

Задания теоретического тура
для проведения заключительного 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. В строки ниже впишите информацию, являющуюся правильным ответом на вопрос:
Как определить оптимальную глубину заделки семян при посеве ранней весной и под зиму?

ОТВЕТ: Оптимальная глубина заделки — весной 1) двойная величина толщины семени, а при посеве под зиму — 2) в 5—6 раз больше толщины семени. За каждый правильно указанный параметр зачислять 0,5 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 6 класс, С.211.

2. Впишите термин, являющийся правильным ответом:
_____ приспособления для крепления штор, которые располагаются непосредственно на шторах и окаймляют края отверстий в ткани, через которые продевается штанга карниза.

ОТВЕТ: Люверсы. За правильно указанный термин зачислять 1 балл. Учебник 7 класс, С.123.

3. Запишите ответ в строку ниже задания как последовательность букв, соответствующую последовательности операций:

Приготовление тостов с яблоками предполагает следующую последовательность операций:

А) Нарезать батон на ломтики толщиной 8–9 мм, намазать их маслом и смазанной стороной уложить на противень.

Б) Выполнить первичную обработку подготовленных продуктов.

В) Яйца разбивать в две разные емкости, отделяя желтки от белков.

Г) Взбить белок в густую пену, постепенно добавляя сахар.

Д) Всыпать корицу в полученную смесь.

Е) Яблоки очистить и измельчить, удаляя сердцевину.

Ж) Положить в миску измельченные яблоки, добавить желтки и половину нормы сахара.

И) На ломтики батона разложить яблочную массу, поверх которой нанести взбитый белок.

К) Вставить противень в разогретую до 100 °С духовку и выпекать до подрумянивания белка (около 10 минут).

Л) Подать на закусочной тарелке.

ОТВЕТ: Б; Е; В; Ж; Д; А; Г; И; К; Л. За каждый правильно указанный до первой ошибки термин зачислять 0,1 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 5 класс, С.51.

4. В строки ниже впишите термины, являющиеся правильным ответом для логического продолжения приведенного тезиса:

Продукты _____
— относятся в традиционной белорусской национальной кухне к функциональной группе продуктов «волога», которые использовали для улучшения качества приготовления блюд, их калорийности и внешнего вида.

ОТВЕТ: 1) сметана, 2) топленое сливочное масло, 3) топленое нутряное сало, 4) подсолнечное или льняное масло, 5) свежее или кислое молоко. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,2 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 5 класс, С.55.

5. В строку ниже впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

В каком населённом пункте Беларуси в 1999 году открыт единственный в мире Музей народного творчества, где в экспозиции находится экспонат в виде швейного изделия, которому около 140 лет.

ОТВЕТ: В 1) белорусской деревне Бездеж открыт Музей «Бездежскі фартушок», где одному из 2) фартуков было в 2017 году 132 года. За каждый правильно указанный факт зачислять 0,5 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 5 класс, С.150.

6. Запишите ответ в строку ниже задания как последовательность букв, соответствующую последовательности операций:

При обработке в швейном изделии застёжки-молнии со смещённой линией настрачивания соблюдают следующую последовательность операций:

- А) обметать срезы деталей и сметать их;
- Б) стачать детали до отметки, определяющей конец застёжки;
- В) удалить нитки намётывания;
- Г) наметать заутюженный припуск левой детали на тесьму, совмещая сгиб левой детали со сгибом правой детали;
- Д) настрочить заутюженный припуск левой детали на левую часть тесьмы; в конце строчки сделать горизонтальную закрепку;
- Е) удалить нитки смётывания;
- Ж) наметать заутюженный припуск правой детали на тесьму, приложив сгиб детали вплотную к зубчикам молнии и уравнив верхний срез с краем тесьмы;
- И) настрочить заутюженный припуск детали на правую часть тесьмы;
- К) разутюжить припуски шва стачивания и припуски под застёжку;

ОТВЕТ: А; Б; К; Е; Ж; И; В; Г; Д; В. За каждый правильно указанный до первой ошибки термин зачислять 0,1 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 8 класс, С.131-132.

