



**ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ
ПО ТЕХНОЛОГИИ. 2018–2019 уч. г.
НОМИНАЦИЯ «КУЛЬТУРА ДОМА И ДЕКОРАТИВНО-
ПРИКЛАДНОЕ ТВОРЧЕСТВО»
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ЭТАП. 7–8 КЛАССЫ**

Задания, ответы и критерии оценивания

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

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.

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

1. (1 балл) Вставьте в текст название современного оборудования, используемого в том числе и в лёгкой промышленности.

_____ оборудование используется при раскрое ткани, изготовлении заготовок для аппликаций, резе шевронов.

Это оборудование обладает следующими достоинствами:

- экономия времени оператора вышивального автомата (нет простоя);
- точное позиционирование, так как весь процесс программируется на компьютере и все контуры будущих шевронов или аппликаций идеально совпадают;
- ровный край без дополнительной обработки. Край шеврона «не сыпется», так как край ткани сплавляется.

Ответ. Лазерное.

2. (1 балл) Отгадайте загадку:

«Хоть не снег, но очень белый,
хоть не мёд, но очень вкусный.
Какой же продукт у коровы берут
и после этого людям дают?»

Назовите 3 блюда, для приготовления которых используется этот пищевой продукт.

Ответ. Молоко. Например: молочная каша, какао, молочный коктейль.

3. (1 балл) О какой «короне» идёт речь в отрывке из стихотворения Анны Игнатовой «Серебряный ...»?

«...Пальчик сноровисто бегал по ткани,
Думали – он никогда не устанет.
Пальчик с “короною” не расставался,
Честно трудился и не зазнавался...»

Для чего используется это приспособление?

Ответ. Напёрсток, используется для защиты пальца от укола иглой при выполнении ручных швейных операций и вышивке, для проталкивания иглы сквозь материал.

4. (1 балл) Расположите электролампы в порядке убывания потребляемой ими электроэнергии при одинаковой мощности.

1	люминесцентная лампа
2	лампа накаливания
3	светодиодная лампа

Ответ. 213.

5. (1 балл) Бутылка средства для мытья посуды стоит 80 рублей. Сколько средства для мытья посуды сможет купить пенсионер на 300 рублей в утренние часы, когда скидка составляет 10 %.

Решение.

Средство со скидкой стоит $80 \cdot 0,9 = 72$ рубля.

$300 : 72 \approx 4,2$ бутылки

Значит, можно будет купить 4 бутылки средства для мытья посуды.

Ответ. 4.

6. (1 балл) Сколько порций картофельного пюре можно приготовить из 3 кг картофеля, 5 литров молока и 900 г сливочного масла, если для приготовления 4 порций нужно 1 кг картофеля, 250 мл молока и 40 г масла?

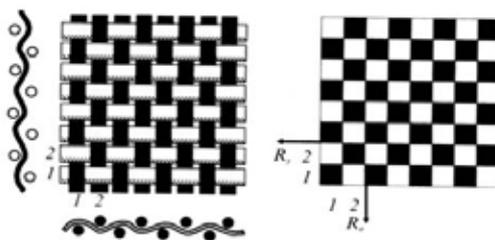
Решение: Картофеля хватит на $3 : 1 \cdot 4 = 12$ порций;

молока – на $5 \cdot 1 : 0,25 = 20$ порций;

масла – на $900 \cdot 1 : 40 = 22,5$ порции.

Ответ. 12 порций.

7. (1 балл) Как называется ткацкое переплетение, схемы которого изображены на рисунках?



Приведите пример ткани с таким переплетением нитей.

Ответ. Полотняное переплетение. Ситец, бязь, батист, льняное полотно, рогожка.

8. (1 балл) Расположите бытовые приборы, изображённые на рисунках, в порядке их изобретения. Для чего они предназначены? Ответ внесите в таблицу в бланке работы.



А



Б



В

Ответ.

№ (в порядке появления)	Бытовой прибор	Для чего предназначен
1	Б	Для уборки пыли и загрязнений с поверхностей за счёт всасывания потоком воздуха
2	А	Для стирки текстильных изделий
3	В	Для приёма и воспроизведения видео- и аудиосигналов

9. (1 балл) Вставьте в текст стихотворения О. Повещенко название профессии.

«_____, взяв расчёску,
 Ловко делает причёску.
 Быстро ножницы стригут,
 Облик новый создают.»

Ответ. Парикмахер, стилист. Принимать один ответ.

10 (1 балл) Заполните таблицу в бланке работы.

			
	1	2	3
Название одежды	Коктейльное платье	Вечернее платье	Деловой костюм
Назначение (когда и куда надевают)	На корпоративные мероприятия, семейные праздники, вечеринки. Как правило, его надевают на официальные торжественные мероприятия, начинающиеся до семи часов вечера	На приёмы, банкеты, свадьбы, в театр. Как правило, его надевают на торжественные мероприятия, начинающиеся после семи часов вечера	Для работы или учёбы, деловых переговоров, собеседования с работодателем

11. (10 баллов) Творческое задание.

Потребность: Угостить компанию из 6 человек, приглашённых на день рождения.

11.1 (2 балла) Составьте меню угощения, обязательно включающее фруктовый салат.

Ответ. Например: фруктовый салат, печенье, пирожные, конфеты шоколадные, карамель, лимонад, чай.

