

### 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 задание, следуйте указаниям по его выполнению для каждого задания. Выберите или сформулируйте правильные ответы и зафиксируйте их указанным в задании способом.*

1. *Впишите термины, являющиеся правильным ответом:*

Для производства льняных текстильных волокон используются в основном два сорта: \_\_\_\_\_ (высота стебля 70—125 см) и \_\_\_\_\_ (высота стебля 30—35 см).

2. *Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:*

В 10–13 лет происходит ускоренный рост костей и мышц, поэтому в ежедневный рацион следует включать \_\_\_\_\_.

3. *Используя шариковую ручку, обведите кружочками номера правильных ответов:*

Для построения чертежа фартука без грудки необходимы основные мерки:

- А) полуобхват груди;
- Б) полуобхват талии;
- В) полуобхват бёдер;
- Г) длина изделия.

4. *Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:*

Промышленные предприятия выпускают иголки по номерам: от № 1 до № 12. Чем больше номер, тем \_\_\_\_\_ иголка. Иголки \_\_\_\_\_ номеров длиннее иголок с \_\_\_\_\_ номерами.

5. *Запишите ответ как последовательность букв, соответствующую последовательности операций:*

Перечислите операции в иерархии (последовательности), учитывающей технологические требования к осуществлению еженедельного вида уборки квартиры: \_\_\_\_\_.

- А) снять и постирать гардины, шторы, салфетки и ковровые дорожки;
- Б) почистить мягкую мебель, ковры и ковровые дорожки;
- В) проветрить помещения;
- Г) разложить вещи по местам;
- Д) вытереть пыль с поверхностей, двигаясь по уровням «сверху – вниз»;
- Е) выбить подушки, одеяла, ковры; проветрить и просушить вещи из комодов;
- Ж) вытереть пыль со стен и потолка;
- И) почистить вентиляционные решётки на кухне, в ванной комнате, туалете;
- К) ополоснуть веник, тряпки, ведро; убрать всё в определённое место;
- Л) вымыть люстры, зеркала, посуду и мелкие предметы;
- М) протереть влажной тряпкой подоконники, батареи, двери, дверные ручки;
- Н) навести порядок в шкафах, перебрать вещи на полках;
- О) вымыть (протереть влажной тряпкой) полы;
- П) полить и промыть комнатные растения («банный день»);
- Р) вытереть пыль с книг, панно, картин; почистить мягкие игрушки;
- С) вымыть рамы, окна, подоконники, двери, батареи.

**6. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:**

**Как называется старинный традиционный головной убор замужней женщины у славян, который представляет собой полосу льняного полотна сотканного из «кужальных» ниток шириной 30 — 70 сантиметров и длиной от трёх до пяти метров, которую определённым образом завязывают вокруг головы? Это \_\_\_\_\_.**

**7. Используя шариковую ручку, обведите кружочками номера правильных ответов:**

**При переработке пшеницы получают следующие виды круп:**

- А) ячневая;
- Б) пшенная;
- В) пшеничная;
- Г) перловая;
- Д) манная.

**8. Используя шариковую ручку, обведите кружочком номер правильного ответа:**

**При классификации видов швов для вышивания к счётным швам относят:**

- А) шов роспись;
- Б) стебельчатый шов;
- В) шов односторонняя счётная гладь;
- Г) петельный шов;
- Д) тамбурный шов;
- Е) шов двусторонняя счётная гладь;
- Ж) шов набор.

**9. Запишите ответ как последовательность букв, соответствующую последовательности операций в технологическом процессе:**

**Процесс изготовления льняных тканей состоит из последовательности следующих операций \_\_\_\_\_.**

- А) крашение и печатание;
- Б) тербление (освобождение от семенных коробочек);
- В) вымачивание;
- Г) сушка;
- Д) ткачество;
- Е) прядение;
- Ж) прессование в кипы;
- И) обработка на мяльных машинах;
- К) трепание;
- Л) разрыхление;
- М) чесание;
- Н) выравнивание и вытяжка;
- П) отваривание и отбеливание;
- Р) очищение от семян и сорных примесей;
- С) очистка и подготовка ткани;
- Т) заключительная отделка.

