



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ
ПО ТЕХНОЛОГИИ. 2020–2021 уч. г.
НАПРАВЛЕНИЕ «КУЛЬТУРА ДОМА, ДИЗАЙН И
ТЕХНОЛОГИИ»
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ЭТАП. 7–8 КЛАССЫ

На выполнение заданий теоретического тура олимпиады по технологии отводится 1,5 часа (90 минут).

Работа включает восемь заданий.

За каждое из верно выполненных заданий 1–5 начисляется один балл.

За каждое из заданий 6 и 7 можно получить до 10 баллов.

За письменное представление проекта (задание 8) можно получить до 25 баллов.

Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

Максимально возможное количество баллов – 50.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

1. (1 балл) О каком понятии идёт речь в тексте?

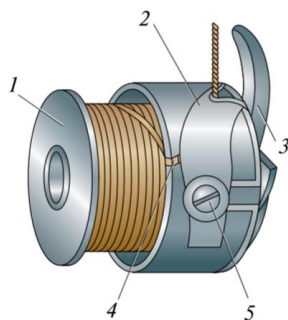
«_____ – деятельность по проектированию эстетических свойств промышленных изделий, а также результат этой деятельности».

Выберите один правильный ответ.

А	Б	В	Г
прототипирование	эргономичность	дизайн	экология

Ответ: В.

2. (1 балл) Перед вами изображение челночного механизма.



Установите соответствие между тем, что обозначено цифрами 2 и 5 и названиями деталей.

А)	пластинчатая пружина
Б)	шпулька
В)	косая прорезь
Г)	регулировочный винт
Д)	установочный палец

Ответ:	2	5
	А	Г

Каждый правильный ответ 0,5 балла.

3. (1 балл) Для того чтобы швейное изделие отвечало предъявляемым требованиям, следует учитывать свойства ткани, используемой для создания одежды. Из предложенного списка выберите гигиенические свойства.

Выберите все правильные ответы.

- 1) гигроскопичность
- 2) драпируемость
- 3) износостойкость
- 4) осыпаемость нитей на срезе ткани
- 5) прорубаемость
- 6) прочность
- 7) пылеёмкость
- 8) раздвижка нитей в швах.
- 9) сминаемость
- 10) усадка

Ответ: 1, 7.

За каждый правильный ответ + 0,5 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,5 балла.

4. (1 балл) 25 июня 2005 Лиза Джентри из штата Луизиана (США) побила мировой рекорд по вязанию крючком. Был побит предыдущий рекорд в 147 петель в минуту, принадлежавший Барбаре Жан Соннтаг из Крейга (Колумбия), которая была обладателем звания рекордсмен Гиннеса с 1981 года. Лиза связала 5112 петель за 30 мин. На сколько петель больше (в среднем) вязала Лиза за 5 минут, чем Барбара?

В ответ впишите только число.

Ответ: 117.

Решение: Лиза за 5 минут вязала $5112 : 30 \cdot 5 = 5112 : 6 = 852$ петли.

Барбара за 5 минут вязала $147 \cdot 5 = 735$ петель.

$852 - 735 = 117$ петель.

5. (1 балл) Перед вами изображение юбки со складками. Какие это складки по способу закладывания?



Выберите один правильный ответ.

А	Б	В	Г
односторонние	встречные	бантовые	веерные

Ответ: А.

(10 баллов) Задание по кулинарии.

Внимательно прочитайте все задание. Ответы всех пунктов должны быть согласованы.

Потребность: приготовить обед на семью из 5 человек, состоящую из мамы, папы и троих детей-школьников.

1. (1 балл) Выберите блюда, которые войдут в меню, обязательно включите борщ со сметаной.

- 1) салат витаминный
- 2) творог с ягодами
- 3) зелёные щи
- 4) зелень укропа
- 5) щи со сметаной
- 6) кофе
- 7) компот
- 8) молоко
- 9) рассольник
- 10) молочная рисовая каша
- 11) хлеб белый
- 12) хлеб чёрный
- 13) масло сливочное
- 14) борщ
- 15) сметана
- 16) творожная запеканка
- 17) картофель по-деревенски

- 18) свиная отбивная
- 19) зелень петрушки
- 20) манная каша

Ответ: 1, 4, 7, 11, 12, 14, 15, 17, 18, 19.

За каждый правильный ответ + 0,1 балла

За каждый неправильный ответ – 0,1 балла

2. (2 балла) Выберите продукты, которые Вам заведомо не потребуются для приготовления борща со сметаной.

- 1) грудка куриная.
- 2) рыбное филе
- 3) гречка
- 4) капуста белокочанная
- 5) яйцо
- 6) лук репчатый
- 7) зелень
- 8) манная крупа
- 9) морковь
- 10) свёкла
- 11) корень петрушки
- 12) томат или помидоры
- 13) картофель
- 14) сметана
- 15) простокваша
- 16) масло подсолнечное
- 17) соль
- 18) перец чёрный
- 19) лист лавровый

Ответ: 2, 3, 5, 8, 15.

За каждый правильный ответ + 0,4 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,4 балла.

3. (2 балла) Выберите инструменты и оборудование, которые Вам потребуются для приготовления борща со сметаной.

- 1) ножи
- 2) доски разделочные
- 3) миксер
- 4) плита
- 5) миска
- 6) сотейник
- 7) кастрюля
- 8) микроволновая печь
- 9) чайник
- 10) тёрка
- 11) заварочный чайник
- 12) сковорода
- 13) мясорубка
- 14) овощечистка
- 15) толкушка (картофелемялка)
- 16) пароварка
- 17) лопатка
- 18) фритюрница
- 19) ложка
- 20) противень

Ответ: 1, 2, 4, 5, 7, 10, 12, 14, 17, 19.

За каждый правильный ответ + 0,2 балл

За каждый неправильный ответ – 0,2 балл

4. (1 балл) Выберите технологию приготовления борща со сметаной.

А)	<ol style="list-style-type: none">1. Свёклу, картофель и морковь тщательно вымыть.2. Свёклу отварить до мягкости, не очищая. Затем остудить под холодной водой.3. Отварить картофель в мундире и неочищенную морковь. Остудить овощи.4. Очистить варёные овощи.5. Свёклу нарезать мелкими кубиками, подсолить и полить растительным маслом, чтобы снизить её окрашивающие свойства.6. Картофель, солёные огурцы и морковь нарезать так же, как свёклу. Мелко нарезать лук.7. Смешать овощи в салатнике, добавить горошек, по вкусу посолить, поперчить, заправить растительным маслом с уксусом и горчицей, посыпать мелко нарезанной зеленью и перемешать.
-----------	---

Б)	<ol style="list-style-type: none">1. Свёклу тщательно вымыть, отварить до мягкости, не очищая. Затем остудить под холодной водой.2. Свёклу натереть на крупной тёрке.3. Отварить печень.4. Отварить рис.5. Печень нарезать небольшими кусочками, соединить с тёртой свёклой.6. Добавить рис, пропущенный через пресс чеснок, соль, перец, заправить лимонным соком и майонезом, аккуратно перемешать.7. При подаче к столу украсить зеленью.
В)	<ol style="list-style-type: none">1. Свёклу и морковь тщательно вымыть и очистить.2. Нарезать кружочками морковь и свёклу.3. Рыбу разделать, отделить филе. Филе и лук перевернуть через мясорубку, добавить муку или мякиш белого хлеба, яйцо, растительное масло, соль и перец. Вымесить фарш.4. На дно широкой кастрюли выложить луковую шелуху, сверху нарезанные морковь и свёклу. На них выложить голову и хребет карпа, сформованные котлеты, сверху нарезанные морковь и свёклу, сверху ещё слой луковой шелухи. Залить холодной водой так, чтобы она покрывала содержимое кастрюли. Добавить соль, сахар и специи. Варить 1,5 часа.5. Готовые котлеты выложить в блюдо, украсить морковью и свёклой и поместить в холодильник. Подавать холодными с хреном.
Г)	<ol style="list-style-type: none">1. Промыть мясо, залить холодной водой и поставить на огонь. Когда закипит вода, сделать слабый огонь, снять пену и варить мясо 1,5 часа.2. Сваренное мясо вынуть из бульона, остудить и разобрать на маленькие кусочки. Положить мясо обратно в бульон.3. Нарезать небольшими кубиками картофель, добавить его в бульон и варить 5 минут.4. Нашинковать мелко капусту, опустить её в бульон, посолить, перемешать и варить 15 минут.5. Лук нарезать мелкими кубиками, натереть на крупной терке морковь. Пассеровать на растительном масле лук с морковью до золотистого цвета.6. Очистить помидоры от кожицы, нарезать мелкими кубиками. Добавить в сковороду, перемешать и пассеровать около 5 минут.7. Добавить пассерованные овощи в суп, перемешать. Варить ещё 10 минут.8. За три минуты до готовности добавить лавровый лист, поперчить и посолить по вкусу.9. Подавать со сметаной.

Д)	<ol style="list-style-type: none">1. Куриную грудку отварить до готовности, вынуть из кастрюли. В получившийся бульон положить очищенный и нарезанный кубиками картофель. Варить 5–7 минут.2. Морковь очистить, натереть на терке. Лук очистить и мелко нарезать.3. Пассеровать морковь и лук в небольшом количестве растительного масла.4. Капусту нашинковать и вместе с пассерованными овощами положить в бульон. Посолить и поперчить. Варить около 10 минут.5. В это время помидоры нарезать дольками и положить в суп.6. Свёклу натереть на тёрке и пассеровать в небольшом количестве растительного масла.7. Куриное филе мелко нарезать.8. Очищенный кабачок нарезать мелкими кубиками.9. Свёклу, кабачок и филе добавить в суп.10. Положить лавровый лист. Дать покипеть ещё 10 минут.11. Дать настояться минут 15.12. Перед подачей добавить сметану, украсить зеленью.
Е)	<ol style="list-style-type: none">1. Нарезать сало на очень мелкие кусочки.2. Обжарить сало в большой кастрюле, шкварки выбросить.3. В топленое сало выложить нарезанный лук.4. Добавить натёртую морковь.5. Добавить нарезанную говядину.6. Добавить тмин, соль, перцы по вкусу.7. Всё перемешать и жарить 25 минут.8. Добавить нарезанный картофель.9. Добавить произвольно нарезанный перец.10. Добавить нарезанные помидоры и выдавленный чеснок.11. Залить водой.12. Тушить ещё 20 минут.13. Подавать горячим.

Ответ: Д.

Изучите таблицу «Содержание белков, жиров и углеводов в 100 граммах продукта и калорийность» и выполните задания 6.5 и 6.6.

Содержание белков, жиров и углеводов в 100 граммах продукта и калорийность

Продукт	Калорийность (кКал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Борщ со сметаной	24	1,6	1	2,2

5. (2 балла) Оптимальным считается соотношение белков, жиров и углеводов 1 : 1 : 4. Определите, какие компоненты пищи нужно добавить к борщу со сметаной, чтобы выдержать это соотношение. Используйте таблицу. Считайте, что масса 1 порции борща со сметаной 300 г.

Отметьте все правильные ответы: *белки, жиры, углеводы*.

Ответ: белков и жиров должно быть поровну, а углеводов в 4 раза больше.

Значит, нужно добавить жиры и углеводы.

6. (1 балл) Рассчитайте примерную калорийность 1 порции борща со сметаной, используя таблицу. Считайте, что масса 1 порции борща со сметаной 300 г.

В ответ введите только число.

Ответ: 72.

Решение заданий 6.5 и 6.6.

Продукт	100г				Масса 1 порции (г)	1 порция			
	Калорийность (кКал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		Калорийность (кКал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Борщ со сметаной	24	1,6	1	2,2	300	72	4,8	3	6,6
Должно быть							4,8	4,8	19,2

7. (1 балл) Выберите все возможные варианты сервировки стола к обеду.



А



Б



В



Г

Ответ: АГ.

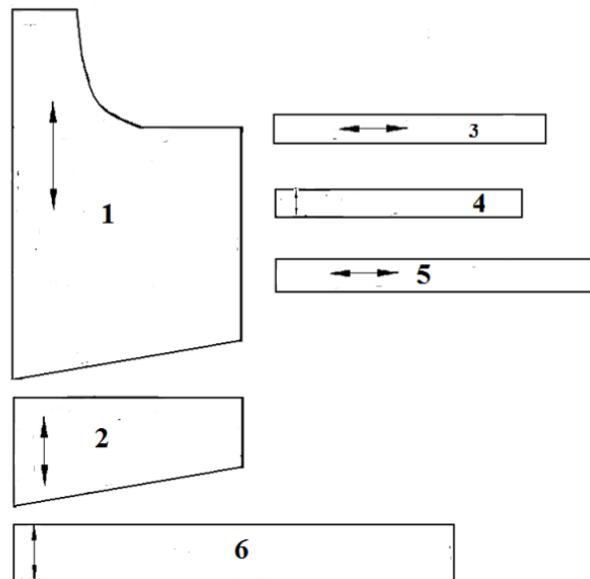
За каждый правильный ответ +0,5 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,5 балла.

(10 баллов) Задание по технологии обработки текстильных материалов.

Вам предложены детали выкройки текстильного изделия.

