



**ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ  
ПО ТЕХНОЛОГИИ  
НОМИНАЦИЯ «КУЛЬТУРА ДОМА И ДЕКОРАТИВНО-  
ПРИКЛАДНОЕ ТВОРЧЕСТВО»  
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ЭТАП. 10–11 КЛАССЫ**

**Задания, ответы и критерии оценивания**

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

Работа включает четырнадцать заданий.

За каждое из верно выполненных заданий 1–11 начисляется один балл.

За каждое творческое задание (12 и 13) можно получить до 12 баллов.

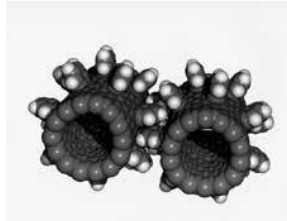
За эссе о проекте (задание 14) можно получить до 25 баллов.

Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

Максимально возможное количество баллов – 60.

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

**1. (1 балл) Вставьте в текст название технологии.**



«\_\_\_\_\_ — область фундаментальной и прикладной науки и техники, имеющая дело с совокупностью теоретического обоснования, практических методов исследования, анализа и синтеза, а также методов производства и применения продуктов с заданной атомной структурой путём контролируемого манипулирования отдельными атомами и молекулами».

**Приведите пример материала или изделия, полученного с применением этой технологии.**

**Ответ.** Нанотехнология. Например: ткань с нанопокрывом, обеспечивающая влаго- и грязеотталкивание, лейкопластырь с наночастицами серебра.

**2. (1 балл) Отгадайте загадку.**

«Голова – на ножке,

Зелены одёжки.

Сколько их – не сосчитать!

Может – десять, может – пять!

Нарастают густо!

Что это?»

**Назовите 3 блюда, для приготовления которых используется этот овощ.**

**Ответ.** Капуста. Например: щи, витаминный салат, пироги с капустой.

**3. (1 балл) Свежие абрикосы содержат по массе 90 % воды, а курага – 10 %. Сколько получится кураги из 18 кг свежих абрикосов без косточек?**



**Решение.** При сушке абрикосов испаряется вода, а масса сухого вещества не изменяется. Она составляет 10 % от 18 кг, или 1,8 кг. В кураге те же 1,8 кг составляют 90 %. Значит, масса кураги равна  $1,8 : 0,9 = 2$  кг.

**Ответ:** 2 кг.

**4. (1 балл) На упаковке некоторых товаров встречается такой знак:**



**Что он обозначает? Приведите пример изделия, на упаковке которого должен присутствовать этот знак.**

**Ответ:** Не выбрасывать, необходимо сдать в спецпункт утилизации. Например: люминесцентная лампа, батарейка.

**5. (1 балл) Как можно визуально увеличить размер помещения.**

**Ответ:** светлые и однотонные обои в значительной степени визуально расширяют пространство комнаты, можно использовать зеркала.

**6. (1 балл) Для приготовления вишневого варенья на 1 кг ягод нужно 1,5 кг сахара. Сколько и каких упаковок сахара нужно купить для приготовления варенья из 12 кг вишни, чтобы стоимость варенья была минимальной? Ответ обоснуйте.**

**Ягоды собрали на своём дачном участке. Информация о ценах на различные упаковки сахара приведена в таблице.**

Наименование товара	Масса нетто	Цена упаковки
Сахар-песок марки Р	1 кг	44 руб. 30 коп.
Сахар-песок марки Р	5 кг	171 руб.
Сахар-песок марки Ч	900 г	62 руб. 40 коп.
Сахар-рафинад быстрорастворимый марки Ч	1 кг	74 руб. 10 коп.
Сахар-рафинад быстрорастворимый марки Р	1 кг	51 руб.

**Решение:** нужно  $12 : 1,5 = 8$  кг сахара, нужно купить 17 кг сахара.

Всероссийская олимпиада школьников по технологии.  
Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество».  
Муниципальный этап. 10–11 классы

