

Дистанционная олимпиада (11.11.2023)
городского ресурсного центра
для подготовки учащихся к республиканской олимпиаде
по учебному предмету «Трудовое обучение. Обслуживающий труд»

1. **Вставьте пропущенное слово.** Для приготовления _____ в омлетную смесь добавляют муку и сметану.

2. **Какие из перечисленных продуктов являются основными поставщиками углеводов:**

А) растительные масла, сало, сливочное и топленое масло, сыр, сметана, сливки, мясо, рыба;

Б) мясо, рыба, яйца, молоко, творог, сыр, соя, грех, фасоль, орехи, грибы, крупы, хлеб, картофель;

В) хлеб, крупы, сахар, кондитерские изделия, виноград, бананы, финики, дыня, арбуз, груши, яблоки, свёкла, морковь, капуста, картофель.

Г) ягоды, фрукты, овощи, молочные продукты, яйца, мясо, рыба, крупы, хлеб.

3. **Соотнесите тип чая и температуру нагрева воды для заваривания:**

1. Черный чай	А) выдержать одну минуту после закипания воды;
2. Зеленый чай	Б) выдержать 30 секунд после закипания воды;
3. Белый чай	В) сразу после закипания воды при 100 ⁰ С;

1 _____ 2 _____ 3 _____

4. **К вторичному молочному сырью (побочным продуктам переработки молока) относятся:**

А) ацидофилин, ряженка;

В) сливки, сыворотка;

Б) пахта, сыворотка;

Г) йогурт, простокваша.

5. **При первичной обработке пшено:**

А) не промывают;

Б) промывают в холодной воде;

В) промывают в теплой воде;

Г) промывают в теплой воде, затем и в горячей воде;

Д) промывают в горячей воде.

6. **Установите соответствие:**

Представители семейства рыб	Характеристика мяса
1. форель	А. мясо нежное, розовое или белое, без мелких костей, красная икра
2. осетр	Б. мясо нежное, вкусное, со специфическим йодистым привкусом
3. скумбрия	В. мясо нежное, вкусное, 15% жира, чёрная икра
4. треска	Г. мясо нежное, жирное
5. палтус	Д. мясо нежирное, но в печени много жира

1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____ 5 _____

7. Установите правильное соответствие между названием мясного полуфабриката и его характеристикой.

1	Гуляш	А	Брусочки мяса длиной 4-5 см массой 5-7 г
2	Котлета отбивная	Б	Кусок мякоти овальной формы толщиной 2-3 см, отбивают и панируют
3	Шницель	В	Кусок мякоти овальной формы с косточкой, панированный в сухарях
		Г	Кубики мяса массой 20-30 г

1 - ; 2 - ; 3 - .

8. Установите соответствие: Виды тепловой обработки овощей

1 - Варка	А - комбинированный способ тепловой обработки овощей, сначала овощи обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности;
2 - Припускание	Б – кратковременная обработка продукта кипящей водой или паром
3 - Жарение	В - варка овощей в небольшом количестве жидкости;
4 - Пассерование	Г - варка овощей в большом количестве жидкости;
5 - Тушение	Д - нагревание продуктов в небольшом количестве жира с последующей тепловой обработкой.
6 - Бланширование	Е - нагревание овощей без жидкости в различных количествах жира или без него;

1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____ 5 _____ 6 _____

9. При приготовлении этого блюда ржаную муку смешивали с лесными ягодами и небольшим количеством мёда. Полученную массу слегка запекали в печи и употребляли в охлаждённом виде, подавали к блинам. **Назовите это блюдо.**

А) узвар; Б) клецки; В) копытка; Г) кулага; Д) сачни.

10. Назовите изобретателя, который в 1834 году изобрел первую швейную машину челночного стежка, где использовались верхняя и нижняя нить?

А) Карл Вейзенталь; В) Уолтер Хант;
Б) Джон Пири; Г) Эллиас Хоу; Д) Исаак Зингер.

11. Установите последовательность выполнения обработки верхнего среза фартука тесьмой.

