

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ
ПО ТЕХНОЛОГИИ 2015–2016 уч. г.
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ЭТАП

номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество»
10–11 классы

На выполнение заданий теоретического тура олимпиады по технологии отводится 1,5 часа (90 минут). Верстка 22.11

Работа включает тринадцать заданий.

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

За каждое творческое задание (11 и 12) можно получить до 10 баллов.

За эссе о проекте (задание 13) можно получить до 25 баллов.

Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

Максимально возможное количество баллов – 55.

1. (1 балл) Вставьте пропущенное слово в высказывание Гиппократ (около 460 года до н. э., остров Кос), знаменитого древнегреческого целителя и врача:

«Наши _____ вещества должны быть лечебным средством, а наши лечебные средства должны быть _____ веществами».

Приведите примеры продуктов (1–2), обладающих лечебными свойствами, укажите, какие это свойства.

Ответ: пищевые, пищевыми.

Например: клюква – природный антибиотик; редька с мёдом обладает отхаркивающими свойствами.

Принимать ответ «питательные».

2. (1 балл) Ответ: б.

3. (1 балл) Ответ: б. Галогеновая лампа потребляет мало энергии и не требует специальных условий для утилизации, так как не содержит ртути.

4. Ответ:

1	2	3	4
Б	В	Г	А

5. (1 балл) Объясните смысл явления, описанного в стихотворении Ф.И. Тютчева «Успокоение»:

«Гроза прошла – ещё курясь, лежал
Высокий дуб, перунами сраженный,
И сизый дым с ветвей его бежал
По зелени, грозой освежённой...»

Правильно ли делают люди, прячась от сильного дождя и грозы под деревьями? Ответ обоснуйте.

Ответ: в стихотворении описан случай попадания электрического разряда молнии в дерево, от которого дерево сгорело. Молния, попадая в дерево, проходит через ствол в землю, при этом дерево сильно нагревается и может загореться, а соки могут разорвать ствол. Прятаться под деревьями в сильную грозу небезопасно, так как человек может быть придавлен упавшим деревом или пострадать от огня.

6. (1 балл) Ответ: дублирование деталей осуществляется путём влажно-тепловой обработки (в данном варианте эту операцию осуществляет пресс), для улучшения внешнего вида пальто или жакета, придания им формоустойчивости, сохранения изделия в процессе эксплуатации.

Ответ: утюг, гладильная доска.

7. Ответ:	Старина	1	2	3	4
(1 балл)	Современность	Б	В	Г	А
	Функция	Приготовление горячей пищи	ВТО	Стирка	Связь, общение
	Новые возможности	Запекание, гриль, утрачена функция отопления	Отпаривание	Полоскание, отжим, кипячение	Фото, переписка, игры

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

8. (1 балл) Ответ: а.

9. (1 балл) Ответ:

- 1) дымковская игрушка;
- 2) федоскинская миниатюра;
- 3) конаковский фаянс;
- 4) ростовская финифть;
- 5) палехская миниатюра.

Засчитывать, если дано не менее 3 правильных ответов.

10.	1	2	3
Ответ:	Б	В	А
(1 балл)	Ш	І	ІІ

Засчитывать, если дано не менее 2 правильных ответов.

Всего за задания 1–10 – 10 баллов

11. (Всего 10 баллов) Творческое задание. Потребность: Накормить ужином семью из 4 человек (двое взрослых и двое детей).

11.1 (2 балла) Составьте меню ужина на семью из 4 человек.

Например:

- 1) салат из свежих овощей;
- 2) жареное рыбное филе с отварным картофелем и зелёным горошком;
- 3) клюквенный морс;
- 4) шарлотка.

Проверить соответствие принципам здорового питания.

11.2 (2 балла) Перечислите продукты, которые Вам потребуются для приготовления ужина.

Например:

- | | |
|--------------------|------------------------|
| 1) помидоры | 11) рыбное филе |
| 2) огурцы | 12) картофель |
| 3) сладкий перец | 13) зелёный горошек |
| 4) лук репчатый | 14) клюква |
| 5) чеснок | 15) сахар |
| 6) зелень | 16) яблоки |
| 7) оливковое масло | 17) мука |
| 8) соль | 18) яйца |
| 9) перец | 19) маргарин |
| 10) хлеб | 20) растительное масло |

Проверить соответствие перечня продуктов заявленному меню.

11.3 (2 балла) Перечислите инструменты и оборудование, которые Вам потребуются для приготовления ужина.

Например:

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1) ножи; | 5) миксер; |
| 2) доска разделочная; | 6) форма для выпечки; |
| 3) кастрюли; | 7) газовая плита; |
| 4) сковороды; | 8) лопаточки. |

Засчитывать, если предложенные инструменты и оборудование обеспечивают возможность приготовления заявленного меню.

