

**МЕТОДИКА ОЦЕНКИ И КЛЮЧИ ВЫПОЛНЕННЫХ ОЛИМПИАДНЫХ ЗАДАНИЙ  
ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ТУРА МУНИЦИПАЛЬНОГО ЭТАПА  
ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ШКОЛЬНИКОВ ПО ТРУДУ (ТЕХНОЛОГИИ)  
2024-2025 учебный год**

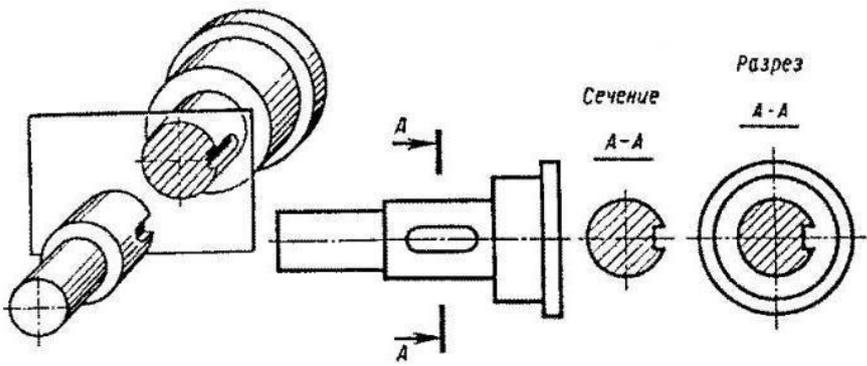
**Профиль «Культура дома, дизайн и технологии» — 10-11 класс**

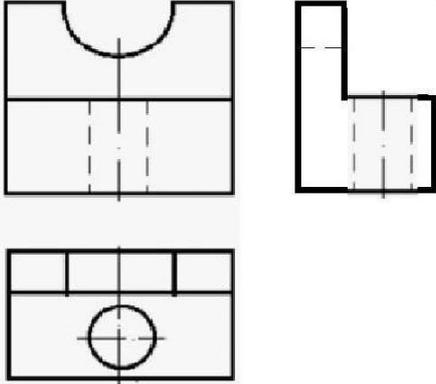
По теоретическому туру максимальная оценка результатов участника определяется арифметической суммой всех баллов, полученных за выполнение заданий и не должна превышать 25 баллов.

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

Каждый правильный ответ имеет свой вес (макс. кол-во баллов см. в таблице).

Творческое задание оценивается в совокупности 5 баллами.

№ задания	Ключи (правильные ответы) и комментарии для жюри (при необходимости)	Макс. баллов
1	<p><b>По общему смыслу</b></p> <p>Сечение отличается от разреза тем, что в разрезе изображается то, что расположено в секущей плоскости и то, что расположено за ней, а в сечении показывается только то, что попало непосредственно в секущую плоскость.</p> 	1 б.
2	<p><b>9 Вт</b></p> <p><math>16 \text{ м}^2 \times 150 \text{ Лк} = 2400 \text{ люмен.}</math></p> <p><math>2400 \text{ люмен} / 3 \text{ лампы} = 800 \text{ люмен на 1 лампу.}</math></p> <p>По таблице 800 люмен дает светодиодная лампа с мощностью потребления 9 Вт.</p>	1 б.
3	I – Г, II – В, III – Д, IV – Б, V – А.	1 б.

№ задания	Ключи (правильные ответы) и комментарии для жюри (при необходимости)	Макс. баллов
4		1 б.
5	<p data-bbox="363 645 639 678"><b>По общему смыслу</b></p> <p data-bbox="363 752 1302 898">Метод фокальных объектов (МФО) — это метод поиска новых идей путем присоединения к исходному объекту свойств или признаков случайных объектов.</p> 	1 б.
6	1 - Б, 2 - Г, 3 - Е, 4 - А, 5 - Ж, 6 - В, 7 - Д.	1 б.
7	5, 2, 3, 1, 4, 6, 7	1 б.
8	1 - Б, 2 - А, 3 - В	1 б.
9	1 - В Ж Л      2 - А Д Е М      3 - Б Г З И К	1 б.

