

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ
ПО ТЕХНОЛОГИИ 2015–2016 уч. г.
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ЭТАП
номинация «Культура дома и декоративно-прикладное творчество»
9 класс

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.

1. (1 балл) Подберите слово, чтобы получить известный фразеологизм: «За семь вёрст _____ хлебать». Разъясните его смысл.

Ответ: киселя. Приложить значительные усилия и не достичь желаемого результата.

Возможный ответ: *Кисель на Руси считался самостоятельным рядовым блюдом, для приготовления которого использовались различные злаки. Прийти в гости и получить кисель в качестве угощения, в то время когда хотелось более торжественных блюд, – сходить в гости понапрасну.*

2. Ответ:

1	2	3	4	5
Г	Д	В	Б	А

(1 балл)

3. (1 балл) Какая из ламп, изображённых на рисунках, является энергосберегающей и экологически безопасной? Почему?

Ответ: б. Галогеновая лампа потребляет мало энергии и не требует специальных условий для утилизации, так как не содержит ртуть.

4. Ответ:

1	2	3	4
В	Г	А	Б

(1 балл)

5. (1 балл) Как модельер-конструктор одежды для животных обозначит мерку «полуобхват хвоста?» Что он будет измерять? Что он запишет как значение этой мерки?

Ответ: Сх; обхват хвоста, запишет половину значения, полученного при измерении.

6. Ответ:

1	2	3	4
Ж	В	Г	А

(1 балл)

7.	Старина	1	2	3
Ответ:	Современность	Б	В	А
(1 балл)	Функции	Приготовление горячей пищи	Утюжение	Стирка
	Новые возможности	Утрачена функция отопления, новое – гриль, авторозжиг, газконтроль и т. д.	Отпаривание, увлажнение	Замачивание, полоскание, кипячение

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

8. Ответ:	1	2	3
(1 балл)	Б	В	А
	III	I	II

Засчитывать, если дано не менее 2 правильных ответов.

9. (1 балл) Какой из перечисленных объектов может быть назван наноструктурой?

Ответ: в.

10. (1 балл) В августе цена товара была снижена на 10 %, а в октябре повышена на 10 %. Как изменилась цена товара в октябре по отношению к его цене в августе?

Ответ: б.

Всего за задания 1–10 – 10 баллов.

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

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

Например:

- 1) салат из свежих овощей;
- 2) борщ;
- 3) свиная отбивная с жареным картофелем и отварной зелёной фасолью;
- 4) клюквенный морс;
- 5) шарлотка.

Проверить соответствие принципам здорового питания.

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

Например:

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| 1) помидоры; | 14) картофель; |
| 2) огурцы; | 15) морковь; |
| 3) сладкий перец; | 16) коренья, лавровый лист; |
| 4) лук репчатый; | 17) зелёная фасоль; |
| 5) чеснок; | 18) клюква; |
| 6) зелень; | 19) сахар; |
| 7) оливковое масло; | 20) яблоки; |
| 8) соль; | 21) мука; |
| 9) перец; | 22) яйца; |
| 10) хлеб; | 23) маргарин; |
| 11) свинина; | 24) сметана; |
| 12) свёкла; | 25) говядина; |
| 13) капуста; | 26) яблочный уксус. |

Проверить соответствие перечня продуктов заявленному меню.

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

Например:

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

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

11.4 (2 балла) Опишите технологию приготовления супа.

Например:

Заливаем мясо водой и ставим на плиту – на сильный огонь. Когда бульон начнёт закипать, снимаем пенку до тех пор, пока бульон не закипит, затем снижаем огонь до среднего и варим мясо примерно 1,5–2 часа. В это время готовим овощи. Мелко режем капусту – соломкой, картошку – кубиками, морковь и свёклу трём на крупной терке. Лук режем очень мелко.

Обжариваем морковку и лук в подсолнечном масле. Когда бульон приготовится, вынимаем мясо и кладём в бульон капусту. Варим примерно 20 минут, затем добавляем картофель. Варим ещё 20–25 минут. Картофель в борще должен легко разламываться при попытке надавить на него вилкой. Капуста в классическом борще не должна хрустеть, в идеале она должна полностью развариться в борще.

После готовности картофеля добавляем в борщ морковь и лук, обжаренные до золотистого (не коричневого!) цвета. В это же время томим в сковороде свёклу на воде. До мягкости.

Чтобы свёкла не потеряла цвет добавляем 0,5 ч. л. яблочного уксуса. Но только к свёкле. Через 10 минут свёклу добавляем в борщ. Провариваем все ещё 5 минут и можно подавать. Предварительно положив в борщ мясо. Можно приправить сметаной, добавить зелень по вкусу.

Засчитывать, если перечислены основные технологические операции.

11.5 (2 балла) Предложите вариант сервировки стола к этому обеду.

Проверить знание основных правил этикета.

12 (всего 10 баллов) Творческое задание. Вам дана женская фигура с указанием силуэта предполагаемой одежды.

12.1 (1 балл)

Ответ: А – трапециевидный, Б – прямой, В – приталенный.

12.2 (2 балла) Создайте свои модели, добавив отделочные линии, детали (выполните эскизы).

Например:



А



Б



В

12.3 (3 балла) Проверить соответствие описания эскизу.

12.4 (2 балла) Какими свойствами должна обладать ткань?

Ответ: А – ткань формоустойчивая, плотная, шерсть, шёлк, стрейч;

Б – ткань формоустойчивая, шёлк натуральный или синтетический;

В – ткань формоустойчивая, хлопок со стрейчем.

12.5 (2 балла) Перечислите инструменты и оборудование, необходимое для изготовления данных изделий.

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

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