



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ
ПО ТЕХНОЛОГИИ. 2020–2021 уч. г.
НАПРАВЛЕНИЕ «КУЛЬТУРА ДОМА, ДИЗАЙН И
ТЕХНОЛОГИИ»
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ЭТАП. 9 КЛАСС

На выполнение заданий теоретического тура олимпиады по технологии отводится 2 часа (120 минут).

Работа включает тринадцать заданий.

За каждое из верно выполненных заданий 1–10 начисляется один балл.

За каждое из заданий 11 и 12 можно получить до 10 баллов.

За письменное представление проекта (задание 13) можно получить до 25 баллов.

Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

Максимально возможное количество баллов – 55.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

1. (1 балл) О каком понятии идёт речь в тексте?

«_____ – это научный метод, который позволяет идентифицировать удачно сочетаемые ингредиенты, основываясь на их аромате. _____ призван расширить наши представления о том, что такое вкус. Под его научным крылом сейчас мирно сосуществуют множество известных сейчас продуктов, что позволяет нам экспериментировать и создавать нечто новое: ферментировать, объединять различные техники приготовления и так далее».

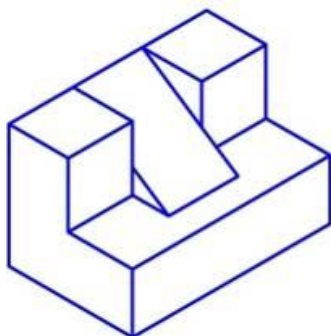
Выберите один правильный ответ.

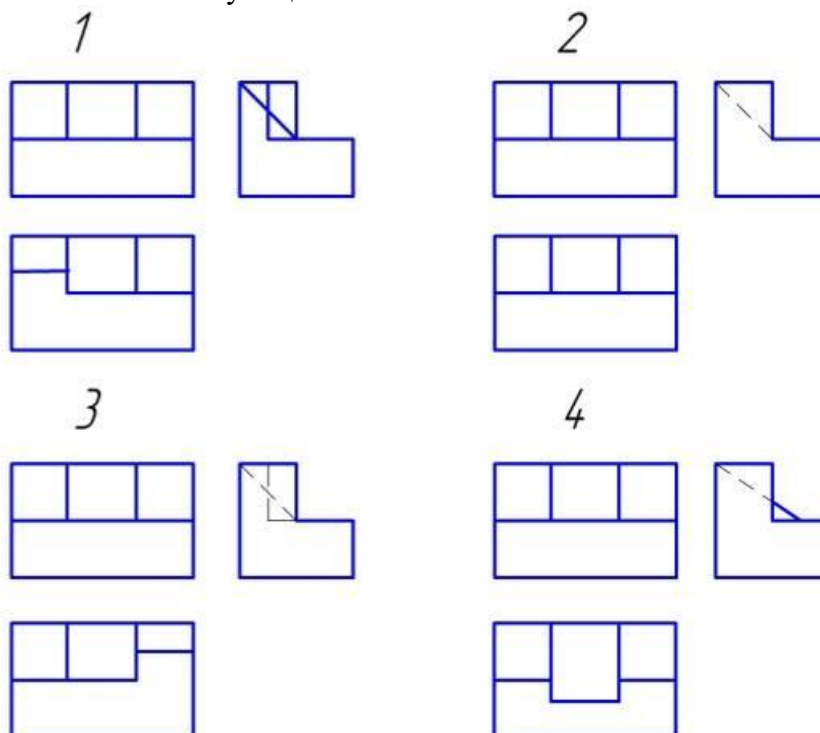
А	Б	В	Г
кулинария	фудпейринг	гастрономия	фуд-корт

Ответ: Б.

2. (1 балл) На каком рисунке правильно выполнен чертёж к данному наглядному изображению?

Выберите один правильный ответ.





Ответ: 4.

3. (1 балл) К какому типу проектов относится проект по изготовлению сувениров для ветеранов Великой Отечественной войны ко Дню Победы?

Выберите один правильный ответ.

А	Б	В	Г
информационный	игровой	исследовательский	социальный

Ответ: Г.

4. (1 балл) Как называется этап проекта, при выполнении которого проводится сбор и анализ информации?

Выберите один правильный ответ.

А	Б	В	Г
поисковый	конструкторский	технологический	заключительный

Ответ: А.

5. (1 балл) Керамическая плитка одной и той же торговой марки выпускается трёх разных размеров. Плитки упакованы в пачки. Требуется купить плитку, чтобы выложить пол кухни, имеющей форму прямоугольника со сторонами 3 м и 4 м. Размеры плитки, количество плиток в пачке и стоимость пачки приведены в таблице.

Размер плитки (см × см)	Количество плиток в пачке	Цена пачки
20 × 20	25	604 руб.
20 × 30	16	595 руб. 20 коп.
30 × 30	11	674 руб. 50 коп.

Во сколько рублей обойдётся наиболее дешёвый вариант покупки?

В ответ впишите только число.

Ответ: 6745.

Площадь кухни равна $3 \cdot 4 = 12 \text{ м}^2$.

Размер плитки (см × см)	Количество плиток в пачке	Цена пачки (руб)	площадь плитки (м ²)	количество плиток	количество пачек	нужно пачек	Стоимость
20 × 20	25	604,00	0,04	300	12	12	7248
20 × 30	16	595,20	0,06	200	12,5	13	7737,6
30 × 40	11	674,50	0,12	100	9,090909	10	6745

6. (1 балл) Сработает ли автоматический выключатель в электрощите, рассчитанный на максимальный ток 6 А, если одновременно включены обогреватель сопротивлением 25 Ом и пароварка сопротивлением 100 Ом. Напряжение в сети равно 220 В.

