

Задания теоретического тура

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

Обслуживающий труд**2 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.*

Тестовые задания (1,0х20=20 баллов; 1,5х5=7,5 балла; ВСЕГО 27,5 балла)

1. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

_____ — это корзинка, этажерка или красиво сделанный ящик
для цветов, выращиваемых в комнатах, на балконах, верандах и т.п., которую
используют как вазу или ёмкость для размещения _____ или
_____.

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

К способам тепловой обработки овощей относятся:

А) варка; Б) нарезка; В) жарка; Г) промывание; Д) тушение; Е) очистка; Ж) запекание.

3. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

Простейшей формой строчевого шитья является
_____ — вышивка в виде узкой ажурной
полоски, для выполнения которой из ткани выдергивают нити в одном направлении, а
оставшиеся объединяют в пучки, столбики, которые, располагаясь параллельно или
диагонально, образуют простые геометрические узоры на фоне сквозных просветов.

**4. Запишите ответ в строку ниже задания как последовательность букв,
соответствующую последовательности операций по приготовлению рыбных галок:**

- А) Осуществить первичную обработку рыбы.
Б) Пропустить филе рыбы и репчатый лук через мясорубку (или измельчить в блендере).
В) Разделить полученную массу в виде галок.
Г) Отварить галки в кипящей подсоленной воде или рыбном бульоне.
Д) Перемешать массу до однородной консистенции.
Е) Осуществить первичную обработку овощей.
Ж) Разделить рыбу на филе.
И) Очистить и нарезать крупными кусками репчатый лук.
К) Добавить в полученную массу яйцо, муку, мелконарезанную зелень петрушки и укропа,
соль, перец.
Л) Подавать горячими или холодными с гарниром из картофеля или овощей.

ОТВЕТ: _____

**5. Запишите ответ в строку ниже задания как последовательность букв,
соответствующую последовательности операций по изготовлению декоративной рамки:**

- А) Вырезать основу рамки.
Б) Разметить основу рамки.
В) Нарезать полоски из цветной бумаги, листов журналов. Ширина 8–10 см.
Г) Обклеить основу цветной бумагой, используя скотч.
Д) Скрутить из заготовок кружочки разного размера. Приклеить свободный конец
заготовки.
Е) Сплющить трубочки.
Ж) Свернуть полоски в трубочки.
И) Наклеить кружочки на основу в соответствии с эскизом.

ОТВЕТ: _____

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

К формам нарезки овощей относятся:

А) соломка; Б) половинки; В) кубики; Г) кольца; Д) шарики; Е) брусочки; Ж) дольки.

7. Впишите в строку ниже задания информацию, являющуюся правильным ответом:

Данный вид столбика позволяет вывязывать узоры с горизонтальными или вертикальными выступами. Различают _____ столбики _____ и _____. Их вяжут на основе столбиков с одним накидом.

8. Запишите ответ в строку ниже задания как последовательность букв, соответствующую последовательности операций по приготовлению блюда **макароны с овощами**:

А) Очистить и вымыть морковь и лук. Нарезать овощи соломкой.

Б) Вскипятить воду в кастрюле. Заложить макаронные изделия в кипящую подсоленную воду, перемешать. Воды должно быть в 5—6 раз больше, чем макаронных изделий, соли — из расчёта 10 г на 1 л воды.

В) Готовые макаронные изделия откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.

Г) Через 10 минут в пассерованную морковь добавить лук и продолжить пассерование овощей.

Д) Отварить макаронные изделия до готовности.

Е) Готовые макаронные изделия переложить во вторую кастрюлю, заправить сливочным маслом.

Ж) Соединить макаронные изделия с приготовленными овощами и тщательно перемешать.

И) Разогреть сковороду, добавить масло растительное и пассеровать сначала только морковь.

К) Добавить в сковороду томатную пасту и прогреть с овощами 5—7 минут.

Л) Выложить на плоскую столовую тарелку горкой, сверху посыпать зеленью. Подать блюдо горячим.

ОТВЕТ: _____

9. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

Атрибут сервировки на официальных приёмах, где указываются данные приглашенного лица _____; в случае титулованной особы на ней указывается _____.

