

**ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ
ПО ТЕХНОЛОГИИ 2023–2024 уч. год
ШКОЛЬНЫЙ ЭТАП**

**Номинация «Культура дома, дизайн и технология» Теоретический тур
9 класс**

- † 1. а) (1 балл) Как называется технология, о которой говорится в тексте? «Впервые эта технология появилась в 1984 году в США, в то время этот метод назывался “стереолитография”. В 2010-х годах в СМИ появлялись громкие новости об этих технологиях в области моды, машино- и авиастроения, медицины, пищевых производств».

Ответ:

3D печать

- † б) (1 балл) Приведите три примера изделий, полученных с применением этой технологии.

Ответ: украшения, детали и механизмы, шоколадные изделия

- в) (1 балл) Назовите три материала, используемых для такого производства.

Ответ: шоколад, металл, пластик

- † 2. а) (1 балл) Приведите название кулинарного термина, обозначающего съедобную часть растений, о которых говорится в стихотворении Юлиана Тувима в переводе С. Михалкова.

«Хозяйка однажды с базара
пришла, Хозяйка с базара домой
принесла: Картошку,

Капусту,

Морковку,

Горох, Петрушку и

свёклу.

Ох!» К каким группам

они относятся?

† Ответ: овощи

Название	Группа по классификации
картошка	<u>клубнеплод</u>
капуста	<u>капустные</u>
морковь	<u>корнеплод</u>
горох	<u>бобовые</u>
петрушка	<u>кренголе</u>
свёкла	<u>корнеплод</u>

б) (1 балл) Чем полезны эти пищевые продукты?

Ответ: они содержат витамин, соли, сахар, клетчатку

в) (1 балл) Назовите 3 блюда, в рецепт которых входит хотя бы один из пищевых продуктов, которые встречаются в пункте а).

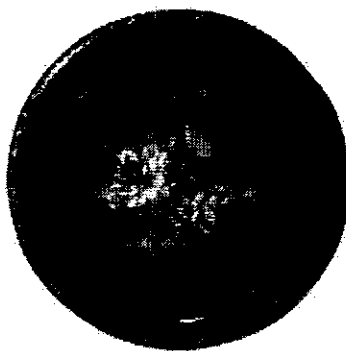
Ответ: салат из помидор, суп гороховый, пюре

3. (2 балла) Свежие сливы содержат 80 % воды, а чернослив – 20 %. Сколько получится чернослива из 10 кг свежих слив?



Ответ: $10 \cdot 0,2 = 2,0 \text{ кг}$

4. (1 балл) Как называется народный промысел художественной росписи металлических подносов, существующий в Мытищинском районе Московской области? Роспись производится обычно по чёрному фону (иногда по красному, синему, зелёному, серебряному). Основной мотив росписи – цветочный букет простой композиции, в котором чередуются крупные садовые и мелкие полевые цветы.



Ответ: мытищинская роспись

5. (1 балл) Расположите буквы в правильном порядке, разгадайте зашифрованное слово, получите название рукоделия.

б е е е и л н о п р с

т Ответ: бисероплетение

6. а) (1 балл) Как называется ткацкое переплетение, схема которого изображена на рисунке?

о	1	2	3	4	5	6	
с		■		■		■	6
н	■		■		■		5
о		■		■		■	4
в	■		■		■		3
а		■		■		■	2
ру	■	■		■		■	1
	Ro		уток				

Ответ: полотняное

б) (1 балл) Приведите пример ткани с таким переплетением.

Ответ: ситец

7. (1 балл) Сколько пачек сахарного песка по 900 г нужно купить для приготовления яблочно-брусничного варенья по известному рецепту:

3 литра брусники

5 яблок (желательно антоновки)