Выберите правильный ответ.

- А) сработает
- Б) не сработает

Ответ: А.

Решение: Приборы включены параллельно. Найдём их суммарное сопротивление по формуле $R = R_1 R_2 / (R_1 + R_2)$

Сила тока равна $I = U/R = U(R_1 + R_2) / R_1 R_2$

$$I = 220(100 + 25) : 2500 = 11 \text{ А} > 6 \text{ А, значит сработает.}$$

7. (1 балл) Перед вами последовательность машинной обработки клубнеплодов. Установите соответствие между операциями, обозначенными цифрами 1 и 4 и их названиями.



- А) доочистка
- Б) калибрование
- В) кулинарное использование
- Г) мойка
- Д) нарезание
- Е) охлаждение
- Ж) очистка машинная
- З) очистка ручная
- И) промывание
- К) сортирование
- Л) упаковка для длительного хранения

Ответ:	1	4
	К	Д

За каждый правильный ответ начисляется + 0,5 балла.
 За каждый неправильный ответ – 0,5 балла.



8. (1 балл) О каком виде штор идёт речь?

Это разновидность плоских штор, отличающаяся от других своей элегантностью и строгостью. Благодаря жёстким вставкам при подъёме этих штор образуются изящные горизонтальные складки. Жёсткие вставки располагаются в специальных кулисках, прошитых по горизонтальным линиям по ширине портьер. Нижний край штор сохраняет жёсткость благодаря утяжелителю, введённому также в кулиску. Крепятся такие шторы на специальный карниз с подъёмными блоками. Шторы поднимаются и опускаются с помощью шнуров, продетых сквозь кольца на изнаночной стороне.

Выберите один правильный ответ.



- а) римские шторы;
- б) итальянские шторы;
- в) французские шторы;
- г) австрийские шторы.

Ответ: А.

9. (1 балл) Выберите из предложенного списка те профессии, которые относятся к сфере услуг.

Выберите все правильные ответы.

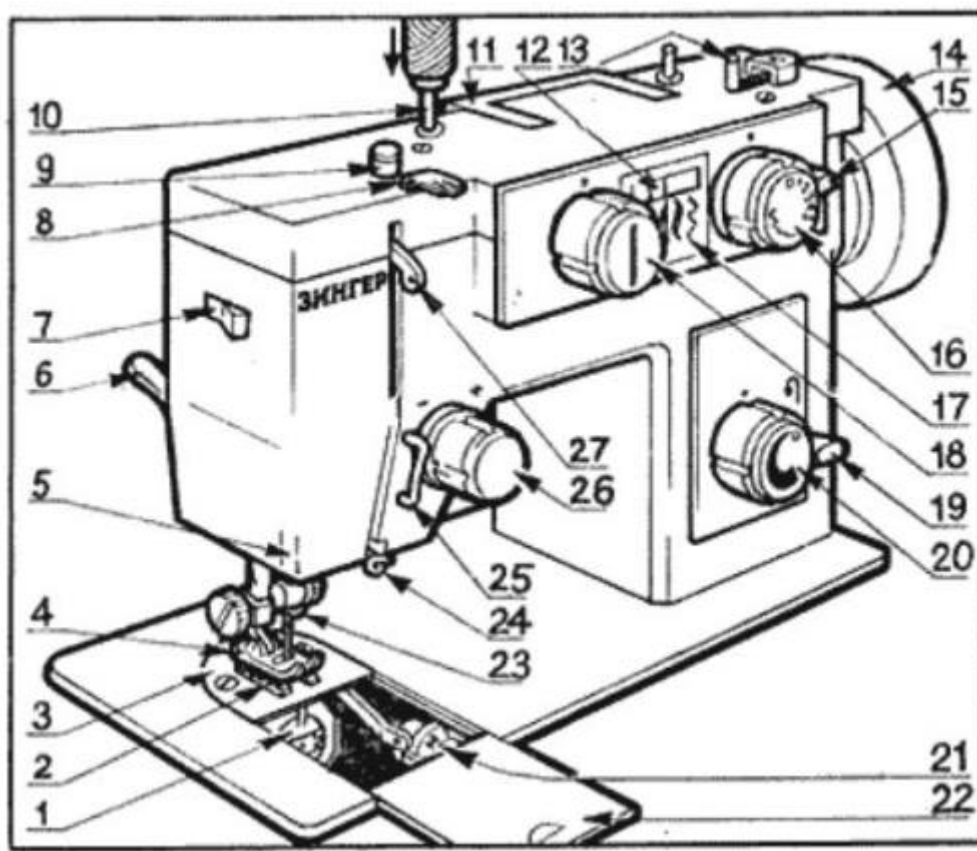
- а) адвокат;
- б) технолог;
- в) риэлтор;
- г) фрезеровщик
- д) программист

Ответ: АВ.

За каждый правильный ответ + 0,5 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,5 балла.

10. (1 балл) Перед вами изображение швейной машины.



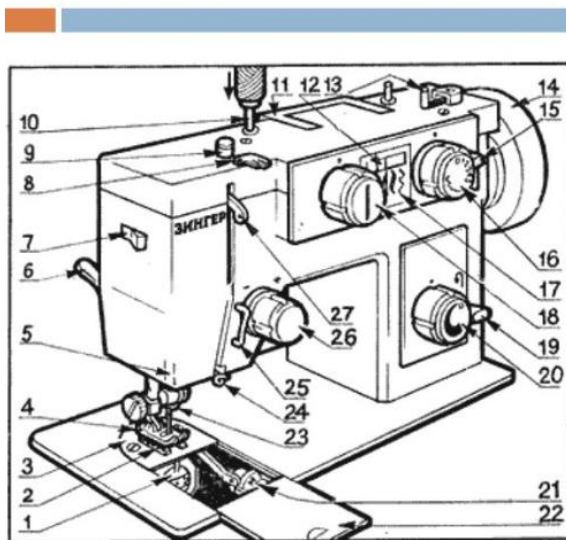
Как называется то, что обозначено цифрами 4 и 20?

