

**МЕТОДИКА ОЦЕНКИ И КЛЮЧИ
ВЫПОЛНЕННЫХ ОЛИМПИАДНЫХ ЗАДАНИЙ
ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ТУРА
заключительного этапа всероссийской олимпиады школьников
по труду (технологии)**

10 класс

2025-2026 учебный год

профиль «Культура дома, дизайн и технологии»

Москва 2026 г.

По теоретическому туру максимальная оценка результатов участника 10 класса определяется арифметической суммой всех баллов, полученных за выполнение заданий и не должна превышать **30 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: 0,5 балла, 1 балл, 1,5 балла, 2,5 балла, 3 балла.

Творческое задание (кейс-задача) оценивается в совокупности 5 баллами.

Общая часть

1. ОТВЕТ: (3 балла)

Задание 1. После расширения команды в пекарне было внедрено **единичное разделение труда**.

Задание 2.

- Производительность до внедрения разделения труда: 60 булочек в день (по условию задачи).

- Производительность после внедрения разделения труда: 100 булочек в день (по условию задачи).

Формула расчёта процента роста производительности:

Рост (%) = (Новая производительность – Старая производительность) / Старая производительность × 100%

Подставляем значения: Рост (%) = (100 – 60) / 60 × 100% = 40/60 × 100% ≈ 66,7%

Формула расчёта процента роста производительности:

$$\text{Рост (\%)} = \frac{\text{Новая производительность} - \text{Старая производительность}}{\text{Старая производительность}} \times 100\%$$

Подставляем значения:

$$\text{Рост (\%)} = \frac{100 - 60}{60} \times 100\% = \frac{40}{60} \times 100\% \approx 66,7\%$$

Вывод: внедрение единичного разделения труда позволило повысить производительность школьной пекарни примерно на 66,7 %. Специализация учеников на конкретных операциях ускорила процесс приготовления и продажи булочек, что привело к увеличению объёма выпускаемой продукции.

Критерии оценивания:

Задание 1: 0,5 балла за правильный ответ.

Задание 2: 0,5 балла за верные исходные данные, 1 балл за правильную формулу и расчёт, 1 балл за корректный и краткий вывод (всего 2,5 балла).

Итого: максимум 3 балла.

2. ОТВЕТ (0,5 балла): Сложный ступенчатый разрез/ступенчатый разрез/ступенчатый

3. ОТВЕТ (1 балл):

1. **Кевин Эштон (0,34 балла)**

2. **1999 году.** Он предложил это словосочетание во время презентации для компании **Procter & Gamble. (0,34 балла)**

3. **Изначальная цель** технологии заключалась в **оптимизации производства и управления цепочками поставок.** Эштон хотел наладить **автоматический сбор и обработку данных** с помощью **RFID-меток** (радиочастотной идентификации): это позволило бы отслеживать товары на складах и в магазинах без ручного учёта, сокращая ошибки и затраты. **(0,34 балла).**

4. ОТВЕТ(0,5 балла принимается за полный ответ): **б, в, г**

5. ОТВЕТ (1 балл): **Лазерная стереолитография.**

6. ОТВЕТ (1 балл по 0,25 балла за каждый правильный ответ): **1–б, 2–а, 3–г, 4–в**

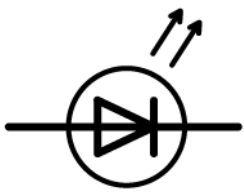
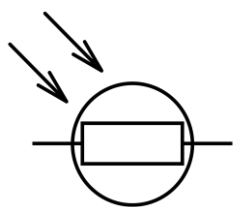
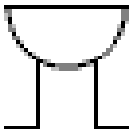
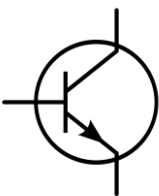
7. ОТВЕТ: (1 балл)

ОТВЕТ (1 балл):

А. – Транзистор (0,25 балла)

Б. – коллектор, эмитер, база (0,5 балла)

В. – 4 (0,25 балла)

				
1	2	3	4	5
светодиод	фоторезистор	зуммер	транзистор	микрофон

Специальная часть

8. ОТВЕТ (2,5 балла):

Решение

Шаг 1. Расчёт общего веса салата

Одна порция – 220 г, гостей – 25 человек: $220 \times 25 = 5500$ г

Общий вес салата: 5500 г.

Шаг 2. Определение количества каждого ингредиента

Сначала найдём, сколько раз по 100 г содержится в 5500 г: $5500 \div 100 = 55$

Значит, все нормы на 100 г нужно умножить на 55.