2,5 кг сахара

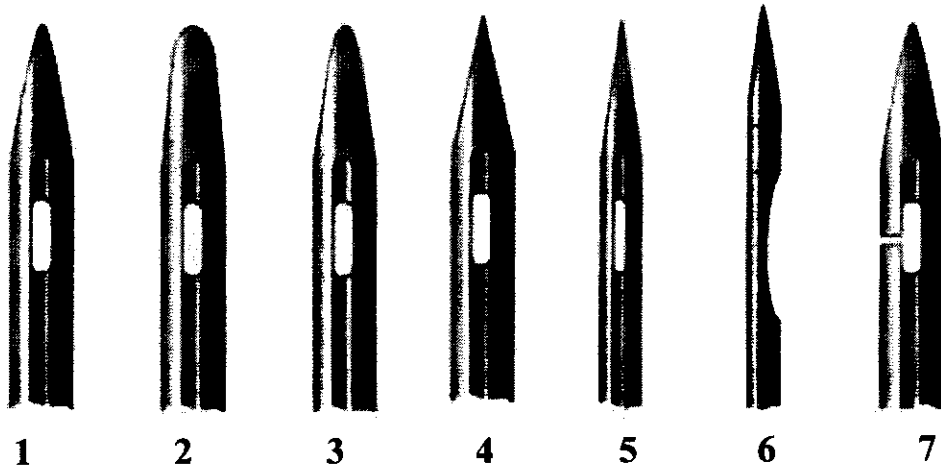
1 стакан воды

Собрали 4,5 литра брусники. Яблоки есть в достаточном количестве.

Ответ: $4,5 : 3 = 3,75 \text{ кг}$

$3,75 : 0,9 = 4,2 \text{ п.}$ Ответ: 5 п.

8. (1 балл) Какую машинную иглу следует выбрать для изготовления изделия из джинсовой ткани?



Ответ: 5

+ 9. (1 балл) Какие обои визуально уменьшают размер помещения?

Ответ: Крестранство уменьшает крупные рисунки на стенах и потолка.

10. (1 балл) В настоящее время во многих городах организован отдельный сбор мусора. Для чего?

+ Ответ: Для того чтобы их быстрее переработать

11. (10 баллов) Творческое задание по кулинарии.

+ 11.1 (1 балл) Составьте меню фуршета, включающее канапе.

Ответ: Канапе с шампиньонами из курицы
Канапе с шампиньонами рыбы
Канапе с сыром и шампиньонами
Канапе с ветчиной и шампиньонами.

Сырные ассоции
Сырные ассорти
Овощной ассорти

+ 11.2 (1 балл) Перечислите продукты, которые Вам потребуются для приготовления канапе.

Ответ: хлеб, куриный нашинет, рыбный нашинет, сыр, помидоры, яйца, масло

+ 11.3 (1 балл) Перечислите оборудование, которое Вам потребуется для приготовления канапе.

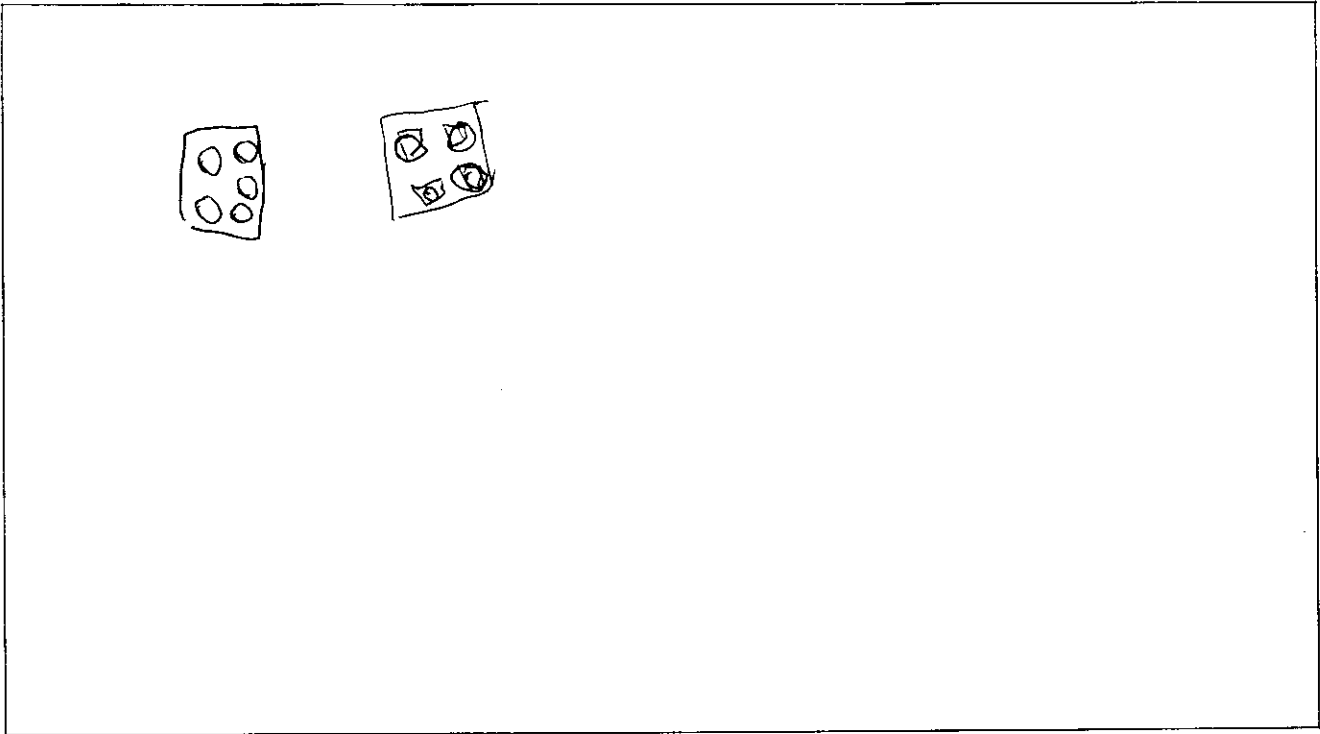
Ответ: широкая ошма, сковорода, доска, нож, каси ножов. Яичница, шпатель, вилочки

