

Задания теоретического тура

для проведения заключительного этапа республиканской олимпиады по
трудоу обучению

учащихся учреждений общего среднего, профессионально-технического
и среднего специального образования

Обслуживающий труд

1 вариант

Уважаемая участница олимпиады!

Внимательно прочитав вопрос, обведите кружочком правильный ответ, используя шариковую ручку.

В предложенных текстовых вопросах с выбором ответа правильным является лишь один ответ.

Инструкции по выполнению отдельных заданий:

– в заданиях 4, 8, 19: впишите правильный ответ;

– в заданиях 5, 12: установите соответствие понятий и определений, впишите ответ в строку в конце данного вопроса в виде сочетаний цифр и букв;

в задании 9: установите последовательность выполнения операций и запишите ответ в виде сочетания цифр и букв.

1. Какая крупа отличается наибольшей усвояемостью:

- А) манная;
- Б) гречневая;
- В) овсяная;
- Г) кукурузная;
- Д) пшенная.

2. Какой вид тепловой обработки продуктов используют, чтобы извлечь ароматические и красящие вещества?

- А) тушение;
- Б) запекание;
- В) бланширование;
- Г) пассерование;
- Д) варка с последующим обжариванием.

3. Группа продуктов белорусской национальной кухни, которые использовали для улучшения качества при приготовлении блюд, их калорийности и внешнего вида:

- А) приварки;
- Б) заколоты;
- В) волога;
- Г) закрасы;
- Д) присмаки.

4. Впишите правильный ответ:

_____ – один из самых древних молочных продуктов, который римский философ Колумелла ещё в I веке до н.э. назвал «желательным блюдом на столах богатых и бедных».

5. Установите соответствие между отдельными витаминами и группами продуктов с их высоким содержанием. Ответ запишите в строке под таблицей в виде сочетания цифр и букв.

Витамин	Продукты с высоким содержанием витамина
1. А	А) Зерновые и бобовые культуры, зеленые овощи, орехи
2. Группы В	Б) Салат, растительное масло, орехи, шиповник, хлеб, крупа
3. С	В) Печень, яйца, сливочное масло, рыбий жир
4. Д	Г) Сливочное масло, молоко, печень, рыбий жир, желток
5. Е	Д) Шиповник, черная смородина, лимоны, зеленый лук

1 – ____ 2 – ____ 3 – ____ 4 – ____ 5 – ____

6. Что из перечисленного ниже используют для разрыхления заварного теста:

- А) пары жидкости, образующиеся в тесте при выпечке;
- Б) переслаивание теста маслом;
- В) пищевая сода;
- Г) взбитые белки;
- Д) перемешивание муки с большим количеством жира.

7. Температура горячих блюд должна быть:

- А) не менее 55⁰С;
- Б) не менее 60⁰С;
- В) не менее 65⁰С;
- Г) не менее 70⁰С;
- Д) не менее 75⁰С;

8. Впишите правильный ответ:

_____ – специальная подставка для подачи сваренного яйца.

9. Установите последовательность первичной обработки овощей.

- А) мойка;
- Б) сортировка;
- В) очистка;
- Г) нарезка;
- Д) промывание.

1 – ____ 2 – ____ 3 – ____ 4 – ____ 5 – ____

10. Лапка-рубильник используется для выполнения:

- А) двойной подгибки;
- Б) запошивочного шва;
- В) стежки деталей параллельными строчками;
- Г) потайной строчки;

Д) рельефных швов.

11. Какой из перечисленных признаков позволяет определить направление основной нити в ткани?

- А) толстая и пушистая;
- Б) извитая;
- В) слабо скрученная;
- Г) поддается растяжению;
- Д) при резком растяжении издает звонкий звук.

12. Установите соответствие между видом волокна и параметрами влажно-тепловой обработки. Ответ запишите в строке под таблицей в виде сочетания цифр и букв.

Вид волокна	Параметры влажно-тепловой обработки
1. Вискоза	А) Температура нагрева утюга 120 ⁰ С, через увлажненный проутюжильник
2. Ацетат	Б) Температура нагрева утюга 90–115 ⁰ С, при необходимости соблюдая осторожность
3. Капрон	В) Температура нагрева утюга 140 ⁰ С, при необходимости соблюдая осторожность
4. Лавсан	Г) Температура нагрева утюга 115–140 ⁰ С, только сухими
5. Нитрон	Д) Температура нагрева утюга 115 ⁰ С, через увлажненный проутюжильник с изнаночной стороны

1 – ___ 2 – ___ 3 – ___ 4 – ___ 5 – ___

13. Что из перечисленного ниже является лишним в данной группе операций по отделке тканей?