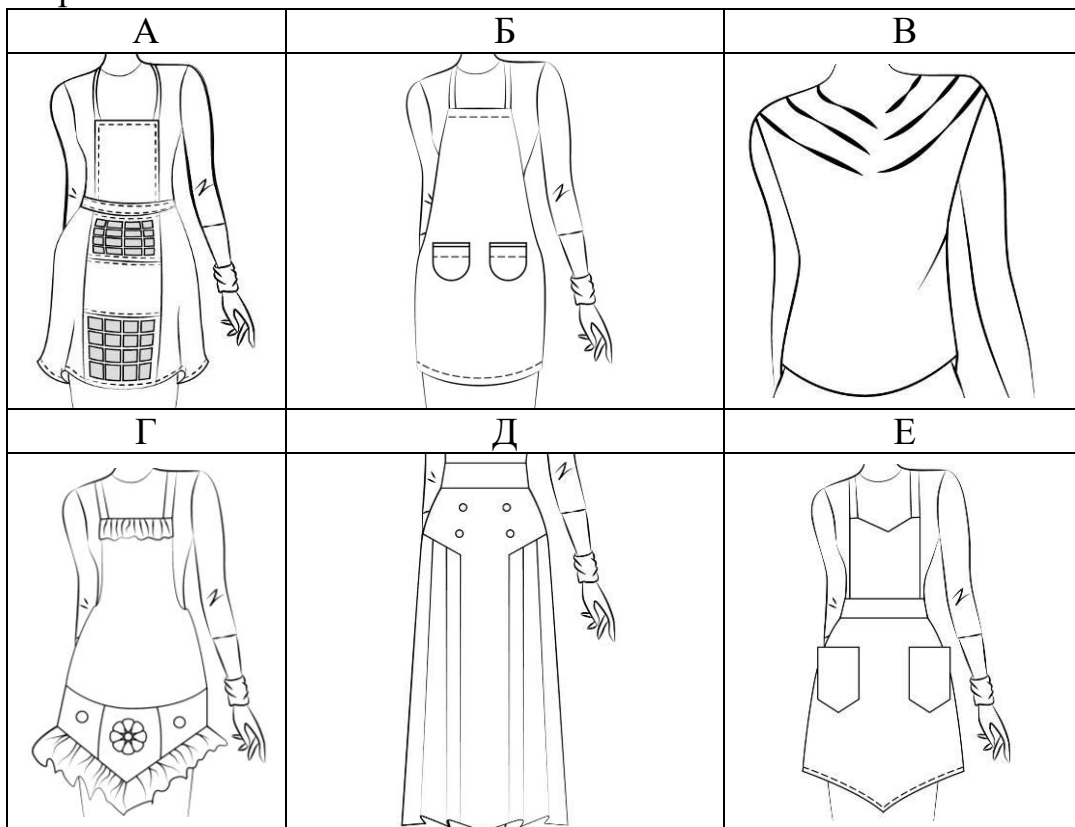
Ознакомьтесь с выкройкой изделия и выполните задания 7.1–7.8.



1. (1 балл) Какое это изделие?

Ответ: фартук.

2. (1 балл) Из предложенных рисунков выберите эскиз изделия согласно деталям кроя.



Ответ: Г.

3. (1 балл) Из предложенных описаний моделей выберите то, которое соответствует деталям кроя.

А) Фартук с отрезным нагрудником прямоугольной формы. На нижней части фартука два накладных кармана. Линия верха нагрудника, линия низа кармана и нижняя часть фартука фигурной формы.

Б) Юбка из шерстяной ткани слегка расклешена к низу. На переднем полотнище симметричные подрезы. От каждого подреза идёт группа односторонних складок, заложенных в сторону бокового среза юбки. Линия талии оформлена притачным поясом. Застёжка-«молния» в левобоковом шве.

В) Фартук цельнокроеный на бретелях с фигурной линией низа. Большой накладной карман расположен по низу фартука и разделён на три секции. Верхняя и нижняя линии фартука оформлены оборкой. Фартук завязывается сзади на пояс.

Г) Прямая юбка спортивного стиля. На переднем полотнище юбки вытачки перенесены в имитируемую линию кармана. Застежка в среднем шве переднего полотнища на тесьму – молния. На заднем полотнище юбки шлица.

Ответ: В.

4. (1 балл) Выберите из деталей выкройки детали со сгибом.

Ответ: 126.

Полный правильный ответ 1 балл.

5. (1 балл) Из деталей выкройки выберите те, которых нужно выкроить по две.

Ответ: 35.

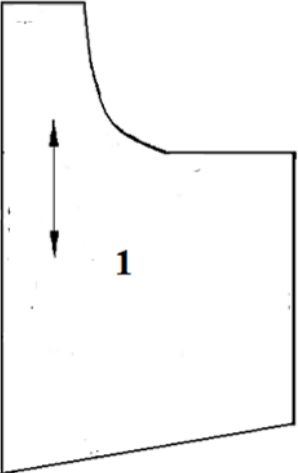
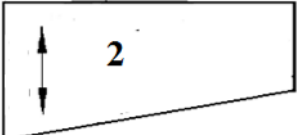

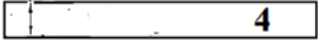

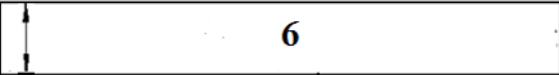
Каждый правильный ответ 0,5 баллов.

6. (1 балл) Из деталей выкройки выберите те, которых нужно выкроить по одной.

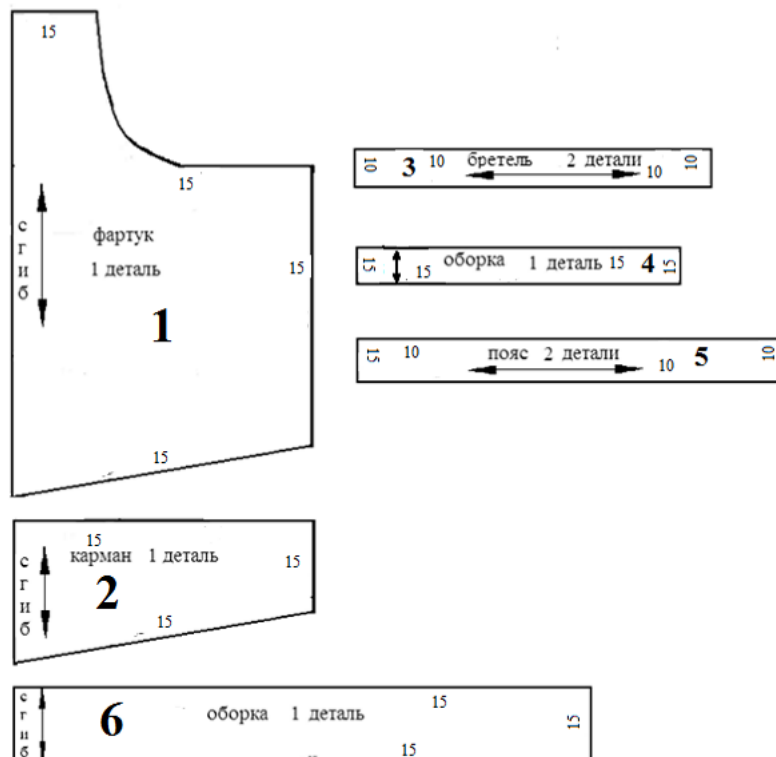
Ответ: 1246.

Полный правильный ответ 1 балл.

7. (3 балла) Установите соответствие между деталями выкройки и их названиями.

Деталь	Название детали
	А) бретель
	Б) верхняя оборка
	В) нагрудник
	Г) фартук
	Д) воротник
	Е) пояс
	Ж) нижняя оборка
	З) карман

Ответ:	1	2	3	4	5	6
	Г	З	А	Б	Е	Ж



Каждый правильный ответ оценивается 0,5 балла.

8. (1 балл) Выберите инструменты и оборудование, необходимые для изготовления данного изделия.

Нитки, иглы швейные, ткань, напёрсток, кружево, ножницы, швейная машина, утюг, нитки мулине, гладильная доска.

Ответ: иглы швейные, напёрсток, ножницы, швейная машина, утюг, гладильная доска.

Выбраны все правильные ответы, неправильных ответов не выбрано – 1 балл.

(25 баллов) Письменное представление проекта.

Кратко представьте проект, который начат вами в 2020–2021 учебном году. В своём тексте постарайтесь придерживаться следующего плана:

1. Сформулируйте название проекта.
2. Сформулируйте цели и задачи вашего проекта, обозначьте проблему. Каково назначение изделия/изделий, в том числе, для удовлетворения какой потребности человека оно/они создаётся/создаются.
3. Как много деталей (элементов, узлов) входит в проектное изделие/ изделия (оценочно)? Выполните описание проектного изделия/изделий.
4. Расскажите о выбранной вами технологии изготовления изделия/изделий, элементов отделки/декора; о выборе оборудования и приспособлений.
5. Какие материалы использованы для создания проектируемого изделия и почему?
6. Пользовались ли вы какими-либо информационными источниками и где вы их брали?
7. Оцените степень завершённости проекта (в процентах).

Критерии оценки письменного представления проекта

№	Предмет оценивания	Критерии оценки	Макс. балл	Градация
1	Название проекта	Лаконичная и понятная формулировка названия проекта в виде законченного словосочетания или предложения. Присутствие логической связи с содержанием проекта, со всем спектром исследования по проблеме	2	<p>2 балла – название достаточно лаконично и понятно сформулировано в виде законченного словосочетания или предложения. Присутствует логическая связь с содержанием проекта, со всем спектром исследования по проблеме.</p> <p>1 балл – название сформулировано нечетко; недостаточная логическая связь с содержанием проекта, со всем спектром исследования по проблеме.</p> <p>0 баллов – нет названия проекта</p>
2	Формулировка целей и задач проекта, обозначение проблемы. Назначение изделия, в том числе для удовлетворения какой потребности человека оно создаётся	Четкость осознания потребности человека, ради которой выполняется проект. Актуальность идеи; обоснование проблемы; формулировка целей и задач проекта; сбор информации по проблеме; анализ прототипов; выбор оптимальной идеи	5	<p>5 баллов – Идея нова и актуальна; проблема обоснована; чёткая формулировка цели и задач проекта. Чётко осознана потребность человека, ради которой выполняется проект.</p> <p>4 балла – Идея нова и актуальна; недостаточно обоснована проблема; формулировка цели и задач проекта не очень чёткие, но без внутренних противоречий. Чётко осознана потребность человека, ради которой выполняется проект.</p> <p>3 балла – Идея нова и актуальна; недостаточно обоснована проблема; формулировка целей и задач проекта не очень чёткие, но без внутренних противоречий. Недостаточно четко осознана потребность человека, ради которой выполняется проект.</p> <p>2 балла – Идея не актуальна и не нова; недостаточно обоснована проблема; формулировка цели и задач проекта нечеткие. Недостаточно четко осознана потребность человека, ради которой выполняется проект.</p> <p>1 балл – Идея не актуальна и не нова; нет обоснования проблемы;</p>

				<p>формулировка цели и задач проекта нечеткие, не соответствуют заявленному проекту. Недостаточно четко осознана потребность человека, ради которой выполняется проект.</p> <p>0 баллов – Не указано ни назначение изделия, ни потребность, которую оно удовлетворяет. Нет формулировки цели, задач и проблемы.</p>
3	<p>Детали (элементы, узлы), входящие в проектное изделие</p>	<p>Умение определить составные части изделия; грамотное описание изделия. Соотнесение оценки автора проекта с содержанием всего проекта в целом</p>	5	<p>5 баллов – Правильно определены составные части изделия; грамотно описано/ы изделие/я с учётом его/их конструктивных особенностей, продемонстрировано знание терминологии</p> <p>4 балла – Правильно определены составные части изделия; грамотно описано/ы изделие/я с учётом его/их конструктивных особенностей, допущены незначительные ошибки в терминологии.</p> <p>3 балла – Составные части изделия; описание изделия/ий с учётом его/их конструктивных особенностей выполнено с ошибками (не грубыми), допущены незначительные ошибки в терминологии.</p> <p>2 балла – Составные части изделия; описание изделия/ий с учётом его/их конструктивных особенностей выполнено с ошибками, допущены ошибки в терминологии.</p> <p>1 балл – Составные части изделия не приведены; описание изделия/ий с учётом его/их конструктивных особенностей выполнено с ошибками, допущены ошибки в терминологии.</p> <p>0 баллов – Составные части изделия не приведены; описание изделия/ий с учётом его/их конструктивных особенностей выполнено с грубыми ошибками, допущены грубые ошибки в терминологии.</p>

4	<p>Технология изготовления, выбор оборудования и приспособлений (кратко)</p>	<p>Умение выделить основные технологические операции, без которых невозможно изготовление проектного изделия, понимание в какой последовательности их нужно выполнять. Умение выбирать оригинальные технологии обработки с учётом функциональности, доступности, экономичности и т. д.</p>	5	<p>5 баллов – грамотно описана технология изготовления проектного/ых изделия/ий, перечислены основные операции в правильной последовательности. Перечислено оборудование и приспособления (кратко), необходимые для реализации проекта.</p> <p>4 балла – технология изготовления проектного/ых изделия/ий описана с незначительными ошибками, основные операции перечислены с незначительными ошибками в последовательности. Перечислено оборудование и приспособления, необходимые для реализации проекта.</p> <p>3 балла – технология изготовления проектного/ых изделия/ий описана с незначительными ошибками, основные операции перечислены с незначительными ошибками в последовательности. Оборудование и приспособления, необходимые для реализации проекта, перечислены не полностью.</p> <p>2 балла – технология изготовления проектного/ых изделия/ий описана с ошибками, перечислены не все основные операции. Оборудование и приспособления, необходимые для реализации проекта, перечислены не полностью.</p> <p>1 балл – технология изготовления проектного/ых изделия/ий описана с грубыми ошибками, перечислены не все основные операции, последовательность выполнения неправильная. Не приведена часть оборудования и приспособлений, необходимых для реализации проекта.</p> <p>0 баллов – технология изготовления проектного изделия не описана. Перечня оборудования и приспособлений нет</p>
---	--	--	---	--

Всероссийская олимпиада школьников по технологии. 2020–2021 уч. г.

