

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ И КЛЮЧИ ВЫПОЛНЕННЫХ ОЛИМПИАДНЫХ ЗАДАНИЙ
ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ТУРА МУНИЦИПАЛЬНОГО ЭТАПА
ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ШКОЛЬНИКОВ ПО ТРУДУ (ТЕХНОЛОГИИ)

2025-2026 учебный год

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

По теоретическому туру максимальная оценка результатов участника определяется арифметической суммой всех баллов, полученных за выполнение заданий и не должна превышать 30 баллов.

Каждый 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	№ 1 – 1,5 б. Ответ: (ист.: Учебник, 8-9 кл.) – развитие качеств творческой личности – 0,5 б – решение творческих и изобретательских задач – 0,5 б – прогнозирование развития технических систем – 0,5 б <i>Оценивать по общему смыслу</i> В строке: за ошибку снимать 0,5 б.; отсутствие попытки = 0. Оценка за задание равна сумме баллов; сумма не может быть <0.	1,5 б.
2	№ 2 – 1,5 б. Ответ: (ист.: Учебник, 8-9 кл.) – объективность законов развития систем – 0,5 б – противоречие (в основе любой технической задачи лежат противоречия) – 0,5 б – конкретность (учет всех конкретных особенностей: внутренних и внешних) – 0,5 б <i>Оценивать по общему смыслу</i> В строке: за ошибку снимать 0,5 б.; отсутствие попытки = 0. Оценка за задание равна сумме баллов; сумма не может быть <0.	1,5 б.

№ задания	Ключи (правильные ответы) и комментарии для жюри (при необходимости)	Макс. баллов											
3	№ 3 – 1 б. Ответ: I – Б, II – А, III – Г, IV – В (ист.: Учебник, 8-9 кл.) За каждое верное соответствие 0,25 б За каждое неверное соответствие минус 0,25 б Оценка за задание равна сумме баллов; сумма не может быть <0.	1 б.											
4	№ 4 – 1 б. Ответ: А, Б, В (ист.: Учебник, 8-9 кл.) <i>Если участник указал два верных из трех (т.е. А,Б; А,В; Б,В) – 0,5 б</i> <i>Если участник среди прочих вариантов указал «Г» – 0 б</i>	1 б.											
5	№ 5 – 0,5 б. ОТВЕТ: (ист.: Учебник, 8-9 кл.) (впишите буквы в пустые клетки; ответ должен быть одним прилагательным к слову «стратегия») <table><tr><td>А</td><td>Ф</td><td>Ф</td><td>Е</td><td>К</td><td>Т</td><td>И</td><td>В</td><td>Н</td><td>А</td><td>Я</td></tr></table>	А	Ф	Ф	Е	К	Т	И	В	Н	А	Я	0,5 б.
А	Ф	Ф	Е	К	Т	И	В	Н	А	Я			
6	№ 6 – 0,5 б. ОТВЕТ: (ист.: Учебник, 8-9 кл.) <table><tr><td>Э</td><td>К</td><td>С</td><td>Т</td><td>Р</td><td>У</td><td>Д</td><td>Е</td><td>Р</td></tr></table>	Э	К	С	Т	Р	У	Д	Е	Р	0,5 б.		
Э	К	С	Т	Р	У	Д	Е	Р					
7	№ 7 – 1 б. ОТВЕТ: Усадка, осыпаемость, раздвижка нитей в швах, способность ткани изменять форму при ВТО, прорубаемость	1 б.											
8	№ 8 – 1 б. ОТВЕТ: А – саржевое, Б– сатиновое	1 б.											
9	№ 9 – 1 б. ОТВЕТ: хлопчатник	1 б.											
10	№ 10 – 1 б. ОТВЕТ: Б) маркизет, миткаль, бязь	1 б.											
11	№ 11 – 1 б. ОТВЕТ: А - Гигиенические Б - Эксплуатационные	1 б.											

№ задания	Ключи (правильные ответы) и комментарии для жюри (при необходимости)	Макс. баллов
	<i>В - Эстетические</i>	
12	№ 12 – 16. ОТВЕТ: <i>Последовательность изготовления косой бейки</i>	1 б.
13	№ 13 – 1 б. ОТВЕТ: 	1 б.
14	№ 14 – 1 б. ОТВЕТ: <i>Моделирование рукава «фонарик»</i>	1 б.
15	№ 15 – 1 б. ОТВЕТ: 1. Вставьте шпульку с намотанной нитью в <i>шпульный колпачок</i> . Обратите внимание на направление нити, она должна проходить по <i>часовой</i> стрелке. 2. Протяните нить рабочей рукой через косую <i>прорезь</i> шпульного колпачка. 3. Протяните нить под прижимную <i>пружину</i> , а затем в прорезь на конце пружины шпульного колпачка. 4. Вытащите нить на 10 см. Убедитесь, что она выходит с небольшим	1 б.