А)	винт крепления лапки
Б)	зубчатая рейка
В)	иглодержатель
Г)	игольная пластина
Д)	катушкодержатель
Е)	компенсационная пружина
Ж)	крышки
З)	маховик
И)	нитепритягиватель
К)	платформа
Л)	прижимная лапка
М)	регулятор длины стежка
Н)	регулятор обратного хода
О)	ручки установки строчек
П)	шпиндель

Ответ:	4	20
	Л	М

За каждый правильный ответ начисляется 0,5 балла.

Устройство швейной машины



1. Челночное устройство
2. Двигатель ткани (зубчатая рейка)
3. Игольная пластина
4. Прижимная лапка
5. Игольводитель
6. Рычаг подъёма лапки
7. Выключатель лампы
8. Нитенаправитель 1
9. Узел натяжения моталки
10. Кагушечный стержень 2шт.
11. Ручка для переноса машины
12. Указатель вида строчки
13. Моталка
14. Маховик и винт-разъединитель
- 15.16. Регулятор ширины зигзага
17. Панель строчек
18. Ручка выбора строчки
19. Обратная строчка
20. Регулятор длины стежка
21. Регулятор высоты подъёма двигателя ткани
22. Задвижная пластина
- 23.24.25. Нитенаправители
26. Регулятор натяжения верхней нитки
27. Нитепритягиватель

(10 баллов) Задание по кулинарии.

Внимательно прочитайте всё задание. Ответы по всем пунктам должны быть согласованы.

Потребность: приготовить ужин на семью из 4 человек, состоящую из мамы, папы и двоих детей-школьников.

1. (1 балл) Выберите блюда, которые войдут в меню, обязательно включите рыбные котлеты с картофельным пюре.

1. салат витаминный
2. картофельное пюре
3. плов
4. щи со сметаной
5. зеленые щи
6. чай
7. шашлык из баранины
8. рыбные котлеты
9. молочная рисовая каша
10. хлеб
11. рассольник
12. омлет
13. молочная рисовая каша
14. мясо отварное
15. окрошка
16. манная каша

Ответ: 1, 2, 6, 8, 10.

За каждый правильный ответ + 0,2 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,2 балла.

2. (1 балл) Выберите продукты, которые вам потребуются для приготовления рыбных котлет.

1. рыбное филе
2. картофель
3. гречка
4. яйцо
5. цветная капуста
6. фасоль зрелая
7. морковь
8. свинина
9. растительное масло
10. соль
11. курица
12. простокваша
13. лук репчатый
14. сметана
15. говядина

Ответ: 1, 4, 9, 10, 13.

За каждый правильный ответ + 0,2 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,2 балла.

3. (1 балл) Выберите продукты, которые вам потребуются для приготовления картофельного пюре.

1. рыбное филе
2. картофель
3. гречка
4. манная крупа
5. яйцо
6. зелень
7. молоко
8. цветная капуста
9. фасоль зрелая
10. морковь
11. свинина
12. растительное масло
13. масло сливочное
14. соль
15. курица
16. простокваша
17. перец чёрный
18. лук репчатый
19. сметана
20. говядина

Ответ: 2, 5, 7, 13, 14.

За каждый правильный ответ + 0,2 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,2 балла.

4. (1 балл) Выберите инструменты и оборудование, которые вам потребуются для приготовления рыбных котлет.

1. ножи
2. миксер
3. плита
4. сотейник
5. кастрюля
6. микроволновая печь
7. чайник
8. мультиварка
9. сковорода
10. мясорубка
11. овощечистка
12. толкушка (картофелемялка)
13. пароварка
14. лопатка
15. фритюрница
16. противень

Ответ: 1, 3, 9, 10, 14.

За каждый правильный ответ + 0,2 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,2 балла.

5. (1 балл) Выберите инструменты и оборудование, которые вам потребуются для приготовления картофельного пюре.

1. ножи
2. доски разделочные
3. миксер
4. плита
5. сотейник
6. кастрюля
7. микроволновая печь
8. чайник
9. мультиварка
10. заварочный чайник
11. сковорода
12. мясорубка
13. казан
14. толкушка (картофелемялка)

15. пароварка
16. лопатка
17. фритюрница
18. аэрогриль
19. противень

Ответ: 1, 3, 4, 6, 14.

За каждый правильный ответ +0,2 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,2 балла.

6. (1 балл) Выберите технологию приготовления рыбных котлет.

А)	<ol style="list-style-type: none">1. Прокрутить лук и куриное филе в мясорубке.2. Взбить яйцо со сметаной и добавить его в фарш.3. Хорошо перемешать с измельчённым укропом.4. Сформировать котлеты и выложить их на раскалённую сковороду, смазанную сливочным маслом.5. Обжаривать котлеты, периодически переворачивая их, до золотистой корочки.
Б)	<ol style="list-style-type: none">1. Вымыть, обсушить и пропустить через мясорубку рыбное филе.2. Добавить хлеб, предварительно замочив его в молоке.3. Лук с чесноком очистить и пропустить через мясорубку.4. Половину лимона или лайма измельчить в блендере или мясорубке и добавить в фарш.5. Вымыть и просушить свежую зелень, нарезать мелко и добавить в фарш.6. Посолить и поперчить по вкусу. Тщательно перемешать, добавить специи и овощи (сладкий перец, сельдерей, морковь) по вкусу.7. Из полученного фарша сформировать небольшие шарики. На сковороде разогреть растительное масло. Обжарить на сильном огне около 3 минут с каждой стороны.8. Добавить разведенную томатную пасту и тушить до готовности на среднем огне.9. Подавать со сметаной.
В)	<ol style="list-style-type: none">1. Прокрутить рыбное филе в мясорубке.2. Добавить яйцо.3. Добавить манную крупу.4. Добавить рубленую зелень.5. Добавить нарезанный или прокрученный лук.6. Добавить соль и перец по вкусу, тщательно перемешать.7. Сформировать котлеты.8. Жарить на растительном масле с двух сторон до готовности.9. Подавать, украсив любой зеленью