Направление «Культура дома, дизайн и технологии»

Муниципальный этап. 7–8 классы

5	Материалы, необходимые для создания проекта. Обоснование	Умение подбирать материалы с учётом функциональности, доступности, экономичности и т. д.	4	<p>4 балла – уместно подобраны материалы и элементы отделки, с грамотным обоснованием по эстетичности, доступности и экономичности.</p> <p>3 балла – уместно подобраны материалы и элементы отделки, с недостаточным обоснованием по эстетичности, доступности и экономичности.</p> <p>2 балла – материалы и элементы отделки подобраны не в полном объёме для данного изделия; обоснование недостаточно.</p> <p>1 балл – материалы и элементы отделки подобраны не в полном объёме для данного изделия, обоснования нет.</p> <p>0 баллов – материалы и элементы отделки не предложены.</p>
6	Информация об использовании информационных источников	Умение указать информационные источники во всём диапазоне возможного спектра (от общения с учителем или другими взрослыми людьми до книг и интернет-ресурсов)	3	<p>3 балла – Перечислены разнообразные источники: книги, с указанием названия и автора, интернет-ресурсы, с названием сайтов; общение со взрослыми (должно быть понятно, кто эти люди); посещение экскурсий, выставок (указано где, когда и т. д.). Приведено не менее 3-х источников.</p> <p>2 балла – Перечислены источники: книги, с указанием названия, интернет-ресурсы, с названием сайтов, общение со взрослыми, экскурсии (указано где, когда и т. д.). Приведено не менее 2-х источников</p> <p>1 балл – Источники названы нечетко.</p> <p>0 баллов – источники не указаны</p>
7	Оценка степени завершенности проекта (в процентах)	Есть оценка – 1 балл, нет – 0 баллов	1	<p>1 балл – Наличие оценки;</p> <p>0 баллов – Отсутствие оценки</p>
Итого:			25	



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ
ПО ТЕХНОЛОГИИ. 2020–2021 уч. г.
НАПРАВЛЕНИЕ «КУЛЬТУРА ДОМА, ДИЗАЙН И
ТЕХНОЛОГИИ»
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ЭТАП. 9 КЛАСС

На выполнение заданий теоретического тура олимпиады по технологии отводится 2 часа (120 минут).

Работа включает тринадцать заданий.

За каждое из верно выполненных заданий 1–10 начисляется один балл.

За каждое из заданий 11 и 12 можно получить до 10 баллов.

За письменное представление проекта (задание 13) можно получить до 25 баллов.

Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

Максимально возможное количество баллов – 55.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

1. (1 балл) О каком понятии идёт речь в тексте?

«_____ – это научный метод, который позволяет идентифицировать удачно сочетаемые ингредиенты, основываясь на их аромате. _____ призван расширить наши представления о том, что такое вкус. Под его научным крылом сейчас мирно сосуществуют множество известных сейчас продуктов, что позволяет нам экспериментировать и создавать нечто новое: ферментировать, объединять различные техники приготовления и так далее».

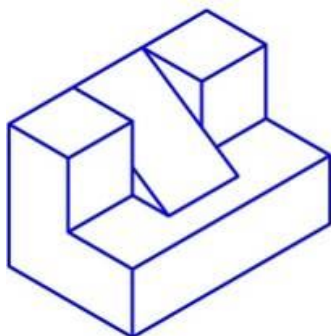
Выберите один правильный ответ.

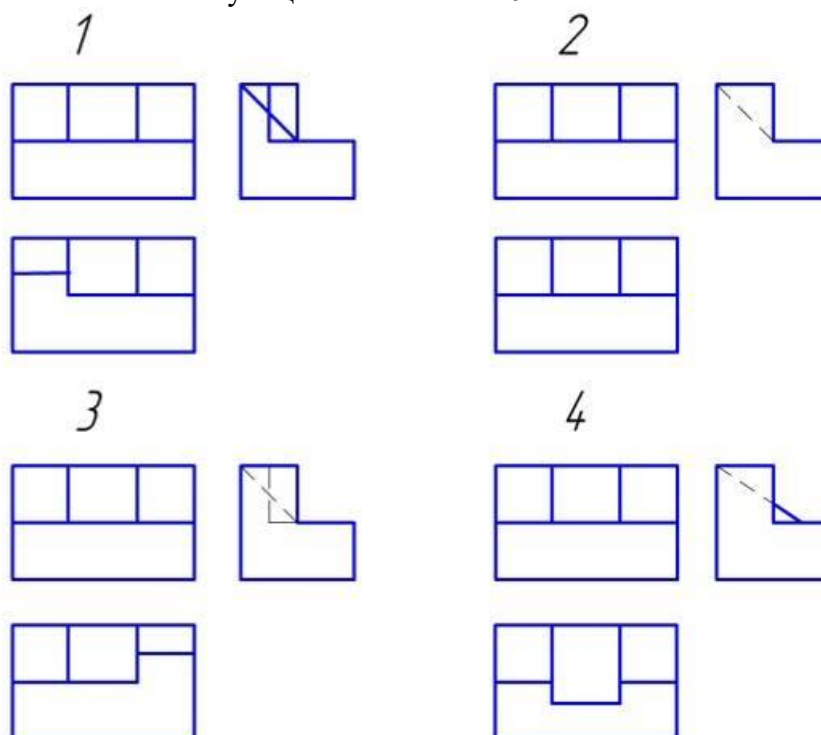
А	Б	В	Г
кулинария	фудпейринг	гастрономия	фуд-корт

Ответ: Б.

2. (1 балл) На каком рисунке правильно выполнен чертёж к данному наглядному изображению?

Выберите один правильный ответ.





Ответ: 4.

3. (1 балл) К какому типу проектов относится проект по изготовлению сувениров для ветеранов Великой Отечественной войны ко Дню Победы? Выберите один правильный ответ.

А	Б	В	Г
информационный	игровой	исследовательский	социальный

Ответ: Г.

4. (1 балл) Как называется этап проекта, при выполнении которого проводится сбор и анализ информации?

Выберите один правильный ответ.

А	Б	В	Г
поисковый	конструкторский	технологический	заключительный

Ответ: А.

5. (1 балл) Керамическая плитка одной и той же торговой марки выпускается трёх разных размеров. Плитки упакованы в пачки. Требуется купить плитку, чтобы выложить пол кухни, имеющей форму прямоугольника со сторонами 3 м и 4 м. Размеры плитки, количество плиток в пачке и стоимость пачки приведены в таблице.

Размер плитки (см × см)	Количество плиток в пачке	Цена пачки
20 × 20	25	604 руб.
20 × 30	16	595 руб. 20 коп.
30 × 30	11	674 руб. 50 коп.

Во сколько рублей обойдётся наиболее дешёвый вариант покупки?

В ответ впишите только число.

Ответ: 6745.

Площадь кухни равна $3 \cdot 4 = 12 \text{ м}^2$.

Размер плитки (см × см)	Количество плиток в пачке	Цена пачки (руб)	площадь плитки (м ²)	количество плиток	количество пачек	нужно пачек	Стоимость
20 × 20	25	604,00	0,04	300	12	12	7248
20 × 30	16	595,20	0,06	200	12,5	13	7737,6
30 × 40	11	674,50	0,12	100	9,090909	10	6745

6. (1 балл) Сработает ли автоматический выключатель в электрощите, рассчитанный на максимальный ток 6 А, если одновременно включены обогреватель сопротивлением 25 Ом и пароварка сопротивлением 100 Ом. Напряжение в сети равно 220 В.

Выберите правильный ответ.

А) сработает

Б) не сработает

Ответ: А.

Решение: Приборы включены параллельно. Найдём их суммарное сопротивление по формуле $R = R_1 R_2 / (R_1 + R_2)$

Сила тока равна $I = U/R = U(R_1 + R_2) / R_1 R_2$

$$I = 220(100 + 25) : 2500 = 11 \text{ А} > 6 \text{ А, значит сработает.}$$

7. (1 балл) Перед вами последовательность машинной обработки клубнеплодов. Установите соответствие между операциями, обозначенными цифрами 1 и 4 и их названиями.



- А) доочистка
- Б) калибрование
- В) кулинарное использование
- Г) мойка
- Д) нарезание
- Е) охлаждение
- Ж) очистка машинная
- З) очистка ручная
- И) промывание
- К) сортирование
- Л) упаковка для длительного хранения

Ответ:	1	4
	К	Д

За каждый правильный ответ начисляется + 0,5 балла.
 За каждый неправильный ответ – 0,5 балла.



8. (1 балл) О каком виде штор идёт речь?

Это разновидность плоских штор, отличающаяся от других своей элегантностью и строгостью. Благодаря жёстким вставкам при подъёме этих штор образуются изящные горизонтальные складки. Жёсткие вставки располагаются в специальных кулисках, прошитых по горизонтальным линиям по ширине портьер. Нижний край штор сохраняет жёсткость благодаря утяжелителю, введённому также в кулиску. Крепятся такие шторы на специальный карниз с подъёмными блоками. Шторы поднимаются и опускаются с помощью шнуров, продетых сквозь кольца на изнаночной стороне.

Выберите один правильный ответ.



- а) римские шторы;
- б) итальянские шторы;
- в) французские шторы;
- г) австрийские шторы.

Ответ: А.

9. (1 балл) Выберите из предложенного списка те профессии, которые относятся к сфере услуг.

Выберите все правильные ответы.

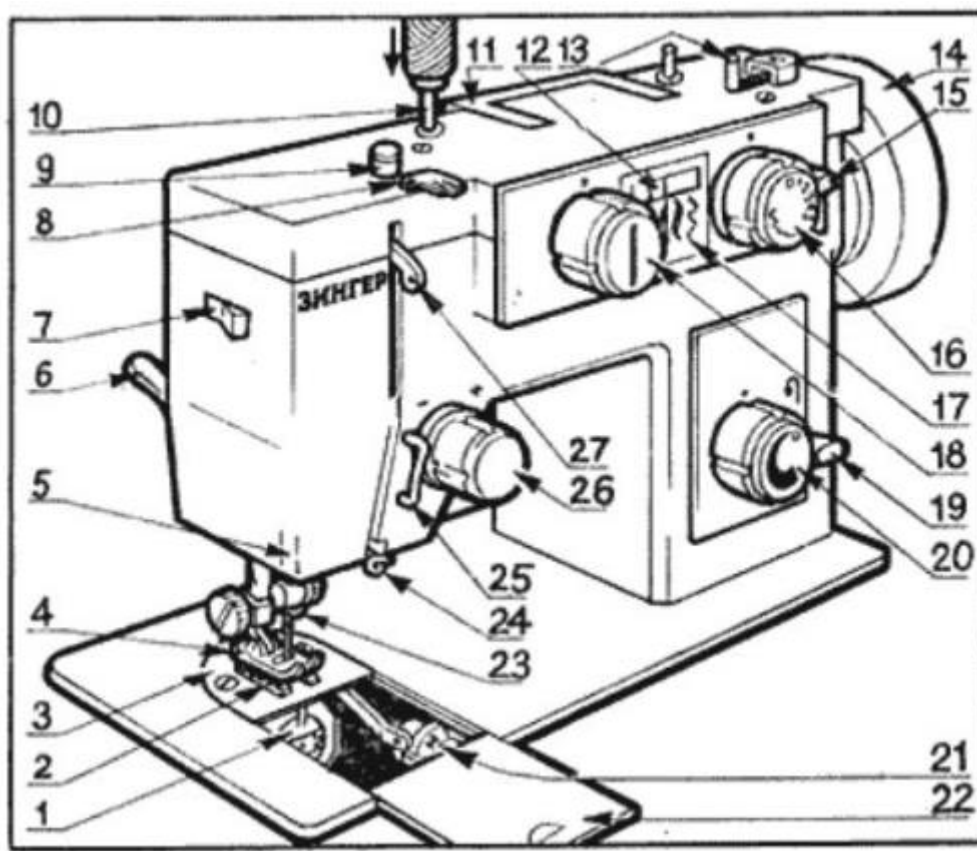
- а) адвокат;
- б) технолог;
- в) риэлтор;
- г) фрезеровщик
- д) программист

Ответ: АВ.

За каждый правильный ответ + 0,5 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,5 балла.

10. (1 балл) Перед вами изображение швейной машины.



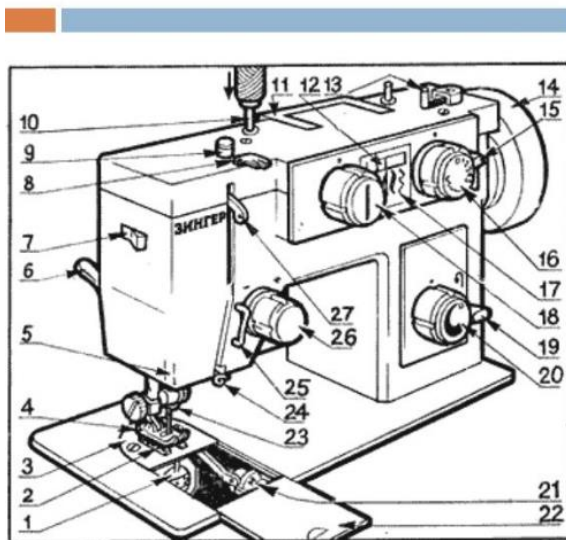
Как называется то, что обозначено цифрами 4 и 20?

А)	винт крепления лапки
Б)	зубчатая рейка
В)	иглодержатель
Г)	игольная пластина
Д)	катушкодержатель
Е)	компенсационная пружина
Ж)	крышки
З)	маховик
И)	нитепритягиватель
К)	платформа
Л)	прижимная лапка
М)	регулятор длины стежка
Н)	регулятор обратного хода
О)	ручки установки строчек
П)	шпиндель

Ответ:	4	20
	Л	М

За каждый правильный ответ начисляется 0,5 балла.

Устройство швейной машины



1. Челночное устройство
2. Двигатель ткани (зубчатая рейка)
3. Игольная пластина
4. Прижимная лапка
5. Игольводитель
6. Рычаг подъёма лапки
7. Выключатель лампы
8. Нитенаправитель 1
9. Узел натяжения нитки
10. Кагушечный стержень 2шт.
11. Ручка для переноса машины
12. Указатель вида строчки
13. Моталка
14. Маховик и винт-разъединитель
- 15.16. Регулятор ширины зигзага
17. Панель строчек
18. Ручка выбора строчки
19. Обратная строчка
20. Регулятор длины стежка
21. Регулятор высоты подъёма двигателя ткани
22. Задвижная пластина
- 23.24.25. Нитенаправители
26. Регулятор натяжения верхней нитки
27. Нитепритягиватель

(10 баллов) Задание по кулинарии.

Внимательно прочитайте всё задание. Ответы по всем пунктам должны быть согласованы.

Потребность: приготовить ужин на семью из 4 человек, состоящую из мамы, папы и двоих детей-школьников.

1. (1 балл) Выберите блюда, которые войдут в меню, обязательно включите рыбные котлеты с картофельным пюре.

1. салат витаминный
2. картофельное пюре
3. плов
4. щи со сметаной
5. зеленые щи
6. чай
7. шашлык из баранины
8. рыбные котлеты
9. молочная рисовая каша
10. хлеб
11. рассольник
12. омлет
13. молочная рисовая каша
14. мясо отварное
15. окрошка
16. манная каша

Ответ: 1, 2, 6, 8, 10.