№ задания	Ключи (правильные ответы) и комментарии для жюри (при необходимости)	Макс. баллов																										
10	1 - линия талии 2 - линия бедер 3 - сгиб ткани 4 - линия бока 5 - заднее полотнище, 1 деталь 6 - переднее полотнище, 1 деталь 7 - н.о. 8 - линия низа	1 б.																										
11	1 - В, 2 - А, 3 - Б	1 б.																										
12	В, Г, Е	1 б.																										
13	Б	1 б.																										
14	В	1 б.																										
15	1 - Г, 2 - Б, 3 - Д, 4 - В, 5 - А	1 б.																										
16	Оба процесса взаимосвязаны и называются <i>обменом веществ</i> .	1 б.																										
17	<table border="1" data-bbox="363 1361 1326 1843"> <thead> <tr> <th data-bbox="363 1361 727 1451" rowspan="2">Продукты</th> <th colspan="2" data-bbox="727 1361 1326 1406">Количество продуктов</th> </tr> <tr> <th data-bbox="727 1406 1034 1451">На 5 человек</th> <th data-bbox="1034 1406 1326 1451">На 2 человек</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="363 1451 727 1496">Макаронные изделия</td> <td data-bbox="727 1451 1034 1496">500</td> <td data-bbox="1034 1451 1326 1496">200 г</td> </tr> <tr> <td data-bbox="363 1496 727 1541">Брокколи</td> <td data-bbox="727 1496 1034 1541">1,25 шт.</td> <td data-bbox="1034 1496 1326 1541">0,5 шт.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="363 1541 727 1585">Куриное филе</td> <td data-bbox="727 1541 1034 1585">625 г</td> <td data-bbox="1034 1541 1326 1585">250 г</td> </tr> <tr> <td data-bbox="363 1585 727 1630">Оливковое масло</td> <td data-bbox="727 1585 1034 1630">1,25 ст.л.</td> <td data-bbox="1034 1585 1326 1630">0,5ст.л.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="363 1630 727 1675">Молоко</td> <td data-bbox="727 1630 1034 1675">250 мл</td> <td data-bbox="1034 1630 1326 1675">100 мл</td> </tr> <tr> <td data-bbox="363 1675 727 1720">Сливочное масло</td> <td data-bbox="727 1675 1034 1720">2,5 ст.л.</td> <td data-bbox="1034 1675 1326 1720">1ст.л.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="363 1720 727 1765">Сыр тертый</td> <td data-bbox="727 1720 1034 1765">175 г</td> <td data-bbox="1034 1720 1326 1765">70 г</td> </tr> </tbody> </table>	Продукты	Количество продуктов		На 5 человек	На 2 человек	Макаронные изделия	500	200 г	Брокколи	1,25 шт.	0,5 шт.	Куриное филе	625 г	250 г	Оливковое масло	1,25 ст.л.	0,5ст.л.	Молоко	250 мл	100 мл	Сливочное масло	2,5 ст.л.	1ст.л.	Сыр тертый	175 г	70 г	1 б.
Продукты	Количество продуктов																											
	На 5 человек	На 2 человек																										
Макаронные изделия	500	200 г																										
Брокколи	1,25 шт.	0,5 шт.																										
Куриное филе	625 г	250 г																										
Оливковое масло	1,25 ст.л.	0,5ст.л.																										
Молоко	250 мл	100 мл																										
Сливочное масло	2,5 ст.л.	1ст.л.																										
Сыр тертый	175 г	70 г																										
18	Эчпочмак или треугольники	1 б.																										

№ задания	Ключи (правильные ответы) и комментарии для жюри (при необходимости)	Макс. баллов
19	ЧАПЕЛЬНИК	1 б.
20	1 - Б 2 - Д 3 - А 4 - В 5 - Г	1 б.
21	<p>Критерии оценивания</p> <p>Качество и аккуратность выполнения эскиза. (1 балл – эскиз выполнен качественно и аккуратно, 0,5 баллов – эскиз выполнен некачественно и неаккуратно, 0 баллов – эскиз не выполнен)</p> <p>Описание по эскизам грамотное и полное. (1 балл)</p> <p>Предложенные цветовые решения гармоничны и соответствуют назначению. (1 балл)</p> <p>Предложенные варианты декоративной отделки гармоничны и соответствуют назначению. (1 балл)</p> <p>Предложенные ткани или материал гармоничны и соответствуют назначению. (1 балл)</p>	5 б.