Г)	<ol style="list-style-type: none">1. Свеклу и морковь тщательно вымыть и очистить.2. Нарезать кружочками морковь и свеклу.3. Рыбу разделать, отделить филе. Филе и лук провернуть через мясорубку, добавить муку или мякиш белого хлеба, яйцо, растительное масло, соль и перец. Вымесить фарш.4. На дно широкой кастрюли выложить луковую шелуху, сверху нарезанные морковь и свеклу. На них выложить голову и хребет карпа, сформованные котлеты, сверху нарезанные морковь и свеклу, сверху еще слой луковой шелухи.. Залить холодной водой так, чтобы она покрывала содержимое кастрюли. Добавить соль, сахар и специи. Варить 1,5 часа.5. Готовые котлеты выложить в форму, украсить морковью и свеклой и поместить в холодильник. Подавать холодными с хреном.
Д)	<ol style="list-style-type: none">1. Отварить картофель до готовности, слить воду и размять. Остудить до тёплого состояния.2. Нарезать лук кубиками и пассеровать его на растительном масле до золотистого цвета.3. Натереть яйца на терке.4. Измельчить зелень.5. Смешать все подготовленные ингредиенты, добавить сырое яйцо, майонез, соль и перец. Вымесить до однородного состояния.6. Сформировать котлеты, обвалять в панировочных сухарях и обжарить с обеих сторон до румяной корочки.
Е)	<ol style="list-style-type: none">1. Лук очистить и нарезать кольцами. Морковь тщательно вымыть, очистить и нарезать очень тонкой соломкой. Корень петрушки тщательно вымыть, очистить и напереть на мелкой терке.2. Пассеровать подготовленные овощи на растительном масле 5 минут на среднем огне.3. Добавить томатную пасту и перемешать. Влить воду, довести до кипения и тушить на слабом огне 10 минут.4. В маринад добавить уксус, сахар, перец горошком и лавровый лист. Посолить по вкусу. Тушить на слабом огне еще 10 минут.5. Филе трески вымыть, обсушить бумажными полотенцами и нарезать крупными кусками. Посолить и поперчить по вкусу, обвалять в муке.6. Куски филе трески обжарьте с обеих сторон на растительном масле до золотистой корочки.7. Рыбу выложить на тарелку или в неглубокий салатник. Залить горячим маринадом и дать остыть. Убрать в холодильник на 30 минут. Перед подачей можно украсить любой зеленью.

Ответ: В.

7. (1 балл) Выберите технологию приготовления картофельного пюре.

А)	<ol style="list-style-type: none">1. Картофель очистить, промыть, натереть на мелкой тёрке и отжать.2. Влить в картофельную массу кефир, муку, яйцо, соль, соду и 1 столовую ложку масла. Всё перемешать. Тесто получается как густая сметана.3. Разогреть сковороду с маслом, выложить немного теста, размазать ложкой и обжарить с двух сторон, до готовности. Тоже самое проделать и с остальным тестом.
Б)	<ol style="list-style-type: none">1. Натереть форму, в которой вы будете готовить блюдо, долькой чеснока, а затем смазать сливочным маслом.2. Нарезать мясо на небольшие кубики, посолить, поперчить, добавить ароматные травы и измельченный чеснок. Все перемешить и оставить на 5–10 минут.3. Выложить мясо первым нижним слоем в форму для запекания.4. Картофель тщательно вымыть, очистить и измельчить на терке с помощью лезвия для нарезания стружкой, посолить, поперчить, добавить ароматные травы и выложить в форму сверху мяса ровным толстым слоем.5. Сливки посолить, добавить ароматные травы, размешать и влить в форму для запекания.6. Сыр натереть на терке и выложить в форму для запекания.7. Запекать в духовом шкафу 40–45 минут при температуре 200°C.
В)	<ol style="list-style-type: none">1. Мясо порезать, выложить в форму, смазанную маслом, посолить, поперчить.2. Картофель нарезать соломкой, посолить, поперчить, добавить ложку масла, ароматные травы и перемешать.3. Выложить картофель сверху на мясо, слегка смазать майонезом.4. Посыпать тёртым сыром.5. Запекать в духовом шкафу 1 час 20 минут при температуре 190°C.
Г)	<ol style="list-style-type: none">1. Отварить картофель до готовности, слить воду и размять. Остудить до тёплого состояния.2. Нарезать лук кубиками и пассеровать его на растительном масле до золотистого цвета.3. Натереть яйца на терке.4. Измельчить зелень.5. Смешать все подготовленные ингредиенты, добавить сырое яйцо, майонез, соль и перец. Вымесить до однородного состояния. <p>Сформировать котлеты, обвалить в панировочных сухарях и обжарить с обеих сторон до румяной корочки.</p>

Д)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Картофель тщательно вымыть, разрезать на одинаковые дольки. Все специи и соль высыпать на картофель. 2. Полить растительным маслом. 3. Чеснок почистить, помыть и пропустить через пресс. Добавить его к картофелю. 4. Все подготовленные компоненты в миске тщательно перемешать, чтобы каждая долька была смазана маслом и специями. 5. Противень выстелить бумагой для запекания. Выложить картофель кожей вниз и наколоть вилкой. 6. Запекать в духовом шкафу при температуре 200°C 30–40 минут.
Е)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Картофель очистить, отварить. 2. Молоко подогреть, добавить к картошке, помять. 3. Яйцо слегка взбить, добавить к картошке, перемешать. 4. Масло добавить в пюре, всё взбить до однородной консистенции.