За каждый правильный ответ + 0,2 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,2 балла.

2. (1 балл) Выберите продукты, которые вам потребуются для приготовления рыбных котлет.

1. рыбное филе
2. картофель
3. гречка
4. яйцо
5. цветная капуста
6. фасоль зрелая
7. морковь
8. свинина
9. растительное масло
10. соль
11. курица
12. простокваша
13. лук репчатый
14. сметана
15. говядина

Ответ: 1, 4, 9, 10, 13.

За каждый правильный ответ + 0,2 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,2 балла.

3. (1 балл) Выберите продукты, которые вам потребуются для приготовления картофельного пюре.

1. рыбное филе
2. картофель
3. гречка
4. манная крупа
5. яйцо
6. зелень
7. молоко
8. цветная капуста
9. фасоль зрелая
10. морковь
11. свинина
12. растительное масло
13. масло сливочное
14. соль
15. курица
16. простокваша
17. перец чёрный
18. лук репчатый
19. сметана
20. говядина

Ответ: 2, 5, 7, 13, 14.

За каждый правильный ответ + 0,2 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,2 балла.

4. (1 балл) Выберите инструменты и оборудование, которые вам потребуются для приготовления рыбных котлет.

1. ножи
2. миксер
3. плита
4. сотейник
5. кастрюля
6. микроволновая печь
7. чайник
8. мультиварка
9. сковорода
10. мясорубка
11. овощечистка
12. толкушка (картофелемялка)
13. пароварка
14. лопатка
15. фритюрница
16. противень

Ответ: 1, 3, 9, 10, 14.

За каждый правильный ответ + 0,2 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,2 балла.

5. (1 балл) Выберите инструменты и оборудование, которые вам потребуются для приготовления картофельного пюре.

1. ножи
2. доски разделочные
3. миксер
4. плита
5. сотейник
6. кастрюля
7. микроволновая печь
8. чайник
9. мультиварка
10. заварочный чайник
11. сковорода
12. мясорубка
13. казан
14. толкушка (картофелемялка)

15. пароварка
16. лопатка
17. фритюрница
18. аэрогриль
19. противень

Ответ: 1, 3, 4, 6, 14.

За каждый правильный ответ +0,2 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,2 балла.

6. (1 балл) Выберите технологию приготовления рыбных котлет.

А)	<ol style="list-style-type: none">1. Прокрутить лук и куриное филе в мясорубке.2. Взбить яйцо со сметаной и добавить его в фарш.3. Хорошо перемешать с измельчённым укропом.4. Сформировать котлеты и выложить их на раскалённую сковороду, смазанную сливочным маслом.5. Обжаривать котлеты, периодически переворачивая их, до золотистой корочки.
Б)	<ol style="list-style-type: none">1. Вымыть, обсушить и пропустить через мясорубку рыбное филе.2. Добавить хлеб, предварительно замочив его в молоке.3. Лук с чесноком очистить и пропустить через мясорубку.4. Половину лимона или лайма измельчить в блендере или мясорубке и добавить в фарш.5. Вымыть и просушить свежую зелень, нарезать мелко и добавить в фарш.6. Посолить и поперчить по вкусу. Тщательно перемешать, добавить специи и овощи (сладкий перец, сельдерей, морковь) по вкусу.7. Из полученного фарша сформировать небольшие шарики. На сковороде разогреть растительное масло. Обжарить на сильном огне около 3 минут с каждой стороны.8. Добавить разведенную томатную пасту и тушить до готовности на среднем огне.9. Подавать со сметаной.
В)	<ol style="list-style-type: none">1. Прокрутить рыбное филе в мясорубке.2. Добавить яйцо.3. Добавить манную крупу.4. Добавить рубленую зелень.5. Добавить нарезанный или прокрученный лук.6. Добавить соль и перец по вкусу, тщательно перемешать.7. Сформировать котлеты.8. Жарить на растительном масле с двух сторон до готовности.9. Подавать, украсив любой зеленью

Г)	<ol style="list-style-type: none">1. Свеклу и морковь тщательно вымыть и очистить.2. Нарезать кружочками морковь и свеклу.3. Рыбу разделать, отделить филе. Филе и лук провернуть через мясорубку, добавить муку или мякиш белого хлеба, яйцо, растительное масло, соль и перец. Вымесить фарш.4. На дно широкой кастрюли выложить луковую шелуху, сверху нарезанные морковь и свеклу. На них выложить голову и хребет карпа, сформованные котлеты, сверху нарезанные морковь и свеклу, сверху еще слой луковой шелухи.. Залить холодной водой так, чтобы она покрывала содержимое кастрюли. Добавить соль, сахар и специи. Варить 1,5 часа.5. Готовые котлеты выложить в форму, украсить морковью и свеклой и поместить в холодильник. Подавать холодными с хреном.
Д)	<ol style="list-style-type: none">1. Отварить картофель до готовности, слить воду и размять. Остудить до тёплого состояния.2. Нарезать лук кубиками и пассеровать его на растительном масле до золотистого цвета.3. Натереть яйца на терке.4. Измельчить зелень.5. Смешать все подготовленные ингредиенты, добавить сырое яйцо, майонез, соль и перец. Вымесить до однородного состояния.6. Сформировать котлеты, обвалять в панировочных сухарях и обжарить с обеих сторон до румяной корочки.
Е)	<ol style="list-style-type: none">1. Лук очистить и нарезать кольцами. Морковь тщательно вымыть, очистить и нарезать очень тонкой соломкой. Корень петрушки тщательно вымыть, очистить и напереть на мелкой терке.2. Пассеровать подготовленные овощи на растительном масле 5 минут на среднем огне.3. Добавить томатную пасту и перемешать. Влить воду, довести до кипения и тушить на слабом огне 10 минут.4. В маринад добавить уксус, сахар, перец горошком и лавровый лист. Посолить по вкусу. Тушить на слабом огне еще 10 минут.5. Филе трески вымыть, обсушить бумажными полотенцами и нарезать крупными кусками. Посолить и поперчить по вкусу, обвалять в муке.6. Куски филе трески обжарьте с обеих сторон на растительном масле до золотистой корочки.7. Рыбу выложить на тарелку или в неглубокий салатник. Залить горячим маринадом и дать остыть. Убрать в холодильник на 30 минут. Перед подачей можно украсить любой зеленью.

Ответ: В.

7. (1 балл) Выберите технологию приготовления картофельного пюре.

А)	<ol style="list-style-type: none">1. Картофель очистить, промыть, натереть на мелкой тёрке и отжать.2. Влить в картофельную массу кефир, муку, яйцо, соль, соду и 1 столовую ложку масла. Всё перемешать. Тесто получается как густая сметана.3. Разогреть сковороду с маслом, выложить немного теста, размазать ложкой и обжарить с двух сторон, до готовности. Тоже самое проделать и с остальным тестом.
Б)	<ol style="list-style-type: none">1. Натереть форму, в которой вы будете готовить блюдо, долькой чеснока, а затем смазать сливочным маслом.2. Нарезать мясо на небольшие кубики, посолить, поперчить, добавить ароматные травы и измельченный чеснок. Все перемешить и оставить на 5–10 минут.3. Выложить мясо первым нижним слоем в форму для запекания.4. Картофель тщательно вымыть, очистить и измельчить на терке с помощью лезвия для нарезания стружкой, посолить, поперчить, добавить ароматные травы и выложить в форму сверху мяса ровным толстым слоем.5. Сливки посолить, добавить ароматные травы, размешать и влить в форму для запекания.6. Сыр натереть на терке и выложить в форму для запекания.7. Запекать в духовом шкафу 40–45 минут при температуре 200°C.
В)	<ol style="list-style-type: none">1. Мясо порезать, выложить в форму, смазанную маслом, посолить, поперчить.2. Картофель нарезать соломкой, посолить, поперчить, добавить ложку масла, ароматные травы и перемешать.3. Выложить картофель сверху на мясо, слегка смазать майонезом.4. Посыпать тёртым сыром.5. Запекать в духовом шкафу 1 час 20 минут при температуре 190°C.
Г)	<ol style="list-style-type: none">1. Отварить картофель до готовности, слить воду и размять. Остудить до тёплого состояния.2. Нарезать лук кубиками и пассеровать его на растительном масле до золотистого цвета.3. Натереть яйца на терке.4. Измельчить зелень.5. Смешать все подготовленные ингредиенты, добавить сырое яйцо, майонез, соль и перец. Вымесить до однородного состояния. Сформировать котлеты, обвалять в панировочных сухарях и обжарить с обеих сторон до румяной корочки.

Д)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Картофель тщательно вымыть, разрезать на одинаковые дольки. Все специи и соль высыпать на картофель. 2. Полить растительным маслом. 3. Чеснок почистить, помыть и пропустить через пресс. Добавить его к картофелю. 4. Все подготовленные компоненты в миске тщательно перемешать, чтобы каждая долька была смазана маслом и специями. 5. Противень выстелить бумагой для запекания. Выложить картофель кожей вниз и наколоть вилкой. 6. Запекать в духовом шкафу при температуре 200°C 30–40 минут.
Е)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Картофель очистить, отварить. 2. Молоко подогреть, добавить к картошке, помять. 3. Яйцо слегка взбить, добавить к картошке, перемешать. 4. Масло добавить в пюре, всё взбить до однородной консистенции.

Ответ: Е.

Изучите таблицу «Содержание белков, жиров и углеводов в 100 граммах продукта и калорийность» и выполните задания 11.8 и 11.9.

Содержание белков, жиров и углеводов в 100 граммах продукта и калорийность

Продукт	Калорийность (кКал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Рыбные котлеты	136	14	6	6
Картофельное пюре	81	2	1	18

8. (1 балл) Оптимальным считается соотношение белков, жиров и углеводов 1 : 1 : 4. Определите, какие компоненты пищи нужно добавить к рыбным котлетам с картофельным пюре, чтобы выдержать это соотношение. Используйте таблицу. Считайте, что масса одной порции рыбных котлет равна 105 г, одной порции картофельного пюре – 105 г.

Отметьте все правильные ответы: *белки, жиры, углеводы*.

Ответ: белков и жиров должно быть поровну, а углеводов в 4 раза больше.

Значит, нужно добавить жиры и углеводы.

11.9 (1 балл) Рассчитайте примерную калорийность 1 порции рыбных котлет с картофельным пюре, используя таблицу. Ответ округлите до целого числа кКал. Считайте, что масса одной порции рыбных котлет равна 105 г, одной порции картофельного пюре – 105 г.

В ответ введите только число.

Ответ: 228.

Всероссийская олимпиада школьников по технологии. 2020–2021 уч. г.
 Направление «Культура дома, дизайн и технологии»
 Муниципальный этап. 9 класс

Решение: п.п.11.8 и 11.9

Продукт	100 г				Масса 1 порции (г)	1 порция			
	Калорийность (кКал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		Калорийность (кКал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Рыбные котлеты	136	14	6	6	105	142,8	14,7	6,3	6,3
Картофельное пюре	81	2	1	18	105	85,05	2,1	1,05	18,9
Всего						227,85	16,8	7,35	25,2
Должно быть							16,8	16,8	67,2

9. (1 балл) Выберите все варианты сервировки стола к ужину.

	
А	Б
	
В	Г

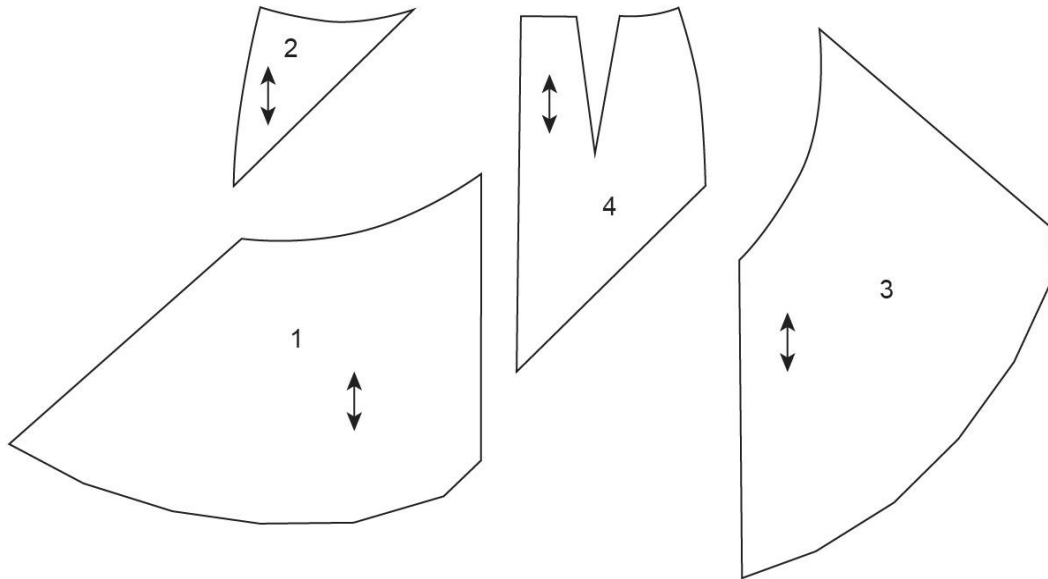
Ответ: БВ.

За каждый правильный ответ + 0,5 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,5 балла.

(10 баллов) Задание по технологии обработки текстильных материалов.

Вам предложены детали выкройки текстильного изделия.



1. (1 балл) Какое это изделие?

