

**МЕТОДИКА ОЦЕНКИ И КЛЮЧИ  
ВЫПОЛНЕННЫХ ОЛИМПИАДНЫХ ЗАДАНИЙ  
ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ТУРА  
заключительного этапа всероссийской олимпиады школьников по  
технологии**

**11 класс**

**2023-2024 учебный год**

**Профиль «Культура дома, дизайн и технологии»**

**Москва 2024 г.**

По теоретическому туру максимальная оценка результатов участника 9 класса определяется арифметической суммой всех баллов, полученных за выполнение заданий и не должна превышать **25 баллов**.

Каждый ответ оценивается либо как правильный (полностью совпадает с ключом), либо как неправильный (отличается от ключа или отсутствует).

Каждый правильный ответ имеет свой вес: 0,5 балла, 1 балл, 1,5 балла, 2 балла.

Кейс-задание оценивается в совокупности 5 баллами.

### Общая часть

1. ОТВЕТ (1,5 балла): **45000 руб.**

2. ОТВЕТ (0,5 балла): **360 В**

РЕШЕНИЕ:  $400 \text{ В} - 10 \%$  (т. к. потребитель трехфазный) = 360 В

3. ОТВЕТ (1 балл): 1 – архитектор территорий, 2 – разработчик нанороботов

4. ОТВЕТ (1,5 балла):

<b>А</b>	<b>4</b>	<b>III</b>
<b>Б</b>	<b>3</b>	<b>IV</b>
<b>В</b>	<b>2</b>	<b>I</b>
<b>Г</b>	<b>1</b>	<b>II</b>

5. ОТВЕТ (0,5 балла): конус - трёхгранная призма / конус - параллелепипед / конус – треугольная призма / конус – четырехугольная призма/ конус-цилиндр

### Специальная часть

6. ОТВЕТ (1,0 балл):

- 1 – без яиц
- 2 – одно яйцо
- 3 – два яйца
- 4 – три яйца
- 5 – четыре яйца

7. ОТВЕТ (2 балла): себестоимость одной порции = 53,8 руб.  
калорийность = 387,1 ккал

**Решение:**

1. Сыр творожный  $117 * 25 / 150 = 19,5$  руб.  
Чеснок  $300 * 1 / 1000 = 0,3$  руб.  
Петрушка  $55 * 3 / 100 = 1,65$  руб.

Яйца  $89 \cdot 1/10 = 8,9$  руб.

Слоенное тесто  $93 \cdot 35 / 400 = 8,14$  руб.

Перец  $250 \cdot 5 / 1000 = 1,25$  руб.

Сыр  $200 \cdot 13 / 185 = 14,05$  руб.

**Итого = 53,79 руб. на одну порцию**

2. Сыр творожный  $200 \cdot 25 / 100 = 50$  ккал

Чеснок  $149 \cdot 1 / 100 = 1,49$  ккал

Петрушка  $40 \cdot 3 / 100 = 1,2$  ккал

Яйца  $285,5 \cdot 55 / 100 = 157$  ккал

Слоенное тесто  $368 \cdot 35 / 100 = 128,8$  ккал

Перец  $27 \cdot 5 / 100 = 1,35$  ккал

Сыр  $364 \cdot 13 / 100 = 47,3$  ккал

**Итого на 137 г = 387,14 ккал**

8. ОТВЕТ (1 балл):

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
д	в	а	е	г	б

9. ОТВЕТ (1,0 балл):

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
д	г	в	б	а

10. ОТВЕТ (1 балл):

Модель 1 – нижний срез рукава

Модель 2 – воротник-стойка, планка

Модель 3 – манжета

11. ОТВЕТ (0,5 балла): 1. – обтачной в кант, 2 – стачной взаутюжку, 3 – накладной с закрытым срезом

12. ОТВЕТ (2 балла):

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
г	в	а	е	б	д

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Ив Сен-Лоран	Карл Лагерфельд	Кристиан Диор	Кристиан Лубутен	Валентин Юдашкин	Том Форд

13. ОТВЕТ (1 балл):

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
б	в	а

14. ОТВЕТ (1 балл): 6, 2, 5, 4, 7, 1, 3, 8.

6. Засыпать и залить все необходимые компоненты.

2. Выбирать программу выпечки.
5. Запустить программу.
4. Замес теста хлебопечкой.
7. Прекращение замеса, тесто «подходит», «поднимается».
1. Второй замес убирает лишние газы, накопившиеся внутри теста.
3. Замес прекращается, тесто «подходит» второй раз.
8. Тесто запекается при помощи специального нагревательного элемента, расположенного вокруг формы для выпечки.

15.ОТВЕТ (1,5 балла):

1. 5 рублей – Великий Новгород, 2. 500 рублей – Архангельск, 3. 1000 рублей — Ярославль.

б. – майолика, в. – эмаль, а. – мезенская роспись.

1 – в, 2 – а, 3 – б

16.ОТВЕТ (0,5 балла): примерка

Швея/закройщик/мастер/манекенщица/портной/ модельер/модистка

17.ОТВЕТ (0,5 балла): К головному виду украшений

Для украшения / оформления причёски, волос или для волос

18.ОТВЕТ (1,0 балл): а, б

19.ОТВЕТ (0,5 балла): в

20.ОТВЕТ (1,0 балл): А2Б3В4Г1