

ДИСТАНЦИОННАЯ ОЛИМПИАДА (20.12.2025)

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

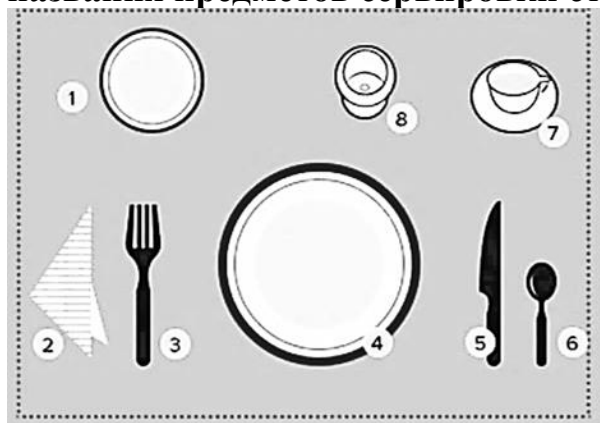
1. Способ питания, который позволяет идеально сочетать продукты в своем рационе и не считать калорийность блюд: 6 кл форзац Г

- а) рациональное питание; в) пирамида питания; д) диетическое питание;
б) правильное питание; г) правило тарелки; е) вегетарианское питание.

2. Супы классифицируют в зависимости: 7 кл стр 43

1. от температуры подачи – на _____ *горячие, холодные* _____.
2. от способа приготовления – на _____
_____ *заправочные, прозрачные, пюреобразные* _____.
3. жидкой основы – _____
_____ *на бульонах, отварах, квасе, молочные и др* _____.

3. Перед вами сервировка стола. Назовите вид приема, обозначьте названия предметов сервировки стола: 6 кл стр 18



Завтрак; 1-пирожковая тарелка, 2-салфетка, 3-вилка закусочная, 4-тарелка закусочная, 5-столовый нож, 6-десертная ложка, 7-чашка с блюдцем, 8-стакан для воды

4. Из мясной котлетной массы можно приготовить:

- а) котлеты, зразы, биточки, тефтели, кнели; 7 кл стр 67-68 А
б) котлеты, шницель, люля-кебаб, фрикадельки;
в) биточки, тефтели, фрикадельки, рулет;
г) бифштекс, ромштекс, антрекот, филе.

5. Бланширование – это способ тепловой обработки: 7 кл стр 37 б

- а) нагревание продукта в небольшом количестве жира с последующей тепловой обработкой;
б) кратковременное (1-5 минуты) ошпаривание продукта кипящей водой или паром;
в) размораживание продукта в микроволновой печи;
г) медленное приготовление продукта в небольшом количестве кипящей жидкости.

6. Дополните определение. В белорусской национальной кухне идеалом считалось _____ и _____ продуктов в готовом блюде. Основным способом тепловой обработки являлось _____.

6 кл стр 62 *разваренность и бесформенность, томление*

7. Кофе получил огромную популярность в мире. Укажите какой кофе подают в бокалах, сверху кладут шарик мороженого. Б 5 кл. с.35

- а) латте; в) капучино; д) кофе по-Венски;
 б) глясе; г) американо; е) мокко.

8. Установите соответствие название супа и способ его приготовления.

Название супа	Особенности приготовления
1. Пюреобразный суп	А) в суп входят различные овощи, мясные продукты, рыба, яйца. Подготовленные продукты закладывают в определенной последовательности и варят. Особенность-использование пассерованных овощей. Сметану и яйцо добавляют перед подачей на стол.
2. Заправочный суп	Б) готовят на хлебном квасе, свекольном и овощном отварах, в гарнир входят различные овощи, яйца.
3. Прозрачный суп	В) Супы на воде с добавлением молока или сливок. Варят их с макаронными изделиями, крупами и овощами.
4. Молочный суп	Г) Для этого супа гарнир (овощи, изделия из мяса, рыбы, крупы, яиц и т.д.) готовят отдельно, затем соединяют с жидкой. К супу подают гренки, пирожки.
5. Холодный суп	Д) Суп готовят из одного или нескольких видов овощей, тушат или припускают до готовности, затем протирают. Перед подачей кладут кусочек сливочного масла.

1-__, 2-__, 3-__, 4-__, 5-__. 1-д, 2-а, 3-г, 4-в, 5-б 7 кл. с.43-45

9. Холодник по-белорусски готовится из следующих продуктов:

- а) Щавель, лук, огурцы, яйца, рыба, соль, сахар, укроп. А 8 кл. с.45
 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.

10. Соотнесите свойства тканей с названием групп, к которым они относятся. 6 кл стр 78-79 1в, 2г, 3а, 4б

Название групп	Свойства
1. Геометрические свойства	А) гигроскопичность, воздухопроницаемость, теплозащитность, пылеёмкость, электризуемость
2. Механические свойства	Б) скольжение, осыпаемость, усадка, прорубаемость
3. Физические свойства	В) толщина, ширина, длина, плотность
4. Технологические свойства	Г) прочность, растяжение, сминаемость, драпируемость, износостойкость

1 - _____ 2 - _____ 3 - _____ 4 - _____

11. Под каждым фото подпишите название способа отделки тканей: 5 кл стр 78 А-натуральная, б- пестротканая, в-гладкокрашенная, г-набивная, д-отбеленная



А) _____



Б) _____



В) _____



Г) _____



Д) _____

12. Какое из приведенных описаний соответствует характеристике тонкосуконных тканей: 7кл стр 105 В

- а) имеют сравнительно гладкую поверхность с ярко выраженным ткацким переплетением;
- б) рыхлые, менее растяжимые и эластичные, менее ноские; вырабатываются из более толстой пряжи, состоящей из грубой, короткой шерсти;
- в) более толстые и тяжелые ткани для платьев, костюмов и пальто;
- г) отличаются красивым внешним видом, приятным блеском, мягкостью, упругостью;
- д) гладкие и блестящие, на ощупь жесткие и прохладные.

