

**Контрольное тестирование (05.01.2024)**  
**городского ресурсного центра для подготовки к республиканской**  
**олимпиады**  
**по учебному предмету «Обслуживающий труд» для учащихся**  
**8-11 классов**

*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 8,12,16: впишите правильный ответ;4,6,19- правильные ответы*

*- в заданиях 6-несколько правильных ответов*

*- в задании 13: установите соответствие названий и схем, впишите ответ в строку в конце данного вопроса в виде сочетаний цифр и букв;*

*- в задании 7 заполните таблицу*

*Ответы вопросах № 4,7,13,14,19 оцениваются в 2 балла.*

*Творческие задания оцениваются в 3 балла. Всего - 40 баллов*

**1. Вид специи в виде высушенных незрелых ягод:**

- |              |              |
|--------------|--------------|
| а)перец;     | г) корица;   |
| б) гвоздика; | д) кардамон. |
| в)ваниль;    |              |

**2. Кремообразное блюдо из яиц:**

- |            |           |
|------------|-----------|
| а. пашот;  | г. уэвос; |
| б. моллет; | д. брюи.  |
| в. фондю;  |           |

**3. Какой столовый прибор считается самым древним?**

- а)столовый нож;
- б) столовая ложка;
- в)столовая вилка;
- г) разливная ложка;
- д) палочки для еды.

**4.Какую муку нужно выбирать чтобы сделать выпечку вкусной и полезной для:**

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| а. сдобные изделия, ситный хлеб- | ; |
| б. блинов -                      | ; |
| в. пряников, печенья, коврижек-  | ; |
| г. простые сорта хлеба-          | ; |
| д. хлеб-                         | . |

**5. Выберите все правильные ответы. Полноценные белки содержатся в:**

- а) мука; б) бобовые; в) мясо; г) хлеб; д) рыба; е) яйца; ж) картофель;  
з) молочные продукты; и) крупа.

**6. Чтобы низ выпеченного изделия из теста не стал влажным, горячие изделия для остуживания кладут на:**

- а. решетку;  
б. подставку из стекла;  
в. фаянсовое плато;  
г. деревянную доску  
д. салфетку из льняной или хлопчатобумажной ткани;  
е. фарфоровое блюдо

**7. Во время празднования Коляд устраивают три основных праздничных застолья (трапезы):**

Трапезы	Время проведения

*Слова для справок: Рождество, Радуница, Крещение, Масленица, великая, богатая, щедрая, водяная, постная, постная, Новый год, Пасха.*

**8. Деталь машин для формования химических волокон \_\_\_\_\_**

**9. Какой из перечисленных швов выполняют в один прием?**

- а) встык; г) настрочной;  
б) двойной; д) расстрочной.  
в) накладной;

**10. Обтачать - это значит...**

- а) соединить две или несколько приблизительно равных по величине деталей машинной строчкой;  
б) соединить части деталей или мелкие детали с основной деталью;  
в) соединить две детали, в результате выворачивания которых шов расположится внутри по краю детали;  
г) соединить две детали, одна из которых наложена на другую;  
д) закрепить машинной строчкой припуски на шов или подогнуты края детали.

**11. Кружевные узоры, состоящие из тонких, идущих в разных направлениях линий, можно создавать при помощи шва:**

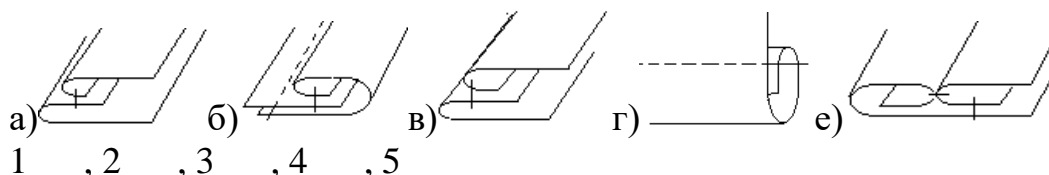
- а) роспись; б) набор; в) полукрест; г) гобеленовый шов.

**12. Впишите правильный ответ:**

----- вышивка по продернутой ткани, причем, нити выдергивают только в одном направлении (по основе или по утку), оставшиеся объединяют в пучки.

**13. Соотнесите названия швов и их условные обозначения:**

- |             |                                    |
|-------------|------------------------------------|
| 1. в кант;  | 3. окантовочный с открытым срезом; |
| 2. враскол; | 4. вподгибку с закрытым срезом;    |
|             | 5. обтачной в сложную рамку.       |



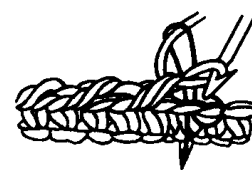
**14. Технология изготовления нетканых материалов, применяемых в швейном производстве состоит из нескольких этапов. Укажите порядок последовательности операций:**

- а) холстообразование,  
б) скрепление волокон путем создания связей между элементами материала,  
в) подготовка волокон,  
г) отделка материала для придания ему определенных свойств (цвета, пушистости и т.д.).
- 1 \_\_, 2 \_\_, 3 \_\_, 4 \_\_.