11.4 (2 балла) Опишите технологию приготовления основного блюда.

Например:

- 1) разрезать на порционные куски;
- 2) обвалить в муке с добавлением соли и специй;
- 3) выложить на раскалённую сковороду, смазанную растительным маслом;
- 4) обжарить до золотистой корочки на сильном огне;
- 5) перевернуть, накрыть крышкой, довести до готовности на маленьком огне.

Засчитывать, если перечислены основные технологические операции.

11.5 (2 балла) Предложите вариант сервировки стола к этому ужину.
Проверить знание основных правил этикета.

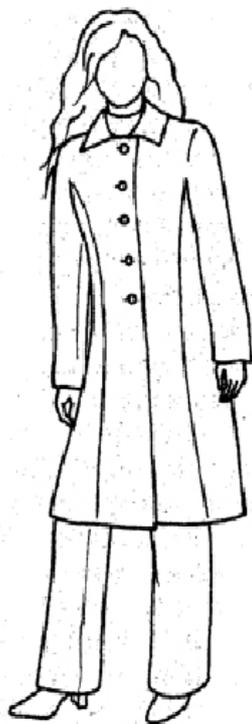
12 (Всего 10 баллов) Творческое задание. Даны детали кроя изделия.

12.1 (2 балла) Напишите названия деталей кроя. Укажите их количество.

Ответ:

- 1) средняя часть полочки цельнокроеная с подбортом – 2 детали;
- 2) боковая часть полочки – 2 детали;
- 3) средняя часть спинки – 1 деталь со сгибом;
- 4) боковая часть спинки – 2 детали;
- 5) воротник – 2 детали со сгибом;
- 6) верхняя часть рукава – 2 детали;
- 7) локтевая часть рукава – 2 детали.

12.2 (3 балла) Нарисуйте эскиз данной модели.



Принимать эскиз платья.

12.3 (2 балла) Опишите модель по предложенной форме.

Ответ:

- 1) молодёжное полупальто, пальто или платье;
- 2) полуприлегающего силуэта;
- 3) втачной двухшовный рукав со шлицей;
- 4) однобортная застёжка на пуговицы;
- 5) полочка и спинка с рельефами по всей длине изделия; с отложным воротником и декоративными пуговицами.

12.4 (2 балла) Перечислите свойства ткани, которые важны для данной модели. Предложите, из какой ткани можно сшить эту модель.

Ответ: ткань формоустойчивая, плотная, тёплая. Драп, кашемир.

Если в п. 12.3 дан ответ «платье», то ткань может быть «шерсть, габардин».

12.5 (1 балл) Перечислите инструменты и оборудование, необходимые для изготовления данных изделий.

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

13. Напишите небольшое эссе (попытайтесь уместить его на одной-двух страницах) о том, какой проект Вами начат в 2015–2016 учебном году.

Критерии оценки эссе о проекте

№	Вопрос	Критерии оценки	Макс. балл
1	Название проекта	Название должно иметь логическую связь с содержанием проекта, быть достаточно лаконично и понятно сформулировано в виде законченного словосочетания или фразы.	2
2	Назначение изделия, в том числе для удовлетворения какой потребности человека он создан	Чёткость осознания потребности человека, ради которой затеян проект. Задуманный проект по выполнению полностью способен удовлетворить указанную потребность.	4
3	Какова основная функция изделия?	Чёткость осознания функционального назначения проектируемого изделия, умение вычлнить и сформулировать его основную функцию.	4
4	Как много деталей (элементов, узлов) входит в его конструкцию (оценочно)?	Умение определить составные части изделия, те детали, без которых создать изделие невозможно. Соотнесения оценки автора проекта с содержанием всего проекта в целом (соответствует – 2 балла, отчасти – 1 балл, не соответствует – 0 баллов).	2
5	Какие материалы используются для его создания и почему?	Умение подбирать конструкционные материалы с учётом функциональности, доступности, экономичности и т. д.	4
6	Пользовались ли Вы какими-либо информационными источниками и где Вы их брали?	Умение указать информационные источники во всем диапазоне возможного – от общения с учителем или другими взрослыми людьми до книг и интернет-ресурсов.	4
7	Выполните иллюстрации, которые Вы считаете необходимыми (рисунок изделия, эскизы чертежей и т. д.)	Умение пользоваться изобразительными инструментами для пояснения своего замысла.	4
8	Оцените степень завершенности проекта (в процентах)	Есть оценка – 1 балл, нет – 0 баллов	1
Итого:			25