7. Впишите термин, являющийся правильным ответом:

_____ — это целенаправленно сформированный образ человека, воспринимаемый окружающими и оказывающий эмоционально-психологическое воздействие на них. Он выполняет адаптивную, развивающую и коммуникативную функции и является неотъемлемой частью профессионального и социального успеха.

ОТВЕТ: Имидж. За правильно указанный термин зачислять 1 балл. Учебник 9 класс, С.182.

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

По конструкции различают следующие виды пуговиц:

- А) круглые; Б) с двумя отверстиями; В) с четырьмя отверстиями; Г) форменные; Д) с ушком; Е) с декоративными эффектами.

ОТВЕТ: Б; В; Д. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,33 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 6 класс, С.221.

9. Запишите правильный и полный ответ в строки ниже задания:

Что общего и в чём состоят отличия при приготовлении пельменей и домашней лапши?

Общее: _____ Отличия: _____

ОТВЕТ: Общее: 1) готовят из пресного теста, 2) тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2мм; отличия: 3) лапшу нарезают из очень крутого теста, для пельменей тесто должно быть мягче. За каждый правильно указанный факт зачислять 0,33 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 9 класс, С.42-43.

10. Впишите термин, являющийся правильным ответом:

Составляющие основу вертикального озеленения ландшафтного дизайна растения, которые имеют слабый стебель и используют при своем росте соседние растения и опоры, относятся к _____.

ОТВЕТ: к вьющимся растениям. За правильно указанный термин зачислять 1 балл. Учебник 8 класс, С.191, 194.

11. Ответ впишите в шаблон ниже задания в виде сочетаний цифр (номер рисунка) и слов (страна производства):

Учитывая характерные особенности узора представленных на рисунках ковров, установите страну производства (Иран, Китай, Туркмения) каждого из них:



Рисунок 1



Рисунок 2



Рисунок 3

1 _____ 2 _____ 3 _____.

ОТВЕТ: 1 Иран; 2 Туркмения; 3 Китай. За каждый правильный ответ зачислять 0,33 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 7 класса, С.196.

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

Согласно требованиям этикета, при осуществлении телефонных звонков необходимо придерживаться следующих правил:

А) не звонить после 23.00; Б) в будние дни не звонить до 8.00; В) не звонить после 22.00; Г) в будние дни не звонить до 7.00; Д) малознакомым людям звонить в будние дни между 9.00 и 13.00, а затем с 15.00 до 21.00; Е) в выходные дни не звонить до 11.00.

ОТВЕТ: Б; В; Д; Е. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,25 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 9 класс, С.186.

13. В строку ниже впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

Как называется способность некоторых овощных культур созревать после уборки, и каковы оптимальные показатели температуры и влажности для этого процесса? _____.

ОТВЕТ: 1) процесс дозаривание, 2) температура 20–25°C, 3) влажность 80–85%. За каждый правильно указанный факт зачислять 0,33 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 7 класс, С.245.

14. Ответ впишите в шаблоне ниже задания в виде сочетаний цифр, больших и маленьких букв:

Установите соответствие между видом каш и условиями их приготовления:

Вид каши	Количество жидкости на стакан крупы	Время варки, минуты
1) Рисовая рассыпчатая	А) 3	а) 5
2) Манная вязкая	Б) 1,5—2	б) 10
3) Овсяная жидкая (из хлопьев)	В) 2,5	в) 12—15

1 _____ 2 _____ 3 _____.

ОТВЕТ: 1Бв; 2Ва; 3Аб. За каждый правильный ответ зачислять 0,33 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 7 класса, С.46-47.

15. В строку ниже впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

Чтобы при вязании крючком узорных полотен боковые края (кромки) работы были ровными и количество столбиков в рядах оставалось первоначальным, необходимо: _____

ОТВЕТ: 1) в начале и в конце каждого ряда вывязывать дополнительные «кромочные» столбики; 2) «кромочный» столбик из петель подъема в начале ряда – это одновременно и первый столбик ряда, поэтому вывязывать первый столбик основного узора надо из второй петли основания, а не из первой, чтобы общее количество столбиков в ряду не увеличилось; 3) заканчивать ряд нужно последним «кромочным» столбиком над верхней из петель для подъема предыдущего ряда. За каждую правильно указанную операцию зачислять 0,33 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Пособие Тихонова Е.В. Вязание крючком. Практикум по дисциплине «Декоративно-прикладное искусство». Мозырь, 2019. С. 17-18.