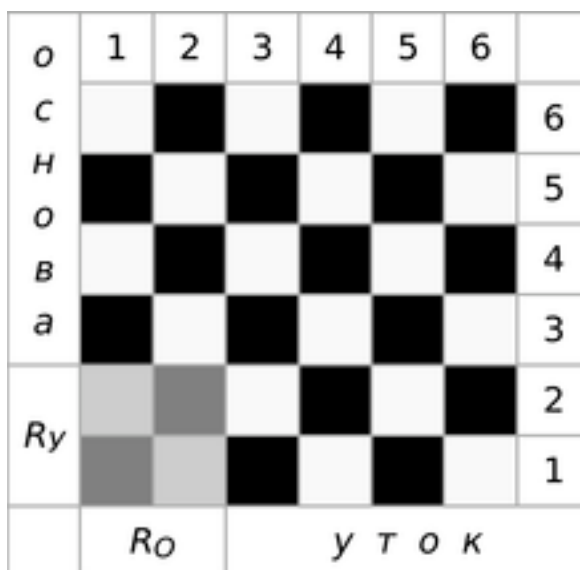
№	Наименование товара	Масса нетто (кг)	Цена упаковки (руб.)	Цена 1 кг (руб.)	Кол-во упаковок	Стоимость сахара (руб.)
1	Сахар-песок марки Р	1	44,3	44,3	17	753,1
2	Сахар-песок марки Р	5	171	34,2	4	684
3	Сахар-песок марки Ч	0,9	62,4	69,33		
4	Сахар-рафинад быстрорастворимый марки Ч	1	74,1	74,1		
5	Сахар-рафинад быстрорастворимый марки Р	1	51	51		
3 упаковки сахара песка марки Р по 5 кг и 2 упаковки по 1 кг						601,6

Очевидно, что нужно покупать сахарный песок марки Р, так как он дешевле.

**Ответ:** 3 упаковки сахара-песка марки Р по 5 кг и 2 упаковки по 1 кг.

**7. (1 балл) Какое ткацкое переплетение применяется для производства ситца, бязи и батиста? Нарисуйте схему этого переплетения.**

Ответ: полотняное переплетение.



**8. (1 балл) Установите соответствие между рисунками, изображающими старинные приборы и современные устройства, удовлетворяющие ту же потребность. Для чего служат эти устройства? Назовите новые возможности современной техники. Появление какой технологии сделало возможным использование современных приборов?**

**Старина**



**1**



**2**



**3**

**Современность**



**А**



**Б**



**В**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	Б	В	А
<b>Функции</b>	Приготовление горячей пищи	Утюжение	Стирка
<b>Новые возможности</b>	Утрачена функция отопления, новое – гриль, авторозжиг, газконтроль и т. д.	Отпаривание, увлажнение, придание изделию товарного вида	Замачивание, полоскание, кипячение
<b>Технология</b>	Производство и передача электроэнергии		

Принимать, если правильно названы общие функции старинных и современных устройств.

9. (1 балл) Выберите из моделей юбок, изображённых на рисунках, те которые не подойдут девушке с полными ногами и бёдрами.



1



2



3



4



5

Ответ. 25.

10. (1 балл) Как называется профессия специалиста, сочетающего функции дизайнера и программиста, в сферу деятельности которого входит администрирование, поддержка и обновление сайтов?

Ответ. Вебмастер.

11. (1 балл) Установите соответствие между женскими национальными костюмами и странами их происхождения:

Национальный костюм				
	1	2	3	4
Страна	А Россия	Б Казахстан	В Франция	Г Вьетнам

Ответ. 1В, 2Г, 3Б, 4А.

12. (12 баллов) Творческое задание по кулинарии.

Потребность: приготовить холодные закуски для фуршета.

12.1 (1,5 балла) Предложите пять различных холодных закусок, обязательно включите канапе трёх видов.

Ответ. Например:

- 1) рулетики из баклажанов с начинкой из адыгейского сыра;
- 2) тарталетки с крабовым салатом;
- 3) канапе с сельдью, яйцом и огурцом;
- 4) канапе с ветчиной, сыром и помидором;
- 5) канапе с сёмгой и листовым салатом.

**12.2 (1,5 балла)** Перечислите продукты, которые Вам потребуются для приготовления канапе, продукты для украшения при подаче к столу в этом пункте не включают.

**Ответ.** Например:

канапе с сельдью, яйцом и огурцом: бородинский хлеб, сливочное масло, огурец, филе сельди слабосоленое; варёное яйцо;

канапе с ветчиной, сыром и помидором: хлеб белый, лучше багет, сливочное масло, ветчина, помидор, сыр;

канапе с сёмгой и листовым салатом: хлеб белый, лучше багет, сливочное масло, сёмга слабосоленая, салат листовой.

**12.3 (1,5 балла)** Перечислите остальные продукты, которые Вам потребуются, включая продукты для украшения при подаче к столу.

**Ответ.** Например:

баклажаны, растительное масло, адыгейский сыр, чеснок, кинза, яйца, майонез, зёрна граната, тарталетки, крабовое мясо, рис, консервированная кукуруза, лук репчатый, яйца, огурцы, зелёный горошек, майонез, зелень.