**10. Впишите термин, являющийся правильным ответом:**

\_\_\_\_\_ — способность материала во время сжатия и давления на него образовывать мелкие морщины и складки, которые устраняются только при влажно-тепловой обработке.

11. *Используя шариковую ручку, обведите кружочком номер правильного ответа:*

**Небольшая салфетка прямоугольной или овальной формы изготавливаемая из различных материалов размером не меньше чем 30×40 см; бывают разными по цветовой гамме и дизайну.**

- А) раннер;
- Б) наперон;
- В) ланчмат;
- Г) мултон;
- Д) сет.

12. *Используя шариковую ручку, обведите кружочками номера правильных ответов:*

**К плодовым овощам относятся:**

- А) тыквенные (огурцы, тыква, кабачок, патиссон);
- Б) салатно-шпинатные (салат, шпинат, щавель);
- В) листовые десертные (ревень);
- Г) цветочные (брокколи);
- Д) бобовые (горох, бобы, фасоль);
- Е) томатные (томаты, баклажаны, стручковый перец).

13. *Впишите термины, являющиеся правильным ответом:*

**Первичная обработка овощей включает в себя следующие операции:**

---

14. *Используя шариковую ручку, обведите кружочками номера правильных ответов:*

**К вспомогательным способам тепловой обработки относят:**

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

15. *Впишите термин, являющийся правильным ответом:*

**Узкий и высокий по форме закрытый пирог со сложной начинкой из нескольких видов фарша, которые разделены между собой тонкими пресными блинчиками для предотвращения смешивания – это \_\_\_\_\_.**

16. *Используя шариковую ручку, обведите кружочками номера правильных ответов:*

**По способу употребления одежды к бельевым изделиям относятся:**

- А) сарафаны;
- Б) жакеты;
- В) ночные сорочки;
- Г) платья;
- Д) майки;
- Ж) блузки;
- И) брюки;
- К) пижамы.

17. Впишите перечнем букв соответствующие виды волокон:

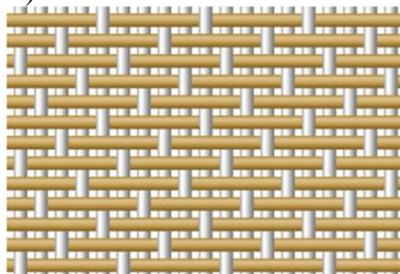
В зависимости от вида исходного сырья химические волокна подразделяют на  
1) искусственные волокна, к которым относятся \_\_\_\_\_ и  
2) синтетические волокна: \_\_\_\_\_.

- А) капрон;
- Б) вискоза;
- В) винил;
- Г) ацетат;
- Д) хлорин;
- Е) триацетат;
- Ж) лавсан;
- И) нитрон.

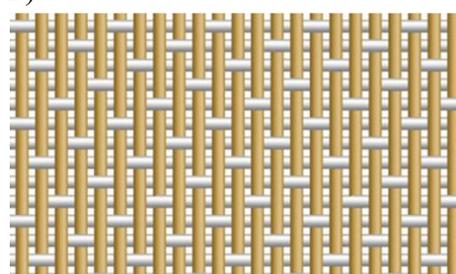
18. Используя шариковую ручку, обведите кружочком номер правильного ответа (схемы-рисунка); приведите аргументы своей позиции:

К атласному переплетению следует отнести \_\_\_\_\_, потому что \_\_\_\_\_.

А)



Б)



19. Впишите термин, являющийся правильным ответом:

Декоративная ажурная конструкция для вьющихся растений, состоящая из ряда поставленных друг за другом арок, рам или парных столбов, связанных между собой обрешёткой – это \_\_\_\_\_.

20. Используя шариковую ручку, обведите кружочками номера правильных ответов:

Виды теста по способу приготовления классифицируют на:

- А) дрожжевое;
- Б) пресное;
- В) сдобное;
- Г) слоёное;
- Д) заварное;
- Е) густое;
- Ж) песочное;
- И) жидкое;
- К) бисквитное.

