

Задания теоретического тура
для проведения третьего 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 6, 13, 18: впишите правильный ответ;

– в заданиях 5, 24: установите соответствие понятий и определений, впишите ответ в строку в конце данного вопроса в виде сочетаний цифр и букв;

в задании 22: установите последовательность выполнения операций и запишите ответ в виде сочетания цифр и букв.

1. К столовым приборам для общего пользования относятся:

- А) разливная ложка, ложка для соусов, вилка для торта;
- Б) вилка для рыбы, нож для масла, вилка для мяса;
- В) ложка для соусов, нож-вилка для сыра, нож для стейка;
- Г) вилка десертная, нож для масла, ложечка для сахара;
- Д) ложечка для сахара, нож-вилка для сыра, разливная ложка.

2. У какого вида пряности используют в пищу свежие и сушеные листья, корни, семена?

- А) мята;
- Б) петрушка;
- В) майоран;
- Г) кориандр;
- Д) базилик.

3. Углеводы – это:

- А) хлеб, крупы, свекла, капуста, финики;
- Б) картофель, мясо, сахар, грибы, виноград;
- В) хлеб, грибы, крупы, сыр, сметана;
- Г) горох, фасоль, хлеб, сливки, орехи;
- Д) яйца, соя, молоко, сыр, бананы.

4. Своеобразный вкус и аромат овощам придают:

- А) фитонциды;
- Б) микроэлементы;

- В) витамины;
- Г) эфирные масла;
- Д) минеральные соли.

5. Соотнесите названия сладких блюд с характеристикой требований к их качеству. Ответ запишите в строке под таблицей в виде сочетания цифр и букв.

Название блюда	Требования к качеству
1. Пудинг	А) изделие пышное со светло-коричневой корочкой
2. Мусс	Б) жидкая основа прозрачная. Плоды мягкие, но не разваренные
3. Желе	В) поджаренная корочка, мягкая нежная консистенция
4. Суфле	Г) куски блюда мелкопористые, пышные
5. Компот	Д) изделие студнеобразное, прозрачное (исключая молочное)

1 – _____ 2 – _____ 3 _____ 5 – – _____ 4 – _____

6. Впишите правильный ответ:

_____ – морские водоросли

7. Температура холодных первых блюд должна быть:

- А) не выше 10°C ;
- Б) не выше 12°C ;
- В) не выше 14°C ;
- Г) не выше 16°C ;
- Д) не выше 18°C .

8. К кисломолочным продуктам питания относятся:

- А) кефир, пахта, ряженка;
- Б) сметана, йогурт, сыворотка, творог;
- В) пахта, сметана, ацидофилин;
- Г) ряженка, ацидофилин, йогурт;
- Д) творог, сметана, сыворотка, простокваша.

9. Кто изобрел швейную машину, основу работы которой составил принцип получения однострочного цепного стежка:

- А) Джон Пири;
- Б) Исаак Зингер;
- В) Карл Вейзенталь;
- Г) Уолтер Хант;
- Д) Эллиас Хоу.

10. Изделия из хлопчатобумажных тканей утюжат при температуре не выше:

- А) 220°C ;
- Б) 210°C ;

В) 200⁰С;

Г) 190⁰С;

Д) 180⁰С.

11. Обрыв нижней нитки при работе швейной машины происходит, если:

А) неправильный подбор ниток;

Б) слабая неравномерная намотка ниток;

В) большое натяжение верхней нитки;

Г) неправильная заправка верхней нитки;

Д) неправильная установка иглы.

12. Что относится к приспособлениям для выполнения ручных швейных работ?

А) колышек, портновские мелки, портновские булавки;

Б) сантиметровая лента, лекала, напёрсток, линейка;

В) манекен, нитевдеватель, угольник, ножницы;

Г) ручные иголки, портновские булавки, колышек, лекала;

Д) ножницы, манекен, копировальный ролик, угольник.

13. Впишите правильный ответ:

_____ – деталь швейного изделия в виде полоски материала для обработки краев застежки.

14. Какие из перечисленных ниже волокон наиболее склонны к электризации?

А) хлопок;

Б) лен;

В) вискоза;

Г) капрон;

Д) ацетат.

15. Приспособление малой механизации, которое можно использовать для выполнения соединительных швов:

А) хлопок;

Б) лен;

В) вискоза;

Г) капрон;

Д) ацетат.

16. Вид подъемных штор в виде пышных драпировок, которые ниспадают, состоят из полукруглых складок, заложенных по всей высоте шторы:

А) австрийские;

Б) японские;

В) рулонные;

Г) французские;

Д) римские.