+ 11.4 Опишите технологию приготовления разных канапе (не более 3-х) (до 6 баллов, по 2 балла за каждое канапе). Нарисуйте их.

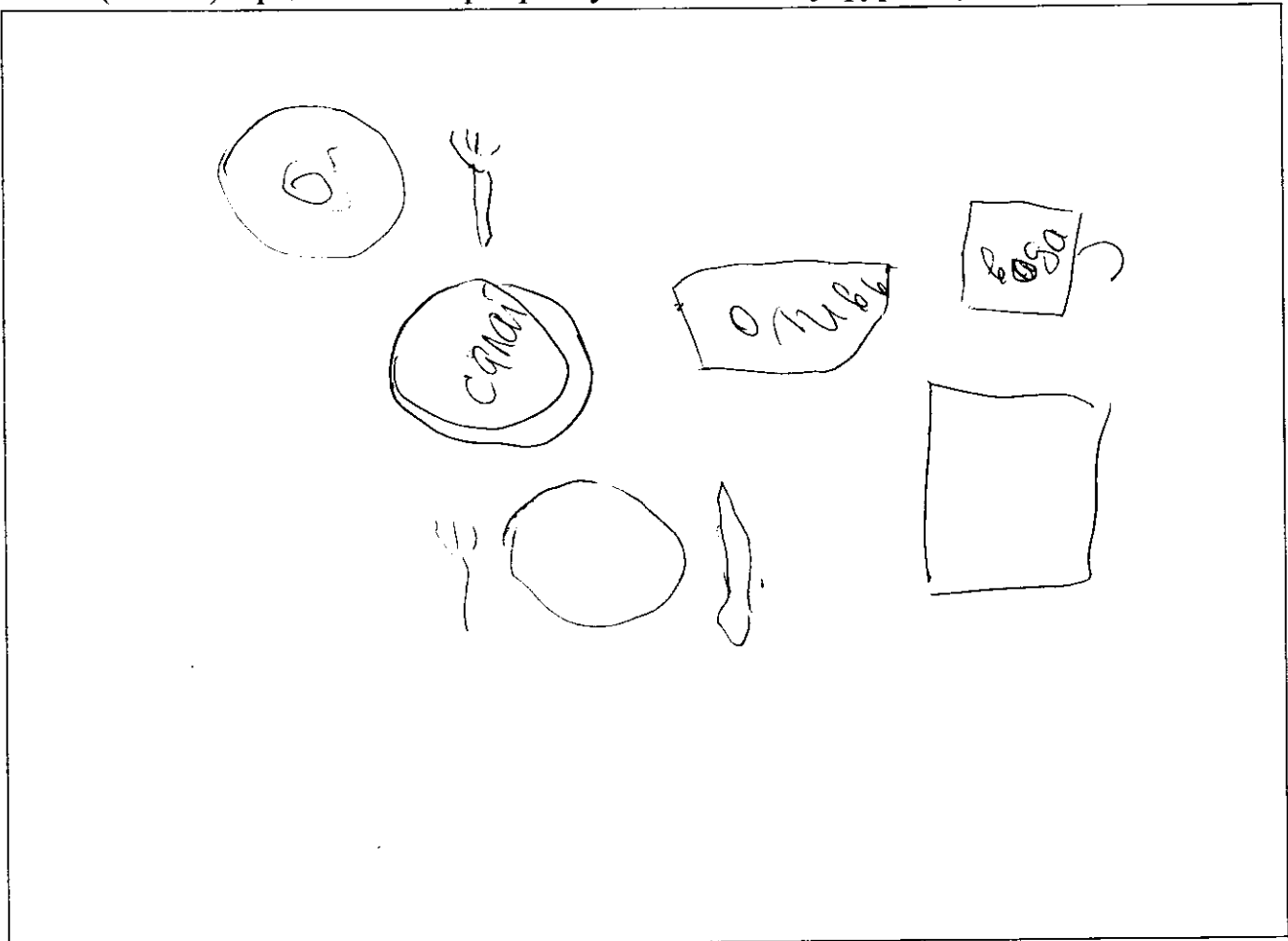
+ Ответ: 1) Намазать на хлеб масло, сверху положить сыр и нарезать на мелкие части

2) На хлеб положить масло, затем кусок яйца, огурец. закрепить на вилочке.