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

Ответ. Например: яблоки, киви, клубника, малина, груши, взбитые сливки, печенье, конфеты шоколадные, карамель, пирожные или продукты для их приготовления, лимоны, вода, сахар или лимонад, чай, сахар.

11.3 (2 балла) Перечислите инструменты и оборудование, которые Вам потребуются для приготовления и подачи салата к столу.

Ответ. Например: ножи, доски разделочные, миска, ложки, вилки, креманки.

11.4 (2 балла) Опишите технологию приготовления фруктового салата.

Ответ. Например:

вымывать ягоды и фрукты;

сливки взбить;

очистить ягоды и фрукты от плодоножек, косточек, кожуры и т. п.

ягоды и фрукты нарезать, сложить в миску, перемешать;

разложить по креманкам, украсить взбитыми сливками и ягодами.

Засчитывать, если перечислены основные технологические операции.

11.5 (2 балла) Рассчитайте примерную калорийность 1 порции салата, используя таблицу.

Продукт	Ккал, 100 г	Продукт	Ккал, 100 г
Абрикосы	46	Малина	41
Алыча	34	Мандарины	38
Ананасы	48	Морошка	31
Апельсины	38	Облепиха	30
Бананы	91	Персики	44
Брусника	40	Слива садовая	43
Виноград	69	Смородина белая	39
Вишня	49	Смородина красная	38
Голубика	37	Смородина чёрная	40
Гранаты	52	Хурма	62
Грейпфруты	35	Черешня	52
Груши	42	Черника	40
Ежевика	33	Шелковица	53
Земляника	41	Яблоки	46
Киви	48	Йогурт	142
Клюква	28	Мороженое пломбир	227
Крыжовник	44	Сливки взбитые	257
Лимоны	31		

Решение.

Считаем, что на 6 порций нужно взять

груши – 2 шт., 270 г;

яблоки – 2 шт., 400 г;

банан – 1 шт.; 100 г

киви – 2 шт., 130 г;

апельсин – 1 шт., 100 г;

взбитые сливки 200 г

Тогда калорийность всего салата:

$$2,7 \cdot 42 + 4 \cdot 46 + 91 + 1,3 \cdot 48 + 38 + 2 \cdot 257 = 1002,8 \text{ ккал}$$

Калорийность одной порции: $1002,8 : 6 \approx 167$ ккал.

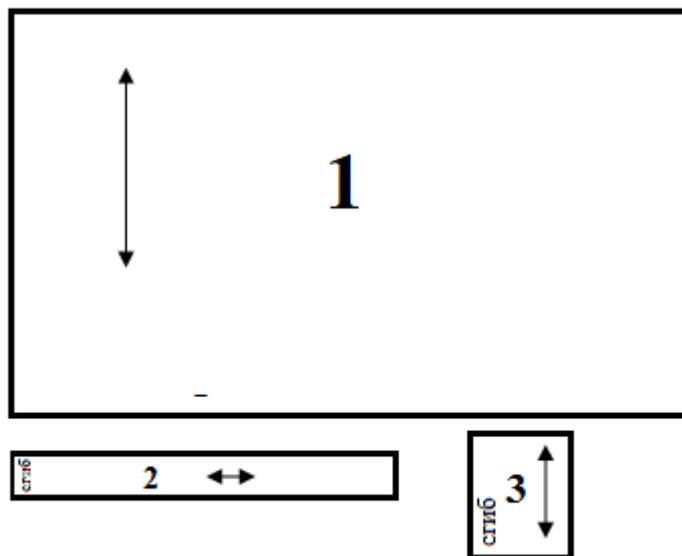
Ответ: » 167 ккал.

12. (10 баллов) Творческое задание.

Вам предложены фотографии детского фартука для рукоделия (виды спереди и сзади).



12.1 (2 балла) Выполните детали кроя этого изделия.



12.2 (1,5 балла) Укажите на деталях кроя направление долевой нити, подпишите линии середины деталей (при необходимости). Запишите названия деталей и их количество.

№	Название и количество деталей
1	Основное полотнище фартука. 1 деталь (со сгибом)
2	Бретель, 2 детали (со сгибом)
3	Карман. 2 детали (со сгибом)

12.3 (2 балла) Сделайте описание модели по следующему плану:

1) наименование и назначение изделия.

Ответ. Фартук для творчества, для защиты одежды от воды, красок, пластилина и т. п.

2) силуэт, покрой (силуэтная форма).

Ответ. Цельнокроеный прямого силуэта на двух бретелях с двумя карманами;

3) вид застёжки.

Ответ. На липучку сзади

4) конструктивные особенности.

Ответ. Все детали кроя прямоугольники.

12.4 (1,5 балла) Какими свойствами должен обладать материал, из которого можно его можно сшить? Предложите такие материалы.

Ответ: влагоотталкивающая, плащёвка, материал, предназначенный для пошива спецодежды; камуфляжная ткань; клеёнка на х/б основе или плотная х/б ткань.

12.5 (1 балл) Перечислите инструменты и оборудование, необходимые для изготовления данного изделия.

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

12.6 (2 балла) Предложите элементы декора для этой модели. Нарисуйте фартук с декором.

Ответ. Например: вышивка, аппликация.

13. (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).

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>

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 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>

Всероссийская олимпиада школьников по технологии. 2018–2019 уч. г.

Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество».

Муниципальный этап. 7–8 классы

				<p>2 балла – эскиз проектируемого изделия выполнен неаккуратно, с ошибками, но с правильным 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>
		Итого:	25	