**15. Какие петли при вязании на спицах в схемах не указываются?**

- а) воздушные; б) кромочные; в) изнаночные; г) лицевые; д) поворотные.

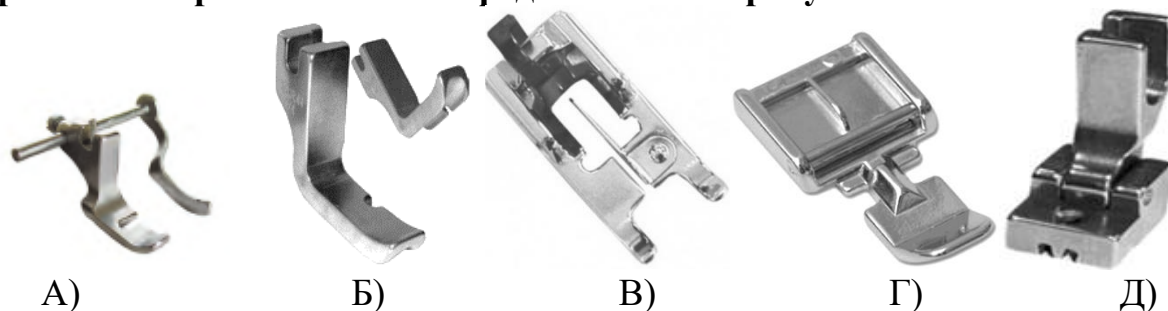
**16. Обвязка края изделия, выполненная столбиками без накида в направлении слева направо называется**



**17. Максимальная температура стирки для тканей из лавсана:**

- а) 20 – 30 °С; б) 40 – 50 °С; в) 60 °С; г) 95 °С.

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



**19. Впишите в таблицу наименование волокон, которым соответствуют данные характеристики.**

Сырьё	Положительные свойства	Отрицательные свойства	Наименование волокна
Отходы древесины ели, сосны, пихты, бука	Высокая гигроскопичность, светостойкость, мягкость, растяжимость	Потеря прочности во влажном состоянии, усадка, сминаемость	
Отходы хлопка	Высокая упругость, формоустойчивость, стойкость к действию микроорганизмов	Низкая гигроскопичность, разрушаются в ацетоне	

**20. Для обустройства внутреннего пространства квартиры широко используют изделия из керамики такие как фаянс. Узнай по описанию:**

- а. белый (с желтоватым оттенком), пористый, впитывающий влагу; покрыт бесцветной глазурью; не просвечивается даже в тонком слое; низкий, глухой, быстро затихающий звук при ударе.
- б. белый (с голубоватым оттенком), спёкшийся черепок; покрыт тонким слоем блестящей глазури, иногда цветной; просвечивается в тонких местах; при ударе издает высокий, мелодичный, при ударе долго не смолкающий звук.
- г. белый (иногда красно – коричневый ), пористый, впитывающий влагу; покрыт цветными, непросвечивающимися глазурями; тонкие стенки, но не просвечивается.
- д. красно-коричневый, большой пористости, впитывающий влагу черепок; может быть с глазурью и без неё; не просвечивается.

### Творческие задания

1. Бабушка передала для внучки семье клюкву из деревни. Девочка решила сварить клюквенный кисель так как его варила бабушка. По ее мнению:

- клюкву надо протереть через сито,
  - залить холодной водой;
  - довести до кипения и процедить;
- в холодной воде развести кукурузный крахмал;
- в подготовленный фруктовый отвар ввести крахмальную смесь, сахар ;
  - варить 5 минут;
  - разлить в чашки для остывания.

Помогите девочке не совершить ошибки и пропишите правильную технологию приготовления этого сладкого блюда

2. Мама передала ко дню рождения дочке-студентке стопку блинов и форму для выпечки. Какое блюдо с начинкой может приготовить дочка в духовом шкафу на свой день рождения для своих друзей? Дайте рекомендации по приготовлению блюда.

3. По рецепту на 500г. бисквитного полуфабриката торта и белкового крема необходимы: яйцо 10 шт., сахар 350 г, мука 200гр, ванилин 0,1 гр.  
У кондитера заказ на торт из полуфабриката 1,5 кг. Рассчитайте количество муки и яиц для приготовления торта. Расчет запишите и обоснуйте.

4. Хозяева заметили, что светлый ковер потускнел. Дайте советы как отбелить ковер. Посоветуйте как провести чистку ковровых изделий зимой.

5. На летних каникулах мы с семьей решили выбраться на природу. Купили угли, взяли мангал и шампура. Купили мясо. По приезду на природу нарезали мясо и пожарили шашлык. Но.... шашлык получился жестким и немного подгорел. Назовите причины и как их устранить. Какой приём гостей был организован семьей.