- А) крашение;
- Б) придание стандартной ширины;
- В) устранение перекосов;
- Г) аппретирование;
- Д) каландрирование.

14. Для выполнения окантовочного шва с открытым срезом используют полоску ткани шириной:

- А) 1,5 см– 2,0 см;
- Б) 2,0 см– 2,5 см;
- В) 2,5 см– 3,0 см;
- Г) 3,0 см– 3,5 см;
- Д) 3,5 см – 4,0 см.

15. Какой прокладочный материал используют для дублирования краев деталей (низа изделия)?

- А) дублерин;
- Б) коленкор;
- В) клеевая паутинка;
- Г) флизелин;

Д) трикотажное полотно.

16. Что является лишним в группе операций по окончательной обработке изделия:

- А) втачивание молнии;
- Б) пришивание пуговиц;
- В) пришивание декоративных элементов;
- Г) влажно-тепловая обработка;
- Д) чистка изделия.

17. По правилам этикета для пожелания благополучия какого цвета следует дарить цветы:

- А) белого;
- Б) розового;
- В) желтого;
- Г) красного;
- Д) синего.

18. Стирку изделий из льна и хлопка с применением моющих средств, содержащих химический отбеливатель, проводят при температуре:

- А) не выше 80°C ;
- Б) не выше 70°C ;
- В) не выше 60°C ;
- Г) не выше 50°C ;
- Д) не выше 40°C .

19. Впишите правильный ответ:

_____ – отделка в виде оборки, которая размещается перед шторами, скрывает их верхнюю часть и мягко обрамляет окно.

20. Краевые швы:

- А) вподгибку с открытым срезом, запошивочный, обтачной в кант;
- Б) окантовочный с одним закрытым срезом, обтачной в рамку;
- В) окантовочный с закрытыми срезами, двойной;
- Г) вподгибку с закрытым срезом, расстрочной;
- Д) окантовочный с закрытыми срезами, застрочной.

21. Что помогает повысить плодородие почвы, улучшить её структуру, защитить от перегрева и иссушения?

- А) подкормка;
- Б) рыхление;
- В) прополка;
- Г) полив;
- Д) мульчирование

22. Что из перечисленного ниже является лишним при создании бордюров:

- А) используют низкорослые растения;

- Б) ширина его колеблется от 0,5м до 1,5м;
- В) подбирают один-два вида растений;
- Г) рассаду высаживают чаще, чем при обычной посадке;
- Д) форма бордюра должна быть четкой.

23. Особенности аранжировки декоративного стиля:

- А) большое количество различных растений, близко расположенных друг к другу;
- Б) можно использовать шишки, мох и другие природные материалы;
- В) вазоны неглубокие, оттенков земли или зелени;
- Г) отдается предпочтение растениям с необычно изогнутыми стеблями;
- Д) количество используемого материала сводится к минимуму.

24. Какие вопросы решаются при разработке дизайн-проекта помещения на этапе формирования проектировочного задания:

- А) планировочное решение пространства;
- Б) распределение площади помещений (зонирование);
- В) разработка нескольких вариантов решения поставленной задачи;
- Г) уточнение художественного решения (материалы, цвет и др.);
- Д) сбор информации об объекте проектирования.

25. Штучные текстильные изделия:

- А) скатерти, ковры, панно;
- Б) портьерные ткани, покрывала, пледы;
- В) занавесочные ткани, текстильные напольные покрытия;
- Г) кружева, салфетки, драпировочные ткани;
- Д) мебельные ткани, гобелены, панно.

Задачи творческого характера

1. Определите вид закусочных бутербродов. Как классифицируют данный вид по виду продукта, температуре подачи и количеству используемого сырья. Где подают такие бутерброды? Предложите три варианта видов продуктов для таких бутербродов.



2. Для оформления окна на кухне предполагается сменить шторы. Выбрана модель и подобраны хлопчатобумажные ткани (см. рисунок). Необходимо определить возможные способы технологической обработки деталей и срезов изделия. Предложите по два варианта обработки. Дайте графическое изображение и укажите технические условия на выполнение ЭТИХ ШВОВ.



3. Определите стиль одежды и дайте его характеристику. К какому виду по назначению относится костюм? Какие аксессуары есть в данном костюме?



4. Вы приглашены на день рождения к однокласснице домой. Охарактеризуйте основные правила азбуки этикета: вручение подарка и цветов, поведение в гостях, правила застольного этикета.

5. Для изготовления выбрана модель фартука. Укажите, какие мерки необходимы для построения чертежа. Дайте графическое изображение технического рисунка, выкройки, технического моделирования. На каждом чертеже выполните необходимые обозначения.