16. Запишите ответ в строку ниже задания как последовательность букв, соответствующую последовательности операций:

Приготовление рыбного супа включает следующую последовательность операций:

- А) осуществить первичную обработку овощей;
- Б) нарезать лук мелкими кубиками, картофель — крупными кубиками, морковь — кружочками или полукружочками;
- В) осуществить первичную обработку рыбы;
- Г) осуществить разделку рыбы на кусковой полуфабрикат;
- Д) снять филе с костей;
- Е) залить куски рыбы горячей водой, довести до кипения, снять пену, добавить специи и варить бульон 30 минут;
- Ж) варить овощи в рыбном бульоне до готовности картофеля;
- И) процедить бульон;
- К) добавить свежую рубленую зелень;
- Л) положить кусочки филе рыбы в порционные тарелки и налить суп;

ОТВЕТ: В; Г; Е; А; Б; И; Ж; Д; Л; К. За каждый правильно указанный до первой ошибки термин зачислять 0,1 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 8 класс, С.32-33; 47-48.

17. В строку ниже впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

Узорчатая отделка тканей путём наклеивания короткого волокна размером 0,5–2 мм в электростатическом поле, в результате которой заряженные волокна принимают перпендикулярное положение к поверхности ткани и приклеиваются к клеевой плёнке по определённым рисунку, нанесённому на ткань с помощью печатного вала, называется _____.

ОТВЕТ: Флокирование. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 8 класс, С.73.

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

По количеству снятий урожая различают следующие виды овощных культур:

А) одноборовые; Б) двусборовые; В) многоборовые; Г) с выборочными сборами; Д) с экспериментальными сборами.

ОТВЕТ: А; В; Г. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,33 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 7 класс, С.245.

19. В строки ниже впишите пропущенную информацию, являющуюся правильным ответом: **Обязательная часть женского национального костюма белорусов традиционно был** _____, **который мог состоять** _____ **и был короче юбки на** _____.

ОТВЕТ: 1) фартук прямоугольной формы; 2) из 2–3 половинок; 3) 15–20 см. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,33 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 5 класс, С.96.

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

При вязании полотна крючком элемент «полустолбик» используют в следующих случаях:

А) в узорах при выполнении пышных столбиков; Б) для обработки и закрепления краев, беек, планок; В) при замыкании ряда в круговом вязании; Г) для вязания цепочки из воздушных петель; Д) при убавлениях на краях деталей.

ОТВЕТ: Б; В; Д. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,33 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Пособие Тихонова Е.В. Вязание крючком. Практикум по дисциплине «Декоративно-прикладное искусство». Мозырь, 2019. С. 20.

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

Установите соответствие между видом волокна, растением из которого его получают и изготавливаемыми из этого волокна материалами:

Вид волокна	Растение	Изготавливаемые материалы
1) Лён	А) Конопля	а) Канаты, сети, верёвки, шпагат, половики, упаковочные и другие грубые ткани.
2) Пенька	Б) Лён	б) Мешковина, брезент, шпагат, верёвки и др.
3) Рами	В) Гибискус коноплевый	в) Ткани, морские канаты, верёвки, парусина и др.
4) Сизаль	Г) Китайская крапива	г) Бельевые и технические ткани, верёвки, канаты, рыболовные сети.
5) Кенаф	Д) Агава	д) Ткани, строительный утеплитель, уплотнительный материал в сантехнике.

1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____ 5 _____.

ОТВЕТ: 1Бд; 2Ав; 3Гг; 4Да; 5Бб. За каждый правильный ответ зачислять 0,3 балла. ВСЕГО максимально 1,5 балла. Учебник 6 класса, С.251-252 (обложка).