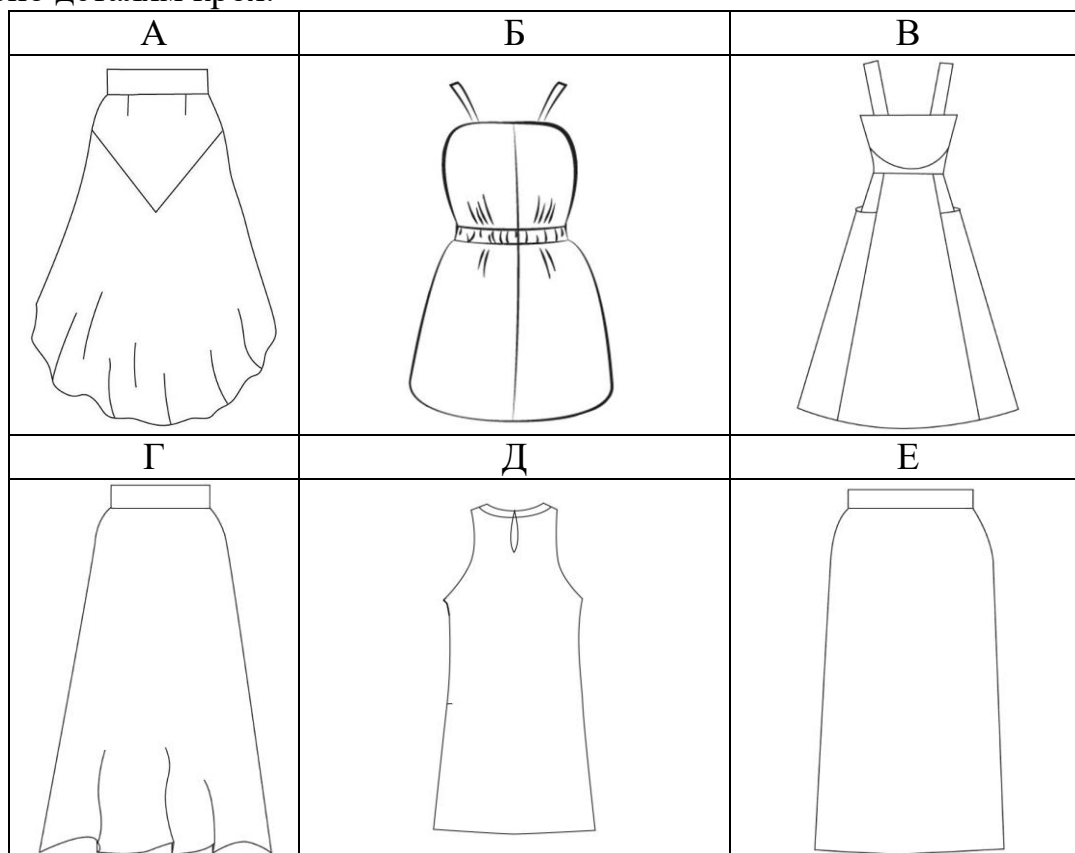
Ответ: юбка.

2. А) (0,5 балла) Из предложенных рисунков выберите эскиз (вид спереди) изделия согласно деталям кроя.

А	Б	В
Г	Д	Е

Ответ: Д.

Б) (0,5 балла) Из предложенных рисунков выберите эскиз (вид сзади) изделия согласно деталям кроя.



Ответ: А

3. (1 балл) Из предложенных описаний моделей выберите то, которое соответствует деталям кроя.

А)	<p>В основе модели лежит чертёж прямой юбки, прилегающей по линии талии и бёдер.</p> <p>Линия кокетки – прямая линия, начинается на линии талии середины переднего полотнища, проходит через точку пересечения линии бёдер и бокового среза, продолжается до линии середины заднего полотнища.</p> <p>Нижняя часть юбки имеет конусное расширение и удлинённую линию низа по линии середины заднего полотнища.</p> <p>Длина юбки по линии середины заднего полотнища – 80 см, по линии середины переднего полотнища – 45 см.</p> <p>Линия талии обработана притачным поясом. Застёжка-молния в левом боковом шве.</p>
----	---

Б)	Блузка полуприлегающего силуэта длиной ниже линии бёдер. Верх блузки фигурной формы, с бретелями из окантовочной бейки. Перед: – с застежкой по центру по втачной планке на 3 обмётные петли и пуговицы; вдоль швов притачивания планки – сборка; – с рельефными швами, выходящими из верха (нагрудной вытачки) и доходящими до линии низа в виде закруглённой линии. Боковые части переда – со сборкой вдоль закруглённой части рельефных швов. Спинка: – со средним швом; – с настрочной кулиской по линии талии с эластичной тесьмой (резинкой) внутри. Низ блузки фигурной формы. Верх переда и спинки обработан обтачкой.
В)	Блузка полуприлегающего силуэта, с поясом, застёгивающимся на пряжку. Без воротника, с вырезом по горловине переда овальной формы. Горловина обработана обтачкой. Перед и спинка с рельефными швами, выходящими из проймы и доходящими до низа. Рукава – втачные, одношовные, короткие, с мягкими складками по окату, с притачным воланом по низу.
Г)	Юбка с запахом, с притачным поясом, с асимметричной кокеткой на переднем полотнище и с клёшевой деталью от неё. Нижняя часть юбки расширена книзу от линии бёдер. Нижние углы передних полотнищ закруглены.

Ответ: А.

4. (1 балл) Выберите из деталей выкройки детали со сгибом.

Ответ: 134.

Выбрано 3 правильных ответа 1 балл.

5. (1 балл) Из деталей выкройки выберите те, которых нужно выкроить по две.

Ответ: 2.

6. (1 балл) Из деталей выкройки выберите те, которых нужно выкроить по одной.

Ответ: 134.

Выбрано 3 правильных ответа 1 балл.

7. (2 балла) Установите соответствие между деталями выкройки и их названиями.

Номер детали	Название детали	
1	А)	переднее полотнище
2	Б)	боковая часть переда
3	В)	планка переднего полотнища
4	Г)	обтачка горловины спинки
	Д)	кокетка переднего полотнища
	Е)	пояс
	Ж)	центральная часть переднего полотнища
	З)	кокетка заднего полотнища
	И)	центральная часть спинки
	К)	кулилка
	Л)	заднее полотнище
	М)	боковая часть спинки

Ответ:	1	2	3	4
	А	Д	Л	З

Каждый правильный ответ оценивается + 0,5 балла.

Каждый неправильный ответ оценивается – 0,5 балла

8. (1 балл) Выберите инструменты и оборудование, необходимые для изготовления данного изделия.

Нитки, иглы швейные, ткань, напёрсток, кружево, ножницы, швейная машина, утюг, нитки мулине, гладильная доска.

Ответ: иглы швейные, напёрсток, ножницы, швейная машина, утюг, гладильная доска.

Выбраны все правильные ответы – 1 балл.

9. (1 балл) Выберите материалы, из которых можно выполнить данное изделие.

А	Б	В	Г	Д	Е
костюмная шерсть	брезент	органза	рогожка	шёлк	флизелин

Ответ: АД.

Каждый правильный ответ оценивается + 0,5 балла.

Каждый неправильный ответ оценивается – 0,5 балла.

(25 баллов) Письменное представление проекта.

Кратко представьте проект, который вами начат в 2020–2021 учебном году. В своём тексте постарайтесь придерживаться следующего плана:

Сформулируйте название проекта.

1. Сформулируйте цели и задачи вашего проекта, обозначьте проблему. Каково назначение изделия/изделий, в том числе для удовлетворения какой потребности человека оно/они создаётся/создаются?

2. Как много деталей (элементов, узлов) входит в проектное изделие/ изделия (оценочно)? Выполните описание проектного изделия/изделий.

3. Расскажите о выбранной вами технологии изготовления изделия/изделий, элементов отделки/декора; о выборе оборудования и приспособлений.

4. Какие материалы использованы для создания проектируемого изделия и почему?

5. Пользовались ли вы какими-либо информационными источниками и где вы их брали?

6. Оцените степень завершенности проекта (в процентах).

Критерии оценки письменного представления проекта

№	Предмет оценивания	Критерии оценки	Макс. балл	Градация
1	Название проекта	Лаконичная и понятная формулировка названия проекта в виде законченного словосочетания или предложения. Присутствие логической связи с содержанием проекта, со всем спектром исследования по проблеме	2	<p>2 балла – название достаточно лаконично и понятно сформулировано в виде законченного словосочетания или предложения. Присутствует логическая связь с содержанием проекта, со всем спектром исследования по проблеме.</p> <p>1 балл – название сформулировано нечетко; недостаточная логическая связь с содержанием проекта, со всем спектром исследования по проблеме.</p> <p>0 баллов – нет названия проекта</p>
2	Формулировка целей и задач проекта, обозначение проблемы. Назначение изделия, в том числе для удовлетворения какой потребности человека оно создаётся	Четкость осознания потребности человека, ради которой выполняется проект. Актуальность идеи; обоснование проблемы; формулировка целей и задач проекта; сбор информации по проблеме; анализ прототипов; выбор оптимальной идеи	5	<p>5 баллов – Идея нова и актуальна; проблема обоснована; чёткая формулировка цели и задач проекта. Чётко осознана потребность человека, ради которой выполняется проект.</p> <p>4 балла – Идея нова и актуальна; недостаточно обоснована проблема; формулировка цели и задач проекта не очень чёткие, но без внутренних противоречий. Чётко осознана потребность человека, ради которой выполняется проект.</p> <p>3 балла – Идея нова и актуальна; недостаточно обоснована проблема; формулировка целей и задач проекта не очень чёткие, но без внутренних противоречий. Недостаточно четко осознана потребность человека, ради которой выполняется проект.</p> <p>2 балла – Идея не актуальна и не нова; недостаточно обоснована проблема; формулировка цели и задач проекта нечеткие. Недостаточно четко осознана потребность человека, ради которой выполняется проект.</p> <p>1 балл – Идея не актуальна и не нова; нет обоснования проблемы;</p>

				<p>формулировка цели и задач проекта нечеткие, не соответствуют заявленному проекту. Недостаточно четко осознана потребность человека, ради которой выполняется проект.</p> <p>0 баллов – Не указано ни назначение изделия, ни потребность, которую оно удовлетворяет. Нет формулировки цели, задач и проблемы.</p>
3	<p>Детали (элементы, узлы), входящие в проектное изделие</p>	<p>Умение определить составные части изделия; грамотное описание изделия. Соотнесение оценки автора проекта с содержанием всего проекта в целом</p>	5	<p>5 баллов – Правильно определены составные части изделия; грамотно описано/ы изделие/я с учётом его/их конструктивных особенностей, продемонстрировано знание терминологии</p> <p>4 балла – Правильно определены составные части изделия; грамотно описано/ы изделие/я с учётом его/их конструктивных особенностей, допущены незначительные ошибки в терминологии.</p> <p>3 балла – Составные части изделия; описание изделия/ий с учётом его/их конструктивных особенностей выполнено с ошибками (не грубыми), допущены незначительные ошибки в терминологии.</p> <p>2 балла – Составные части изделия; описание изделия/ий с учётом его/их конструктивных особенностей выполнено с ошибками, допущены ошибки в терминологии.</p> <p>1 балл – Составные части изделия не приведены; описание изделия/ий с учётом его/их конструктивных особенностей выполнено с ошибками, допущены ошибки в терминологии.</p> <p>0 баллов – Составные части изделия не приведены; описание изделия/ий с учётом его/их конструктивных особенностей выполнено с грубыми ошибками, допущены грубые ошибки в терминологии.</p>

4	Технология изготовления, выбор оборудования и приспособлений (кратко)	<p>Умение выделить основные технологические операции, без которых невозможно изготовление проектного изделия, понимание в какой последовательности их нужно выполнять. Умение выбирать оригинальные технологии обработки с учётом функциональности, доступности, экономичности и т. д.</p>	5	<p>5 баллов – грамотно описана технология изготовления проектного/ых изделия/ий, перечислены основные операции в правильной последовательности. Перечислено оборудование и приспособления (кратко), необходимые для реализации проекта.</p> <p>4 балла – технология изготовления проектного/ых изделия/ий описана с незначительными ошибками, основные операции перечислены с незначительными ошибками в последовательности. Перечислено оборудование и приспособления, необходимые для реализации проекта.</p> <p>3 балла – технология изготовления проектного/ых изделия/ий описана с незначительными ошибками, основные операции перечислены с незначительными ошибками в последовательности. Оборудование и приспособления, необходимые для реализации проекта, перечислены не полностью.</p> <p>2 балла – технология изготовления проектного/ых изделия/ий описана с ошибками, перечислены не все основные операции. Оборудование и приспособления, необходимые для реализации проекта, перечислены не полностью.</p> <p>1 балл – технология изготовления проектного/ых изделия/ий описана с грубыми ошибками, перечислены не все основные операции, последовательность выполнения неправильная. Не приведена часть оборудования и приспособлений, необходимых для реализации проекта.</p> <p>0 баллов – технология изготовления проектного изделия не описана. Перечня оборудования и приспособлений нет</p>
---	---	--	---	--

5	Материалы, необходимые для создания проекта. Обоснование	Умение подбирать материалы с учётом функциональности, доступности, экономичности и т. д.	4	<p>4 балла – уместно подобраны материалы и элементы отделки, с грамотным обоснованием по эстетичности, доступности и экономичности.</p> <p>3 балла – уместно подобраны материалы и элементы отделки, с недостаточным обоснованием по эстетичности, доступности и экономичности.</p> <p>2 балла – материалы и элементы отделки подобраны не в полном объёме для данного изделия; обоснование недостаточно.</p> <p>1 балл – материалы и элементы отделки подобраны не в полном объёме для данного изделия, обоснования нет.</p> <p>0 баллов – материалы и элементы отделки не предложены.</p>
6	Информация об использовании информационных источников	Умение указать информационные источники во всём диапазоне возможного спектра (от общения с учителем или другими взрослыми людьми до книг и интернет-ресурсов)	3	<p>3 балла – Перечислены разнообразные источники: книги, с указанием названия и автора, интернет-ресурсы, с названием сайтов; общение со взрослыми (должно быть понятно, кто эти люди); посещение экскурсий, выставок (указано где, когда и т. д.). Приведено не менее 3-х источников.</p> <p>2 балла – Перечислены источники: книги, с указанием названия, интернет-ресурсы, с названием сайтов, общение со взрослыми, экскурсии (указано где, когда и т. д.). Приведено не менее 2-х источников</p> <p>1 балл – Источники названы нечетко.</p> <p>0 баллов – источники не указаны</p>
7	Оценка степени завершенности проекта (в процентах)	Есть оценка – 1 балл, нет – 0 баллов	1	<p>1 балл – Наличие оценки;</p> <p>0 баллов – Отсутствие оценки</p>
Итого:			25	



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ
ПО ТЕХНОЛОГИИ. 2020–2021 уч. г.
НАПРАВЛЕНИЕ «КУЛЬТУРА ДОМА, ДИЗАЙН И
ТЕХНОЛОГИИ»
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ЭТАП. 10–11 КЛАСС

На выполнение заданий теоретического тура олимпиады по технологии отводится 2 часа (120 минут).

