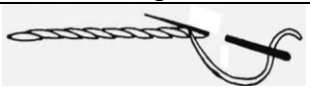


**Ключи к заданиям теоретического тура
(номинация «Культура дома, дизайн и технологии»)**

(Примечание: во всех заданиях открытого типа предлагаются примеры ответов, участники олимпиады могут дать авторские варианты ответов, близкие по смыслу и содержанию)

9 класс

№	Ответ								
1.	Светодиодные светофоры, оптоволоконные линии для проведения Интернета, считывание штрих-кода на товаре, лазерные указки, компьютерные лазерные мышки, солнечные батареи космических станций, лазерные скальпели и т.д. (1 балл – три и более верных варианта использования лазерного оборудования на производстве; 0,5 балла – не менее двух вариантов использования лазерного оборудования на производстве)								
2.	1 – Г, 2 – А, 3 – В, 4 – Б (1 балл)								
3.	Центрифуга для сушки белья ИЛИ стиральная машина (1 балл)								
4.	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Основание классификации</th> <th>Виды технологий</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. По типу <u>социального</u> процесса</td> <td>А) Экономические, управленческие, политические, информационные, культурологические и т.д.</td> </tr> <tr> <td>2. По выполняемой функции</td> <td>Б) Познавательные, информационные, игровые, <u>управленческие ИЛИ деятельностьные</u> и т.д.</td> </tr> <tr> <td>3. По характеру воздействия</td> <td>В) Формирующие, <u>стимулирующие</u>, сдерживающие, разрушающие и т.д.</td> </tr> </tbody> </table> <p>(1 балл – все верные ответы; 0,5 балла – не менее половины верных ответов)</p>	Основание классификации	Виды технологий	1. По типу <u>социального</u> процесса	А) Экономические, управленческие, политические, информационные, культурологические и т.д.	2. По выполняемой функции	Б) Познавательные, информационные, игровые, <u>управленческие ИЛИ деятельностьные</u> и т.д.	3. По характеру воздействия	В) Формирующие, <u>стимулирующие</u> , сдерживающие, разрушающие и т.д.
Основание классификации	Виды технологий								
1. По типу <u>социального</u> процесса	А) Экономические, управленческие, политические, информационные, культурологические и т.д.								
2. По выполняемой функции	Б) Познавательные, информационные, игровые, <u>управленческие ИЛИ деятельностьные</u> и т.д.								
3. По характеру воздействия	В) Формирующие, <u>стимулирующие</u> , сдерживающие, разрушающие и т.д.								
5.	Асимметрия (1 балл)								
6.	№ 2. Название – морская капуста ИЛИ ламинария (1 балл – полностью верный ответ; 0,5 балла – один из элементов ответа верен)								
7.	Температура окружающей среды, характер трудовой деятельности, вес тела человека, возраст, пол (1 балл – не менее трех факторов, 0,5 балла – не менее двух факторов)								
8.	Масло производят из сливок путем пастеризации, созревания и сбивания, сметана производится из снятых молока или сливок и закваски (1 балл)								
9.	Бытовая торжественная одежда ИЛИ праздничная одежда (1 балл)								
10.	 <p>(1 балл)</p>								
11.	вискоза (1 балл)								
12.	пролеты (1 балл)								
13.	К повышению шума при шитье, увеличению износа трущихся поверхностей деталей, тяжелому ходу машины (1 балл – три и более последствий; 0,5 балла – не более двух последствий)								
14.	Загрязнение между зубьями рейки, слабый нажим лапки, затупленные зубья рейки, регулятор длины стежка установлен в нулевое положение, забои и царапины на нижней поверхности прижимной лапки (1 балл – три и более причины; 0,5 балла – одна или две причины)								
15.	... горловину, пройму, боковой шов ... линию талии (1 балл – все ответы верны, 0,5 – не менее двух ответов верны)								
16.	Кружево, обработка среза окантовочным швом из ткани другого цвета (1 балл – оба вида отделки, 0,5 балла – один верно названный вид отделки)								
17.	Вязание крючком (1 балл)								
18.	Орнамент (1 балл)								
19.	Рубаха, № 3 (1 балл – верный номер и название; 0,5 балла – один элемент верного ответа)								
20.	В подвесных кашпо на стенах, на подоконниках, в напольных вазах (1 балл – три и более вариантов размещения, 0,5 балла – один или два варианта)								
21.	<p>Записано название выпечки и перечислены продукты с указанием их количества – до 1 балла (0,5 балла – дан частичный ответ, 1 балл – полный ответ).</p> <p>Перечислены необходимая посуда и инвентарь – до 2 баллов (0,5 балла – фрагментарный ответ, 1 балл – перечислена необходимая посуда, но частично указан инвентарь, 2 балла – полный ответ).</p> <p>Описана технология приготовления выпечки – до 2 баллов (0,5 балла – фрагментарный ответ, 1 балл – описана технология, но пропущены второстепенные этапы, в целом не влияющие на результат работы, 2 балла – полный ответ).</p>								

