

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).

ОТВЕТ: Для производства льняных текстильных волокон используются в основном два сорта: лён-долгунец (высота стебля 70—125 см) и лён-кудряш (высота стебля 30—35 см). За каждый правильно указанный термин зачислять 0,5 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 6 класс, С.68.

2. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

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

ОТВЕТ: В 10–13 лет происходит ускоренный рост костей и мышц, поэтому в ежедневный рацион следует включать мясо и молочные продукты. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,5 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 5 класс, С.15.

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.

ОТВЕТ: Б; В; Г. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,33 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 5 класс, С.15.

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.

ОТВЕТ: Чем больше номер, тем толще иголка. Иголки нечётных номеров длиннее иголок с чётными номерами. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,33 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 5 класс, С.112.

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.

ОТВЕТ: В – Г – Д – Б – М – П – К. За каждый правильный выбор операции и каждое правильное установление последовательности зачислять 0,07 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 5 класс, С.161.

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 _____.

ОТВЕТ: Намитка. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 5 класс, С.71.

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.

ОТВЕТ: В; Д. За каждый правильный ответ зачислять 0,5 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 6 класс, С.37-38.

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.

ОТВЕТ: А; В; Е; Ж. За каждый правильный ответ зачислять 0,25 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Пособие Тихонова Е.В. и др. Ручное вышивание. Мозырь, 2017. С.35-41.

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) теребление (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.

ОТВЕТ: Б – В – Г – И – К – Л – М – Н – Е – Д – С – А – Т. За каждый правильный выбор операции и каждое правильное установление последовательности зачислять 0,03 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 6 класс, С.71.

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.

ОТВЕТ: Сминаемость. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 6 класс, С.78.

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) мулетон;
- Д) сет.

ОТВЕТ: Д. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 6 класс, С.89-93.

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)

ОТВЕТ: А; Д; Е. За каждый правильный ответ зачислять 0,33 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 7 класс, С.21-22.

13. Впишите термины, являющиеся правильным ответом:

Первичная обработка овощей включает в себя следующие операции:

ОТВЕТ: сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка. За каждую правильно указанную операцию зачислять 0,2 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 7 класс, С.25.

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.

ОТВЕТ: Б; В. За каждый правильно указанный способ зачислять 0,5 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 7 класс, С.38-41.

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 _____.

ОТВЕТ: кулебяка. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 9 класс, С.24.

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.

ОТВЕТ: В; Д; К. За каждый правильный ответ зачислять 0,33 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 7 класс, С.111-112.

17. Впишите перечнем букв соответствующие виды волокон:

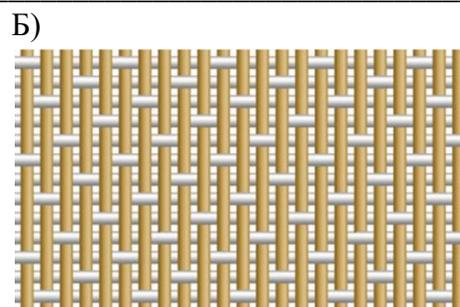
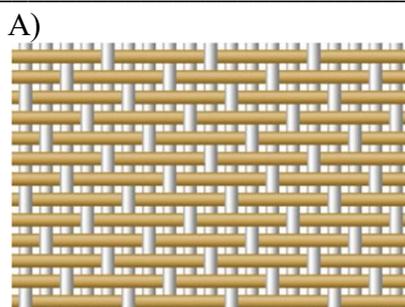
В зависимости от вида исходного сырья химические волокна подразделяют на
1) искусственные волокна, к которым относятся _____ и
2) синтетические волокна: _____.

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

ОТВЕТ: 1) Б; Г; Е. 2) А; В; Д; Ж; И. За каждый правильный ответ зачислять 0,12 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 8 класс, С.69-70.