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

Установите соответствие между названием микроэлемента, его роли в организме и видами продуктов с высоким содержанием данного микроэлемента:

Название микроэлемента	Роль в организме	Продукты с высоким содержанием
1) Фтор	А) Участвует в образовании гемоглобина, переносит кислород	а) Картофель, овсяная и перловая крупы, вишня, груши, крыжовник, морепродукты
2) Медь	Б) Способствует формированию костей	б) Листовые овощи, орехи, бобовые, крупы
3) Цинк	В) Участвует в обменных процессах, способствует образованию гемоглобина, укрепляет иммунную систему	в) Орехи, бобовые, крупы.
4) Марганец	Г) Участвует в образовании инсулина, нормальном функционировании соединительной, хрящевой и костной тканей	г) Мясо, яйца, рыба, грибы, субпродукты
5) Железо	Д) Обеспечивает нормальный рост, способствует заживлению ран	д) Мясо, печень, орехи, персики, инжир, айва, слива, картофель, ржаной хлеб

1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____ 5 _____.

ОТВЕТ: 1Бв; 2Ва; 3Дг; 4Гб; 5Ад. За каждый правильный ответ зачислять 0,3 балла. ВСЕГО максимально 1,5 балла. Учебник 7 класса, С.9-10.

23. Ответ впишите в строке ниже задания в виде сочетаний цифр, больших и маленьких букв русского и латинского алфавита:

Установите соответствие между видами химических волокон и их свойствами:

Название волокна	Вид волокна по исходному сырью	Блеск/поверхность	Прочность	Горение
1	2	3	4	5

1	2	3	4	5
1) нитрон	А) искусственное	а) Матовый / гладкая	Д) Прочное, в мокром состоянии не уменьшается	д) Жёлтое пламя с образованием тёмного напыла, выделяя кисловатый запах уксуса
2) триацетат	Б) синтетическое	б) Резкий / гладкая	Ф) Невысокая, в мокром состоянии не уменьшается	ф) Горит слабовато-жёлтым пламенем, выделяя чёрную копоть
3) лавсан				п) Горит вспышками, интенсивно, выделяя чёрную копоть

1 _____ 2 _____ 3 _____.

ОТВЕТ: 1BaDn; 2AaFd; 3Б6Df. За каждый правильный ответ зачислять 0,5 балла. ВСЕГО максимально 1,5 балла. Учебник 8 класс, С.70-71.

24. Запишите правильный и полный ответ в строки ниже задания:

Указать номер из приведённых ниже схематических рисунков, на котором изображён машинный накладной шов с одним закрытым срезом; перечислить, что общего и чем отличается технология его выполнения от технологии выполнения настрочного шва с закрытым срезом?



Рисунок 1

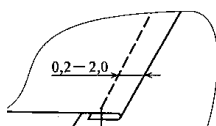


Рисунок 2

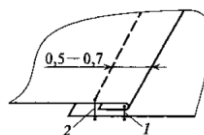


Рисунок 3

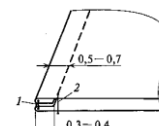


Рисунок 4

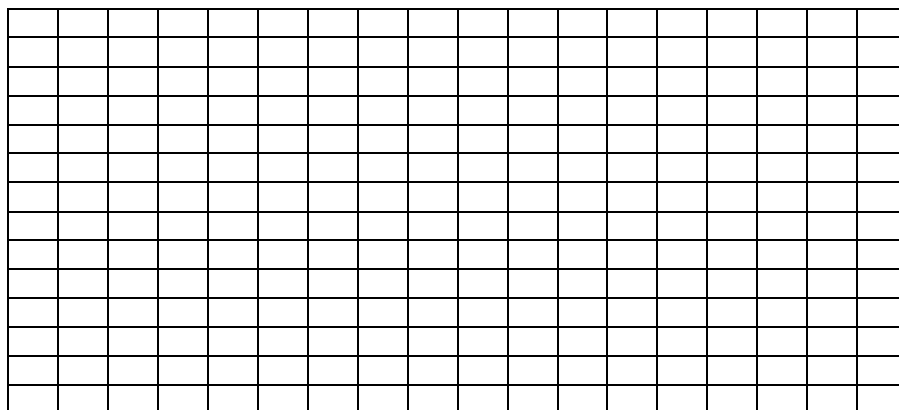
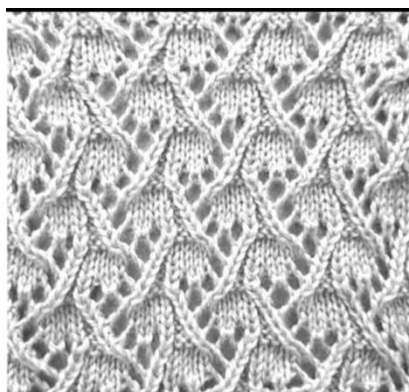
Накладной шов с одним закрытым срезом изображен на Рисунке _____. Общее: _____. Отличия: _____.