Рассчитываем количество каждого ингредиента:

- **Куриное филе:** $35 \times 55 = 1925$ г
- **Салат романо:** $25 \times 55 = 1375$ г
- **Помидоры черри:** $15 \times 55 = 825$ г
- **Пармезан:** $10 \times 55 = 550$ г
- **Сухарики:** $8 \times 55 = 440$ г
- **Соус «Цезарь»:** $7 \times 55 = 385$ г

ОТВЕТ (2 балла):

1. Общий вес салата: 5500 г (0,5 балла)
2. Для приготовления салата «Цезарь» на 25 гостей потребуется (1,5 балла по 0,25 за каждый правильный ответ):

куриное филе – 1925 г;
салат романо – 1375 г;
помидоры черри – 825 г;
пармезан – 550 г;
сухарики – 440 г;
соус «Цезарь» – 385 г.

9. ОТВЕТ (1,5 балла):

А. (0,5 балла) «Мокрые» десерты содержат много жидкости, поэтому их едят ложками. «Сухие» пирожные брали руками.

Б. (1 балл по 0,11 балла за каждый правильный ответ)

«Мокрые» пирожные	бланманже, компоты, кисели со сливками, мороженое, кремы
«Сухие» пирожные	слоеные пироги, зефиры, пирожки с вареньем, миндальное печенье

10. ОТВЕТ (0,5 балла): в – целлюлоза.

11. ОТВЕТ (1,5 балла по 0,187 балла за каждый правильный ответ):

1	2	3	4	5	6	7	8
в	е	ж	а	е	б	д	г

(1) – (натуральные) – в

(2) – (химические) – е

(3) – (целлюлоза) – ж

(4) – (белки) – а

(5) – (химические) – е *повторное использование термина из п. 2 допустимо, так как он обозначает группу в целом;*

(6) – (искусственные) – б

(7) – (синтетические) – д

(8) – (нефть) – г

12. ОТВЕТ (1,5 балла по 0,25 балла за каждое совпадение): 1–В–III, 2–А–II, 3–Б–I

13. ОТВЕТ: (1,5 балла по 0,3 балла за каждое совпадение)

Полуобхват бёдер с учётом выступа живота (Сб) измеряют без использования дополнительных приспособлений – просто по выступающим точкам бёдер	Неверно. Для учёта выступа живота используют гибкую пластину, приложенную вертикально к животу.
Высота груди (Вг) измеряется от плечевой точки до выступающей точки грудной железы	Неверно. Высота груди (Вг) измеряется от точки основания шеи до выступающей точки грудной железы.
Длина переда до талии (Дпт) измеряется от точки основания шеи через выступающую точку грудной железы до линии талии	Верно
Ширина груди (Шг) измеряется между вертикалями, проведёнными от задних углов подмышечных впадин	Неверно. Ширина груди (Шг) измеряется между вертикалями, проведёнными вверх от передних углов подмышечных впадин.
Расстояние между выступающими точками грудных желёз (Цг) вводится в полном значении, без деления пополам	Неверно. Мерка вводится в половинном значении.

14. ОТВЕТ: (0,5 балла): **в.**

15. ОТВЕТ (0,5 балла): **а.**

16. **ОТВЕТ** (0,5 балла принимается за полный ответ): **а, б, в.**

17. ОТВЕТ (0,5 балла): **б**

18. ОТВЕТ (1 балл по 0,25 балла за каждое совпадение): **1–б, 2–в, 3–а, 4–г**

19. ОТВЕТ (1 балл по 0,5 балла): **XVIII в., рококо.**

20. ОТВЕТ (1 балл): **боярского.**

21. ОТВЕТ (0,5 балла): **Кафф (серьги-каффы)**

22. ОТВЕТ (0,5 балла): **стиль «Модерн».**

Пояснения: Костюм «тальер» – модная тенденция начала XX века.

Иллюстрации из голландского модного журнала «De Gracieuse» 1908 года.

23. ОТВЕТ (2 балла по 0,5 балла за каждое совпадение):

Фамилия, имя	Фотография дизайнера	Эскиз
---------------------	-----------------------------	--------------

дизайнера		
Лев Бакст	1	А
Валентин Юдашкин	2	Д
Вячеслав Зайцев	3	В
Ульяна Сергеенко	4	Г

24. ОТВЕТ (0,5 балла): **брань / бранное шитьё**

25. ОТВЕТ (0,5 балла): **хохлома.**