Работа включает восемнадцать заданий.

За каждое из верно выполненных заданий 1–15 начисляется один балл.

За каждое из заданий 16 и 17 можно получить до 10 баллов.

За письменное представление проекта (задание 18) можно получить до 25 баллов.

Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

Максимально возможное количество баллов – 60.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

1. (1 балл) О каком понятии идёт речь в тексте?

«_____ становится решающим фактором развития лёгкой промышленности: растёт качество продукции текстильных компаний, снижаются издержки, появляются новые способы победить в острой конкурентной борьбе. Трансформация бизнеса в лёгкой промышленности связана с внедрением технологий, ставших доступными в последние годы: аналитикой больших данных и машинным обучением, искусственным интеллектом и роботизацией».

Выберите один правильный ответ.

А	Б	В	Г
прототипирование	эргономичность	цифровизация	алгоритмизация

Ответ: В.

2. (1 балл) На каком рисунке правильно выполнен чертёж к данному наглядному изображению?

Выберите один правильный ответ.

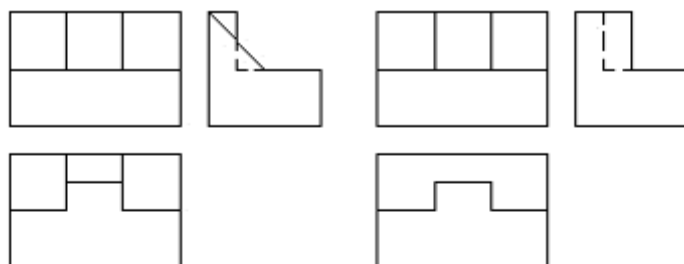
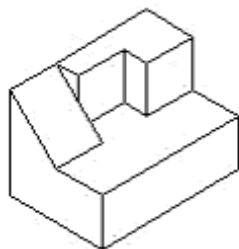


Рис.1.

Рис.2.

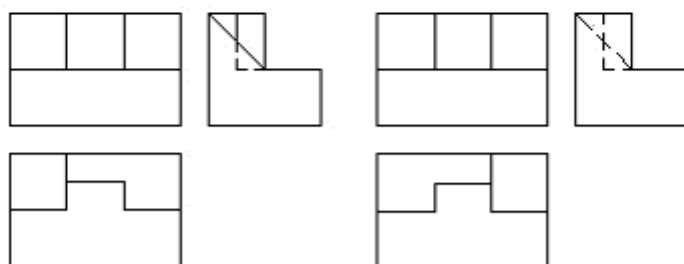


Рис.3.

Рис.4.

Ответ: 3

3. (1 балл) К какому типу проектов относится проект по изготовлению подарков к Новому году для детей из Дома малютки?

Выберите один правильный ответ.

А	Б	В	Г
информационный	социальный	коммерческий	учебный

Ответ: Б.

4. (1 балл) Как называется этап проекта, при выполнении которого разрабатывается графическая документация?

Выберите один правильный ответ.

А	Б	В	Г
поисковый	конструкторский	технологический	заключительный

Ответ: Б.

5. (1 балл) Найдите силу тока в электрической цепи летней кухни дачного дома, если одновременно включены электрочайник сопротивлением 100 Ом и мультиварка сопротивлением 80 Ом. Напряжение в сети 220 В. Ответ округлите до целого числа.

Ответ: 5.

Решение: Приборы включены параллельно. Найдём их суммарное сопротивление по формуле $R = R_1 R_2 / (R_1 + R_2)$.

Сила тока равна $I = U/R = U(R_1 + R_2) / R_1 R_2$

$$I = 220(100 + 80) : 8000 = 4,95 \text{ А}$$

6. (1 балл) Выберите источники энергии, используемые в электроэнергетике.

- 1) вода
- 2) газ
- 3) дерево и другие виды биотоплива
- 4) домохозяйство
- 5) ЖКХ
- 6) мазут
- 7) промышленность
- 8) связь
- 9) сельское хозяйство
- 10) строительство
- 11) транспорт
- 12) уголь

Ответ: 1, 2, 3, 6, 12.

За каждый правильный ответ 0,2 балла. За каждый неверный ответ – 0,2 балла.

7. (1 балл) Переворот в молекулярной и биологической отраслях науки привёл к тому, что в настоящее время учёные способны не только изобретать новые, но и использовать уже известные и считавшиеся непригодными материалы в качестве потенциального сырья для создания волокна и пряжи.

Сельскохозяйственные культуры, органические отходы, а также отрасли животноводства, ранее не представлявшие интереса для мира модных тканей, теперь являются новыми источниками производства волокон. Это стало возможным благодаря возрастающей сложности научных методов, достижениям инжиниринга и усовершенствованиям производственного процесса.

За последние пять лет в мире зарегистрированы новые виды натуральных текстильных волокон растительного происхождения, применяемые в производстве одежды (из стеблей, листьев и даже лепестков кукурузы, сои, водорослей, бамбука и др.) Как называют такие волокна?

Ответ: эковолокна.

8. (1 балл) Процесс промышленного производства хлеба состоит из нескольких этапов. Расположите их в правильной последовательности.



- 1) выпечка
- 2) охлаждение
- 3) улучшение процессов разрыхления и брожения
- 4) упаковка для длительного хранения
- 5) подготовка сырья – просеивание муки, смешивание сортов, работа с клейковиной
- 6) замес теста
- 7) деление теста на порции
- 8) формирование тестовых заготовок

Ответ: 5, 6, 3, 7, 8, 1, 2, 4.

За полное совпадение 1 балл.

9. (1 балл) Согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда. Как должна быть промаркирована доска для нарезки буженины, ветчины или колбасы?

Выберите один правильный ответ.

А	Б	В	Г
СМ	ВР	МГ	Х

Ответ: В.

10. (1 балл) О каком виде штор идёт речь?

Для этих штор характерно то, что они полностью не раздвигаются, а изящно стягиваются шнурами, идущими по диагонали к концам карниза.

Выберите один правильный ответ.



- а) римские шторы
- б) итальянские шторы
- в) французские шторы
- г) австрийские шторы

Ответ: Б.

11. (1 балл) Выберите из предложенного списка все профессии, которые связаны с промышленным производством.

- а) адвокат
- б) технолог
- в) оператор швейного оборудования
- г) кинолог
- д) врач

Ответ: БВ.

За каждый правильный ответ +0,5 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,5 балла.

12. (1 балл) Алиса положила в банк 50 000 рублей под 6 % годовых на 3 года с ежегодной капитализацией процентов. Какой доход получит Алиса через 3 года?

В ответ впишите только число рублей, округлив до целого.

Ответ: 9551.

Решение: Через год сумма вклада составит $50\,000 \cdot 1,06 = 53\,000$ руб.

Через 2 года сумма вклада составит $53\,000 \cdot 1,06 = 56\,180$ руб.

Через 3 года сумма вклада составит $56\,180 \cdot 1,06 = 59\,550,8$ руб.

Доход составит $59\,550,8 - 50\,000 = 9550,8$ рублей ≈ 9551 .

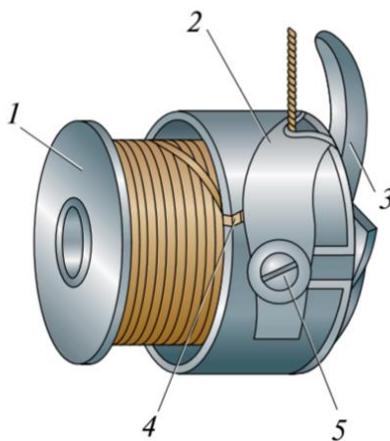
13. (1 балл) Установите соответствие между терминами и тем, что они обозначают.

Термин		Определение	
1)	притачать	А)	соединить большую деталь с меньшей или основную с не основной
2)	втачать	Б)	соединить две или несколько деталей примерно одинаковые по величине
		В)	проложить строчку по наложенным друг на друга деталям, закрепить припуски шва или складок направленных в одну сторону
		Г)	закрепить подогнутый край детали, складок
		Д)	соединить детали с последующим их вывёртыванием
		Е)	соединить детали по замкнутому или не замкнутому овалному контуру

Ответ:	1	2
	А	Е

За каждый правильный ответ начисляется 0,5 балла.

14. (1 балл) Перед вами изображение челночного механизма.



Как называется то, что обозначено цифрой 3?

Ответ: установочный палец.

15. (1 балл) Для того чтобы швейное изделие отвечало предъявляемым требованиям, следует учитывать свойства ткани, используемой для создания одежды. К каким свойствам относятся осыпаемость нитей на срезе ткани, прорубаемость, раздвижка нитей в швах, усадка?

Ответ дайте в именительном падеже, множественном числе, слово «свойства» не пишете.

Ответ: технологические.

(10 баллов) Задание по кулинарии.

Внимательно прочитайте всё задание. Ответы по всем пунктам должны быть согласованы.

Потребность: Приготовить ужин на семью из 4 человек, состоящую из мамы, папы, бабушки и девочки-подростка.

1. (1 балл) Выберите блюда, которые войдут в меню, обязательно включите куриные котлеты с овощным пловом.

1. салат из свежих помидоров с репчатым луком и растительным маслом
2. картофельное пюре
3. овощной плов
4. щи со сметаной
5. чай
6. гречка отварная
7. рыбные котлеты
8. молочная рисовая каша
9. хлеб
10. сахар
11. рассольник
12. котлеты куриные
13. мясо отварное
14. сырники
15. манная каша

Ответ: 1, 3, 5, 9, 12.

За каждый правильный ответ +0,2 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,2 балла.

2. (1 балл) Выберите продукты, которые вам потребуются для приготовления куриных котлет.

1. рыбное филе
2. картофель
3. рис пропаренный
4. яйцо
5. укроп
6. помидоры
7. морковь
8. петрушка
9. масло сливочное
10. соль
11. куриное филе
12. простокваша
13. лук репчатый
14. сметана
15. говядина

Ответ: 4, 9, 10, 11, 13.

За каждый правильный ответ + 0,2 балла.

3. (1 балл) Выберите продукты, которые вам потребуются для приготовления овощного плова.

1. рыбное филе
2. картофель
3. рис пропаренный
4. манная крупа
5. яйцо
6. молоко
7. морковь
8. растительное масло
9. кефир
10. соль
11. курица
12. простокваша
13. лук репчатый
14. сметана
15. говядина

Ответ: 3, 7, 8, 10, 13.

За каждый правильный ответ + 0,2 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,2 балла.

4. (1 балл) Выберите инструменты и оборудование, которые вам потребуются для приготовления куриных котлет.

1. ножи
2. доски разделочные
3. миксер
4. плита
5. миска
6. сотейник
7. кастрюля
8. микроволновая печь
9. аэрогриль
10. мультиварка
11. тёрка
12. сковорода
13. мясорубка
14. овощечистка
15. толкушка (картофелемялка)
16. пресс кухонный
17. лопатка
18. фритюрница
19. ложка
20. противень

Ответ: 1, 2, 3, 4, 5, 11, 12, 13, 17, 19.

За каждый правильный ответ + 0,1 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,1 балла.

5. (1 балл) Выберите инструменты и оборудование, которые вам потребуются для приготовления овощного плова.

1. ножи
2. доски разделочные
3. газовая плита
4. зажигалка или спички
5. сотейник
6. кастрюля
7. микроволновая печь
8. венчик
9. мультиварка
10. терка
11. сковорода
12. мясорубка
13. овощечистка
14. толкушка (картофелемялка)
15. пресс кухонный
16. лопатка
17. фритюрница
18. аэрогриль
19. противень

Ответ: 1, 2, 3, 4, 6, 10, 11, 13, 15, 16.

За каждый правильный ответ + 0,1 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,1 балла.

6. (1 балл) Выберите технологию приготовления куриных котлет.

А)	<ol style="list-style-type: none">1. Курицу нарезать небольшими кусочками.2. Рис промыть, залить кипятком на 5 минут, затем слить воду.3. Морковь натереть на крупной тёрке.4. Лук нарезать полукольцами.5. Налить масло в казан. Когда масло накалится, выложить лук и пассеровать до темно-коричневого цвета на медленном огне.6. Добавить курицу, посолить, перемешать и жарить 7–10 минут (на среднем огне).7. Добавить морковь, не перемешивать. Накрыть крышкой, тушить минут 5.8. В рис добавить зёрна зиры (кумина) и специи, перемешать. В казан выложить рис и добавить 2 стакана воды, посолить по вкусу. Варить 15 минут на медленном огне.9. Открыть крышку и сделать небольшие круглые отверстия, но не перемешивать. Выложить в отверстия чеснок и тушить 5 минут на медленном огне.10. Дать настояться 5 минут и подавать на стол.
-----------	---

Б)	<ol style="list-style-type: none">1. Лук, морковь и чеснок почистить.2. Морковь натереть на крупной терке.3. Лук и помидоры порезать кубиками.4. Чеснок измельчить с помощью кухонного пресса.5. Сковороду разогреть, добавить масло и пассеровать морковь и лук до мягкости 5 минут.6. Рис перебрать и промыть.7. В кастрюлю с толстым дном налить воду, выложить рис, добавить соль, пассерованные овощи, помидоры, довести до кипения.8. Огонь убавить, накрыть крышкой и тушить 30 минут до готовности.9. За 5 минут до готовности добавить чеснок.10. При подаче добавить петрушку.
В)	<ol style="list-style-type: none">1. Прокрутить рыбное филе в мясорубке.2. Добавить яйцо.3. Добавить манную крупу.4. Добавить рубленную зелень.5. Добавить нарезанный или прокрученный лук.6. Добавить соль и перец по вкусу, тщательно перемешать.7. Сформировать котлеты.8. Жарить на растительном масле с двух сторон до готовности.9. Подавать украсив любой зеленью.
Г)	<ol style="list-style-type: none">1. Прокрутить лук и куриное филе в мясорубке.2. Взбить яйцо со сметаной и добавить его в фарш.3. Добавить соль и перец по вкусу.4. Хорошо перемешать с измельченным укропом.5. Сформировать котлеты и выложить их на раскаленную сковороду, смазанную сливочным маслом.6. Обжаривать котлеты, периодически переворачивая их, до золотистой корочки.
Д)	<ol style="list-style-type: none">1. Нарезать сало на очень мелкие кусочки.2. Обжарить сало в большой кастрюле, шкварки выбросить.3. В топленое сало выложить нарезанный лук.4. Добавить натертую морковь.5. Добавить нарезанное куриное филе.6. Добавить тмин, соль, перцы по вкусу.7. Все перемешать и жарить 25 минут.8. Добавить нарезанный картофель.9. Добавить нарезанный перец произвольно.10. Добавить нарезанные помидоры и выдавленный чеснок.11. Залить водой.12. Тушить ещё 20 минут.13. Подавать горячим.