10. Запишите ответ в строку ниже задания как последовательность букв, соответствующую последовательности операций по выполнению **обтачного шва с кантом**:

А) Приметать кант, уложив его на лицевую сторону детали и уровняв срезы.

Б) Сметать детали, сложив лицевыми сторонами внутрь.

В) Заутюжить полоску ткани для канта вдоль пополам изнаночной стороной внутрь.

Г) Притачать кант, выполняя в начале и в конце строчки закрепки.

Д) Удалить нитки смётывания.

Е) Обтачать детали по строчке притачивания канта, выполняя в начале и в конце строчки закрепки.

Ж) Удалить нитки вымётывания.

И) Вывернуть обтаченные детали на лицевую сторону, выправить и выметать.

К) Удалить нитки примётывания.

Л) Приутюжить шов.

ОТВЕТ: _____

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

Яйца можно варить следующими способами:

А) всмятку (2 минуты); Б) по-деревенски (5 минут); В) в мешочек (4-5 минут);

Г) по-французски (6 минут); Д) вкрутую (7-10 минут); Е) полувкрутую (3 минуты).

12. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

Шов для вышивки _____ представляет собой одинаковые диагонально перекрещивающиеся стежки на _____ стороне, а _____ – короткие вертикальные или горизонтальные стежки.

13. Запишите ответ в строку ниже задания как последовательность букв, соответствующую последовательности операций по изготовлению выстрочной петли:

- А) Заметать на изнаночную сторону продольные срезы полоски.
- Б) Застрочить край полоски, выполняя закрепки в начале и в конце строчки.
- В) Сложить продольную сторону петли встык, образовать угол.
- Г) Сметать полоску ткани, сложенную по длине вдвое изнаночной стороной внутрь, совмещая замётанные края.
- Д) Закрепить машинной строчкой угол сформированной петли.
- Е) Удалить нитки замётывания и смётывания.
- Ж) Приутюжить петлю.
- И) Приутюжить полоску с застроченными краями.

ОТВЕТ: _____

14. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

_____ – односторонний вышивальный шов, выполняемый на прозрачной ткани с использованием шва «восьмерка». При этом перекрещивающиеся стежки шва «восьмерка» располагают на изнаночной стороне ткани, а на лицевой стороне присутствует строчка, образованная короткими переходными стежками и проходящая точно по контуру мотива.

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

Зарисуйте схему вязания спицами представленного на рисунке узора с учетом предложенных Вам условных обозначений.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

Лицевая петля

|

Изнаночная петля

—



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

При изготовлении нетканых материалов используют следующие способы скрепления основы:

- А) иглопробивной; Б) комбинированный; В) клеевой; Г) водно-паровой; Д) сшивной; Е) вязально-прошивной.

17. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

_____ вяжутся на основе столбика на двух ножках, являясь его продолжением по технике своего выполнения. По высоте они соответствуют столбику с двумя накидками, для подъема требуют 3 воздушных петли. По форме близки к прямоугольнику, поэтому в ряду между двумя соседними столбиками дополнительные воздушные петли можно не провязывать.

18. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

_____ – это белорусское блюдо, которое относится к группе сладких блюд, приготовленных с использованием тепловой обработки; оно готовится из ягод вишни и картофельного крахмала.

19. Используя шариковую ручку, обведите кружочком номера правильного ответа:

По назначению машинные швы делятся на следующие группы:

А) соединительные; Б) стачные; В) краевые; Г) декоративные; Д) отделочные; Е) притачные.

20. Запишите ответ в строку ниже задания как последовательность букв, соответствующую последовательности операций по выполнению влажно-тепловой обработки рубашки:

- А) Отутюжить кокетку.
- Б) Отутюжить спинку.
- В) Выпрямить и отутюжить воротник с внутренней стороны.
- Г) Отутюжить рукава с обеих сторон.
- Д) Расстегнуть, расправить и отутюжить манжеты.
- Е) Отутюжить левую половину переда.
- Ж) Отутюжить правую половину переда, на которой пришиты пуговицы.
- И) Выпрямить и отутюжить воротник с внешней стороны.

ОТВЕТ: _____

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

Установите соответствие между кулинарными предпочтениями народов и их национальностью, согласно мнению Александра Дюма.