Выполнен эскиз выпечки – 1 балл.

Карта оценки творческого проекта регионального этапа ВсОШ по технологии

(направление «Культура дома, дизайн и технологии», «Техника, технологии и техническое творчество»)

Название проекта _____

Шифр _____

Блок	Критерии оценки проекта	max балл	Балл
Пояснительная записка 10 баллов	Общее оформление (ориентация на ГОСТ 7.32-2017 Межгосударственный стандарт оформления проектной документации)	0,5	
	Наличие актуальности и обоснование проблемы в исследуемой сфере	0,5	
	Формулировка темы, целей и задач проекта	0,5	
	Определение (выбор) объекта и предмета исследования	0,5	
	Сбор информации по проблеме (проведение маркетингового исследования для выявления спроса на проектируемый объект труда)	0,5	
	Предпроектное исследование: анализ исторических прототипов и современных аналогов	0,5	
	Предложения по решению выявленной проблемы. Авторская концепция проекта. Выбор оптимальной идеи. Описание проектируемого материального объекта	0,5	
	Применение методов проектирования и исследования анализируемой проблемы и знание процедур их проведения	0,5	
	Оригинальность предложенных идей: форма и функция изделий: соответствие перспективным тенденциям моды, назначение, авангардность, креативность, следование традициям; конструкция: универсальность, эргономичность, оригинальность, легкость; колористика: соответствие актуальным тенденциям моды, интересное тональное и цветовое решение, пропорциональное соотношение цветов, значение и символика цвета в представленных объектах.	1	
	Новизна, значимость и уникальность проекта (разработка и изготовление авторских полотен, роспись тканей по авторским рисункам, разработка новых техник изготовления, оригинальное применение различных материалов, использование нетрадиционных материалов и авторских технологий)	2	
	Выбор технологии изготовления, вида и класса технологического оборудования и приспособлений	0,5	
	Качество эскизов, схем, чертежей, технологических карт (уровень графической подачи с использованием компьютерных программ или от руки, соответствие чертежей ГОСТ)	1	
	Оценка изделия 20 баллов	Применение знаний методов дизайнерской работы в соответствующей индустрии, умение анализировать результаты исследования, уровень обобщения, предложения по внедрению	0,5
Экономическая и экологическая оценка производства или изготовления изделия		1	
Новизна и оригинальность продукта, его художественная выразительность, соответствие модным тенденциям (яркая индивидуальность созданного образа, сил эмоционального воздействия конкурсного изделия)		6	
Композиция проектируемого объекта, гармония, эстетика (внешняя форма, конструкция, колористика, декор и его оригинальность / художественное оформление)		4	
Оценка защиты проекта 10 баллов	Качество изготовления представляемого изделия, товарный вид	4	
	Рациональность / трудоемкость создания продукта, сложность, multifunctionality и вариативность изделия, авторский материал	3	
	Перспективность и конкурентоспособность спроектированной модели или оригинальность технологии изготовления	3	
	Регламент презентации (деловой этикет и имидж участника во время изложения материала, соблюдение временных рамок защиты)	2	
	Качество подачи материала и представления изделия: оригинальность представления и качество электронной презентации; культура речи, четкость, конкретность и логика изложения проблемы исследования; владение понятийным профессиональным аппаратом	3	
	Понимание сути задаваемых вопросов и аргументированность ответов	2	
	Использование знаний вне школьной программы	2	
	Соответствие содержания выводов содержанию цели и задач, конкретность и самостоятельность выводов	1	
Итого		40	