Ответ: Е.

Изучите таблицу «Содержание белков, жиров и углеводов в 100 граммах продукта и калорийность» и выполните задания 11.8 и 11.9.

Содержание белков, жиров и углеводов в 100 граммах продукта и калорийность

Продукт	Калорийность (кКал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Рыбные котлеты	136	14	6	6
Картофельное пюре	81	2	1	18

8. (1 балл) Оптимальным считается соотношение белков, жиров и углеводов 1 : 1 : 4. Определите, какие компоненты пищи нужно добавить к рыбным котлетам с картофельным пюре, чтобы выдержать это соотношение. Используйте таблицу. Считайте, что масса одной порции рыбных котлет равна 105 г, одной порции картофельного пюре – 105 г.

Отметьте все правильные ответы: *белки, жиры, углеводы*.

Ответ: белков и жиров должно быть поровну, а углеводов в 4 раза больше.

Значит, нужно добавить жиры и углеводы.

11.9 (1 балл) Рассчитайте примерную калорийность 1 порции рыбных котлет с картофельным пюре, используя таблицу. Ответ округлите до целого числа кКал. Считайте, что масса одной порции рыбных котлет равна 105 г, одной порции картофельного пюре – 105 г.

В ответ введите только число.

Ответ: 228.

Всероссийская олимпиада школьников по технологии. 2020–2021 уч. г.
 Направление «Культура дома, дизайн и технологии»
 Муниципальный этап. 9 класс

Решение: п.п.11.8 и 11.9

Продукт	100 г				Масса 1 порции (г)	1 порция			
	Калорийность (кКал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		Калорийность (кКал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Рыбные котлеты	136	14	6	6	105	142,8	14,7	6,3	6,3
Картофельное пюре	81	2	1	18	105	85,05	2,1	1,05	18,9
Всего						227,85	16,8	7,35	25,2
Должно быть							16,8	16,8	67,2

9. (1 балл) Выберите все варианты сервировки стола к ужину.

	
А	Б
	
В	Г

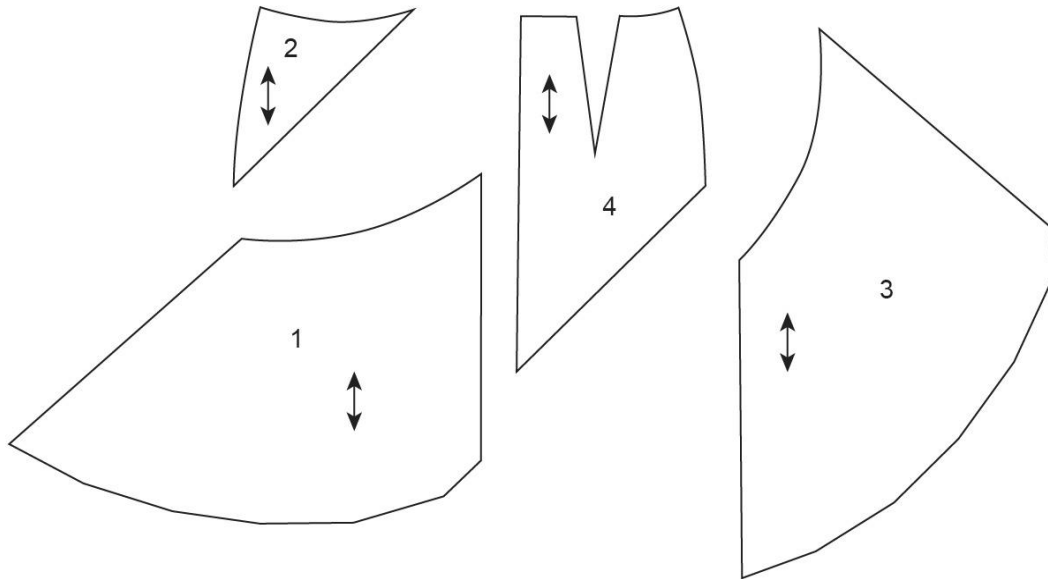
Ответ: БВ.

За каждый правильный ответ + 0,5 балла.

За каждый неправильный ответ – 0,5 балла.

(10 баллов) Задание по технологии обработки текстильных материалов.

