

**Муниципальный этап всероссийской олимпиады школьников  
по технологии  
2020-2021 учебный год  
8-9 класс  
Максимальный балл – 35  
Направление «Культура дома, дизайн и технологии»**

Матрица ответов

1	Технологическая культура													
2	Бензин, дизельное топливо, газ													
3	1-Б, В, Г, Е; 2-А, З, И, К, Д, Ж ; 3- Л.													
4	1 Ав, 2- Ва, 3-Бб													
5	Шампиньоны, вёшенки													
6	Энергия солнца, ветра, приливов, геотермальных источников													
7	Системное мышление, коммуникация, управление проектами, умения в области программирования, робототехники и искусственного интеллекта													
8	$2 \text{ кВт} = 2000 \text{ Вт}$ $1500 + 2000 + 90 = 3590 \text{ Вт}$ Допустимая суммарная мощность удлинителя равно $10 \times 220 = 2200 \text{ Вт}$ . Поэтому подключение к одному удлинителю данных приборов может привести к пожару.													
9	<table border="1"> <thead> <tr> <th>№</th> <th>Основные компоненты пищи</th> <th>Продукты, богатые данным компонентом</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Белки</td> <td>Мясо, творог, рыба, сыр</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Жиры</td> <td>Сливочное масло, оливковое масло, копченое сало</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Углеводы</td> <td>Яблоки капуста, торт, макаронные изделия</td> </tr> </tbody> </table>	№	Основные компоненты пищи	Продукты, богатые данным компонентом	1	Белки	Мясо, творог, рыба, сыр	2	Жиры	Сливочное масло, оливковое масло, копченое сало	3	Углеводы	Яблоки капуста, торт, макаронные изделия	
№	Основные компоненты пищи	Продукты, богатые данным компонентом												
1	Белки	Мясо, творог, рыба, сыр												
2	Жиры	Сливочное масло, оливковое масло, копченое сало												
3	Углеводы	Яблоки капуста, торт, макаронные изделия												
10	$12000 + 2 \times 20000 + 2 \times 12000 + 18000 + 17000 + 15000 + 5000 = 116000$ $450000 - 116000 = 334000 \text{ руб}$ - валовая прибыль предприятия													
11	в													
12	Тренч (тренчкот)													
13	Шелковые ткани утюжат с изнаночной стороны при температуре не выше 150 градусов через влажный проутюжильник.													
14	Саржевое, Б													

15	<pre> graph TD     A[Крупа «Геркулес» 46] --&gt; B[Первичная обработка]     C[Соль 3—4] --&gt; D[Закладка соли, сахара, крупы в кипящее молоко]     E[Молоко 260] --&gt; F[Кипячение]     G[Сахар 9] --&gt; D     H[Масло 15] --&gt; I[Оформление готового блюда]     B --&gt; D     F --&gt; D     D --&gt; J[Варка каши]     J --&gt; I   </pre>
16	Пассирование
17	Сарафан, шугай, кокошник, фата
18	А,В
19	Название детали, их количества, направление долевой нити, припуски на швы, место расположения конструктивных элементов (карманов, защипов, погон и т.д.), пуговиц, петель
20	Б,В
21	
22	Вязание крючком
23	Воздушные петли, столбики без накида, столбики с накидом.
24	Распороть средний шов спинки и убрать лишнюю ткань в шов. Возможно, также потребуется корректировка линии проймы (при слишком широкой спинке). При незначительном излишке ткани может помочь сутюживание ткани по спинке. (Засчитывается 1 балл, если указан, хотя бы один из представленных ответов)
25	Платок, часы, ремень, сумка, бусы и т.д.