17. Стиль аранжировки, в котором используется большое количество различных растений, близко расположенных друг к другу:

- А) декоративный;
- Б) вегетативный;
- В) форма-линейный;
- Г) параллельный;
- Д) икебана.

18. Впишите правильный ответ:

_____ – специальный прибор для
экочистки одежды.

19. Укажите, какие свойства материалов необходимо учитывать при моделировании одежды, определении правил эксплуатации:

- А) прочность на разрыв, растяжимость, износостойкость;
- Б) теплозащитность, блеск, пылеёмкость;
- В) осыпаемость, сминаемость, драпируемость;
- Г) электризуемость, драпируемость;
- Д) скольжение, гигроскопичность, усадка.

20. Что из перечисленного ниже является лишним при сервировке фуршетного стола?

- А) закусочные приборы располагают группами;
- Б) расстановка посуды может быть односторонней или двухсторонней;
- В) салфетки кладут стопками рядом с тарелками;
- Г) для сервировки используют закусочные и десертные тарелки;
- Д) вместо вилок используют шпажки.

21. Укажите название мережки, при выполнении которой с одного края делают "кисточку", собирая в пучки четное количество нитей, а с другого в пучки стягивают половину нитей предыдущей и половину нитей последующей кисточек:

- А) «козлик»;
- Б) «раскол»;
- В) «в прикреп»;
- Г) «снопик»;
- Д) «столбик».

22. Укажите последовательность выполнения операций подготовки почвы к посеву семян. Ответ запишите в виде сочетания цифр и букв:

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

1 – _____ 2 – _____ 3 _____ 4 – _____ 5 – _____

23. Декоративный газон для оформления центральных участков парков, садов, скверов:

- А) партерный;
- Б) парковый;
- В) мавританский;
- Г) душистый;
- Д) специальный.

24. Установите соответствие между семействами комнатных растений и их характеристикой. Ответ запишите в строке под таблицей в виде сочетания цифр и букв:

Семейство растений	Краткая характеристика
1. Папоротниковые	А) их перистые, многократно рассеченные на сегменты листья ажурны и изящны.
2. Лилейные	Б) самые крупные растения для украшения интерьера
3. Ампельные	В) растения с сочными мясистыми и утолщенными стеблями, листьями, цветками
4. Суккуленты	Г) разнообразна окраска цветов. Почти все они источают приятный аромат
5. Пальмовые	Д) растения с полегающими и ниспадающими побегами, которые можно выращивать как висячие

1 – _____ 2 – _____ 3 _____ 4 – _____ 5 – _____

25. Непостоянные единовременные расходы:

- А) предметы интерьера, бытовая техника, хозяйственно-бытовые потребности, культурные потребности;
- Б) медицинские потребности, хозяйственно-бытовые потребности, культурные потребности
- В) бытовая техника, транспортные потребности, предметы интерьера;
- Г) культурные потребности, хозяйственно-бытовые потребности, накопления;
- Д) культурно-оздоровительные потребности, медицинские потребности.

Задачи творческого характера

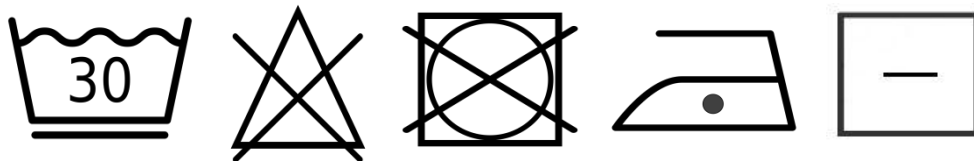
1. Перечислите продукты, которые необходимы для приготовления хвороста. Охарактеризуйте вид теста, из которого делают хворост. Составьте последовательность операций по его приготовлению.

2. Требуется организовать проведение чайного стола на 4 персоны. Укажите, что для этого необходимо. Опишите сервировку стола. Предложите вариант меню.

3. Выполните моделирование передней детали диванной подушки прямоугольной формы согласно предлагаемому рисунку. Опишите последовательность этапов моделирования. Дайте графическое изображение. Укажите способы соединения боковых деталей с центральной частью.



4. На торговом ярлыке изделия из текстильных материалов указаны следующие символы:



Определите, из каких волокон изготовлено изделие. Опишите правила ухода.

5. Сколько ткани шириной 150см необходимо дополнительно купить, чтобы декорировать низ круглой скатерти густыми оборками. Диаметр скатерти – 110 см. Ширина оборок в готовом виде – 7см. Пояснить ход выполняемых расчетов, указать итоговый результат.