ОТВЕТ: Накладной шов с одним закрытым срезом изображен на Рисунке 1) 2; Общее: операции: 2) намётывание и настрачивание, 3) удаление строчек временного назначения и приутюживание. Отличия: в технологии выполнения настрочного шва отсутствует операция 4) замётывания, но есть операции 5) смётывания и стачивания. За каждый правильно указанный факт зачислять 0,3 балла. ВСЕГО максимально 1,5 балл. Учебник 6 класс, С.130-132; 137-138.

25. Ответ представить в таблице-сетке рядом с рисунком образца:

Зарисуйте схему вязания спицами представленного на рисунке узора с учетом предложенных Вами условных обозначений, которые укажите ниже схемы.

ВСЕГО максимально 1,5 балла.



Условные обозначения:

Задания творческого характера

1. Предложите технологическую последовательность изготовления представленного на рисунке ниже вязаного спицами изделия «гетры, декорированные кружевом и пуговицами»:

1) каждую операцию технологической последовательности прописывать, начиная с глагола третьего лица неопределенной формы с указанием технологических условий выполнения;

2) разработать и описать схему узора вязания, учитывая данные: плотность для 10*10 см квадрата 24 петли на 16 рядов; окружность голени под коленом 30 см, высота гетры 40 см.



Критерии оценивания: ВСЕГО 2,5 балла.

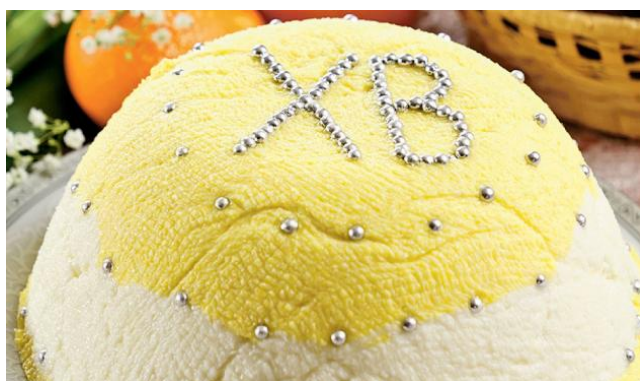
ОЦЕНИВАЕТСЯ: 1) 0,5 балла – грамотность формулировки (каждая операция прописывается, начиная с глагола третьего лица неопределенной формы); 2) 1 балл – полнота и правильность описания каждого этапа технологической последовательности изготовления изделия (указание технологических условий выполнения); 3) 1 балл – полнота описания и правильность расчетов схемы узора вязания с учетом исходных данных.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ЖЮРИ: изделие вяжется вкруговую, вытянутые косы (6 петель, переплетаются через 10 рядов) чередуются с прямой полосой из лицевых (4 петли) через полосы (2) изнаночных (по 2 петли) – суммарная кратность узора 14 петель. Количество петель по окружности $24 \times 3 = 72$, но с учетом кратности – 70; количество провязанных рядов $16 \times 4 = 64$.

2. Предложите технологическую последовательность приготовления разноцветной пасхи – пасхального блюда, в котором для придания цвета могут использоваться натуральные овощи, уместные по вкусу для данного обрядового кушанья:

1) перечислите необходимые продукты и ингредиенты, обосновывая выбор красителя;

2) каждую операцию технологической последовательности необходимо прописывать, начиная с глагола третьего лица неопределенной формы с указанием технологических условий выполнения.



Критерии оценивания: ВСЕГО 2,5 балла.