Е)	<ol style="list-style-type: none">1. Вымыть, обсушить и пропустить через мясорубку куриное филе.2. Добавить хлеб, предварительно замочив его в молоке.3. Лук с чесноком очистить и пропустить через мясорубку.4. Половину лимона или лайма измельчить в блендере или мясорубке и добавить в фарш.5. Вымыть и просушить свежую зелень, нарезать мелко и добавить в фарш.6. Посолить и поперчить по вкусу. Тщательно перемешать, добавить специи и овощи (сладкий перец, сельдерей, морковь) по вкусу7. Из полученного фарша сформировать небольшие шарики. На сковороде разогреть растительное масло. Обжарить на сильном огне около 3 минут с каждой стороны.8. Добавить разведенную томатную пасту и тушить до готовности на среднем огне.9. Подавать со сметаной.
-----------	---

Ответ: Г.

7. (1 балл) Выберите технологию приготовления овощного плова.

А)	<ol style="list-style-type: none">1. Рис промыть, залить кипятком на 5 минут, затем слить воду.2. Морковь натереть на крупной тёрке.3. Лук нарезать полукольцами.4. Курицу нарезать небольшими кусочками.5. Налить масло в казан. Когда масло накалится, выложить лук и пассеровать до темно-коричневого цвета на медленном огне.6. Добавить курицу, посолить, перемешать и жарить 7–10 минут (на среднем огне).7. Добавить морковь, не перемешивать. Накрыть крышкой и тушить минут 5.8. В рис добавить зёрна зиры (кумина) и специи, перемешать. В казан выложить рис и добавить 2 стакана воды, посолить по вкусу. Варить 15 минут на медленном огне.9. Открыть крышку и сделать небольшие круглые отверстия, но не перемешивать. Выложить в отверстия чеснок и тушить 5 минут на медленном огне.10. Дать настояться 5 минут и подавать на стол.
-----------	--

Б)	<ol style="list-style-type: none">1. Лук, морковь и чеснок почистить.2. Морковь натереть на крупной тёрке.3. Лук и помидоры порезать кубиками.4. Чеснок измельчить с помощью пресса для чеснока.5. Сковороду разогреть, добавить масло и пассеровать морковь и лук до мягкости 5 минут.6. Рис перебрать и промыть.7. В кастрюлю с толстым дном налить воду, выложить рис, добавить соль, перец, пассерованные овощи, помидоры, довести до кипения.8. Огонь убавить, накрыть крышкой и тушить 30 минут до готовности.9. За 5 минут до готовности добавить чеснок.10. При подаче добавить укроп и петрушку.
В)	<ol style="list-style-type: none">1. Фасоль отварить до готовности.2. Баклажаны порезать и вымочить 15–20 минут в подсолённой воде.3. Кабачок порезать, чеснок мелко измельчить.4. Помидоры и перец порезать небольшими кусочками.5. На сковороду налить растительное масло и выкладывать порезанные овощи в такой последовательности: баклажан, кабачок, помидор и перец.6. Тушить до готовности. В самом конце приготовления добавить фасоль, зелень и порезанный чеснок.
Г)	<ol style="list-style-type: none">1. Креветки отварить и очистить.2. Отварить овощи, добавить головы креветок, потом убрать их из бульона.3. На оливковом масле обжарить чеснок и убрать его.4. В этом масле пассеровать лук, добавить рис и немного обжарить, после понемногу добавлять бульон и варить постоянно помешивая 15 минут.5. В блендере измельчить овощи, из которых варился бульон и добавить к рису и ещё 5 минут потушить.6. Добавить приправу, масло сливочное, креветки.7. Накрыть крышкой и оставить на выключенной плите до готовности.
Д)	<ol style="list-style-type: none">1. Нарезать сало на очень мелкие кусочки.2. Обжарить сало в большой кастрюле, шкварки выбросить.3. В топленое сало выложить нарезанный лук.4. Добавить натертую морковь.5. Добавить нарезанную говядину.6. Добавить тмин, соль, перцы по вкусу.7. Всё перемешать и жарить 25 минут.8. Добавить нарезанный картофель.9. Добавить нарезанный перец произвольно.10. Добавить нарезанные помидоры и выдавленный чеснок.11. Залить водой.12. Тушить ещё 20 минут.13. Подавать горячим.

Е)	<ol style="list-style-type: none">1. Рис промыть2. Сухофрукты залить кипятком3. Морковь нарезать небольшими брусочками4. В казане разогреть масло, всыпать морковь, 1 чл. сахара, специи: мускатный орех, корицу, ваниль, куркуму.5. Пассеровать до карамелизирования моркови.6. Сухофрукты порезать и добавить к моркови, пассеровать несколько минут7. Засыпать рис, залить водыводой в соотношении 1 : 2 и тушить на небольшом огне 35 минут после закипания под плотно закрытой крышкой.8. Дать настояться 15 минут, затем перемешать.
-----------	---

Ответ: Б.

Изучите таблицу «Содержание белков, жиров и углеводов в 100 граммах продукта и калорийность» и выполните задания 16.8 и 16.9.

Содержание белков, жиров и углеводов в 100 граммах продукта и калорийность

Продукт	Калорийность (кКал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Куриные котлеты	97	16	2	3
Овощной плов	101	2	2	19

8. (1 балл) Оптимальным считается соотношение белков, жиров и углеводов 1 : 1 : 4. Определите, какие компоненты пищи нужно добавить к куриным котлетам с овощным пловом, чтобы выдержать это соотношение. Используйте таблицу. Считайте, что масса 1 порции куриных котлет равна 105 г, 1 порции овощного плова – 105 г.

Отметьте все правильные ответы: *белки, жиры, углеводы*.

Ответ: белков и жиров должно быть поровну, а углеводов в 4 раза больше. Значит, нужно добавить жиры и углеводы.

9. (1 балл) Рассчитайте примерную калорийность 1 порции куриных котлет с овощным пловом, используя таблицу. Считайте, что масса 1 порции куриных котлет равна 105 г, 1 порции овощного плова – 105 г. Ответ округлите до целого числа кКал.

Ответ: 208.

Всероссийская олимпиада школьников по технологии. 2020–2021 уч. г.
 Направление «Культура дома, дизайн и технологии»
 Муниципальный этап. 10–11 класс

Решение: п.п.16.8 и 16.9

Продукт	100г				Масса 1 порции (г)	1 порция			
	Калорий- ность (кКал)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле- воды (г)		Калорий- ность (кКал)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле- воды (г)
Куриные котлеты	97	16	2	3	105	101,85	16,8	2,1	3,15
Овощной плов	101	2	2	19	105	106,05	2,1	2,1	19,95
Всего						207,9	18,9	4,2	23,1
Должно быть							18,9	18,9	75,6

10. (1 балл) Выберите все варианты сервировки стола к ужину.



А



Б



В



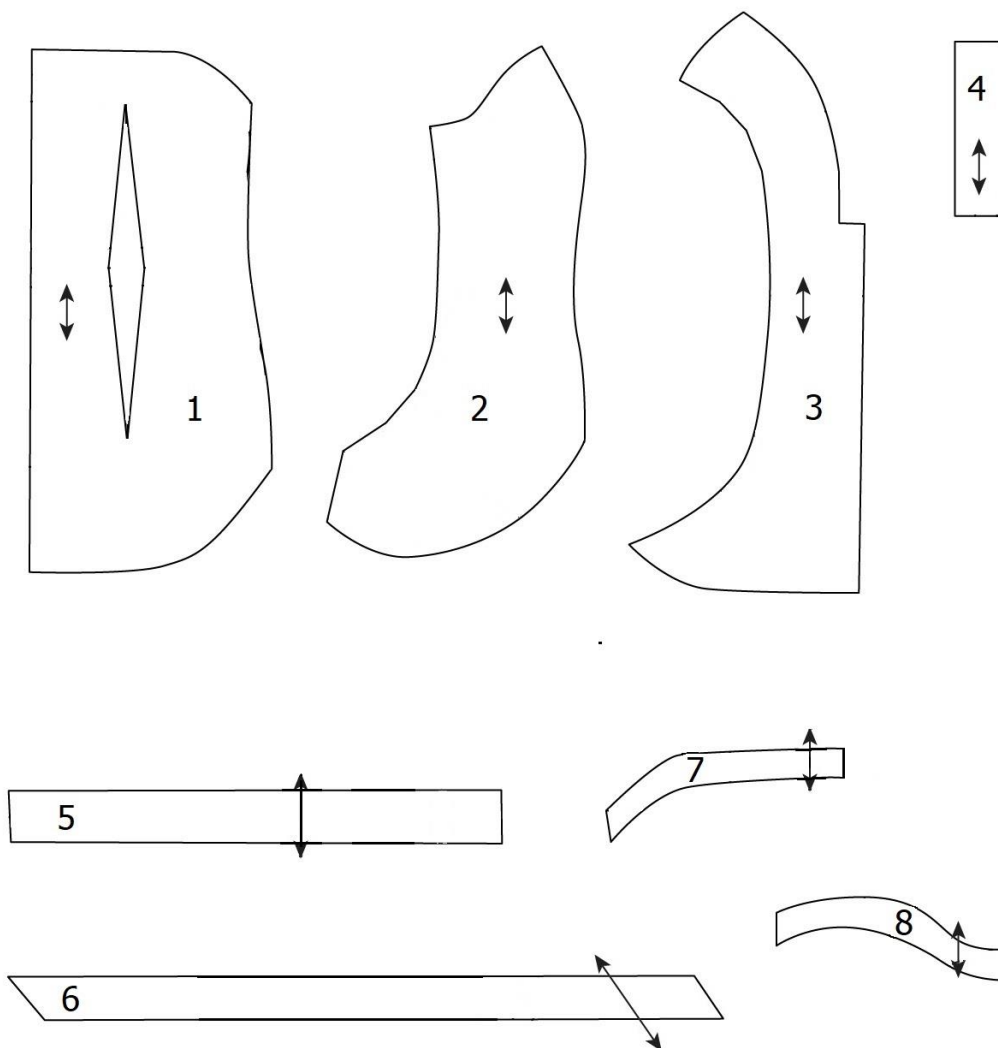
Г

Ответ: АВ.

За каждый правильный ответ + 0,5 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,5 балла.

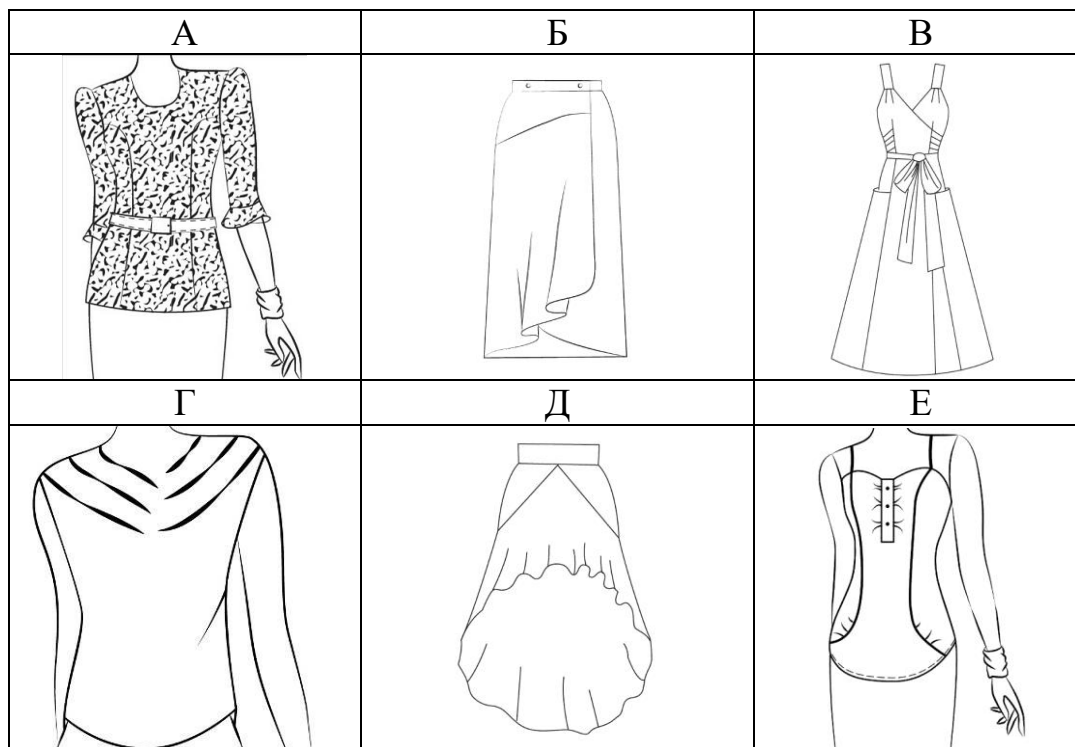
(10 баллов) Задание по технологии обработки текстильных материалов.
Вам предложены детали выкройки текстильного изделия.



1. (1 балл) Какое это изделие?