+ 3) На хлеб положить нашинет из рыбы, закрепить вилочкой.



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



12. (9 баллов) Творческое задание по технологии обработки текстильных материалов.

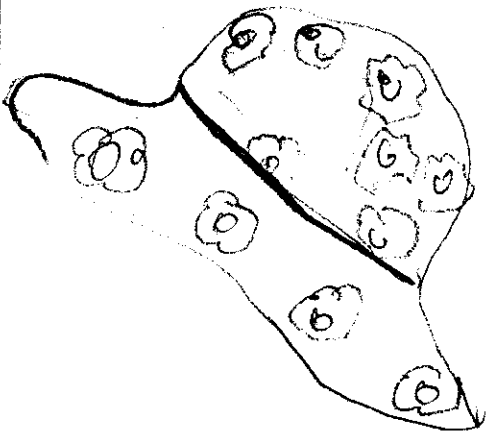


Заполните таблицу.

Предложите три модели головных уборов.

12.1 Сделайте описание моделей головных уборов по эскизам

12.2 Предложите варианты декоративной отделки головных уборов.

12.3 Предложите ткани (или волокнистый состав) для этих моделей головных уборов.

Эскиз			
Назначение	вечернее	для выхода на улицу в парке	для выхода в холодную погоду
Описание модели	шляпа с широкой лентой	кепка с козырьком	для шапочки шерстяная

Цвет	яркий	белесый	черный
Ткань, материал	хлопок	ситец	ситец шерсть
Декоративная отделка	цветы	металлическая кнопка	аппликация

Максимальный балл за все выполненные задания – 35.

298

2020 10 9

Карта пооперационного контроля по выполнению практической работы № 1
Задание 1
Выполнение встречной складки

№ п/п	Критерии пооперационного контроля	Баллы	Баллы по факту
1	Соблюдение правил раскроя	1	1
2	Соответствие выкроенной детали заданным параметрам	3	3
3	Ровность строчки смётывания складки	3	3
4	Качество выполнения строчки стачивания	3	3
5	Качество разутюживания складки	6	6
6	Симметричность складки с изнаночной стороны	4	4
7	Проверка ширины отделочной строчки (7 мм)	5	5
8	Качество выполнения строчки в конце складки	5	5
9	Проверка наличия закрепок (5-7 мм)	3	3
10	Проверка окончательной отделки детали (обрезка ниток, удаление стежков временного назначения)	3	3
11	Проверка качества влажно-тепловой обработки	3	3
12	Соблюдение техники безопасной работы	1	1
	Всего	40	40

1.1.3. Критерии оценки творческих проектов на школьном этапе всероссийской олимпиады школьников по технологии

№	Хабирова Роксана Рустамовна	Тема проекта	Макс. балл	примечание
Оценка пояснительной записки проекта 10 баллов				
1	Общее оформление		1	1
2	Актуальность Обоснование проблемы и формулировка темы проекта		1	1
3	Сбор информации по теме проекта. Анализа прототипов		1	1
4	Анализ возможных идей. Выбор оптимальных идей.		1	1
5	Выбор технологии изготовления изделия		1	1
6	Разработка конструкторской документации, качество графики.		1	1
7	Описание изготовления изделия		1	1
8	Эстетическая оценка выбранного варианта		1	1
9	Экономическая и экологическая оценка готового изделия		1	1
10	Реклама изделия		1	1
Оценка изделия (до 25 баллов)				
1	Сложивальность конструкции		5	4
2	Качество изделия		5	5
3	Самостоятельность изделия		5	4
4	Практическая значимость		5	4
5	Эстетичность оформления		5	5
Оценка защиты проекта (до 15 баллов)				
1	Формулировка проблемы и цели проекта		1	1
2	Аргументы, приводимые обоснование выбранной идеи		2	2
3	Описание технологии изготовления изделия		2	2
4	Четкость и ясность изложения		2	2
5	Глубина знаний в области		2	2
6	Бремя изложения		2	2
7	Самостоятельность		2	2
8	Ответы на вопросы		2	2
Итого			50	47