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

К атласному переплетению следует отнести _____, потому что



ОТВЕТ: Б. В атласном переплетении 1) происходит перекрытие четырех нитей утка одной нитью основы; 2) в каждом следующем ряду, происходит сдвиг на две нити утка. За правильно опознанный вид переплетения зачислять 0,5 балла; за каждый аргумент зачислять 0,25 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 7 класс, С.107.

19. Впишите термин, являющийся правильным ответом:

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

ОТВЕТ: пергола. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 8 класс, С.182.

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

Виды теста по способу приготовления классифицируют на:

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

ОТВЕТ: А; Б; Г; Д; Ж; К. За правильно опознанный вид зачислять 0,16 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 9 класс, С.34.

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 полосы 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 _____.

ОТВЕТ: 1Г; 2В; 3А; 4Б. За каждый правильный ответ зачислять 0,375 балла. ВСЕГО максимально 1,5 балла. Учебник 7 класса, С.107.

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. Гуща	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 _____.

ОТВЕТ: 1Б; 2Е; 3Г; 4В; 5А; 6Д. За каждый правильный ответ зачислять 0,25 балла – **ВСЕГО** максимально 1,5 балла. Учебник 6 класс, С.60-61.

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: _____.

ОТВЕТ: Общее: 1) использование котлетной массы 2) с добавлением репчатого лука; 3) форма в виде шариков. **Отличия:** 1) способ тепловой обработки – тефтели обжаривают и тушат в соусе, фрикадельки припускают в рыбном бульоне; 2) состав – в тефтели входит мука для панировки, в котлетную массу фрикаделек – сырые яйца. За каждый правильный ответ зачислять 0,3 балла. **ВСЕГО** максимально 1,5 балла. Учебник 8 класс, С.50.

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 _____.

ОТВЕТ: 1В; 2Д; 3А; 4Б; 5Е; 6Г. За каждый правильный ответ зачислять 0,25 балла – **ВСЕГО** максимально 1,5 балла. Учебник 9 класс, С.200-204.

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 _____.

ОТВЕТ: 1В; 2А; 3Г; 4Б. За каждый правильный ответ зачислять 0,375 балла – **ВСЕГО** максимально 1,5 балла. Учебник 8 класс, С.92.

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.



Критерии оценивания: ВСЕГО 2,5 балла.

При полном раскрытии представленных выше пунктов задания по 0,5 балла максимально за каждую. 0,5 балла – за нестандартность / оригинальность решения.

ОЦЕНИВАЕТСЯ: полнота и правильность описания выбранной цветовой гаммы элементов интерьера и декора, целесообразность и соответствие стилю предложенных приемов его композиционного оформления. Учебник 6 класс, С.185-196. Учебник 7 класс, С.193-204. Учебник 8 класс, С.162-167. Учебник 9 класс, С.190-197.

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 (волоконный состав, цвет);
- 3) разработайте технологическую последовательность её выполнения;
- 4) разработайте рекомендации по уходу за обновленным изделием.



Критерии оценивания: ВСЕГО 2,5 балла.

При полном раскрытии представленных выше пунктов задания по 0,5 балла максимально за каждую. 0,5 балла – за нестандартность / оригинальность решения.

ОЦЕНИВАЕТСЯ: эстетичность предложенной аппликации, её цветовое решение, возможность выполнения на трикотажном полотне; полнота и логичность разработанной технологической последовательности; соответствие разработанных рекомендаций по уходу виду изделия. Учебник 7 класс, С.260-265.

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 = 10х10 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).



Критерии оценивания: ВСЕГО 2,5 балла.

ОЦЕНИВАЕТСЯ: целесообразность, полнота и правильность технологической последовательности вязания: полнота описания и правильность расчетов.

Примерное решение:

Площадь снуда: $120\text{см} \times 36\text{см} = 4320\text{см}^2$

Количество грамм пряжи для снуда: $4320 : (10 \times 10) \times 8\text{г} = 345,6\text{г}$

$345,6\text{г} : 141\text{г} = 2,5$ мотка пряжи нужно на сам снуд;

Количество кисточек: $120\text{см} : 5\text{см} \times 2\text{ряда} = 120$ кисточек.