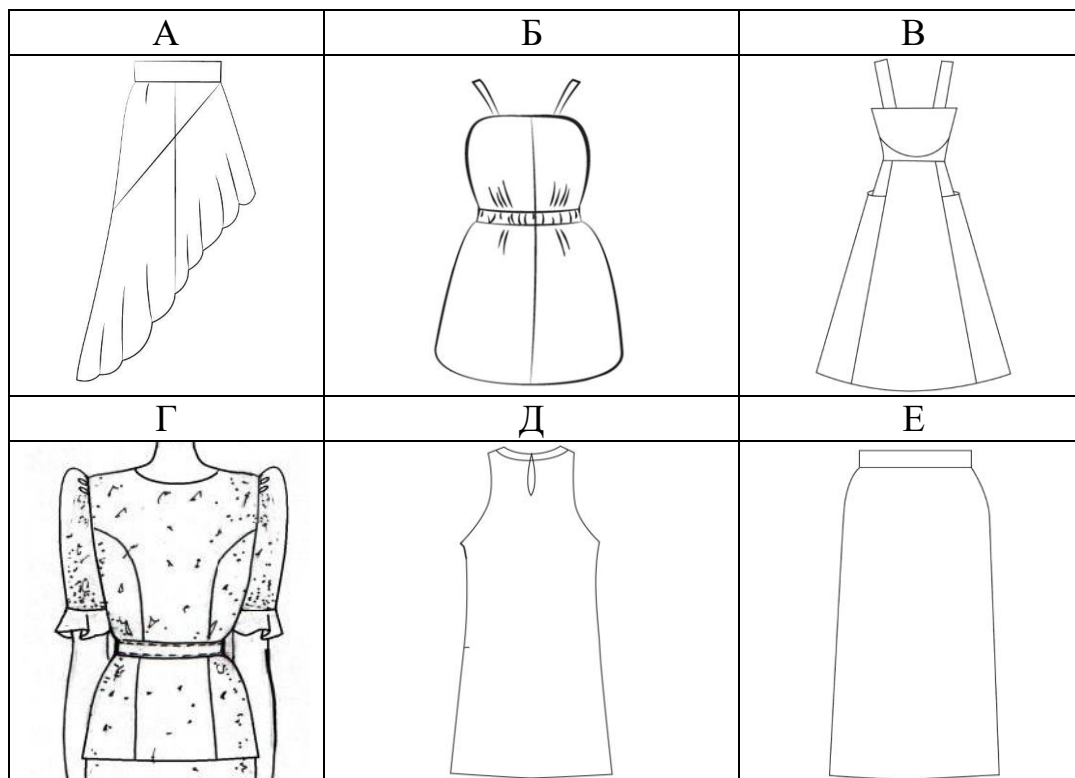
Ответ: блузка/блуза.

2. А) (0,5 балла) Из предложенных рисунков выберите эскиз (вид спереди) изделия согласно деталям кроя.



Ответ: Е

Б) (0,5 балла) Из предложенных рисунков выберите эскиз (вид сзади) изделия согласно деталям кроя.



Ответ: Б.

3. (1 балл) Из предложенных описаний моделей выберите то, которое соответствует деталям кроя.

А)	<p>В основе модели лежит чертёж прямой юбки, прилегающей по линии талии и бёдер.</p> <p>Линия кокетки – прямая линия, начинается на линии талии середины переднего полотнища, проходит через точку пересечения линии бёдер и бокового среза, продолжается до линии середины заднего полотнища.</p> <p>Нижняя часть юбки имеет конусное расширение и удлиненную линию низа по линии середины заднего полотнища.</p> <p>Длина юбки по линии середины заднего полотнища 80 см, по линии середины переднего полотнища – 45см.</p> <p>Линия талии обработана притачным поясом. Застёжка молния в левом боковом шве.</p>
Б)	<p>Блузка полуприлегающего силуэта длиной ниже линии бёдер.</p> <p>Верх блузки фигурной формы, с бретелями из окантовочной бейки.</p> <p>Перед:</p> <ul style="list-style-type: none">– с застёжкой по центру по втачной планке на 3 обмётные петли и пуговицы; вдоль швов притачивания планки – сборка;– с рельефными швами, выходящими из верха (нагрудной вытачки) и доходящими до линии низа в виде закруглённой линии. <p>Боковые части переда – со сборкой вдоль закруглённой части рельефных швов.</p> <p>Спинка:</p> <ul style="list-style-type: none">– со средним швом;– с настрочной кулиской по линии талии с эластичной тесьмой (резинкой) внутри. <p>Низ блузки фигурной формы.</p> <p>Верх переда и спинки обработан обтачкой.</p>
В)	<p>Блузка полуприлегающего силуэта, с поясом, застёгивающимся на пряжку.</p> <p>Без воротника, с вырезом по горловине переда овальной формы.</p> <p>Горловина обработана обтачкой.</p> <p>Перед и спинка с рельефными швами, выходящими из проймы и доходящими до низа.</p> <p>Рукава – втачные, одношовные, короткие, с мягкими складками по окату, с притачным воланом по низу.</p>
Г)	<p>Юбка с запахом, с притачным поясом, с асимметричной кокеткой на переднем полотнище и с клёшевой деталью от неё.</p> <p>Нижняя часть юбки расширена книзу от линии бёдер.</p> <p>Нижние углы передних полотнищ закруглены.</p>

Ответ: Б.

4. (1 балл) Выберите из деталей выкройки детали со сгибом.

Ответ: 3, 4, 7, 8.

За полностью правильный ответ 1 балла.

5. (1 балл) Из деталей выкройки выберите те, которых нужно выкроить по две.

Ответ: 12468.

За каждый правильный ответ +0,2 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,2 балла.

6. (1 балл) Из деталей выкройки выберите те, которых нужно выкроить по одной.

Ответ: 357.

Выбрано 3 правильных ответа – 1 балл.

7. (2 балла) Установите соответствие между деталями выкройки и их названиями.

Номер детали	Название детали	
2	А)	бретель
4	Б)	боковая часть переда
5	В)	планка переда
6	Г)	обтачка спинки
	Д)	воротник
	Е)	пояс
	Ж)	центральная часть переда
	З)	карман
	И)	спинка
	К)	кулиска
	Л)	обтачка переда

Ответ:	2	4	5	6
	Б	В	К	А

За каждый правильный ответ 0,5 балла.

8. (1 балл) Выберите инструменты и оборудование, необходимые для изготовления данного изделия.

Нитки, иглы швейные, ткань, напёрсток, кружево, ножницы, швейная машина, утюг, нитки мулине, гладильная доска.

Ответ: иглы швейные, напёрсток, ножницы, швейная машина, утюг, гладильная доска

Выбраны все правильные ответы – 1 балл;

9. (1 балл) Выберите ткани, из которых можно выполнить данное изделие

А	Б	В	Г	Д	Е
габардин	шифон	брезент	фуляр	драп	вельвет

Ответ: БГ.

За каждый правильный ответ + 0,5 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,5 балла.

(25 баллов) Письменное представление проекта.

Кратко представьте проект, который вами начат в 2020–2021 учебном году. В своём тексте постарайтесь придерживаться следующего плана:

Сформулируйте название проекта.

1. Сформулируйте цели и задачи вашего проекта, обозначьте проблему. Каково назначение изделия/изделий, в том числе для удовлетворения какой потребности человека оно/они создаётся/создаются?

2. Как много деталей (элементов, узлов) входит в проектное изделие/ изделия (оценочно)? Выполните описание проектного изделия/изделий.

3. Расскажите о выбранной вами технологии изготовления изделия/изделий, элементов отделки/декора; о выборе оборудования и приспособлений.

4. Какие материалы использованы для создания проектируемого изделия и почему?

5. Пользовались ли вы какими-либо информационными источниками и где вы их брали?

6. Оцените степень завершённости проекта (в процентах).

Критерии оценки письменного представления проекта

№	Предмет оценивания	Критерии оценки	Макс. балл	Градация
1	Название проекта	Лаконичная и понятная формулировка названия проекта в виде законченного словосочетания или предложения. Присутствие логической связи с содержанием проекта, со всем спектром исследования по проблеме	2	<p>2 балла – название достаточно лаконично и понятно сформулировано в виде законченного словосочетания или предложения. Присутствует логическая связь с содержанием проекта, со всем спектром исследования по проблеме.</p> <p>1 балл – название сформулировано нечетко; недостаточная логическая связь с содержанием проекта, со всем спектром исследования по проблеме.</p> <p>0 баллов – нет названия проекта</p>
2	Формулировка целей и задач проекта, обозначение проблемы. Назначение изделия, в том числе для удовлетворения какой потребности человека оно создаётся	Четкость осознания потребности человека, ради которой выполняется проект. Актуальность идеи; обоснование проблемы; формулировка целей и задач проекта; сбор информации по проблеме; анализ прототипов; выбор оптимальной идеи	5	<p>5 баллов – Идея нова и актуальна; проблема обоснована; чёткая формулировка цели и задач проекта. Чётко осознана потребность человека, ради которой выполняется проект.</p> <p>4 балла – Идея нова и актуальна; недостаточно обоснована проблема; формулировка цели и задач проекта не очень чёткие, но без внутренних противоречий. Чётко осознана потребность человека, ради которой выполняется проект.</p> <p>3 балла – Идея нова и актуальна; недостаточно обоснована проблема; формулировка целей и задач проекта не очень чёткие, но без внутренних противоречий. Недостаточно четко осознана потребность человека, ради которой выполняется проект.</p> <p>2 балла – Идея не актуальна и не нова; недостаточно обоснована проблема; формулировка цели и задач проекта нечеткие. Недостаточно четко осознана потребность человека, ради которой выполняется проект.</p> <p>1 балл – Идея не актуальна и не нова; нет обоснования проблемы;</p>

				<p>формулировка цели и задач проекта нечеткие, не соответствуют заявленному проекту. Недостаточно четко осознана потребность человека, ради которой выполняется проект.</p> <p>0 баллов – Не указано ни назначение изделия, ни потребность, которую оно удовлетворяет. Нет формулировки цели, задач и проблемы.</p>
3	<p>Детали (элементы, узлы), входящие в проектное изделие</p>	<p>Умение определить составные части изделия; грамотное описание изделия. Соотнесение оценки автора проекта с содержанием всего проекта в целом</p>	5	<p>5 баллов – Правильно определены составные части изделия; грамотно описано/ы изделие/я с учётом его/их конструктивных особенностей, продемонстрировано знание терминологии</p> <p>4 балла – Правильно определены составные части изделия; грамотно описано/ы изделие/я с учётом его/их конструктивных особенностей, допущены незначительные ошибки в терминологии.</p> <p>3 балла – Составные части изделия; описание изделия/ий с учётом его/их конструктивных особенностей выполнено с ошибками (не грубыми), допущены незначительные ошибки в терминологии.</p> <p>2 балла – Составные части изделия; описание изделия/ий с учётом его/их конструктивных особенностей выполнено с ошибками, допущены ошибки в терминологии.</p> <p>1 балл – Составные части изделия не приведены; описание изделия/ий с учётом его/их конструктивных особенностей выполнено с ошибками, допущены ошибки в терминологии.</p> <p>0 баллов – Составные части изделия не приведены; описание изделия/ий с учётом его/их конструктивных особенностей выполнено с грубыми ошибками, допущены грубые ошибки в терминологии.</p>

4	<p>Технология изготовления, выбор оборудования и приспособлений (кратко)</p>	<p>Умение выделить основные технологические операции, без которых невозможно изготовление проектного изделия, понимание в какой последовательности их нужно выполнять. Умение выбирать оригинальные технологии обработки с учётом функциональности, доступности, экономичности и т. д.</p>	5	<p>5 баллов – грамотно описана технология изготовления проектного/ых изделия/ий, перечислены основные операции в правильной последовательности. Перечислено оборудование и приспособления (кратко), необходимые для реализации проекта.</p> <p>4 балла – технология изготовления проектного/ых изделия/ий описана с незначительными ошибками, основные операции перечислены с незначительными ошибками в последовательности. Перечислено оборудование и приспособления, необходимые для реализации проекта.</p> <p>3 балла – технология изготовления проектного/ых изделия/ий описана с незначительными ошибками, основные операции перечислены с незначительными ошибками в последовательности. Оборудование и приспособления, необходимые для реализации проекта, перечислены не полностью.</p> <p>2 балла – технология изготовления проектного/ых изделия/ий описана с ошибками, перечислены не все основные операции. Оборудование и приспособления, необходимые для реализации проекта, перечислены не полностью.</p> <p>1 балл – технология изготовления проектного/ых изделия/ий описана с грубыми ошибками, перечислены не все основные операции, последовательность выполнения неправильная. Не приведена часть оборудования и приспособлений, необходимых для реализации проекта.</p> <p>0 баллов – технология изготовления проектного изделия не описана. Перечня оборудования и приспособлений нет</p>
---	--	--	---	--

5	Материалы, необходимые для создания проекта. Обоснование	Умение подбирать материалы с учётом функциональности, доступности, экономичности и т. д.	4	<p>4 балла – уместно подобраны материалы и элементы отделки, с грамотным обоснованием по эстетичности, доступности и экономичности.</p> <p>3 балла – уместно подобраны материалы и элементы отделки, с недостаточным обоснованием по эстетичности, доступности и экономичности.</p> <p>2 балла – материалы и элементы отделки подобраны не в полном объёме для данного изделия; обоснование недостаточно.</p> <p>1 балл – материалы и элементы отделки подобраны не в полном объёме для данного изделия, обоснования нет.</p> <p>0 баллов – материалы и элементы отделки не предложены.</p>
6	Информация об использовании информационных источников	Умение указать информационные источники во всём диапазоне возможного спектра (от общения с учителем или другими взрослыми людьми до книг и интернет-ресурсов)	3	<p>3 балла – Перечислены разнообразные источники: книги, с указанием названия и автора, интернет-ресурсы, с названием сайтов; общение со взрослыми (должно быть понятно, кто эти люди); посещение экскурсий, выставок (указано где, когда и т. д.). Приведено не менее 3-х источников.</p> <p>2 балла – Перечислены источники: книги, с указанием названия, интернет-ресурсы, с названием сайтов, общение со взрослыми, экскурсии (указано где, когда и т. д.). Приведено не менее 2-х источников</p> <p>1 балл – Источники названы нечетко.</p> <p>0 баллов – источники не указаны</p>
7	Оценка степени завершенности проекта (в процентах)	Есть оценка – 1 балл, нет – 0 баллов	1	<p>1 балл – Наличие оценки;</p> <p>0 баллов – Отсутствие оценки</p>
Итого:			25	