ОЦЕНИВАЕТСЯ: При полном и правильном раскрытии набора продуктов – 1,5 балла, в том числе за вкусовую уместность овоща-красителя – 0,5 балла; за грамотно (технологически и стилистически) представленную технологическую последовательность – 1,0 балл.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ЖЮРИ: Ингредиенты: тыква или морковь, жирный творог, сливочное масло, сахар, ванильный сахар, соль, посыпка или цукаты.

Поместить творог под гнёт для удаления лишней влаги, обернув его чистой марлей / тканью. Нарезать мелко очищенную тыкву / морковь и тушить в сотейнике с небольшим количеством воды, пока не станет мягкой. Размять тушеные овощи в пюре, добавляя сахар по вкусу и остудить. Протереть творог через сито. Смешать творог с сахаром, ванилью и сливочным маслом. Перемешать половину творожной массы с тыквенным / морковным пюре, оставляя вторую половину белой. Формировать пасху (в тканевой салфетке или марле) в специальную форму или салатницу, плотно утрамбовывая слоями: оранжевый, белый, оранжевый и снова белый. Оставить в холодильнике на 8 часов. Вынуть пасху из формы и украсить цукатами или пасхальной посыпкой. *Учебник 8 класс, С.65.*

3. Предложите технологическую последовательность изготовления представленной на рисунке ниже подставки под горячее, выполненной в технике пэчворк:

1) каждую операцию технологической последовательности прописывать, начиная с глагола третьего лица неопределенной формы с указанием технологических условий выполнения;

2) разработать схему блока, учитывая размер подставки 24х18 см; порекомендовать вид и рассчитать необходимое количество ткани.



Критерии оценивания: ВСЕГО 2,5 балла.

ОЦЕНИВАЕТСЯ: 1) 0,5 балла – грамотность формулировки (каждая операция прописывается, начиная с глагола третьего лица неопределенной формы); 2) 1 балл – полнота и правильность описания каждого этапа технологической последовательности изготовления изделия (указание технологических условий выполнения); 3) 1 балл – полнота описания и правильность расчетов с учетом исходных данных.

4. Предложите технологическую последовательность изготовления представленного на рисунке ниже вязаного крючком развивающего коврика:

1) каждую операцию технологической последовательности прописывать, начиная с глагола третьего лица неопределенной формы с указанием технологических условий выполнения;

2) разработать и описать схемы узора вязания коврика диаметром 60 см и каждого его элемента, учитывая возможную (по эксплуатационным соображениям) технологию их крепления на изделии.



Критерии оценивания: ВСЕГО 2,5 балла.

ОЦЕНИВАЕТСЯ: 1) 0,5 балла – грамотность формулировки (каждая операция прописывается, начиная с глагола третьего лица неопределенной формы); 2) 1,5 балла – полнота и правильность описания каждого этапа технологической последовательности изготовления изделия (указание технологических условий выполнения); 3) 0,5 балла – полнота описания и обоснованность технологии крепления элементов.

5. Предложите технологическую последовательность изготовления ёлочного шара в технике квиллинг:

1) каждую операцию технологической последовательности прописывать, начиная с глагола третьего лица неопределенной формы с указанием технологических условий выполнения;

2) разработать эскиз-схему предложенного ёлочного украшения, указывая виды роллов – элементов квиллинга, технику их выполнения и количество.



Критерии оценивания: ВСЕГО 2,5 балла.

ОЦЕНИВАЕТСЯ: 1) 0,5 балла – грамотность формулировки (каждая операция прописывается, начиная с глагола третьего лица неопределенной формы);

2) 1,5 балла – полнота и правильность описания каждого этапа технологической последовательности изготовления изделия (указание технологических условий выполнения);

3) 0,5 балла – поэлементный эскиз ёлочного украшения.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ЖЮРИ: Квиллинг, или бумагокручение – это искусство создания объемных или плоских изделий из длинных узких бумажных полосок, скрученных в спиральки (их также называют модулями, роллами). Ёлочное украшение использует разновидность техники – объемный квиллинг, в котором основа шара выполнена из картона. Из полосок плотной бумаги предварительно скручивают роллы различной формы, а потом соединяют между собой в определенном порядке. В результате изделие выглядит кружевным и невесомым.