

02.11.2024. 1078.

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

**Номинация «Культура дома, дизайн и технология» Теоретический тур
10–11 классы**

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 настоящее время эта технология постепенно осваивает сферу производства одежды, и в первую очередь – производство моделей для высокой моды. Не так давно голландский модельер Айрис Ван Херпен представила коллекцию “Напряжение”, все модели которой были созданы при помощи этой технологии. Коллекция была представлена на Неделе высокой моды в Париже».



Ответ: 3D принтер

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

Ответ: дешассе и автомобили

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

Ответ: шоколад, бетон, 3D нити

2. а) (1 балл) Вставьте в текст стихотворения Т. Шорыгиной название кулинарного термина, обозначающего съедобную часть растений.

«Летний дождик мягкой ланкой
 Гладит овощи на грядке.
 Лишь к капусте там не подходит,
 Как капуста зевает в сад.
 Листья белы и сочны,
 Завивает в кочаны.
 Просят лук и сельдерей
 – Напой нас поскорее!
 К струйкам яровых морковей
 И свёклы бурно в рост идёт!»

– Без воды я весь засох!
 Благодушный дождик тёплый
 Делит рылец морковь и свёкла,
 И дозревают томаты,
 И капуста даёт салата.
 Струйки сельдью журчат,
 И сверкает мокрый сад.
 Ожидает огород –
 Всё идёт бурно в рост идёт!»

К каким группам они относятся?

Название	Группа по классификации
капуста	капустные
лук	луковые
сельдерей	кренные
горох	бобовые
морковь	кормовые
свёкла	кормовые
томаты	томатные
морковь	листовые

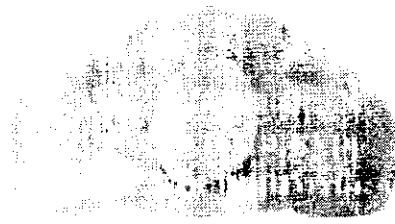
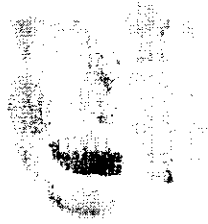
б) (1 балл) Чем полезны эти пищевые продукты?

Ответ: витаминами, мин. солями

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

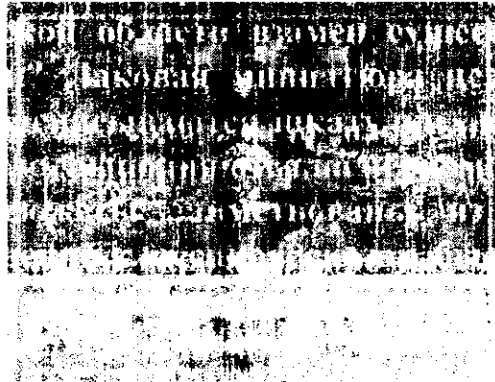
Ответ: салай, борщ, гороховый суп

3. (1 балл) Свежие абрикосы содержат по массе 90 % воды, а курага — 10 %. Сколько нужно свежих абрикосов без косточек для приготовления 2 кг кураги?



γ Ответ: $9 \times 2 = 18 \text{ кг}$

4. (1 балл) Как называется народный промысел, развившийся в советское время в Ивановской области взамен существовавшей там школы иконописной живописи? Лаковая миниатюра выполняется темперой на папье-маше. Обычно выполняется шкатулы, тарелы, брошки, панно и т. д. Работы, как правило, выполняются на чёрном фоне и расписываются золотом. Типичные сюжеты заимствованы из повседневной жизни, литературных произведений, классической музыки, бытия и песен.



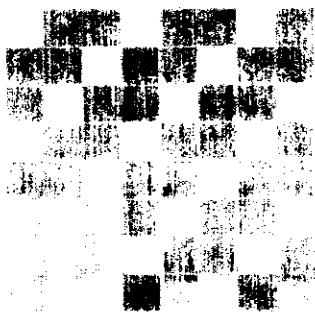
Ответ:

5. (1 балл) Расположите буквы в алфавитном порядке, расгадайте зашифрованное слово.