**12.4 (1,5 балла)** Перечислите инструменты, оборудование и посуду, которые Вам потребуются.

**Ответ.** Например, миски, сковорода, доски разделочные, ножи, кастрюли, дуршлаг, лопатки, вилочки для канапе, плита или варочная панель.

**12.5 (2 балла)** Опишите технологию приготовления канапе (одного вида).

**Ответ.** Например:

- 1) намазать кусок бородинского хлеба сливочным маслом и разрезать его на 4 части;
- 2) нарезать огурец кружочками;
- 3) нарезать крутое яйцо кружочками;
- 4) почистить сельдь, нарезать порционными кусочками, можно использовать консервы;
- 5) собрать канапе, положив на хлеб с маслом яйцо, кусок сельди и огурец, закрепить вилочкой или зубочисткой.

Засчитывать, если перечислены основные технологические операции.

Всероссийская олимпиада школьников по технологии.  
Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество».  
Муниципальный этап. 10–11 классы

**12.6 (2 балла)** Рассчитайте примерную калорийность 1 канапе, используя таблицу.

Название продукта	Ккал, на 100 г		Название продукта	Ккал на 100 г
Базилик	27		Масло сливочное	898
Дайкон	21		Свёкла отварная	48
Капуста белокочанная	28		Сельдерей (зелень)	13
Капуста квашеная	23		Спаржа	21
Капуста краснокочанная	26		Укроп	40
Капуста пекинская	16		Чеснок	49
Картофель отварной	75		Горошек зелёный	40
Кресс-салат	11		Кукуруза сладкая	100
Лук зелёный	20		Яблоки	47
Лук репчатый	41		Масло оливковое	898
Морковь	35		Масло подсолнечное	899
Морковь отварная	33		Майонез	500
Огурцы	14		Майонез лёгкий	200
Огурцы солёные	13		Яйцо куриное отварное	157
Перец сладкий	26		Яйцо перепелиное	168
Петрушка (зелень)	49		Сметана 10 %	119
Помидоры	24		Сметана 20 %	206
Помидоры солёные	10-11		Сметана 30 %	293
Редис	20		Сухари из пшеничной муки	331
Редька зелёная	32		Фасоль обыкновенная красная, все виды	333
Редька чёрная	36		Горошек зелёный	55
Руккола	25		Брынза из коровьего молока	262
Салат листовой	16		Сыр моцарелла из цельного молока	300
Багет пшеничный	262		Анчоус	135
Багет ржаной	244		Горбуша	142
Батон нарезной	264		Крабовые палочки	73
Батон пшеничный с отрубями	273		Креветки очищенные	60
Хлеб бородинский	208		Лосось	200
Хлеб дарницкий	206		Мидии	50
Хлеб мультизлаковый	225		Мойва	157

Всероссийская олимпиада школьников по технологии.  
Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество».

Муниципальный этап. 10–11 классы

Хлеб ржаной	165		Морская капуста	49
Хлеб с отрубями	227		Палтус	102
Хлеб тостовый	285		Сайра	182
Хлебцы вафельные	345		Сардина	169
Хлебцы ржаные	310		Сельдь	248
Ветчина	270		Сёмга	140
Колбаса варёная докторская	257		Скумбрия	191
Колбаса варёно-копчёная сервелат	425		Тунец	95
Сыр адыгейский	240		Форель	97
Сыр гауда	356		Сыр пармезан	392
Сыр голландский	352		Сыр российский	366

**Решение.**

Считаем, что масса  $\frac{1}{4}$  куса бородинского хлеба – 10 г,

кружочка огурца – 10 г,

куса филе сельди – 30 г,

кружочка варёного яйца – 10 г,

Сливочного масла нужно 5 г,

Тогда калорийность одного канапе:

$$(0,1 \cdot 208 + 0,1 \cdot 14 + 0,3 \cdot 248 + 0,1 \cdot 157 + 0,05 \cdot 898) = 157,2 \text{ ккал}$$

**Ответ:**  $\approx 157$  ккал.

**12.7 (2 балла)** Предложите вариант украшения канапе при подаче к столу. Сделайте рисунок и напишите, что Вы используете для украшения.



**13. (12 баллов) Творческое задание по технологии обработки текстильных материалов.**

Предложите три модели платьев разного назначения.

13.1 Сделайте описание моделей платьев по эскизам.

13.2 Предложите варианты декоративной отделки платьев.