Описание кулинарных предпочтений	национальность
1. Живут на ростбифе и пудинге.	А) голландцы.
2. Живут на кислой капусте и копчёном сале.	Б) испанцы.
3. Живут на мясе с картошкой и сыре.	В) немцы.
4. Живут на турецком горохе, шоколаде и прогорклем сале.	Г) итальянцы
5. Живут на макаронах.	Д) англичане.

1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____ 5 _____.

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

Установите соответствие между названием волокна по характеру строения и его характеристикой.

Название волокна по характеру строения	Характеристика волокна
1) Пух.	А) Достаточно упругое и прочное, не самое жёсткое волокно.
2) Ость.	Б) Грубое волокно, почти не имеет извитости.
3) Переходный волос.	В) Грубое, прямое, жёсткое и ломкое волокно.
4) Мёртвый волос.	Г) Тонкое, короткое, сильно извитое волокно.

1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____.

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

Установите соответствие между изображением вида переплетения, его описанием и названием.

Изображение	Описание	Название	Изображение	Описание	Название
 Рис.1	А) Нити утка переплетаются нити основы не через каждую, а через три и более.	а) Сатиновое переплетение	 Рис.2	Б) Лицевая сторона образована из уточных нитей, 1 нить утка перекрывает 4 или более нитей основы.	б) Саржевое переплетение
 Рис.3	В) Лицевая сторона образована не из уточных нитей, а основных; 1 нить утка перекрывает 4 или более нитей основы.	в) Полотняное переплетение	 Рис.4	Г) Нити основы и уточные чередуются одна через одну в шахматном порядке.	г) Атласное переплетение

1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____.

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

Установите соответствие между видом машинной иглы и её назначением.

Маркировка, номер и описание иглы	Назначение иглы
1. H-SUK, 70 – 90; шаровидное остриё	А) Для стрейчевых материалов (трикотаж, синтетика)
2. H-Q, 75 – 90; тонкое остриё, специальный скос	Б) Для толстого трикотажа, джерси, вязаных материалов
3. H-S, 70 – 90; лёгкое закругление острия	В) Для простёгивания и стёжки

1 _____ 2 _____ 3 _____.

25. Ответ представить рядом с рисунком образца:

Зарисуйте схему вязания крючком представленного на рисунке украшения с учетом предложенных Вами условных обозначений, которые укажите рядом со схемой.



Задачи творческого характера

(2,5х5=12,5 балла)

1. Предложите меблировку комнаты в минималистическом стиле для девочки-подростка. Площадь комнаты прямоугольной формы ориентировочно $15,5\text{ м}^2$ (3,6м на 4,3м), окно расположено на более короткой стене и выходит на восток. Порекомендуйте функциональные зоны и виды мебели для них, цветовую палитру для мебели и декора комнаты.

2. Предложите технологическую последовательность изготовления представленного на рисунке ниже браслета из бисера:

- 1) определить технику плетения браслета;
- 2) разработать схему плетения браслета для данной техники;
- 3) описать технологическую последовательность плетения браслета с указанием технологических условий выполнения.



3. Разработайте меню завтрака для семьи из 4-х человек. Опишите предварительную сервировку стола и правила подачи блюд из разработанного меню.

1. Определите блюда, которые войдут в меню завтрака.
2. Опишите необходимое для предварительной сервировки стола столовое бельё, посуду и приборы (с указанием названия, функции, размеров, параметров расстановки).
3. Пропишите последовательность и правила подачи каждого блюда, согласно меню.

4. Базируясь на технологии изготовления диванной подушки, разработайте выкройку и технологическую последовательность обработки представленной на фото ниже декоративной подушки-подголовника для путешествий:



- 1) при разработке выкройки отобразите основные и декоративные детали, соблюдая пропорции; укажите количество каждой детали;
- 2) при разработке технологической последовательности укажите грамотное и полное название всех используемых операций и технические условия их выполнения.

5. Предложите вариант ухода за представленным на фото ниже платьем из джинсовой ткани со специальной отделкой аппретирование:

- 1) укажите рекомендации по уходу в виде текста;
- 2) разработайте рекомендации по уходу в виде ярлыка с использованием общепринятых символов;
- 3) приведите технологическую последовательность осуществления этапов ухода за изделием.

