

**Критерии и методика оценивания выполненных олимпиадных заданий.
Школьный этап Всероссийской олимпиады школьников по технологии
2024-2025 учебный год
Направление: « Культура дома, дизайн и технологии» (девушки)
7 класс**

Теоретическая часть: 1. « Общие вопросы» и 2. «Специальные вопросы»
(номера вопросов с № 1 - №19)

(возможное количество баллов-19 баллов, за каждый правильный ответ
выставляется 1 балл, за неверный ответ или отсутствие ответа-0 баллов)

п/п вопроса	Ответ
1.	Г-кинолог
2.	А- гжельская роспись
3.	Ответ: 3780 см^3 Решение: $120\text{мм} = 12 \text{ см.}$ Найдем объём бруса: $21 * 15 * 12 = 3880 \text{ см}^3$
4.	Е
5.	Электромобили
6.	А-омлет
7.	Черная квадратная
8.	хохлома
9.	Пшеница. б,в,г
10.	шёлк
11.	а-2, б-1, в-4, г-3
12.	ложка
13.	Пяльцы б) приспособлением
14.	Массовое использование персональных компьютеров
15.	Пусть зарплата жены равна x рублей, тогда зарплата мужа равна $1,5x$ рублей, доход семьи составляет $(x + 1,5x) = 80000$ рублей. $2,5x = 80\ 000$ $x = 80000 : 2,5$ $x = 32000$ (руб.) зарплата жены Ответ: 32000 руб.
16.	1-В, 2-Б, 3-А
17.	Швейная машина
18.	б
19.	Технологический этап
	Итого-19 баллов

2. Кейс-задание (6 баллов)

За каждое задание из кейса выставляется по 1 баллу

1. Решите анаграмму- ответ «молоко» -0,5 балла
2. Отгадайте загадку - ответ «молоко»-0,5 балла
3. Молоко каких животных человек употребляет в пищу? (написать 3 примера) -1 балл

Примерный ответ: коровье, козье, олень, верблюжье (ученик может предложить свои варианты ответа)

4. Назовите пять блюд, в состав которых входит молоко?-1 балл

Примерный ответ: омлет, блины, молочная каша, молочный коктейль, кисель молочный (у ученика могут быть написаны свои варианты названия блюд)

5. Напишите рецепт приготовления одного блюда, в состав которого входит молоко?-1 балл

(оценивается правильность оформления рецепта: название блюда, ингредиенты (наименование продукта, количество в граммах, литрах, ложках и т.д.), ход приготовления блюда.

6. Напишите о признаках органолептического определения свежести молока (оценивается общее понимание учеником признаков органолептического определения свежести молока) -ответ учеником записывается в свободной форме-1 балл

Примерный ответ:

Признаками органолептического определения свежести молоко являются: вкус, запах, цвет, консистенция, наличие или отсутствие посторонних примесей.

Молоко должно иметь чистые вкус и запах, без посторонних, не свойственных свежему молоку примесей, однородную, без осадка консистенцию и цвет от белого до светло-желтого.

7. Нарисуйте при помощи цветных карандашей эскиз блюда, в состав которого входит молоко, украсьте блюдо, подпишите при помощи стрелок и надписей при помощи чего вы украсили блюдо.

(аккуратно и эстетично нарисован эскиз блюда; украшено блюдо; стрелками и надписями подписано, с помощью чего (или каких ингредиентов) ученик украсил блюдо) -1 балл

(выставляется 1 балл только в том случае, если при ответе учеником учтены и выполнены все аспекты предложенного задания!)