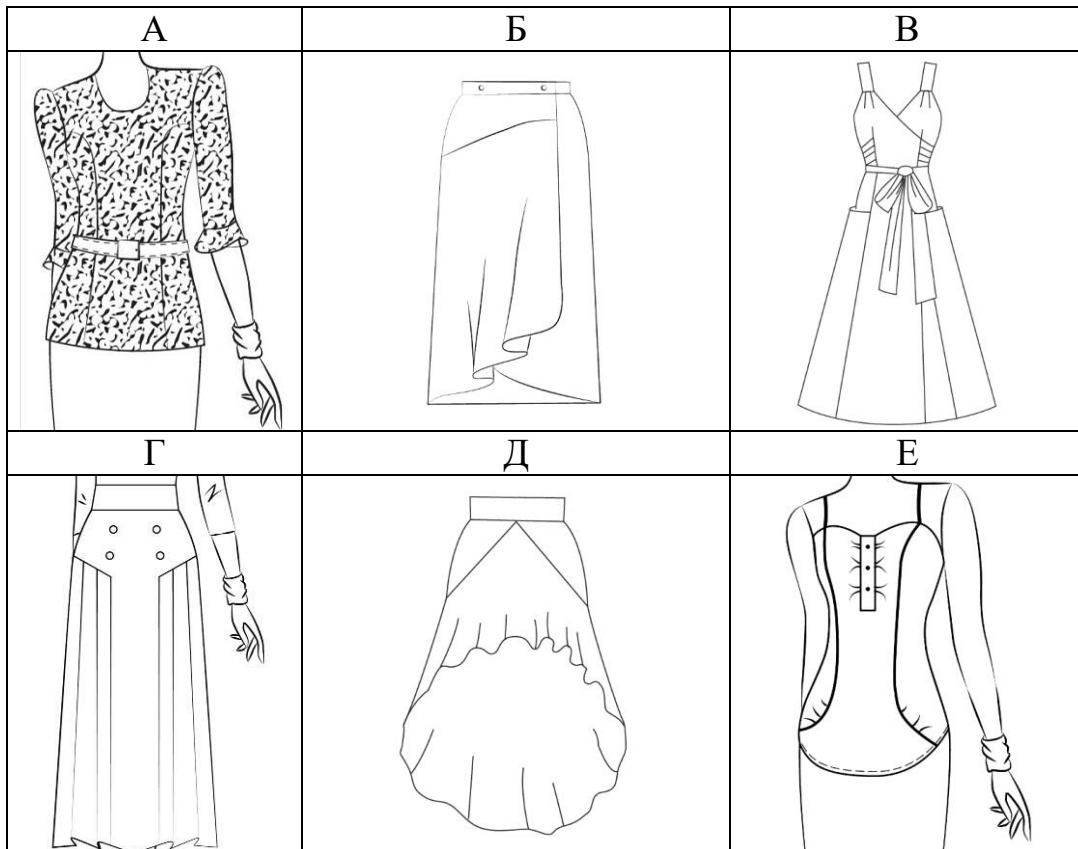
Вам предложены детали выкройки текстильного изделия.



1. (1 балл) Какое это изделие?

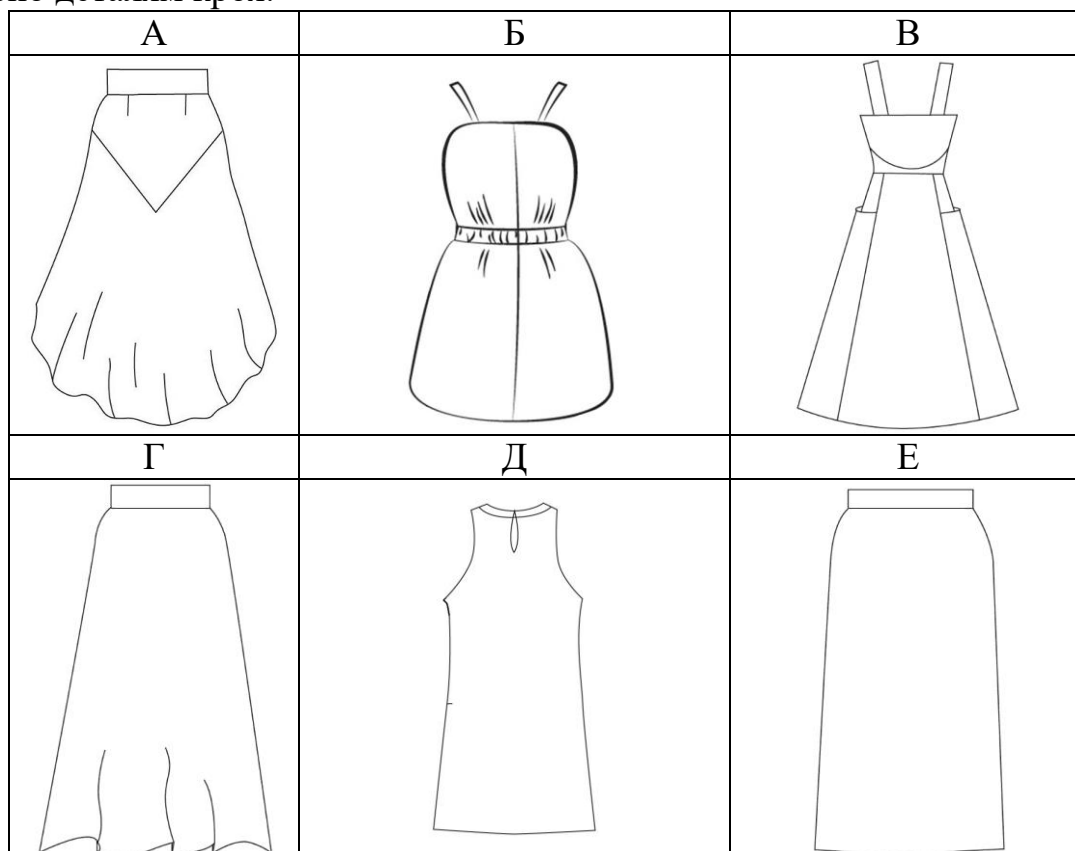
Ответ: юбка.

2. А) (0,5 балла) Из предложенных рисунков выберите эскиз (вид спереди) изделия согласно деталям кроя.



Ответ: Д.

Б) (0,5 балла) Из предложенных рисунков выберите эскиз (вид сзади) изделия согласно деталям кроя.



Ответ: А

3. (1 балл) Из предложенных описаний моделей выберите то, которое соответствует деталям кроя.