13.3 Предложите ткани (или волокнистый состав) для этих моделей платьев.

13.4 Предложите технологию изготовления одной из предложенных моделей (основные операции) при индивидуальном пошиве.

**Ответ. Например**

Эскиз/фото модели. Вид спереди			
Эскиз/фото модели. Вид сзади			
Назначение	Для праздников	Для работы или учёбы	Для работы или учёбы
Описание модели	Коктейльное платье прилегающего силуэта с асимметричным вырезом без рукавов, одного плеча, с декоративной вставкой спереди, параллельной	Платье миди прямого силуэта с длинным рукавом с манжетой, рубашечного покроя, застёжка – на пуговицы по всей длине переда изделия. Линия низа изделия – фигурная. Спинка с кокеткой,	Платье полуприлегающего силуэта с втачным длинным расширенным к низу рукавом, собранным манжетой, горловина – лодочка, застёжка – молния в шве по линии середины

Всероссийская олимпиада школьников по технологии.  
Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество».

Муниципальный этап. 10–11 классы

	линии горловины. Кокетка правой половины лифа, верхняя часть спинки и декоративная вставка переда из кружева, шифона или фатина. Длина – мини (выше колена)	мягкими складками. На левой полочке – карман	спины
Цвет	Белый	Голубой, воротник и манжеты – белые	Набивная ткань с рисунком
Ткань, материал	Основная ткань – с эластаном Кокетка правой половины переда, верхняя часть спинки и декоративная вставка из кружева, шифона или фатина	Хлопок	Шелк, вискоза, тонкая шерсть
Декоративная отделка	Кокетка правой половины переда, верхняя часть спинки и декоративная вставка из кружева, шифона или фатина, вышиты стразами и паетками	Пуговицы, воротник и манжеты белого цвета	Нет, возможна декоративная строчка, аксессуары

Технология изготовления:

- 1) подготовка выкройки;
- 2) подготовка ткани к раскрою;
- 3) раскладка выкройки на ткани;
- 4) раскрой платья и подготовка деталей кроя;
- 5) подготовка платья к примерке;
- 6) проведение примерки;
- 7) пошив платья;
- 8) окончательная отделка, ВТО.

### **Критерии оценивания**

Предложенные модели соответствуют назначению, предложенному участником (1 балл).

Сделано описание моделей по эскизам (до 3 баллов).

Предложенные цветовые решения гармоничны и соответствуют назначению, предложенному участником (1 балл).

Предложены варианты декоративной отделки платьев (до 2 баллов).

Предложены ткани или материал для этих моделей платьев (до 2 баллов).

За разнообразие и оригинальность предложенных моделей даётся 1 балл.

Технологическая последовательность приведена без ошибок – 2 балла, с незначительными ошибками – 1 балл, с грубыми ошибками или не приведена совсем – 0 баллов. Засчитывать, если технологическая последовательность логически верна.

**14. (25 баллов) Напишите небольшое эссе (попытайтесь уместить его на одной-двух страницах) о том, какой проект Вами начат в 2018–2019 учебном году.**

**В своём тексте постарайтесь указать следующее.**

1. Сформулируйте название проекта.
2. Каково назначение изделия, в том числе, для удовлетворения какой потребности человека оно создаётся? Сформулируйте цели и задачи Вашего проекта, обозначьте проблему.
3. Как много деталей (элементов, узлов) входит в его конструкцию (оценочно)?
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. Выполните иллюстрации, которые Вы считаете необходимыми (рисунок изделия, эскизы чертежей и т. д.).
7. Пользовались ли Вы какими-либо информационными источниками и где Вы их брали?
8. Оцените степень завершенности проекта (в процентах).

Всероссийская олимпиада школьников по технологии.  
Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество».