Итого: 6 баллов

Практическая часть

Задание 1 «Ручная обработка швейного изделия или узла»

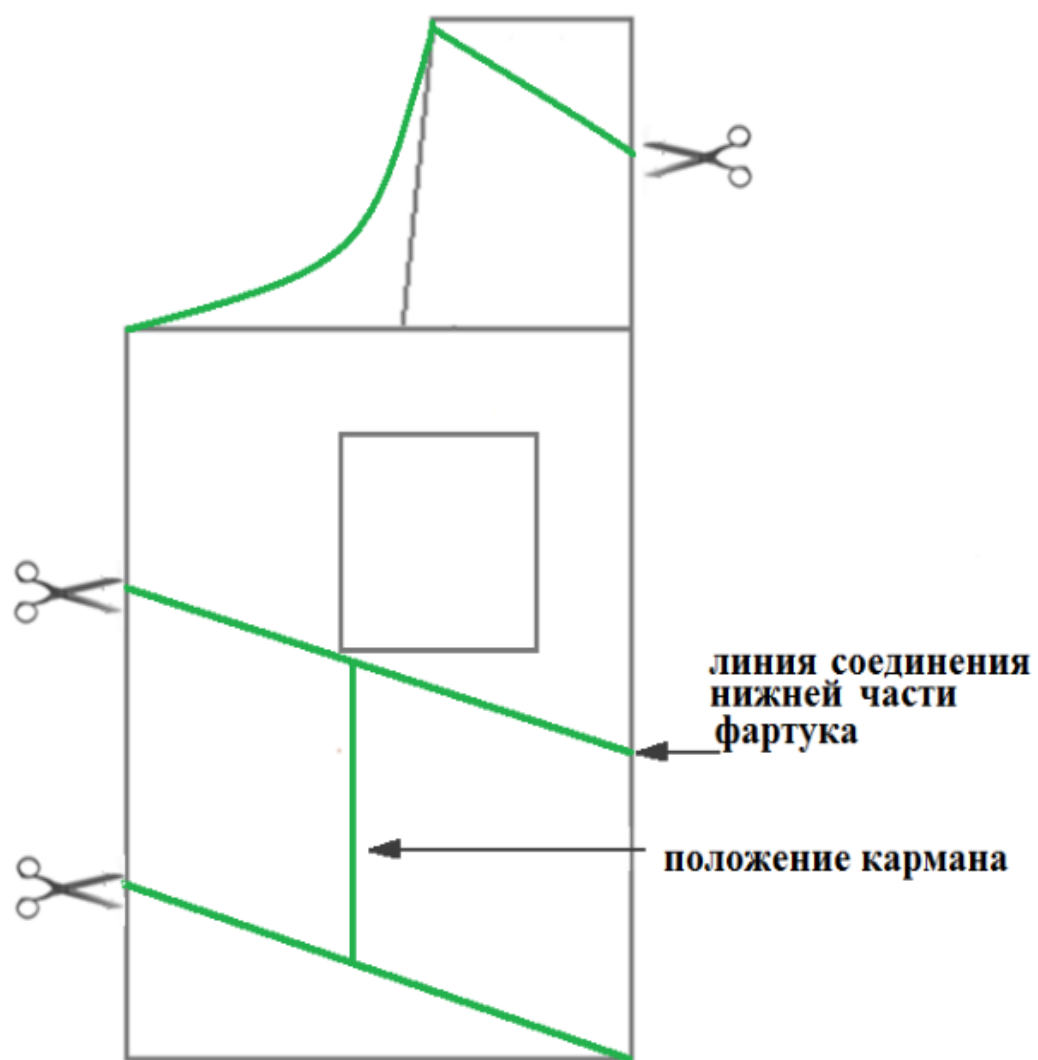
«Применение тамбурного стежка в работе с вышивкой»

№ п/п	Контролируемые параметры	Максимальное количество баллов	Баллы по факту
1	Наличие рабочей формы (фартук, головной убор)	1	
2	Качественное выполнение тамбурного шва (стежки одинакового размера, не более 5 мм)	2	
3	Сохранение формы цветочного фрагмента	2	
4	Вышивка расположена по центру ткани	1	
5	Внешний вид: цветовая гамма ниток, стежки выполнены точно по намеченным линиям, нитки в начале и конце работы прочно закреплены	4	
6	Аккуратный вид с изнаночной стороны: отсутствие узелков, стежки плотно прилегают к поверхности ткани	4	
7	Соблюдение правил безопасной работы и правильная организация рабочего места	1	
	Итого:	15	

