

Задания теоретического тура
для проведения третьего этапа республиканской олимпиады по трудовому
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, 15, 18: впишите правильный ответ;*
- в заданиях 5, 8: установите соответствие понятий и определений, впишите ответ в строку в конце данного вопроса в виде сочетаний цифр и букв;*
- в заданиях 10 и 16: установите последовательность выполнения операций и запишите ответ в виде сочетания цифр и букв.*

1. При четырехразовом питании пища усваивается до:

- А) 82–84%;
- Б) 78–80%;
- В) 75–80%;
- Г) 70–75%;
- Д) 80–85%.

2. Мучные кулинарные блюда:

- А) вареники, лапша, оладьи;
- Б) пельмени, пироги, блины;
- В) сушки, клецки, блинчики;
- Г) соломка, сухари, блины;
- Д) пончики, баранки, лапша.

3. Что из ниже перечисленного относится к санитарно-гигиеническим требованиям при приготовлении пищи:

- А) включать и выключать электроприборы сухими руками;
- Б) соблюдать условия и сроки хранения продуктов питания;
- В) передавать инструменты руками вперед;
- Г) на рабочем столе размещать только те продукты, которые нужны для приготовления блюда;
- Д) перемещать горячую посуду, пользуясь прихватками.

4. Впишите правильный ответ:

_____ – аппарат для определения
качества яиц

5. Соотнесите названия нерыбных продуктов моря с их кулинарным использованием. Ответ запишите в строке под таблицей в виде сочетания цифр и букв.

Название	Кулинарное использование
1. Крабы	А) Консервы
2. Мидии	Б) Холодные закуски, первые и вторые блюда, консервы, пресервы
3. Гребешок	В) Консервы, сушеные, закуски, вторые блюда (запеканки, котлеты)
4. Кальмары	Г) Консервы, в живом виде, сушеные, вторые блюда
5. Устрицы	Д) Консервы, вареные, сушеные, закуски, вторые блюда

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

6. При организации какого приема горячие закуски подают на подогретом металлическом или фарфоровом блюде?

- А) фуршет;
- Б) кофейный стол;
- В) молодежная вечеринка;
- Г) коктейль;
- Д) чайный стол.

7. Припускание – это варка продуктов:

- А) под воздействием переменного электромагнитного поля;
- Б) в большом количестве воды;
- В) помещенных в кастрюлю на сетчатый вкладыш, который отделяет их от жидкости;
- Г) в небольшом количестве воды под закрытой крышкой;
- Д) в пароварке.

8. Соотнесите виды блюд из круп с правилами их подачи. Ответ запишите в строке под таблицей в виде сочетания цифр и букв.

Название	Правила подачи
1. Рассыпчатая каша	А) С маслом, различными соусами
2. Вязкая каша	Б) Нарезают кусочками прямоугольной или квадратной формы
3. Биточки	В) С сахаром, сливками, молоком
4. Холодная каша	Г) С маслом, вареньем, сахаром, медом
5. Запеканка	Д) порционно со сметаной, различными соусами

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

9. Какие швейные машины предназначены для выполнения декоративных строчек на основе зигзага:

- А) механическая зигзаг-машина;
- Б) механическая прямострочная машина;
- В) механическая с элементами автоматики;
- Г) микропроцессорная;
- Д) любая бытовая швейная машина.

10. Укажите последовательность операций по чистке и смазке швейной машины. Ответ запишите в виде сочетания цифр и букв.

- А) заправить верхнюю и нижнюю нитки;
- Б) поднять в верхнее положение иглу и прижимную лапку, вынуть шпульный колпачок;
- В) снять приводной ремень;
- Г) отключить от сети машину с электроприводом;
- Д) удалить пыль, смазать машинным маслом.

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

11. Формирование ровных прядей при производстве шерстяной ткани – это:

- А) вытягивание и скручивание;
- Б) разделение на небольшие куски;
- В) сортировка руна;
- Г) вычесывание и выравнивание;
- Д) трепание.

12. К недостаткам тканей сатинового переплетения относится:

- А) плотность и прочность;
- Б) скольжение при раскрое и пошиве;
- В) мягкость и эластичность вследствие длинных протяжек;
- Г) стойкость к истиранию;
- Д) износостойкость.

13. Шерстяные и шелковые изделия можно стирать при температуре воды не выше:

- А) 35⁰С, Б) 40⁰С, В) 45⁰С, Г) 50⁰С, Д) 55⁰С

14. Какие виды швов выполняют в два приема?