Муниципальный этап. 10–11 классы

**Критерии оценки эссе о проекте**

№	Предмет оценивания	Критерии оценки	Макс. балл	Градации
1	Название проекта	Формулировка темы; название должно быть достаточно лаконично и понятно сформулировано в виде законченного словосочетания или фразы. 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 фразы. Присутствует логическая связь с содержанием проекта, со всем спектром исследования по проблеме.</p> <p>1 балл – название нечётко сформулировано; недостаточная логическая связь с содержанием проекта, со всем спектром исследования по проблеме.</p> <p>0 баллов – нет названия проекта</p>
2	Назначение изделия, в том числе для удовлетворения какой потребности человека оно создаётся. Формулировка целей и задач проекта, обозначение проблемы	Чёткость осознания потребности человека, ради которой затеян проект. Актуальность идеи; обоснование проблемы; формулировка целей и задач проекта; сбор информации по проблеме; анализ прототипов; выбор оптимальной идеи	4	<p>4 балла – чёткость осознания потребности человека, ради которой затеян проект. Актуальность и новизна идеи; обоснование проблемы; чёткая формулировка целей и задач проекта.</p> <p>3 балла – недостаточная чёткость осознания потребности человека, ради которой выполняется проект. Актуальность и новизна идеи; недостаточное обоснование проблемы; формулировка целей и задач проекта не очень чёткие, но без внутренних противоречий.</p> <p>2 балла – недостаточная чёткость осознания потребности человека, ради которой выполняется проект. Идея не актуальна и не нова; недостаточное обоснование проблемы; формулировка целей и задач проекта нечёткие.</p> <p>1 балл – недостаточная чёткость осознания потребности человека, ради которой выполняется проект. Идея не актуальна и не нова; нет обоснования проблемы; формулировка целей и задач проекта нечёткие, не соответствуют заявленному проекту.</p> <p>0 баллов – не указано ни назначение изделия, ни потребность, которую оно удовлетворяет. Нет формулировки целей, задач и проблемы</p>

Всероссийская олимпиада школьников по технологии.  
Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество».

Муниципальный этап. 10–11 классы

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>	2	<p>2 балла – умение определить составные части изделия; грамотное описание изделия с учётом его конструктивных особенностей.</p> <p>1 балл – умение определить составные части изделия; описание изделия с учётом его конструктивных особенностей с ошибками (не очень грубыми).</p> <p>0 баллов – неумение определить составные части изделия; описание изделия и его деталей с грубыми ошибками</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 – грамотное описание технологии изготовления проектного изделия, перечислены основные операции в правильной последовательности. Перечислены оборудование и приспособления (кратко), необходимые для реализации проекта.</p> <p>4 балла – технология изготовления проектного изделия описана с незначительными ошибками, перечислены основные операции с незначительными ошибками в последовательности. Перечислены оборудование и приспособления, необходимые для реализации проекта.</p> <p>3 балла – технология изготовления проектного изделия описана с незначительными ошибками, перечислены основные операции с незначительными ошибками в последовательности. Оборудование и приспособления, необходимые для реализации проекта, перечислены не полностью.</p> <p>2 балла – технология изготовления проектного изделия описана с ошибками, перечислены не все основные операции. Оборудование и приспособления, необходимые для реализации проекта, перечислены не полностью.</p> <p>1 балл – технология изготовления</p>

Всероссийская олимпиада школьников по технологии.  
Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество».

Муниципальный этап. 10–11 классы

				<p>проектного изделия 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	<p>Материалы, необходимые для создания проекта. Обоснование</p>	<p>Умение подбирать материалы с учётом функциональности, доступности, экономичности и т. д.</p>	4	<p>4 балла – уместный подбор материалов и элементов отделки с грамотным обоснованием по эстетичности, доступности и экономичности.</p> <p>3 балла – уместный подбор материалов и элементов 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	<p>Иллюстрации (рисунок изделия, эскизы чертежей и т. д.)</p>	<p>Умение пользоваться изобразительными инструментами для пояснения своего замысла</p>	4	<p>4 балла – эскиз проектируемого изделия выполнен аккуратно, грамотно (крупно, понятно, с соблюдением масштаба, с наличием сносок), с правильным решением композиции всех составляющих элементов.</p> <p>3 балла – эскиз проектируемого изделия выполнен не очень аккуратно, с незначительными ошибками, но с правильным решением композиции всех составляющих элементов.</p> <p>2 балла – эскиз проектируемого изделия выполнен неаккуратно, с ошибками, но с правильным</p>

Всероссийская олимпиада школьников по технологии.  
Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество».

Муниципальный этап. 10–11 классы

				<p>решением композиции некоторых составляющих элементов.</p> <p>1 балл – эскиз проектируемого изделия выполнен неаккуратно, с грубыми ошибками.</p> <p>0 баллов – отсутствие эскиза/иллюстраций</p>
7	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 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 источников.</p> <p>1 балл – источники названы нечётко.</p> <p>0 баллов – источники не указаны</p>
8	Оценка степени завершенности проекта (в процентах)	Умение оценить объём работ как уже выполненных, так и предстоящих	1	<p>1 балл – есть оценка;</p> <p>0 баллов – нет оценки</p>
		<b>Итого:</b>	25	