ:



0

13,50