21. Ответ впишите в строке ниже задания в виде сочетаний цифр и букв:

Установите соответствие между названиями отделочных деталей швейных изделий и их характеристикой:

1. Волан	А) Отделочный элемент в виде выступов зубчатой или округлой формы; может выполняться из основной или отделочной ткани и соединяться с основной деталью различными способами; служит для оформления края изделия.
2. Оборка	Б) Отделочная деталь в виде присборенной или гофрированной по центру полоски ткани или кружева с двумя обработанными срезами; длина в 1,5—2 раза больше длины в готовом виде; ширина определяется по модели.
3. Фестон	В) Отделочная деталь прямоугольной формы, выкроенная по уточной нити или под углом 45° к нити основы шириной в зависимости от модели, длиной в 1,5—2 раза больше длины в готовом виде, присборенная с одной стороны и той же стороной притачанная к изделию.
4. Рюш	Г) Отделочная деталь, выкроенная по кругу или в виде спирали с обработанным внешним срезом; длина детали в крае равна её длине в готовом виде.

1 \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_ 4 \_\_\_\_\_.

22. Ответ впишите в строке ниже задания в виде сочетаний цифр и букв:

Установите соответствие между названиями блюд белорусской традиционной кухни и их характеристикой:

1. Жур	А) Белорусское блюдо готовится из пшеничной муки и яйца; варят на молоке, на мясном (курином) бульоне, или на воде с жаркой из сала, шкварок, лука.
2. Гуца	Б) Белорусское блюдо в виде супа на основе настоящей (2-3 дня) овсяной крупы с добавлением поджаренных на сковороде сала и лука.
3. Крупеня	В) Старинное белорусское блюдо, которое готовится из тонких блинчиков, испечённых на крахмале.
4. Локшины	Г) Поливка, которая готовится на мясном бульоне с добавлением перловой крупы.
5. Затирка	Д) Сытный густой суп, в основу которого входит перловая или овсяная крупа и картофель.
6. Крупник	Е) Рассыпчатая каша из перловой крупы (может быть с добавлением гороха), которая готовится в горшочке.

1 \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_ 4 \_\_\_\_\_ 5 \_\_\_\_\_ 6 \_\_\_\_\_.

23. Обоснованный ответ впишите в строчках ниже задания:

Что общего и в чём различие технологических процессов приготовления тефтелей и фрикаделек из рыбы?

Общим в технологии приготовления рыбных тефтелей и фрикаделек является: \_\_\_\_\_ ;  
отличием является: \_\_\_\_\_ .

**24. Ответ впишите в строке ниже задания в виде сочетаний цифр и букв:**

**Установите соответствие между видами газонов и их характеристикой:**

1. Луговой газон	А) Газон создаётся для украшения ландшафта; должен быть не только как декоративным, но и долговечным, теневыносливым и засухоустойчивым; нуждается в качественном своевременном уходе.
2. Партерный газон	Б) Лужайка, засеянная злаковыми травами и красивоцветущими растениями с различными сроками цветения; его нельзя скашивать сразу же по окончании цветения, необходимо дождаться образования семян.
3. Парковый газон	В) Имитация дикорастущего газона из трав с достаточно жёсткими стеблями; его создают в удалённой части парка, сада, за домом, часто в тени деревьев; стригут не чаще одного раза в месяц.
4. Мавританский газон	Г) Газон имеет большое экологическое и санитарно-гигиеническое значение, потому что его дернина закрепляет почву и препятствует появлению пыли.
5. Спортивный газон	Д) Газон создаётся для оформления центральных участков парков, садов, скверов и выполняет исключительно декоративную функцию; он требует особой тщательности выполнения и нуждаются в постоянном уходе.
6. Специальный газон	Е) Газон требует устойчивого травяного покрова; высевается травами, которые не боятся вытаптывания, могут выдерживать большие нагрузки.

1 \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_ 4 \_\_\_\_\_ 5 \_\_\_\_\_ 6 \_\_\_\_\_.

**25. Ответ впишите в строке ниже задания в виде сочетаний цифр и букв:**

**Установите соответствие между видами наполнителя для диванных подушек и их характеристикой:**

1. Холлофан	А) Наполнитель для диванных подушек, который состоит из волокон, хорошо сохраняющих форму изделия; он не впитывает влагу и неприятные запахи, является негорючим материалом.
2. Холлофайбер	Б) Наполнитель для диванных подушек в виде маленьких упругих шариков, что позволяет изделиям с этим наполнителем легко принимают форму тела; отличается лёгкостью в уходе.
3. Синтепон	В) Наполнитель для диванных подушек, который состоит из переплетённых волокон, обеспечивающих сильную пружинистость материала; похож на натуральный пух, но его можно стирать.
4. Комфорель	Г) Наполнитель для диванных подушек, который как самый недорогой является самым распространённым; является самым недолговечным материалом.