а а е к м ж
р а г и и м о

+ р Ответ: *оригами*

6. а) (1 балл) Как называется процесс, изображённый на рисунке, схема которого изображена на рисунке



Ответ: сакхарозное

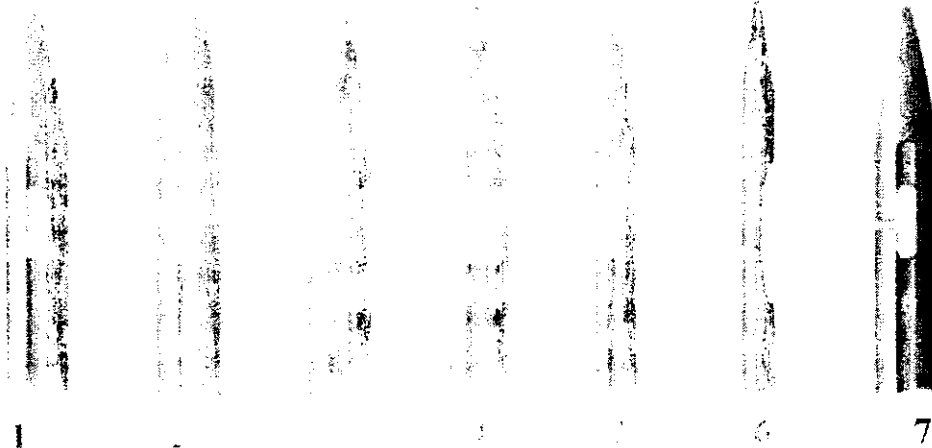
б) (1 балл) Приведите пример вещества, которое используется в качестве удобрения.

Ответ: _____

+ 7. (1 балл) Для приготовления напитка из помидоров на 1 литр воды требуется 12 г лимонной кислоты. Если лимонная кислота продаётся в пакетиках по 10 г. Какое наименьшее количество пакетиков нужно купить хозяйке для приготовления 2 литров напитка?

Ответ: сашиковое

+ 8. (1 балл) Какую машину используют для изготовления изделия из кожи?



Ответ: 6

9. (1 балл) Как называется механизм, структурная схема которого изображена на рисунке? Где он используется?

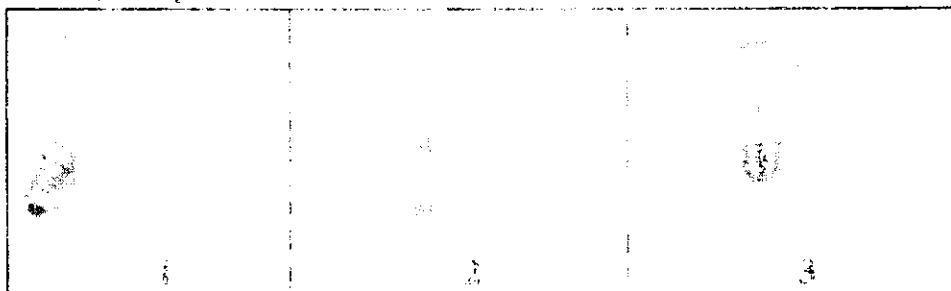


+ Ответ: в швейной машинке есть ременная передача

+ 10. (1 балл) Как можно визуально увеличить размер помещения?

Ответ: светлые обои, много зеркал

11. а) (1 балл) На упаковке какао в магазине должен быть такой знак?



Ответ: 2

б) (0,5 балла) Что он обозначает?

(0,5 балла) Как называется этот знак?

+ Ответ: энергосберегающая лампа в которой содержится ртуть - яд.