- А) накладной с одним закрытым срезом, запошивочный;
- Б) настрочной с открытыми срезами, двойной;
- В) расстрочной, накладной с открытыми срезами;
- Г) окантовочный с одним закрытым срезом, обтачной в кант;
- Д) обтачной в рамку, настрочной с закрытым срезом.

15. Впишите правильный ответ:

_____ – светозащитные устройства, состоящие из горизонтальных или вертикальных пластин, выполненных из пластика или ткани.

16. Укажите последовательность выполнения операций подготовки ткани к раскрою. Ответ запишите в виде сочетания цифр и букв:

- А) выполнить декатирование ткани;
- Б) выровнять поперечный срез ткани;
- В) проверить качество ткани;
- Г) определить лицевую и изнаночную стороны ткани, направление нити основы, характер рисунка ткани;
- Д) выполнить настил ткани.

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

17. Чтобы определить расход шторной ленты, к общей ширине готовых штор добавляют припуск:

- А) 14 см, Б) 12 см, В) 10 см, Г) 8 см, Д) 6 см.

18. Впишите правильный ответ:

_____ – **маленькие ножницы-перекусы** для подрезки ниток.

19. Интервал между ростоми при маркировке размеров одежды для детей и подростков составляет:

- А) 4 см, Б) 6 см, В) 8 см, Г) 10 см, Д) 12 см.

20. Наполнитель, который состоит из волокон, хорошо сохраняющих форму изделия. Он не впитывает влагу и неприятные запахи, негорючий материал:

- А) холлофайбер;
- Б) комфорель;
- В) холлофан;
- Г) синтепон;
- Д) пух.

21. По правилам безопасного поведения на пришкольном участке следует применять лейку:

- А) вместимостью до 4 литров, наполняя её не более, чем на 1/3 объема;
- Б) вместимостью до 5 литров, наполняя её не более, чем на 1/3 объема;
- В) вместимостью до 5 литров, наполняя её не более, чем на 1/2 объема;
- Г) вместимостью до 4 литров, наполняя её не более, чем на 1/2 объема;
- Д) вместимостью до 4 литров, наполняя её до верха.

22. К какому семейству относятся комнатные растения, которые экономно расходуют воду, выдерживают длительные периоды засухи и зноя?

- А) кактусы;
- Б) папоротники;
- В) бегонии;
- Г) орхидеи;
- Д) суккуленты.

23. Помогает более интенсивному поглощению солнечных лучей, улучшению структуры почвы:

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

24. В каких цветниках рассаду высаживают строго параллельными рядами или в шахматном порядке?

- А) бордюр;
- Б) клумба;
- В) рабатка;
- Г) миксбордер;
- Д) ландшафтная композиция.

25. Какие светильники при чистке протирают салфеткой, смоченной в чистой холодной воде, и сразу же вытирают насухо?

- А) плафоны из стекла;
- Б) абажуры из пергамента;
- В) абажуры из текстиля;
- Г) плафоны из пластика;
- Д) плафоны из фарфора.

Задачи творческого характера

1. Назовите вид ароматизатора. Дайте его характеристику. Как используют такой ароматизатор в кулинарии. Приведите два примера.



2. Дайте название кухонного электроприбора. Как его можно использовать при приготовлении завтрака. Какие продукты для этого необходимы? Предложите два вида блюд.



3. Необходимо рассчитать длину отреза ткани, который следует купить для изготовления подушки-валика. Подушка-валик состоит из одной основной и двух боковых деталей. Для работы подобрана ткань шириной 100см. Длина подушки-валика – 60 см. Диаметр боковой детали – 30 см. Дайте графическое изображение раскладки деталей выкройки на ткани. Поясните ход выполняемых расчетов, укажите итоговый результат. Примечание: нить основы проходит вдоль длины подушки-валика.



4. Рассмотрите рисунок и определите, какие способы декорирования и какие материалы применялись для изготовления данного изделия. Укажите виды использованных машинных швов и ручных стежков.



5. Какое белорусское блюдо можно приготовить, имея в наличии следующие продукты: мука – 1,5 стакана, молоко или сыворотка – 2 стакана, яйцо – 2 штуки, сахар – 2 ст. ложки, масло – 2-3 ст. ложки, жирная сметана или сливки – 0,5 стакана, соль?

Дайте название блюда. Опишите последовательность приготовления и его подачу.