А)	<p>В основе модели лежит чертёж прямой юбки, прилегающей по линии талии и бёдер.</p> <p>Линия кокетки – прямая линия, начинается на линии талии середины переднего полотнища, проходит через точку пересечения линии бёдер и бокового среза, продолжается до линии середины заднего полотнища.</p> <p>Нижняя часть юбки имеет конусное расширение и удлинённую линию низа по линии середины заднего полотнища.</p> <p>Длина юбки по линии середины заднего полотнища – 80 см, по линии середины переднего полотнища – 45 см.</p> <p>Линия талии обработана притачным поясом. Застёжка-молния в левом боковом шве.</p>
----	---

Б)	Блузка полуприлегающего силуэта длиной ниже линии бёдер. Верх блузки фигурной формы, с бретелями из окантовочной бейки. Перед: – с застежкой по центру по втачной планке на 3 обмётные петли и пуговицы; вдоль швов притачивания планки – сборка; – с рельефными швами, выходящими из верха (нагрудной вытачки) и доходящими до линии низа в виде закруглённой линии. Боковые части переда – со сборкой вдоль закруглённой части рельефных швов. Спинка: – со средним швом; – с настрочной кулиской по линии талии с эластичной тесьмой (резинкой) внутри. Низ блузки фигурной формы. Верх переда и спинки обработан обтачкой.
В)	Блузка полуприлегающего силуэта, с поясом, застёгивающимся на пряжку. Без воротника, с вырезом по горловине переда овальной формы. Горловина обработана обтачкой. Перед и спинка с рельефными швами, выходящими из проймы и доходящими до низа. Рукава – втачные, одношовные, короткие, с мягкими складками по окату, с притачным воланом по низу.
Г)	Юбка с запахом, с притачным поясом, с асимметричной кокеткой на переднем полотнище и с клёшевой деталью от неё. Нижняя часть юбки расширена книзу от линии бёдер. Нижние углы передних полотнищ закруглены.

Ответ: А.

4. (1 балл) Выберите из деталей выкройки детали со сгибом.

Ответ: 134.

Выбрано 3 правильных ответа 1 балл.

5. (1 балл) Из деталей выкройки выберите те, которых нужно выкроить по две.

Ответ: 2.

6. (1 балл) Из деталей выкройки выберите те, которых нужно выкроить по одной.

Ответ: 134.

Выбрано 3 правильных ответа 1 балл.

7. (2 балла) Установите соответствие между деталями выкройки и их названиями.

Номер детали	Название детали	
1	А)	переднее полотнище
2	Б)	боковая часть переда
3	В)	планка переднего полотнища
4	Г)	обтачка горловины спинки
	Д)	кокетка переднего полотнища
	Е)	пояс
	Ж)	центральная часть переднего полотнища
	З)	кокетка заднего полотнища
	И)	центральная часть спинки
	К)	кулилка
	Л)	заднее полотнище
	М)	боковая часть спинки

Ответ:	1	2	3	4
	А	Д	Л	З

Каждый правильный ответ оценивается + 0,5 балла.

Каждый неправильный ответ оценивается – 0,5 балла

8. (1 балл) Выберите инструменты и оборудование, необходимые для изготовления данного изделия.

Нитки, иглы швейные, ткань, напёрсток, кружево, ножницы, швейная машина, утюг, нитки мулине, гладильная доска.

Ответ: иглы швейные, напёрсток, ножницы, швейная машина, утюг, гладильная доска.

Выбраны все правильные ответы – 1 балл.

9. (1 балл) Выберите материалы, из которых можно выполнить данное изделие.

А	Б	В	Г	Д	Е
костюмная шерсть	брезент	органза	рогожка	шёлк	флизелин

Ответ: АД.

Каждый правильный ответ оценивается + 0,5 балла.

Каждый неправильный ответ оценивается – 0,5 балла.

(25 баллов) Письменное представление проекта.

Кратко представьте проект, который вами начат в 2020–2021 учебном году. В своём тексте постарайтесь придерживаться следующего плана:

Сформулируйте название проекта.

1. Сформулируйте цели и задачи вашего проекта, обозначьте проблему. Каково назначение изделия/изделий, в том числе для удовлетворения какой потребности человека оно/они создаётся/создаются?

2. Как много деталей (элементов, узлов) входит в проектное изделие/ изделия (оценочно)? Выполните описание проектного изделия/изделий.

3. Расскажите о выбранной вами технологии изготовления изделия/изделий, элементов отделки/декора; о выборе оборудования и приспособлений.

4. Какие материалы использованы для создания проектируемого изделия и почему?

5. Пользовались ли вы какими-либо информационными источниками и где вы их брали?

6. Оцените степень завершённости проекта (в процентах).

Критерии оценки письменного представления проекта

№	Предмет оценивания	Критерии оценки	Макс. балл	Градация
1	Название проекта	Лаконичная и понятная формулировка названия проекта в виде законченного словосочетания или предложения. Присутствие логической связи с содержанием проекта, со всем спектром исследования по проблеме	2	<p>2 балла – название достаточно лаконично и понятно сформулировано в виде законченного словосочетания или предложения. Присутствует логическая связь с содержанием проекта, со всем спектром исследования по проблеме.</p> <p>1 балл – название сформулировано нечетко; недостаточная логическая связь с содержанием проекта, со всем спектром исследования по проблеме.</p> <p>0 баллов – нет названия проекта</p>
2	Формулировка целей и задач проекта, обозначение проблемы. Назначение изделия, в том числе для удовлетворения какой потребности человека оно создаётся	Четкость осознания потребности человека, ради которой выполняется проект. Актуальность идеи; обоснование проблемы; формулировка целей и задач проекта; сбор информации по проблеме; анализ прототипов; выбор оптимальной идеи	5	<p>5 баллов – Идея нова и актуальна; проблема обоснована; чёткая формулировка цели и задач проекта. Чётко осознана потребность человека, ради которой выполняется проект.</p> <p>4 балла – Идея нова и актуальна; недостаточно обоснована проблема; формулировка цели и задач проекта не очень чёткие, но без внутренних противоречий. Чётко осознана потребность человека, ради которой выполняется проект.</p> <p>3 балла – Идея нова и актуальна; недостаточно обоснована проблема; формулировка целей и задач проекта не очень чёткие, но без внутренних противоречий. Недостаточно четко осознана потребность человека, ради которой выполняется проект.</p> <p>2 балла – Идея не актуальна и не нова; недостаточно обоснована проблема; формулировка цели и задач проекта нечеткие. Недостаточно четко осознана потребность человека, ради которой выполняется проект.</p> <p>1 балл – Идея не актуальна и не нова; нет обоснования проблемы;</p>