- А) Приутюжить верхний край фартука.
- Б) Настрочить декоративную тесьму двумя машинными строчками. Ширина шва от края тесьмы 0,1-0,2 см.
- В) Наметать декоративную тесьму со стороны тесьмы двумя строчками.
- Г) Удалить нитки намetyвания распарывателем, разрезая нитку через 10-15 см.
- Д) Заметать верхний срез на лицевую сторону, подгибая на 1 см по намеченной линии, закалывая булавками. Ширина шва от подогнутого края 0,5см.

1-_____, 2-_____, 3-_____, 4-_____, 5-_____.

12. Удаление сгибов и заминов на ткани или деталях изделия - это...

- А) Проутюживание; Б) Приутюживание; В) Заутюживание;
Г) Отутюживание; Д) Разутюживание.

13. Запишите не менее 5 признаков (свойств) нитей:

1. нити основы - _____,
2. нити утка - _____,

14. Дополните недостающие сведения в предложении. Шерстяные волокна имеют длину от _____ до _____ мм, волокна натурального шелка достигают длины _____ м и более.

15. Определите термин машинной операции - прокладывание строчки при соединении кулиски с изделием:

- А) стачивание; В) застрачивание;
Б) притачивание; Г) настрачивание; Д) отстрачивание.

16. Определите размер женской одежды по снятым размерным показателям и запишите его так, как он будет указан на торговом ярлыке.

Рост – 160 см, Обхват груди – 83 см, Объем бедер – 94 см.

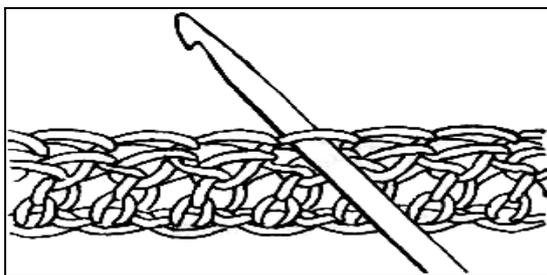
При записи учитывайте интервал безразличия (промежуток между соседними размерами изделия).

Ответ: Размер - _____. Торговый ярлык _____ - _____ - _____

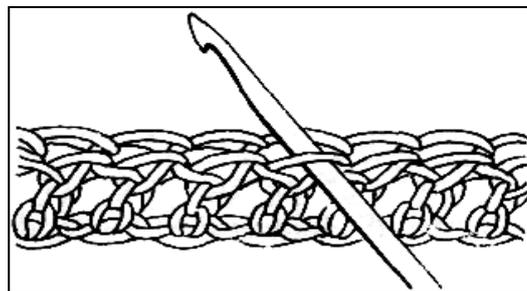
17. При этом способе трикотажные изделия изготавливают из купона. Детали сшивают с незначительным подкроем (горловины, проймы, оката рукава). Это ...

- А) кроеный способ; В) полурегулярный способ;
Б) регулярный способ; Г) комбинированный способ.

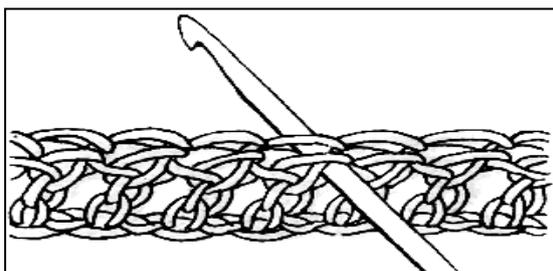
18. Из предложенных на рисунке способов ввода крючка в петли предыдущего ряда выберите классический способ.



