

**Муниципальный этап всероссийской олимпиады школьников
по технологии
2021-2022 учебный год
9-11 класс
Максимальный балл – 25
Направление «Культура дома, дизайн и технологии»**

Матрица ответов

1	1-Б, В, Г, Е; 2-А, З, И, К, Д, Ж ; 3- Л.												
2	1 Ав, 2- Ва, 3-Бб												
3	Энергия солнца, ветра, приливов, геотермальных источников												
4	Системное мышление, коммуникация, управление проектами, умения в области программирования, робототехники и искусственного интеллекта												
5	2 кВт=2000Вт 1500+2000+90= 3590 Вт Допустимая суммарная мощность удлинителя равно $10 \times 220 = 2200$ Вт. Поэтому подключение к одному удлинителю данных приборов может привести к пожару.												
6	$12000 + 2 \times 20000 + 2 \times 12000 + 18000 + 17000 + 15000 + 5000 = 116000$ $450000 - 116000 = 334000$ руб- валовая прибыль предприятия												
7	<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											
8	А,б												
9	Шелковые ткани утюжат с изнаночной стороны при температуре не выше 150 градусов через влажный проутюжильник.												
10	Б												
11	<pre> graph TD A[Крупа «Геркулес» 46] --> B[Первичная обработка] C[Соль 3-4] --> D[Закладка соли, сахара, крупы в кипящее молоко] E[Молоко 260] --> F[Кипячение] G[Сахар 9] --> D H[Масло 15] --> I[Оформление готового блюда] B --> D F --> D D --> J[Варка каши] J --> I </pre>												
12	г												
13	Кокошник, рубаха, душегрея (епанечка), сарафан												
14	в												

15	
16	Воздушные петли, столбики без накида
17	1б, 2а, 3д, 4г, 5в, 6е, 7ж
18	Для выполнения застёжки
19	Мерка обхват плеча необходима для построения ширины рукава
20	Платок, часы, ремень, сумка, бусы и т.д.

Творческое задание

Критерии оценивания творческого задания

№	Критерии оценивания	Максимальный балл	Фактический балл
1	Выбранный материал(ы) соответствует назначению изделия и эскизу	1	
2	Изображение и название деталей соответствует эскизу	1	
3	Последовательность выполнения изделия выполнена верно	1	
4	Правильно подобраны инструменты и оборудования для изготовления изделия	1	
7	Предложены варианты декоративной отделки изделия	1	
	ИТОГО	5	