Итого: 15 баллов

Задание 2 «Моделирование швейных изделий».
«Моделирование фартука»

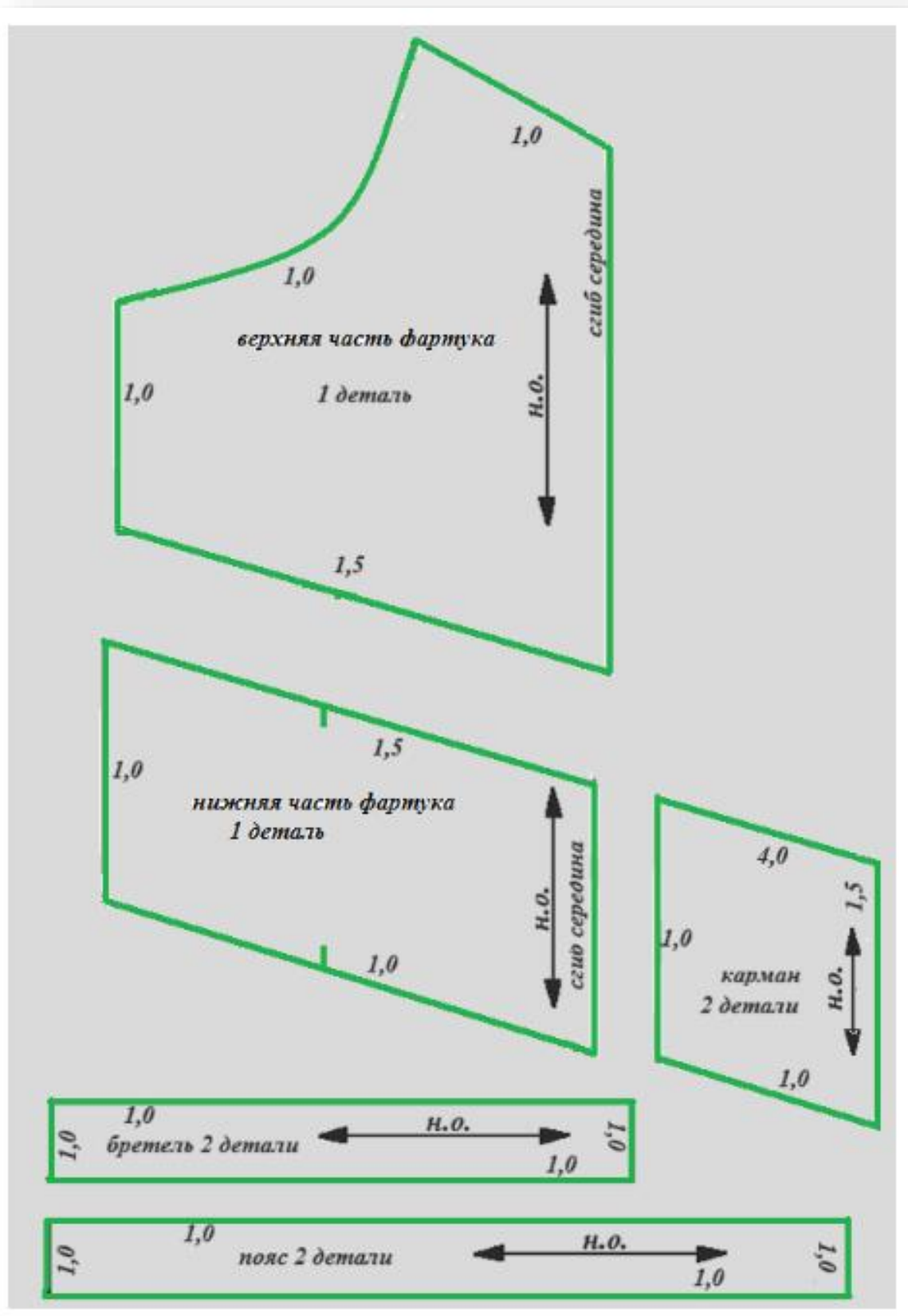
Результат нанесения фасонных линий



бретель

пояс

Результат моделирования



Карта пооперационного контроля

№	Критерии контроля	Баллы	Баллы по факту
I	Нанесение линий фасона на основу чертежа	8	
1	Нанесение линии объединения нагрудника и нижней части фартука	1	
2	Наличие на чертеже значка «разрезать»	1	
3	Нанесение фигурной линии низа	1	
4	Нанесение фигурной линии верха фартука	1	
5	Нанесение линии деления фартука	1	
6	Нанесение линии расположения карманов	1	
7	Наличие полного комплекта деталей (верхняя часть фартука, нижняя часть фартука, карман, пояс, бретель)	2	
II	Подготовка выкройки к раскрою	12	
1	Нанесение деталей выкройки на бланк ответов с соблюдением направления нити основы	1	
2	Наличие надписи названия детали верхней части фартука	0,5	
3	Наличие надписи названия детали нижней части фартука	0,5	
4	Наличие надписи названия детали кармана	0,5	
5	Наличие надписи названия детали пояса	0,5	
6	Наличие надписи названия детали бретели	0,5	
7	Указание количества деталей верхней части фартука	0,5	
8	Указание количества деталей нижней части фартука	0,5	
9	Указание количества деталей кармана	0,5	
10	Указание количества деталей пояса	0,5	
11	Указание количества деталей бретели	0,5	
12	Наличие направления нити основы на детали верхней части фартука	0,5	
13	Наличие направления нити основы на детали нижней части фартука	0,5	
14	Наличие направления нити основы на кармане	0,5	
15	Наличие направления нити основы на поясе	0,5	
16	Наличие направления нити основы на бретели	0,5	
17	Припуски на обработку детали верхней части фартука	0,5	
18	Припуски на обработку детали нижней части фартука	0,5	
19	Припуски на обработку кармана	0,5	