Длина пряжи на кисточки: $30,5\text{см} \times 5$ сложений $\times 120$ кисточек = 183

метра. В мотке 211 метров. Для вязания снуда необходимо минимум 3,5

мотка пряжи. Покупаем 4 мотка пряжи разного цвета; для кисточек используем нить в 6 сложений.

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 _____.

Критерии оценивания: ВСЕГО 2,5 балла.

ОЦЕНИВАЕТСЯ: полнота и правильность описания посуды (вид и размеры) и приборов для подачи блюд согласно меню.

Примерное решение: Стол накрыть скатертью или использовать индивидуальные сетки. Подставочную (столовую мелкую) тарелку диаметром 24 см ставят точно напротив стула, на расстоянии 2 см от края стола. Пирожковую тарелку диаметром 17,5 см для подачи хлеба, булочек

или тостов ставят на расстоянии 5–10 см слева от подставочной. Закусочную тарелку диаметром 20 см для подачи холодных и горячих закусок ставят на подставочную. Чтобы подставочная и закусочная тарелки не стучали, между ними кладут бумажную салфетку. При подаче каши используют глубокую столовую (диаметр 20–25 см) или десертную ((диаметр 18–20 см) тарелку, которую ставят на подстановочную, справа носиком вверх кладут десертную ложку. При подаче сваренного яйца используют специальную подставку — пашотницу. Её ставят сначала на небольшое блюдо, затем на закусочную тарелку или справа от неё. Для яиц подают небольшую ложечку (лучше специальную пластмассовую или чайную). Справа от закусочной тарелки кладут нож лезвием к тарелке, слева — вилку выпуклой стороной вниз. Если понадобится только нож или только вилка, прибор кладут с правой стороны. Если в меню есть сливочное масло, то на пирожковую тарелку кладут персональный нож для масла. При подаче кофе ручку у кофейной чашки направляют вправо. Если чай и кофе подают без сахара, тогда сахарницу располагают в центре стола. Если горячие напитки сразу не разливают в чашки, тогда на стол ставят чайник или кофейник. К напиткам подают молочник или сливочник, который ставят на небольшую тарелочку и располагают так, чтобы было удобно пользоваться. Общие блюда подают с приборами для раскладывания. Их располагают в центре стола: хлеб или кондитерские изделия — в низкой хлебнице или корзиночке, масло — в маслёнке; сыр цельным куском — на специальной фарфоровой доске. *Учебник 5 класс, С.20-24.*

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



Критерии оценивания: ВСЕГО 2,5 балла.

ОЦЕНИВАЕТСЯ: полнота и указание технологических условий приготовления песочного теста – 0,5 балла; импровизация получения тёмного теста и технологичное встраивание этой операции в технологию приготовления песочного теста – 0,5 балла; детализированное описание процесса формовки печенья – 1,5 балла.

Учебник 9 класс, С.51-52.

Примерное решение: Половину замеса теста получают темного цвета за счёт добавления какао-порошка. При формовке светлое и тёмное тесто раскатывают пластами одинакового размера прямоугольной формы и помещают в морозилку для застывания на 10 – 20 минут (приём повторяют после каждой операции формовки), затем раскатывают до толщины 1см. Нижний пласт смазывают взбитым яйцом и, слегка прижимая, накладывают на него пласт другого цвета. Подравнивают края ирезают на 2 равные части, которые накладывают друг на друга, смазывая взбитым яйцом. Нарезают на полоски в 1см и склеивают их взбитым яйцом в брусок из 4-х полосок, чередуя стороны со светлым и темным тестом. После очередного охлаждения брусок нарезают на квадратики толщиной 1см. Выпекают 15 минут при температуре 160°С.