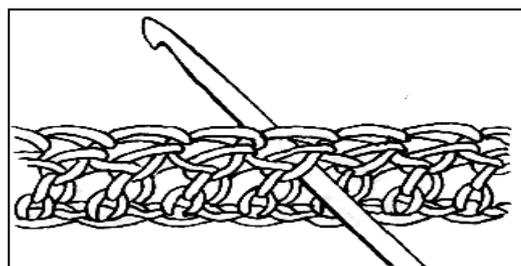
А) под заднюю нить



Б) под переднюю нить



В) под обе нити одновременно



Г) между столбиками

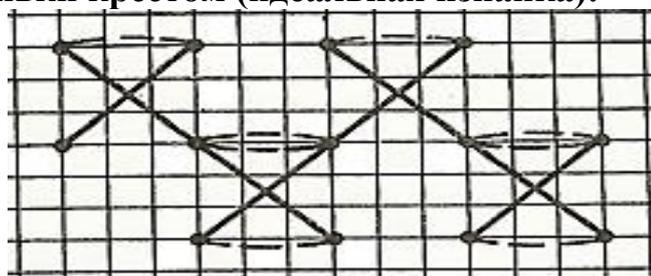
19. Дополните предложение. _____ – вид кружева, которое вяжется вручную с помощью иголки, узор образуется из петельных стежков и брид, исполненных одной ниткой.

20. Алгоритм ухода за комнатными растениями заключается в действиях:

- а) полив (опрыскивание) – рыхление – обрезка - подвязка;
- б) опрыскивание – полив – рыхление – подкормка – пересадка - обрезка;
- в) пересадка – полив – рыхление – подкормка - обрезка.

21. Деталь для обработки края детали дополнительной или парной деталью называется _____

22. Проставьте цифрами последовательность прокладывания стежков при выполнении вышивки крестом (идеальная изнанка):



23. Способ отделки текстильных изделий, представленный на рисунке:

- А) бахрома; В) кисти; Д) валяние;
- Б) макраме; Г) помпоны; Е) плетение.



24. Традиционная белорусская вышивка красными нитками по белому полотну, состоящая из мелких равномерных стежков и тонких линий, которые создают одинаковый узор на лицевой и изнаночной стороне



25. К непостоянным непредвиденным расходам относится:

- А) накопления;
- Б) медицинские потребности;
- В) предметы личного пользования;
- Г) культурно-информационные потребности;
- Д) предметы интерьера.

ТВОРЧЕСКИЕ ЗАДАЧИ (11.11.2023)

1. Из массы, в состав которой входят творог, манная крупа, желтки, растертые с сахаром, ванилин, изюм, взбитые белки, сливочное масло готовится блюдо. **Определите его название, составьте последовательность приготовления и способ подачи.**

2. **Перечислите силуэты одежды, которые различают в зависимости от степени прилегания к фигуре:**

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Зарисуйте эскизы по 1 модели каждого силуэта.

3. **Установите последовательность влажно-тепловой обработки мужской рубашки.**

- А) утюжат кокетку;
- Б) утюжат рукава;
- В) утюжат перед;
- Г) утюжат с двух сторон воротник;
- Д) утюжат манжеты;
- Е) утюжат спинку.

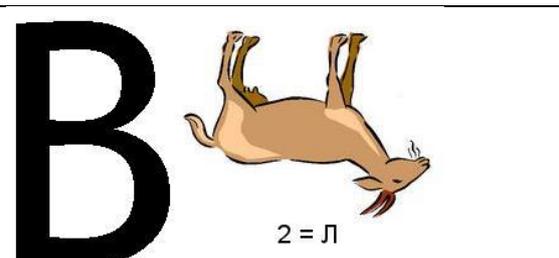


1-____, 2-____, 3-____, 4-____, 5-____, 6-____

Составьте этикетку по уходу за мужской рубашкой из сорочечной ткани с составом 30% лен, 60% вискоза, 10% полиэстр.

4. **Рассчитайте необходимый объем посуды для варки рассыпчатой гречневой каши из 12 кг крупы, если известно, что для приготовления 1 кг крупы объем воды должен составить 1,9 л, а объем приготовленной каши (полезная ёмкость) составляет 80% от требуемой ёмкости посуды.**

5. **Разгадайте ребусы и узнайте, чем в древние времена утюжили текстильные изделия наши предки.**

1.  ”	2. 
--	--

Перечислите современное специальное оборудование для ВТО.