

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ дистанционной олимпиады (26.12.2023)
для подготовки учащихся городского ресурсного центра к третьему
этапу республиканской олимпиады по учебному предмету «Трудовое
обучение. Обслуживающий труд» 2023/2024 учебный год.

Уважаемая участница олимпиады!

*Внимательно прочитав вопрос, обведи кружочком правильный ответ,
используя шариковую ручку.*

*В предложенных текстовых вопросах с выбором ответа правильным
является лишь один ответ*

Инструкции по выполнению отдельных заданий:

*- в заданиях 8,18,19,21: впишите правильный ответ; 2,17- правильные
ответы*

- в задании 5,7: установите соответствие,

*впишите ответ в строку в конце данного вопроса в виде сочетаний цифр и
букв;*

Ответы вопросах № 2,5,7,17,24 оцениваются в 2 балла.

Творческие задания оцениваются в 3 балла. Всего - 40 баллов

1. Закусочные бутерброды в виде небольшой булочки, обычно из слоёного теста:

а) тартинки; б) тарталетки; в) канапе; г) волованы; д) крекеры.

2. Для приготовления блюд из этого продукта переработки молока используют мясорубку. Приведите примеры блюд из предложенного вами продукта (не менее 5)

3. При определении доброкачественности погружением в воду куриное яйцо всплывает закругленным концом вверх – это.

а) яйцо свежее; в) яйцо 7 дней после снесения;
б) яйцо несвежее; г) яйцо 2-3 недели после снесения.

4. Драчёна - это

а) жареное блюдо из яиц;
б) запеченное блюдо из яиц с добавлением молока и муки;
в) запеченное блюдо из яиц с добавлением муки и сметаны.

5. Соотнесите сладкое блюдо и его требование к качеству.

Блюдо	Требование к качеству
1. Желе	А. Пышное со светло-коричневой корочкой
2. Мусс	Б. Пожаренная корочка, мягкая нежная консистенция.
3. Пудинг	В. Студнеобразное, прозрачное.
4. Суфле	Г. Консистенция сметаны, плотная однородная и без комочков.
5. Кисель	Д. Куски мелкопористые, пышные.

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

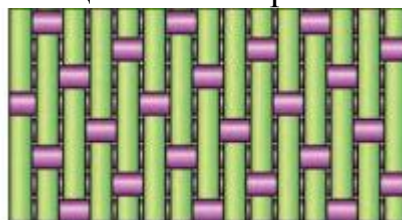
6. Чрезмерная добавка соли в дрожжевом тесте является причиной:
- замедленного брожения;
 - изменения формы изделий при выпечке;
 - недостаточного подъема теста;
 - деформирования изделий;
 - быстрого черствления изделий

7. Установите соответствия.

А) Лубяные волокна	1. хлопок	6. койр
Б) Семенные волокна	2. пенька	7. абака
В) Листовые волокна	3. сизаль	8. кенаф
Г) Плодовые волокна	4. лен	9. хенекен
	5. джут	10. рами

А _____; Б _____, В _____, Г _____.

8. Определите вид ткацкого переплетения по рисунку:



9. Какими недостатками обладают шелковые ткани?

- осыпаются, хорошо драпируются, дают усадку;
- драпируются, пропускают влагу, имеют блеск;
- мягкие, гигроскопичные, воздухопроницаемые.
- сильно растягиваются, осыпаются, имеют значительную усадку.

10. Лапка для прокладывания строчки на определенном расстоянии от кромки материала или шва представлена на рисунке:



А) Б) В) Г) Д)

11. Укажите свойства, определяющие отношение материала к действию различных сил.

- плотность;
- теплозащитность;
- воздухопроницаемость;
- осыпаемость;
- драпируемость.

12. Ниточное соединение двух или нескольких равных или приблизительно равных по величине деталей по совмещенным срезам – это...

- а) стачивание;
- б) притачивание;
- в) застрачивание;
- г) настрачивание.

13. Выберите один правильный ответ. Временно прикрепить манжету с пуговицей к нижней части рукава:

- а) сметать;
- б) пришить;
- в) приметать;
- г) вметать;
- д) заметать.

14. Штриховая гладь

а. Свободный шов, при его выполнении стежки укладывают не по всему мотиву, а только по его контуру.

