

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ (03.01.2024)

городского ресурсного центра для подготовки учащихся к республиканской олимпиаде по учебному предмету «Трудовое обучение» (обслуживающий труд)

1. Дегустацией чая занимаются _____.

2. Исключите лишнее. Отварные блюда из яиц.

- А) яйца всмятку;
- Б) паровой омлет;
- В) брюи;
- Г) омлет смешанный;
- Д) пашот;
- Е) омлет натуральный.

3. Приспособления для снятия верхушки отварного яйца.

--	--	--	--	--	--

4. Продукты, которые использовали в белорусской кухне, как дополнение для улучшения вкусовых качеств блюда.

- А) приварки;
- Б) заколоты;
- В) волога;
- Г) закрасы;
- Д) присмаки.

5. Соотнеси группы калорийности с продуктами.

Группы калорийности	Продукты.
1. Высококалорийные	А) Мясо, птица, рыба, кисломолочные продукты, хлебобулочные изделия, крупы, макаронные изделия, сахар;
2. Калорийные	Б) Растительные и животные масла, кондитерские изделия, колбасы сырокопченые, орехи;
3. Среднекалорийные	В) Плодовые и листовые овощи, паприка, клюква, грибы свежие;
4. Низкокалорийные	Г) Нежирное мясо, птица и рыба, полужирные кисломолочные продукты, хлеб ржаной, яйца;
5. Супернизкокалорийные	Д) Молоко, обезжиренные кисломолочные, продукты, корнеплоды, фрукты.

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

6. Питательные вещества, которые являются запасом энергии в организме и обеспечивают около 35 % калорийности суточного рациона.

А) Белки; Б) Жиры; В) Углеводы; Г) Витамины; Д) Витамины; Е) Минеральные вещества.

7. Стерилизованное молоко – молоко, которое нагрели до температуры:

А) 100°C; Б) 120-145°C; В) выше 72°C; Г) 95-98°C.

8. Крупа, содержащая оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов (по весу):

А) гречневая; Б) овсяные хлопья; В) пшенная; Г) пшеничная; Д) перловая.

9. Старинное белорусское блюдо, которое готовится из тонких блинчиков, испеченных на крахмале:

А) жур; Б) лапшевник; В) локшины; Г) гуцца; Д) затирка; Е) кулеш.

10. Из какого волокна изготавливают ткани, строительный утеплитель, уплотнительный материал в сантехнике:

А) хлопок; Б) лен; В) пенька; Г) джут; Д) сизаль.

11. Соотнеси классификацию тканей с волокнистым составом.

Классификация тканей	Волокнистый состав
1. Однородные	А) Состоят из чередующихся нитей, различных по волокнистому составу;
2. Смешанные	Б) Состоят из одного вида волокон или нитей либо с примесью не более 10% других видов волокон;
3. Неоднородные	В) Состоят из нитей, полученных из смеси нескольких видов волокон;

1. ____, 2. ____, 3. ____.

12. Какое волокно, добавляют при производстве хлопчатобумажных тканей для придания мягкости, шелковистости, драпируемости:

А) лен; Б) шелк; В) вискоза; Г) лавсан; Д) капрон.

13. Пропитка текстильных материалов или нанесение на них при отделке различных веществ, придающих материалам жесткость, несминаемость, безусадочность и другие свойства – это:

А) флокирование;

Б) аппретирование;

В) травление;

Г) гофрирование;

Д) decatирование.

14. Величина свеса скатерти для обеденного стола:

А) 20см; Б) 30 см; В) 40 см; Г) высота стола минус 5 см.

15. Заполните таблицу. Величины припусков на швы при изготовлении столового белья.

Способ обработки	Ширина припуска
1. Соединение деталей стачным, настрочным, накладным швами.	
2. Обработка края швом вподгибку с закрытым срезом.	
3. Обработка края обтачным швом.	
4. Окантовка края косой бейкой.	

16. Ширина обтачки в готовом виде при обработке сторон столового белья:
А) 1,5-3 см; Б) 3-10см; В) 2-6см; Г) 1-8 см; Д) 2-10 см.

17. Установите последовательность окончательной обработки швейного изделия.

- А) Пришейте фурнитуру, отделочные элементы;
- Б) Выполните окончательную влажно тепловую обработку швейного изделия;
- В) Проведите чистку швейного изделия;
- Г) Сложите готовое швейное изделие;
- Д) Проведите самоконтроль качества готового изделия.

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

18. Прокладочный клеевой материал на тканой основе:

- А) флизелин;
- Б) дублерин;
- В) клеевая паутинка;
- Г) бортовка;
- Д) коленкор.

19. Прикладной отделочный материал, который используют при обработке верхнего среза юбок.

- А) брючная лента;
- Б) киперная лента;
- В) корсажная лента;
- Г) отделочная лента;
- Д) бархатная лента;
- Е) атласная лента.

20. Искусство создания композиций из отдельных растений, ветвей, цветов, листьев и размещения в вазах и корзинах, с целью оформления интерьеров и фасадов парковых павильонов – это:

- А) аранжировка; Б) бонсай; В) фитодизайн; Г) террариум; Д) икебана.

21. При каком стиле аранжировки используют массивные вазоны:
- А) вегетативный;
 - Б) декоративный;
 - В) форма - линейный;
 - Г) параллельный.
22. Интерьер, подобный заданному стилю – это:
- А) среда; Б) пространство; В) композиция; Г) цвет; Д) стиль; Е) стилизация.
23. Какие вопросы решаются при разработке дизайн – проекта на этапе создания рабочего проекта:
- А) планировочное решение пространства;
 - Б) сбор информации об объекте проектирования;
 - В) выполнение чертежей;
 - Г) разработка эскизов;
 - Д) определение общей концепции интерьера.
24. Для усиления развития соцветий или бутонов на главном побеге проводят:
- А) мульчирование;
 - Б) прищипку;
 - В) пасынкование;
 - Г) рыхление;
 - Д) подкормку.
25. Установите последовательность посева семян на рассаду:
- А) Покрытие пленкой или прозрачной крышкой.
 - Б) Посыпка семян почвой, песком, придавливание рукой.
 - В) Подготовка почвы.
 - Г) Увлажнение почвы с семенами.
 - Д) Посев семян.
- 1.____, 2.____, 3.____, 4.____, 5.____.

Задачи творческого характера.

1. Перечислите продукты, которые необходимы для приготовления белорусского блюда « дробёна». Опишите последовательность приготовления и его подачу.
2. Представьте, что к вам на обед придут гости. Вы с братом решили приготовить блюдо из рыбы. Брат подготовил следующие продукты: филе рыбы – 500гр., лук репчатый – 1-2 шт., яйцо – 2 шт., укроп 1 ст.л., зелень петрушки – 1ст.л., соль, перец черный.

Назовите блюдо, которое вы будете готовить. Все ли продукты подготовил брат? Помогите брату определить правильную последовательность приготовления блюда белорусской национальной кухни.

3. Предположим, вы художник – модельер. Вам необходимо создать модель швейного изделия для данной фигуры. Что необходимо учесть при создании модели швейного изделия для данной фигуры. Предложите два эскиза разработанной модели швейного изделия.



4. Приближаются новогодние праздники. Вы решили изготовить диванную подушку. Разработайте технический рисунок и составьте последовательность изготовления диванной подушки.

5. Рассмотрите рисунок и определите, какие способы декорирования и какие материалы применялись для изготовления данного изделия. Укажите виды использованных машинных швов.

