

ЗАДАНИЯ (контрольное тестирование)
для подготовки учащихся городского ресурсного центра республиканской
олимпиаде по учебному предмету
«Трудовое обучение. Обслуживающий труд» 2023/2024 учебный год.

1. Кутья - обрядовое блюдо, которое готовится из...

- а) творога, желатина, яиц; б) творога и сметаны;
в) муки, яиц, молока, дрожжей; г) каши, желатина;
д) вареных цельных зерен, масла или меда.

2. Какое тесто можно приготовить из пшеничной муки высшего сорта, яиц и сахара?

Ответ запишите:-----

3. К супернизкокалорийным продуктам относятся:

- а) рыба, творог; в) кефир, молоко;
б) морковь, яблоко; г) виноград, банан;
д) перец, томат.

4. Вставьте пропущенное слово.

_____ - это блюдо, которое подают в холодном виде, а также их можно использовать в качестве дополнительного блюда к обеду.

5. Холодник по-белорусски готовится из следующих продуктов:

- а) Щавель, лук, огурцы, яйца, рыба, соль, сахар, укроп.
б) Свекла, лук, огурцы, яйца, рыба, соль, сахар, укроп.
в) Капуста свежая, лук, огурцы, яйца, рыба, соль, сахар, укроп.
г) Шпинат, лук, огурцы, яйца, рыба, соль, сахар, укроп.
д) Тыква, лук, огурцы, яйца, рыба, соль, сахар, укроп.

6. Назовите волокно, которое горит слабовато-желтым пламенем с выделением черной копоти.

- а) ацетатное волокно; в) капрон; д) винил.
б) нитрон; г) лавсан;

7. Машинная игла с закругленным концом используется для:

- а) шитья кожи или материалов с пленочным покрытием;
б) шитья трикотажа и растяжимых материалов;
в) шитья различных материалов.

8. В швейной машине для образования петли из верхней нитки предназначен:

- а) длинный желобок иглы; б) короткий желобок иглы; в) игловодитель.

9. В зависимости от возможностей швейной машины для обработки боковых срезов наволочки применяют швы:

- а) запошивочный или двойной;
- б) двойной или стачной с обметанными срезами;
- в) обтачной или запошивочный;
- г) двойной или накладной;
- д) запошивочный или обтачной.

10. Лапка-рубильник помогает выполнить:

- а) запошивочный шов;
- б) двойную подгибку;
- в) крупные складки;
- г) параллельные строчки;
- д) петли.

11. При снятии мерок в половинном размере записываются:

- а) Ди;
- б) Ст;
- в) Цг;
- г) Сб;
- д) Ог.

12. Исключите лишнее. К видам декоративно-прикладного творчества относятся:

- а) вышивание;
- б) окантовка;
- в) вязание;
- г) макраме;
- д) гильоширование.

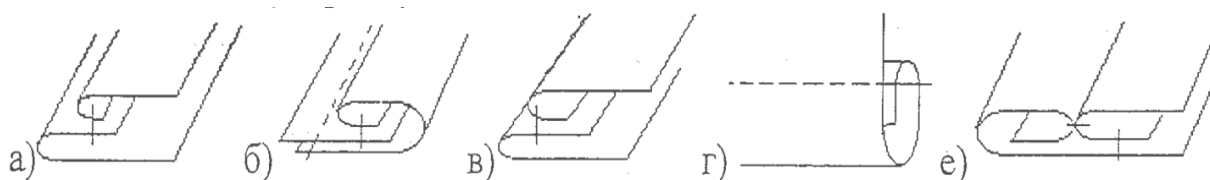
13. Обрыв верхней нитки при работе швейной машины происходит в случае:

- А) большого количества ниток на шпулке;
- Б) слабой неравномерной намотки ниток;
- В) большого натяжения нижней нитки;
- Г) неправильной заправки нитки в шпульном колпачке;
- Д) неправильной установки иглы.

14. Пэчворк — это вид декоративно-прикладного искусства, в котором...

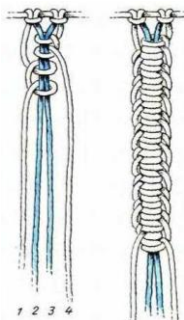
- а) художественные работы выполняют из скрученных спирально длинных узких полосок бумаги;
- б) лоскутные полотна стачивают и дополнительно выстегивают с прокладыванием дополнительного материала между основными деталями, с введением элементов вышивки, аппликации и т.д.
- в) выполняют художественную резьбу по овощам и плодам с плотной мякотью;
- г) полотна получают путем соединения различных лоскутов ткани, подобранных по цвету, фактуре, рисунку, волокнистому составу, вырезанных по шаблону и собранных в орнаментальные узоры;
- д) получают ажурные и многослойные полотна из синтетических материалов с использованием приемов сваривания при помощи нагревательных элементов.