б. На изнаночной стороне ткани при этом видны только мелкие диагональные стежки, на лицевой стороне сплошной гладевой настил.

в. Шов, при вышивании которого на изнаночной стороне виден только контур узора или поле мотива в виде небольших переходных стежков, рабочая нить образует длинные стежки на лицевой стороне и лишь слегка прихватывает ткань.

г. Двусторонний шов, в котором мотив заполняют отдельными стежками, расположенными неплотно друг к другу, и у него отсутствует четкий, ровный контурный край.

д. Выпуклая вышивка без настила, обе ее стороны – изнаночная и лицевая – имеют одинаковое заполнение деталей.

15. Пробный образец вяжут для...

- а) проверки соответствия ниток и крючка;
- б) тренировки;
- в) расчета количества петель для изделия;
- г) увидеть рисунок вязания;
- д) для сравнения с размером образца в журнале

16. Обработка текстильных изделий интерьера специальными веществами для придания им жесткости, несминаемости, пыле- и водоотталкивающих свойств называется...

- а) армирование
- б) флокирование
- в) аппретирование
- г) дублирование
- д) крепирование

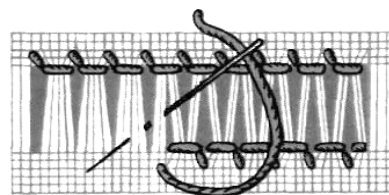
17. Швы предназначены для отделки изделия и создания его силуэта. К этим швам относятся:

_____.

18. Дополните предложение. Разность между внутренними размерами одежды и соответствующими размерами фигуры называется

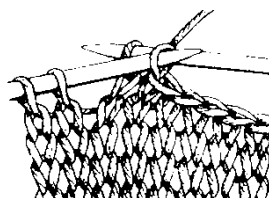
_____.

19. Определите название мережки, представленной на рисунке:



20. На рисунке изображён процесс:

- а) убавление петель внутри полотна;
- б) прибавление петель внутри полотна;
- в) закрывание петель ряда;
- г) скрещивание петель.



21. _____-с помощью этого механизма можно избавиться от грибков, плесени, болезнетворных микроорганизмов при дезинфекции мягкой мебели и портьер, ковров, сантехники и других предметов, которые не боятся пара

22. Картины под стеклом:

- а. вытирают от пыли мягкими салфетками;
- б. протирают хлопчатобумажным тампоном, смоченным льняным маслом;
- в. протирают специальными салфетками;
- г. для удаления пыли используют пылесос с насадками.

23. При размещении картин разного размера на стене:

- а) их выравнивают по верхнему краю;
- б) всегда развешивают друг над другом, выравнивая по левой стороне;
- в) развешивают друг над другом, выравнивая по стороне ближней к окну;
- г) выравнивают по нижнему краю;
- д) выравнивают центры картин по горизонтали или вертикали.

24. Цветочный этикет - это

25. По условиям выращивания к группе оранжерейных растений относится:

- а) крокус; б) нарцисс; в) анютины глазки; г) хризантема.

Творческие задания

Задача 1. Вы готовили гарнир из риса. Рисовая рассыпчатая каша получилась очень сухая, но недоваренная. Определите причины. Какие действия можно выполнить, чтобы исправить блюдо.

Задача 2. На крестины бабка решила испечь традиционные «Бабкины пироги» по старинному рецепту, но потеряла этот. Помогите крёстной бабке с приготовлением «Бабкиных пирогов».

Укажите ингредиенты для замеса теста данного блюда.

Укажите способ замеса теста

Укажите требования к качеству изделий, приготовленных из этого теста.

Задача 3. Определите количество петель, которое необходимо набрать на спицы для вязания детали: ширина полочки по линии низа 30 см, плотность вязания составляет 2,5 петли в 1 см. Расчет запиши.

Задача 4. Бабушка поручила внучке вымыть хрустальную посуду, фаянсовые, фарфоровые изделия. Дайте рекомендации по мытью таких изделий:

Задача 5. Для проведения дня белорусской кухни вам предложили приготовить «Хрущи картофельные».

Для этого:

1. Подберите необходимые продукты.
2. Подберите приспособления и посуду
3. Составить последовательность приготовления блюда
4. Предложите способ подачи блюда