20	Припуски на обработку пояса	0,5	
21	Припуски на обработку бретели	0,5	
22	Указание линии сгиба на детали верхней части фартука	0,5	
23	Указание линии сгиба на детали нижней части фартука	0,5	
	Итого:	20	

Итого : 20 баллов

Уважаемые члены жюри!

Обращаем Ваше внимание, что победители и призеры школьного этапа Всероссийской олимпиады школьников по технологии (7-11 классы) на муниципальный этап олимпиады должны представить для защиты творческий проект (на бумажном и электронном носителе) и подготовиться к его защите. В 2024/2025 учебном году ЦПМК по технологии определило тематику проектов для участников олимпиады на всех этапах – «Будущее России: взгляд молодых!». Все проекты должны отвечать заданной теме, а члены жюри должны учитывать соответствие проекта при оценке.

Обобщённые разделы для подготовки творческого проекта для муниципального этапа олимпиады по технологии:

□ по профилю «Культура дома, дизайн и технологии»

1. Проектирование и изготовление швейных изделий, современные технологии, мода.
2. Декоративно-прикладное творчество (рукоделие, художественные ремёсла, керамика и др.), аксессуары.
3. Современный дизайн (дизайн изделий, дизайн среды, дизайн интерьера, фитодизайн, ландшафтный дизайн и т.д.).
4. Социально-ориентированные проекты (экологические, агротехнические, проекты патриотической направленности, по организации культурно-массовых мероприятий, оказанию шефской помощи и т.д.).
5. Национальный костюм и театральный/сценический костюм.
6. Проектирование объектов с применением современных технологий (3D- технологии, применение оборудования с ЧПУ, лазерная обработка материалов и др.), проектирование новых материалов с заданными свойствами.
7. Искусство кулинарии и тенденции развития культуры питания.