

Третий этап республиканской олимпиады по учебному предмету  
"Трудовое обучение" 2021/2022 учебный год

**Ответы на задания теоретического тура**

третьего этапа республиканской олимпиады по трудовому обучению  
учащихся учреждений общего среднего, профессионально-технического  
и среднего специального образования

**Обслуживающий труд**

**1 вариант**

<b>№ вопроса</b>	<b>Правильный ответ</b>	<b>Примечание</b>
1	А	
2	А	
3	Б	
4	Овоскоп	
5	1–А, 2–Д, 3–Б, 4–В, 5–Г	
6	Г	
7	Г	
8	1–А, 2–Г, 3–Д, 4–В, 5–Б	
9	В	
10	1–Г, 2–В, 3–Б, 4–Д, 5–А	Возможен вариант: 1–В, 2–Г, 3–Б, 4–Д, 5–А
11	Г	
12	Б	
13	А	
14	Б	
15	Жалюзи	
16	1–В, 2–Г, 3–А, 4–Д, 5–Б	
17	В	
18	Снипперы	
19	Б	
20	А	
21	А	
22	Д	
23	Б	
24	В	
25	Б	

### Примерные критерии оценки задач творческого характера

№ задачи	Критерии оценки
1	Оценивается: – правильность определения вида ароматизатора, – полнота описания его характеристики, – полнота и правильность его использования в кулинарии, – наличие двух примеров, –использование терминологии.
2	Оценивается: –наличие правильного названия (тостер), –наличие правильного использования при приготовлении завтрака (закусочные бутерброды), –наличие двух видов блюд (тосты с разными видами продуктов).
3	Оценивается: –наличие, полнота и правильность расчета, –наличие правильного ответа. Рассчитываем длину среза боковой детали валика: $\pi \times D = 3,14 \times 30 = 94,2$ см + 4 см припуски на швы < 100см (ширины ткани). Это размер выкройки основной детали по ширине (по уточной нити). По долеговой нити учитываем длину подушки, размер диаметра боковой детали и припуски на обработку: $(60+4) + (30+4) = 64+34=98+10$ (выравнивание поперечного среза ткани)=108см. По ширине ткани выкраивают две боковые детали. В ответе можно допустить результат в пределах 100-110см
4	Оценивается: – правильность и полнота описания приемов декорирования, – правильность и полнота перечисленных материалов, – полнота указанных видов машинных швов, – полнота указанных видов ручных стежков Предполагается, что будут отмечены элементы аппликации, вязания крючком, вышивки украшающими швами.
5	Оценивается: –правильность определения блюда, –полнота описания последовательности приготовления, – описание подачи блюда, – использование терминологии. Предполагается, что белорусское блюдо – налистники.