15. Определите соответствие названий швов и их изображений:



1. В кант.
 2. Враскол.
 3. Окантовочный с открытым срезом.
 4. Вподгибку с закрытым срезом.
 5. В сложную рамку.
- 1- ; 2- ; 3- ; 4- ; 5-

16. Какая техника плетения представлена на рисунке:



Ответ запишите: _____

17. Рассчитайте плотность вязания для шарфа на спицах по горизонтали: образец шириной 18 см вмещает 65 петлю без кромочных.
Расчет запишите: _____

18. Исключите лишнее. К непредвиденным расходам относятся
а) хозяйственно – бытовые потребности; б) культурные потребности;
в) транспортные потребности; г) медицинские потребности

19. Наименьшее количество изделий, необходимых для создания художественно- стилевого образа человека, соответствующего его профессиональной деятельности, социальному статусу:
а) рациональный гардероб; б) костюм; в) ансамбль; г) аксессуары; д) стиль

20. Бресте на Аллее кованых фонарей швейную отрасль представляют скульптурные композиции (Исключите лишние):

- а. «ткацкий станок»
- б. «швейная машина»
- в. «иголка и портной»
- г. «ажурное платье»
- д. «птицы-портнихи»
- е. «иголка, нитка, узелок»

21. Эту шерсть применяют для получения войлока:

- а. верблюжью, оленью, козью
- б. заячий пух, кроличий пух, овечью
- в. кроличий пух, заячий пух, верблюжью

- г. козью, овечью, верблюжью
- д. конскую, оленью, коровью

22. Отметьте все правильные ответы. Чтобы воздух всегда был чистым и свежим, помещение необходимо проветривать, открывая форточку:

- а. по мере необходимости;
- б. утром после сна, и перед сном;
- в. во время приготовления пищи и перед приемом пищи;
- г. во время уборки помещения;
- д. не менее трех раз в день на 30 минут;

23. Закончи предложние .На некоторых почвах необходимо производить известкование —

внесение известковых удобрений с целью _____
_____ почвы.

24. Главным элементом в композиции альпийской горки являются:

- а) ковровые растения;
- б) высокогорные растения;
- в) красивоцветущие растения;
- г) крупные камни;
- д) гравий и керамзит.

25. Выбери характеристики озеленительного комплекса. Аренарий — это

- а) песчаный сад;
- б) участок сада с искусственным сооружением из камней и высокогорных растений;
- в) композиция из различных газонных, цветочных и древеснокустарниковых растений на фоне песка;
- г) сооружение в виде насыпи с уложенными камнями;
- д) плоская каменисто-гравийная площадка.

Творческие задания

1. Выполните схематическое изображение сервировки стола к завтраку, в меню которого входят:

- бутерброд (хлеб, масло, варенье);
- основное горячее рыбное блюдо;
- овощи;
- отварные макароны;
- чай.

2. Для приготовления двух порций запеканки из макарон и творога необходимы следующие продукты: макароны – 150г, творог – 150г, яйца – 2шт., масло сливочное – 10г, молоко – 200мл, соль – 0,5 ч.л. Сколько творога и сливочного масла потребуется, чтобы приготовить 5 порций запеканки?

Запишите расчет подробно и дайте ответ: _____

3. Разработайте эскиз подставки под горячее «Апельсин» на основе круга диаметром 10 см. В декорировании предусмотреть линии для выстегивания. Линии выстегивания должны образовывать изображение стилизованного апельсина

Материалы:

- ткань бязь (лоскут - 2 детали), оранжевый, желтый;
- синтепон (лоскут - 1 деталь);
- нитки швейные хлопчатобумажные (цвет оранжевый);
- декоративная тесьма (ширина 3 мм).

4. В летнем лагере труда и отдыха старшему отряду поручили проведение праздника купалле.

Что это за праздник? В какой день проводиться?

Предложите мероприятия по проведению этого праздника. Составьте план мероприятий праздника так как его проводили наши предки.

5. Заполните таблицу сходства и различия таких блюд как лапшевник и макаронник.

лапшевник	макаронник
<i>различия</i>	
<i>сходства</i>	

№	Ответы ТЗ
1.	ð
2.	бисквитное
3.	Г
4.	закуски
5.	а
6.	Г
7.	б
8.	б
9.	б
10.	б
11.	б,г
12.	б
13.	ð
14.	г
15.	1-а; 2-в; 3-б; 4-г; 5-е
16.	макраме
17.	$(65-2)/18=3,5$
18.	б
19.	а
20.	в,д,е
21.	ð
22.	б,г,ð
23.	понижения кислотности
24.	г
25.	а
Творческие задания	
1	

2	150/2*5=375г (творога) 10/2*5=25г (сливочного масла)
3	
4	8кл/175
5	6кл/63,64

лапшевник	макаронник
<i>различия</i>	
<i>варят в воде</i>	<i>варят в смеси воды и молока</i>
<i>макаронные изделия после сливания промываются</i>	<i>макаронные изделия после сливания не промываются</i>
<i>вводят перемешанные творог, яйца сахар и соль</i>	<i>вводят взбитые с сахаром яйца</i>
<i>подают по одному кусочку на порцию</i>	<i>подают в противне, поставив на расстеленную салфетку</i>
<i>сходства</i>	
<i>макаронные изделия отвариваются</i>	
<i>остуживают до теплого состояния</i>	
<i>запекают на сковороде (противени)</i>	
<i>готовое блюдо поливают маслом</i>	