

### **Тестовые задания**

На выполнение тестовых заданий олимпиады по технологии отводится 45 мин

Работа включает двадцать заданий с выбором ответа. К каждому заданию дается несколько ответов, из которых только один правильный.

За каждое верно выполненное задание начисляется один балл. Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

#### **Ключ**

1.	В
2.	А
3.	Г
4.	Б
5.	В
6.	Б
7.	В
8.	<b>А</b>
9.	А
10.	А
11.	В
12.	В
13.	В
14.	Г
15.	Г
16.	Г
17.	В
18.	Б
19.	А
20.	В

## Практическая работа

### Кулинария.

Задание	Максимальное количество баллов	Критерии.
1. Составить меню к завтраку для семьи из трех человек;	10	Учитывается соблюдение принципов здорового питания.
2. Провести сервировку стола к этому завтраку;	15	Оценивается соответствие сервировки составленному меню 5 баллов, знание правил этикета 5 баллов, эстетическое оформление 5 баллов.
3. Показать разные способы складывания сервировочных салфеток.	15	Каждый способ оценивается в 3 балла
<b>Всего:</b>	<b>40</b>	

## Школьный тур

Практическая работа.

Время 45-60 мин.

### «Выполнение подставки для карандашей и ручек из бумаги»

№ п/п	Критерии оценки	Количество баллов	Решение жюри
1.	Наличие рабочей формы	<b>1 балл</b>	
2.	Соблюдение правил техники безопасности.	<b>1 балл</b>	
3.	Соблюдение порядка на рабочем месте.  Культура труда	<b>2 балла</b>	
4.	Разметка листа бумаги	<b>10 баллов</b>	
5.	Технология изготовления изделия:  -аккуратность вырезания  изготовления изделия в соответствии с чертежом  - качество готового изделия	<b>15 баллов</b>	
6.	Декор	<b>10 баллов</b>	
7.	Время изготовления	<b>1 балл</b>	
	<b>Итого:</b>	<b>40 баллов</b>	