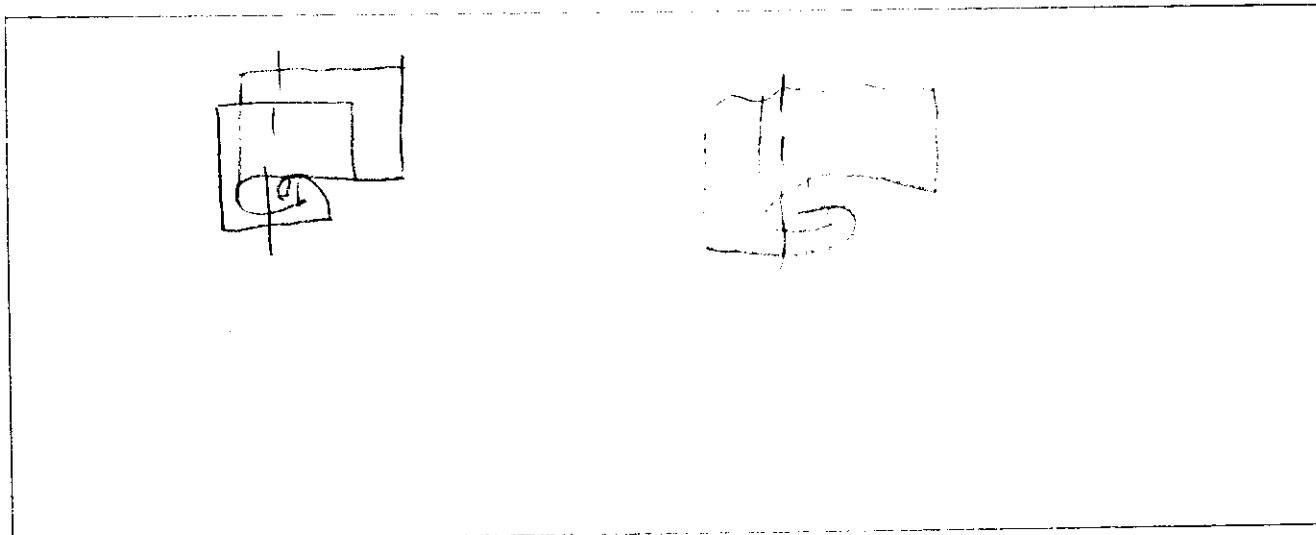
в) (1 балл) Почему?

Ответ:

12. (1 балл) Предложите примеры применения запошивочного шва.

Выполните его графическое и условное обозначение.

Ответ: *набейка*



13. (7 баллов) Творческое задание по кулинарии.

13.1 (1 балл) Составьте меню полдника, включающее выпечку.

Ответ: *кофе, шницель*

13.2 (1 балл) Перечислите продукты, которые Вам потребуются для приготовления этого полдника.

Ответ: *молоко, сахар, мука, яйца, разрыхлитель, начинка, фрукты для кофе*

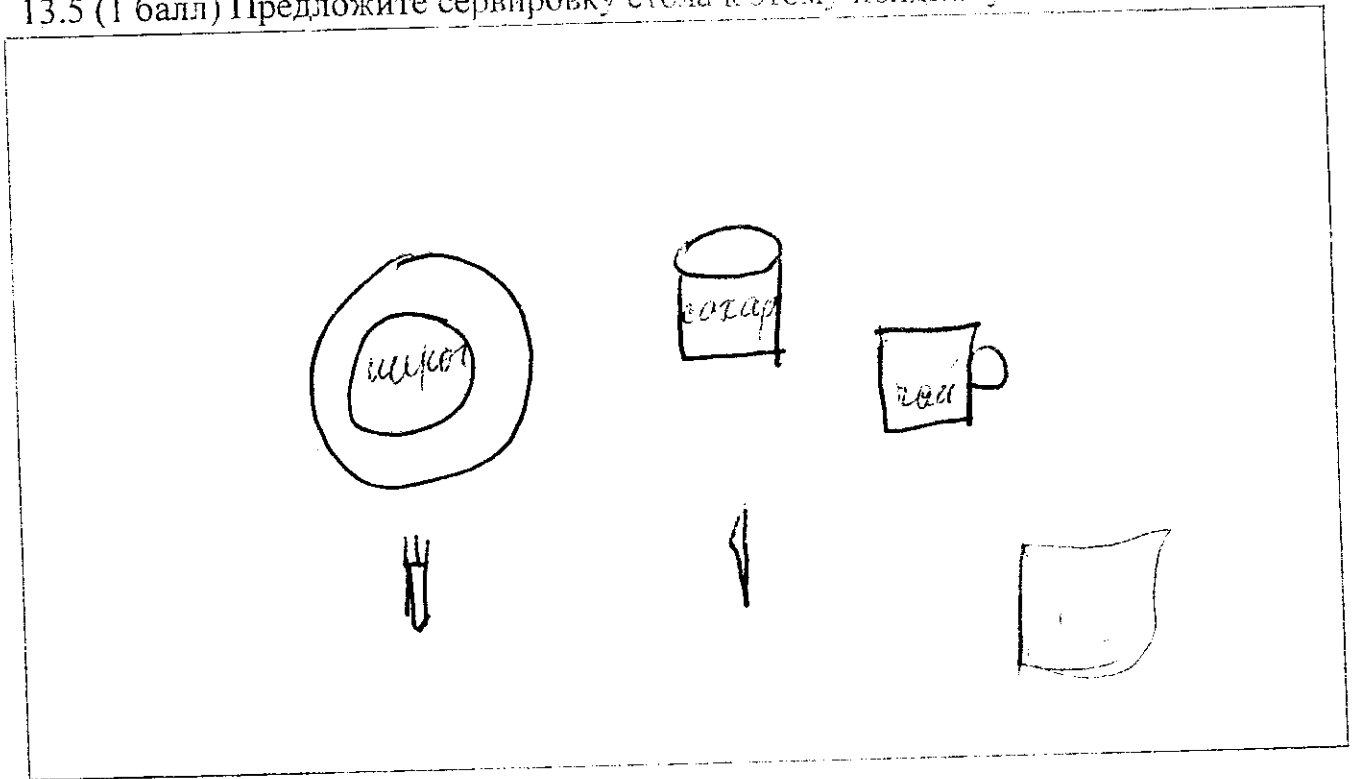
13.3 (1 балл) Перечислите оборудование, которое Вам требуется.