1 \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_ 4 \_\_\_\_\_.

### Задания творческого характера

**1. Проанализируйте представленный ниже на иллюстрации интерьер эскиза гостиной комнаты и предложите композиционные приёмы в его оформлении:**

- 1) опишите предполагаемую цветовую гамму отделки поверхностей, коврового покрытия и штор учитывая, что окна помещения выходят на юго-восток;
- 2) предложите цветовую гамму мягкой и корпусной мебели, указывая композиционный центр;
- 3) предложите элементы декора, обосновывая избранный стиль интерьера (указать);
- 4) предложите приемы композиционного оформления интерьера растениями.



**2. Предложите вариант обновления представленного на фото ниже трикотажного свиншота белого цвета с помощью аппликации:**

- 1) зарисуйте эскиз аппликации, указывая её место расположения, размеры;
- 2) укажите необходимые материалы для выполнения аппликации (волоknистый состав, цвет);
- 3) разработайте технологическую последовательность её выполнения;
- 4) разработайте рекомендации по уходу за обновленным изделием.



**3. Предложите технологическую последовательность вязания спицами цветного снуда резинкой Бриошь (двухцветная английская резинка). Рассчитайте необходимое количество пряжи.**

Пряжа акриловая 141г/211м.

Размеры снуда: окружность 120 см; высота 23 см.

Плотность вязания: 12 петель и 36 рядов = 10x10 см резинкой бриошь (8г).

Для кисточек нарезается нить длиной по 30.5 см, складывается вместе по 5-6 нитей и закрепляется как показано на фото с помощью крючка через каждые 6 петель (5см).



**4. Опишите сервировку стола к завтраку для семьи из 4-х человек, согласно меню: каша овсяная, яйца-пашот, тосты пшеничные с маслом и сыром, кофе со сливками.**

*Для описания используйте представленный ниже шаблон.*

Необходимо стол накрыть \_\_\_\_\_ или использовать \_\_\_\_\_ по количеству человек. На стол поставить каждому \_\_\_\_\_ тарелку (диаметром \_\_\_\_ см), на которую положить \_\_\_\_\_, чтобы не скользила впоследствии поставленная на нее \_\_\_\_\_ тарелка с горячей кашей (диаметром \_\_\_\_ см).

Согласно меню, засервировать стол приборами: справа от \_\_\_\_\_ тарелки (диаметром \_\_\_\_ см) положить \_\_\_\_\_, слева \_\_\_\_\_ (указать: куда укладывать лезвием нож, выпуклой стороной ложку и вилку).

Для подачи яйца-пашот использовать \_\_\_\_\_, которую поставить на \_\_\_\_\_, разместив там же специальную \_\_\_\_\_. Яйца-пашот ставят \_\_\_\_\_ от закусочной тарелки.

Для подачи тостов со сливочным маслом необходимо каждому поставить \_\_\_\_\_ тарелку (диаметром \_\_\_\_ см), на которую положить персональный прибор \_\_\_\_\_ для \_\_\_\_\_. Сами тосты подать в \_\_\_\_\_, масло в \_\_\_\_\_, которую разместить \_\_\_\_\_.

Кофе подаётся \_\_\_\_\_, который необходимо поставить в \_\_\_\_\_ части стола, рядом с ним поставить \_\_\_\_\_ со сливками и \_\_\_\_\_ с сахаром. Каждому с \_\_\_\_\_ стороны от \_\_\_\_\_ тарелки поставить \_\_\_\_\_, располагая её на \_\_\_\_\_ ручкой \_\_\_\_\_. Ложечку для кофе разместить \_\_\_\_\_ ручкой \_\_\_\_\_ выемкой \_\_\_\_\_.

Сыр подать \_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_.

**5. Базируясь на технологии приготовления песочного теста, разработайте технологическую последовательность приготовления печенья «шахматы» (представлено на иллюстрации ниже). Этап формования печенья опишите в деталях.**

