

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ЭТАП
ТРУД (ТЕХНОЛОГИЯ)
профиль - КУЛЬТУРА ДОМА, ДИЗАЙН И ТЕХНОЛОГИИ

ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ ТУР

Ключ ответов к заданиям теоретического тура
10-11 классы

Номер задания	Максимальное количество баллов
1, 7, 8, 11, 15, 19	0,5
2-6, 12-14, 16, 17, 20	1
9, 10, 18	2
21	5
Общий балл	25

Общая часть

1. Микроклимат
2. А
3. Специалист по кибербезопасности
4. 78 граммов
5. Г

Специальная часть

6. А, В, Г, Е.
7. В, Г
8. Автоклав (Консерватор)
9. Автоклав – это герметичный аппарат для различных операций, требующих нагрева под давлением выше атмосферного. Устройство для консервации продуктов на собственной кухне.

Автоклавный способ приготовления пищи — это метод приготовления продуктов в герметичном сосуде или в автоклаве, не позволяющем воздуху или жидкости покидать ёмкость, находящуюся под высоким давлением. Поскольку при увеличении давления точка кипения жидкости смещается вверх, температура жидкости внутри системы может превышать 100 С, при этом жидкость не достигает точки кипения. Большинство кулинарных систем высокого давления работают при рабочем давлении 1.5 — 1.9 атмосферы. При таком давлении температура кипения воды поднимается до 125°С. Повышенная температура позволяет приготовить продукт несоизмеримо быстрее стандартного способа.

10. Общее: 1) использование котлетной массы 2) с добавлением репчатого лука; 3) форма в виде шариков.

Отличия: 1) способ тепловой обработки - тефтели обжаривают и тушат в соусе, фрикадельки припускают в рыбном бульоне; 2) состав - в тефтели входит мука для панировки, в котлетную массу фрикаделек — сырые яйца.

11. Д
12. Хлебопечкарные дрожжи - это биологический разрыхлитель теста.

В процессе жизнедеятельности дрожжи потребляют сахар и выделяют углекислый газ и этиловый спирт, которые поглощаются тестом и впоследствии выделяются тестом под воздействием температуры в процессе выпечки. Увеличение объёма и разрыхление теста обусловлено углекислым газом.

13. $100:4=25$
 $25 \times 5 = 125 \text{ г.}$

14. $(32-2):12=2,5$
 15. В, Г
 16. Б

17. $3999-30\%=2799,3$
 $6000-4200,7=3200,7$

18. 2 раскрой изделия
 5 обработка встречной складки на переднем полотнище
 8 обработка пояса
 10 обработка низа юбки
 12 окончательная влажно-тепловая обработка

19. 1-А; 2 – б; 3- В; 4-Г.
 20. А
 21. Творческое задание

Критерии оценивания творческого задания		
<i>Если хоть один этап частично пройден или пройден неправильно, то участник не получает баллы</i>		
Этап задания	Правильный ответ	Баллы
Внесите изменения в имеющуюся конструкцию сарафана. Дополните его декоративными элементами: воланами, рюшами, фестонами; карманами, застежками и др.	Наличие декоративных элементов.	0/1
Напишите, какие виды декорирования и технику выполнения декора Вы планируете применить при выполнении изделия в материале.	Декор - орнамент: например, геометрический. Оценивается орнамент для декора. Техника- аппликация, вышивка гладь или машинная вышивка и др.	0/0,5/1/1,5/2
Выполните эскиз. Укажите новизну и оригинальность модели	Оценивается: -соответствие заданию; -композиционное расположение эскиза -качество выполнения эскиза	0/0,5/1/1,5/2