Ответ: и фронтон, сахарница, лопатка, духовка

13.4 (3 балла) Опишите технологию приготовления выпечки.

Ответ: Смешиваем сахар, масло, разрыхлитель, соль, муку, яйца, добавляем сметану и яйца в взбитую смесь. Запекаем в духовке на противне

13.5 (1 балл) Предложите сервировку стола к этому полднику.



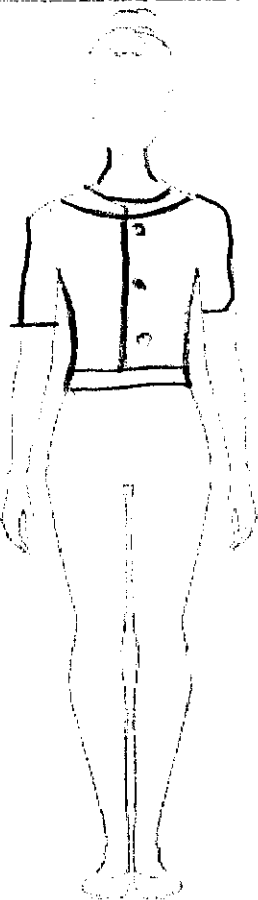
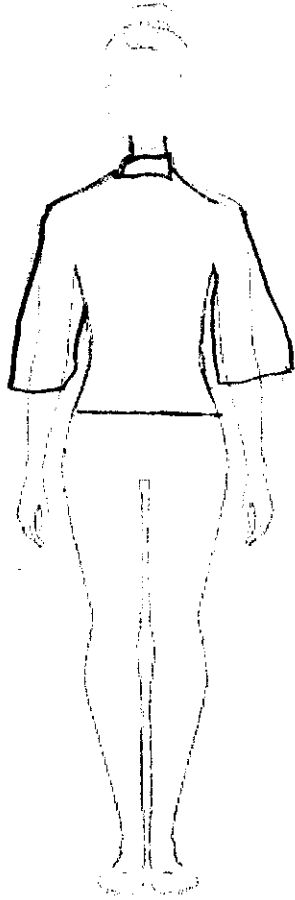
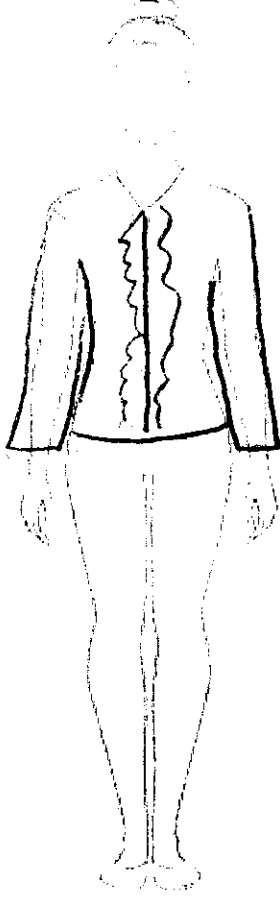
14. (9 баллов) Творческое задание по технологии обработки текстильных материалов.

Заполните таблицу. Предложите три модели блуз.