№ задания	Ключи (правильные ответы) и комментарии для жюри (при необходимости)							Макс. баллов																																																																
	усилием, при этом шпателька вращается свободно.																																																																							
16	№ 16 – 1 б. ОТВЕТ: <i>Заправка шпательного колпачка.</i>							1 б.																																																																
17	№ 17 – 1 б. ОТВЕТ: <i>1 – А, Е, З 2 – Б, Д, Ж 3 – В, Г, И</i>							1 б.																																																																
18	№ 18 – 1 б. ОТВЕТ: <i>1 – В, Д, Ж 2 – Е, З, И 3 – А, Б, Г</i>							1 б.																																																																
19	№ 19 – 1 б. ОТВЕТ: <i>Б</i>							1 б.																																																																
20	№ 20 – 1 б. ОТВЕТ: <i>Г</i>							1 б.																																																																
21	<table><tr><td colspan="2">Состав блюда</td><td>белки</td><td>жиры</td><td>угле воды</td><td>белки</td><td>жиры</td><td>углеводы</td></tr><tr><td colspan="2">Каша пшенная молочная жидкая</td><td colspan="3">На 100 г</td><td colspan="3"></td></tr><tr><td>Крупа пшенная</td><td>20 г</td><td>11,5</td><td>3,3</td><td>69,3</td><td>2,3</td><td>0,66</td><td>13,86</td></tr><tr><td>Молоко</td><td>200 г</td><td>2,9</td><td>3,2</td><td>4,7</td><td>5,8</td><td>6,4</td><td>9,4</td></tr><tr><td>Соль</td><td>3</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>$\sum_{б} = 8,1$</td><td>$\sum_{ж} = 7,06$</td><td>$\sum_{у} = 23,26$</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>$8,1 \cdot 4,1 = 33,21$</td><td>$7,06 \cdot 9,3 = 65,658$</td><td>$23,26 \cdot 4,1 = 95,366$</td></tr><tr><td colspan="8">Итого: $\sum_{общ} = 194,234$ккал</td></tr></table> ОТВЕТ: 194,234 ккал							Состав блюда		белки	жиры	угле воды	белки	жиры	углеводы	Каша пшенная молочная жидкая		На 100 г						Крупа пшенная	20 г	11,5	3,3	69,3	2,3	0,66	13,86	Молоко	200 г	2,9	3,2	4,7	5,8	6,4	9,4	Соль	3	0	0	0	0	0	0						$\sum_{б} = 8,1$	$\sum_{ж} = 7,06$	$\sum_{у} = 23,26$						$8,1 \cdot 4,1 = 33,21$	$7,06 \cdot 9,3 = 65,658$	$23,26 \cdot 4,1 = 95,366$	Итого: $\sum_{общ} = 194,234$ ккал								1 б
Состав блюда		белки	жиры	угле воды	белки	жиры	углеводы																																																																	
Каша пшенная молочная жидкая		На 100 г																																																																						
Крупа пшенная	20 г	11,5	3,3	69,3	2,3	0,66	13,86																																																																	
Молоко	200 г	2,9	3,2	4,7	5,8	6,4	9,4																																																																	
Соль	3	0	0	0	0	0	0																																																																	
					$\sum_{б} = 8,1$	$\sum_{ж} = 7,06$	$\sum_{у} = 23,26$																																																																	
					$8,1 \cdot 4,1 = 33,21$	$7,06 \cdot 9,3 = 65,658$	$23,26 \cdot 4,1 = 95,366$																																																																	
Итого: $\sum_{общ} = 194,234$ ккал																																																																								

№ задания	Ключи (правильные ответы) и комментарии для жюри (при необходимости)	Макс. баллов
22	№ 22 – 1 б. ОТВЕТ: <i>Б, Д, Е</i>	1 б
23	№ 23 – 1 б. ОТВЕТ: <i>Сарафан</i>	1
24	№ 24 – 1 б. ОТВЕТ: <i>Гжель или гжельская</i> <i>Верны оба варианта</i>	1 б.
25	№ 25 – 1 б. ОТВЕТ: <i>А) натуральные материалы, деревянный пол, много разноцветного текстиля</i>	1 б.
26	№ 26 – 5 б. КРИТЕРИИ: - выполнен цветной эскиз модели (0 / 1 / 2); - дано описание модели по эскизу (0 / 0,5 / 1); - предложены варианты декоративной отделки (0 / 0,5 / 1); - предложены ткани (волокнистый состав) или другие материалы для блузки (0 / 0,5 / 1).	5 б.