				<p>формулировка цели и задач проекта нечеткие, не соответствуют заявленному проекту. Недостаточно четко осознана потребность человека, ради которой выполняется проект.</p> <p>0 баллов – Не указано ни назначение изделия, ни потребность, которую оно удовлетворяет. Нет формулировки цели, задач и проблемы.</p>
3	<p>Детали (элементы, узлы), входящие в проектное изделие</p>	<p>Умение определить составные части изделия; грамотное описание изделия. Соотнесение оценки автора проекта с содержанием всего проекта в целом</p>	5	<p>5 баллов – Правильно определены составные части изделия; грамотно описано/ы изделие/я с учётом его/их конструктивных особенностей, продемонстрировано знание терминологии</p> <p>4 балла – Правильно определены составные части изделия; грамотно описано/ы изделие/я с учётом его/их конструктивных особенностей, допущены незначительные ошибки в терминологии.</p> <p>3 балла – Составные части изделия; описание изделия/ий с учётом его/их конструктивных особенностей выполнено с ошибками (не грубыми), допущены незначительные ошибки в терминологии.</p> <p>2 балла – Составные части изделия; описание изделия/ий с учётом его/их конструктивных особенностей выполнено с ошибками, допущены ошибки в терминологии.</p> <p>1 балл – Составные части изделия не приведены; описание изделия/ий с учётом его/их конструктивных особенностей выполнено с ошибками, допущены ошибки в терминологии.</p> <p>0 баллов – Составные части изделия не приведены; описание изделия/ий с учётом его/их конструктивных особенностей выполнено с грубыми ошибками, допущены грубые ошибки в терминологии.</p>

4	Технология изготовления, выбор оборудования и приспособлений (кратко)	Умение выделить основные технологические операции, без которых невозможно изготовление проектного изделия, понимание в какой последовательности их нужно выполнять. Умение выбирать оригинальные технологии обработки с учётом функциональности, доступности, экономичности и т. д.	5	<p>5 баллов – грамотно описана технология изготовления проектного/ых изделия/ий, перечислены основные операции в правильной последовательности. Перечислено оборудование и приспособления (кратко), необходимые для реализации проекта.</p> <p>4 балла – технология изготовления проектного/ых изделия/ий описана с незначительными ошибками, основные операции перечислены с незначительными ошибками в последовательности. Перечислено оборудование и приспособления, необходимые для реализации проекта.</p> <p>3 балла – технология изготовления проектного/ых изделия/ий описана с незначительными ошибками, основные операции перечислены с незначительными ошибками в последовательности. Оборудование и приспособления, необходимые для реализации проекта, перечислены не полностью.</p> <p>2 балла – технология изготовления проектного/ых изделия/ий описана с ошибками, перечислены не все основные операции. Оборудование и приспособления, необходимые для реализации проекта, перечислены не полностью.</p> <p>1 балл – технология изготовления проектного/ых изделия/ий описана с грубыми ошибками, перечислены не все основные операции, последовательность выполнения неправильная. Не приведена часть оборудования и приспособлений, необходимых для реализации проекта.</p> <p>0 баллов – технология изготовления проектного изделия не описана. Перечня оборудования и приспособлений нет</p>
---	---	---	---	--

5	Материалы, необходимые для создания проекта. Обоснование	Умение подбирать материалы с учётом функциональности, доступности, экономичности и т. д.	4	<p>4 балла – уместно подобраны материалы и элементы отделки, с грамотным обоснованием по эстетичности, доступности и экономичности.</p> <p>3 балла – уместно подобраны материалы и элементы отделки, с недостаточным обоснованием по эстетичности, доступности и экономичности.</p> <p>2 балла – материалы и элементы отделки подобраны не в полном объёме для данного изделия; обоснование недостаточно.</p> <p>1 балл – материалы и элементы отделки подобраны не в полном объёме для данного изделия, обоснования нет.</p> <p>0 баллов – материалы и элементы отделки не предложены.</p>
6	Информация об использовании информационных источников	Умение указать информационные источники во всём диапазоне возможного спектра (от общения с учителем или другими взрослыми людьми до книг и интернет-ресурсов)	3	<p>3 балла – Перечислены разнообразные источники: книги, с указанием названия и автора, интернет-ресурсы, с названием сайтов; общение со взрослыми (должно быть понятно, кто эти люди); посещение экскурсий, выставок (указано где, когда и т. д.). Приведено не менее 3-х источников.</p> <p>2 балла – Перечислены источники: книги, с указанием названия, интернет-ресурсы, с названием сайтов, общение со взрослыми, экскурсии (указано где, когда и т. д.). Приведено не менее 2-х источников</p> <p>1 балл – Источники названы нечетко.</p> <p>0 баллов – источники не указаны</p>
7	Оценка степени завершенности проекта (в процентах)	Есть оценка – 1 балл, нет – 0 баллов	1	<p>1 балл – Наличие оценки;</p> <p>0 баллов – Отсутствие оценки</p>
Итого:			25	