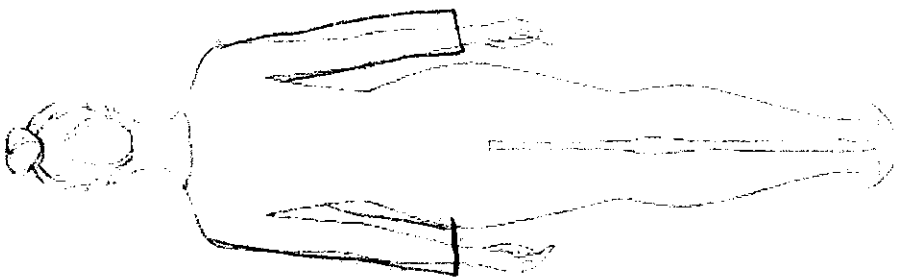
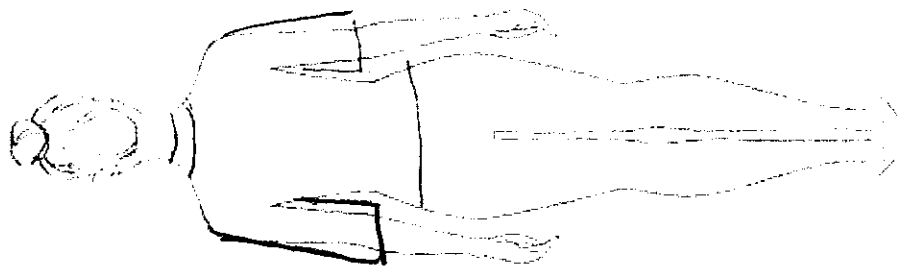
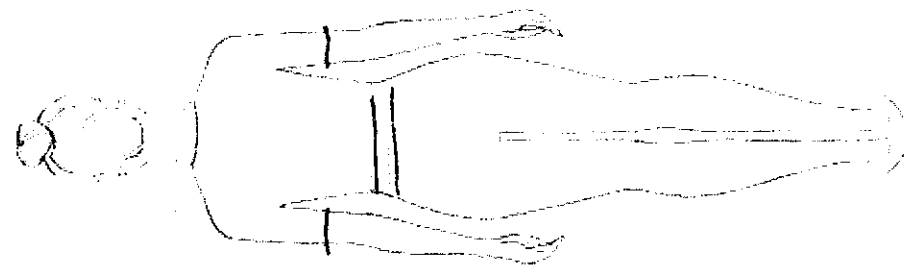
14.1 Сделайте описание моделей блуз по эскизам.

14.2 Предложите варианты декоративной отделки блуз.

14.3 Предложите ткани (или волокнистый состав) для этих моделей блуз.

Эскиз (вид спереди)			
------------------------	--	--	--

Эскиз (вид сзади)



Назначение			
Описание модели			
Цвет			
Ткань, материал			
Декоративная отделка			

Максимальный балл за все выполненные задания – 35.

258

Карта пооперационного контроля по выполнению практической работы № 2

Задание 2

Изготовление текстильного сувенира

№ п/п	Критерии пооперационного контроля	Баллы	Баллы по факту
1	Соблюдение правил раскроя	2	2
2	Соответствие выкроенных деталей заданным параметрам	5	2
	Качество выполнения накидки	5	5
3	Качество оформления лица	5	5
	Качество соединения деталей	4	4
4	Цветовая гамма изделия	4	4
5	Оригинальное использование декоративных элементов	5	5
6	Качество отделочной строчки крыльев	5	5
7	Качество влажно-тепловой обработки	3	3
8	Соблюдение техники безопасной работы	2	2
	Всего	40	38

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

№	Купшинова Дарина Арсеновна	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	Оригинальность конструкции		5	4
2	Качество изделия		5	4
3	Соответствие изделия		5	5
4	Практическая значимость		5	4
5	Эстетичность оформления		5	4
Оценка защиты проекта (до 15 баллов)				
1	Формулировка проблемы и темы проекта		1	1
2	Анализ прототипов и обоснование выбранной идеи		2	2
3	Описание технологии изготовления изделия		2	2
4	Четкость и ясность изложения		2	1
5	Глубина знаний и эрудиция		2	1
6	Время изложения		2	2
7	Самооценка		2	2
8	Ответы на вопросы		2	2
Итого			50	44