13. Впишите название детали. фильера – деталь машин для формования химических волокон в форме цилиндрического колпачка или диска с мелкими отверстиями. 8 кл стр 72



14. Красители, которые остаются на ткани после полоскания, отражают свет и создают дополнительный эффект белизны: 9 кл стр 164 В

- А) химические отбеливатели; Б) энзимы;
- В) оптические отбеливатели; Г) фосфаты; Д) полимеры.

15. Установите последовательность выполнения операций при изменении направления строчки: 5кл стр 126

- а) продолжить строчку по намеченной линии;
- б) поднять прижимную лапку;
- в) проколоть ткань точно в угол;
- г) выполнить поворот (изменить направление строчки);
- д) опустить прижимную лапку;
- е) уменьшить скорость, остановиться перед углом поворота.

1 __ 2 __ 3 __ 4 __ 5 __ 6 __ 1е, 2в, 3б, 4г, 5д, 6а

16. Запишите не менее трёх способов переноса контурных линий с одной половины детали на другую: 5 кл стр 145

1 – копировальных стежков; 2 – скалывая булавками; 3 – обводят контур мелом по выкройке

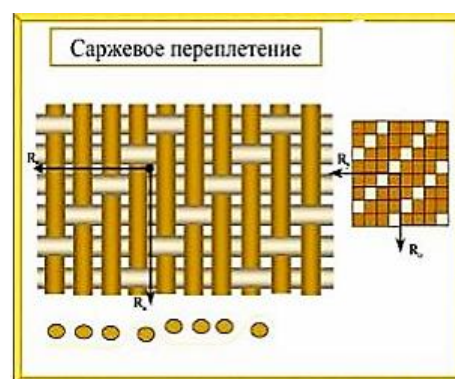
17. Укажите последовательность операций по чистке и смазке швейной машины. Ответ запишите в виде сочетания цифр и букв.

- А) заправить верхнюю и нижнюю нитки;
- Б) проверить вручную несколько раз маховое колесо;
- В) поднять в верхнее положение иглу и прижимную лапку;
- Г) установить на место игольную пластину, шпульный колпачок;
- Д) отключить от сети машину с электроприводом;
- Е) удалить излишки масла тканью;
- Ж) тщательно удалить пыль ершиком;
- З) вынуть шпульный колпачок, снять игольную пластину;
- И) смазать машинным маслом, по 1-2 капли в специальные отверстия;
- К) на лоскуте проверить качество строчки.

1__ 2__ 3__ 4__ 5__ 6__ 7__ 8__ 9__ 10__ 7 кл стр 152 д,в,з,ж,и,б,е,г,а,к

17. Рассмотрите рисунок – схема ткацкого переплетения, выберите характерный признак саржевого переплетения

- а) наличие гладкой и блестящей поверхности на лицевой стороне;
- б) наличие диагонального рубчика на лицевой стороне; 6 кл стр 84
- в) наличие одинакового рисунка на лицевой и изнаночной стороне;
- г) наличие четкого рельефного рисунка на лицевой стороне.



18. Деталь швейного изделия для его декоративного оформления в виде выступов зубчатой или округлой формы, соединенная с изделием различными способами _____ 6 кл стр 107 фестоны

19. В каком белорусском городе находится аллея кованых фонарей, где представлены скульптурные композиции «Ткацкий станок», «Швейная машина», «Ажурное платье»? 5 кл стр 124 В

- А) Минск; Б) Могилев; В) Брест; Г) Витебск; Д) Гродно.

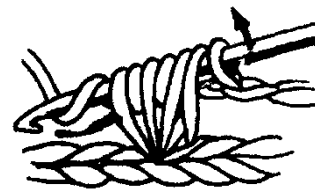
20. Как рукоделие данная техника появилось в 16 веке. Существует два способа создания изделий в данной технике — сухой и мокрый. Первый позволяет создавать объёмные изделия, второй способ подходит для плоских изделий. Благодаря этому виду рукоделия даже самую обычную вещь можно легко превратить в произведение искусства. Последние годы особой популярностью стали пользоваться игрушки, выполненные в этой технике — они очень красивые и выглядят совсем как живые. _____ валяние _____

21. Определи количество петель, которое необходимо набрать на спицы для вязания детали. Ширина полочки по линии низа 25 см., плотность вязания составляет 3,2 петли в 1 см. В $3.2 \times 25 + 2 = 82$ петли

А) 78 петель; Б) 80 петель; В) 82 петли; Г) 84 петли; Д) 86 петель.

22. Из предложенных элементов вязания выберите способ провязывания изображенного элемента:

- а) пико;
- б) «ракушки»;
- в) пышного столбика; +
- г) столбика с 3 –мя накидами.



23. Вставьте пропущенное слово. Мебель, способная подстраиваться под тело человека и позволяет создавать оригинальный дизайн помещения, относится к _____ мебели. 6 кл стр 194 Бескаркасной мебели

24. Какой вид декоративного газона создается для оформления центральных участков парков, садов, скверов и выполняет исключительно декоративную функцию: 9кл стр 200 А

А) партерный; Б) парковый; В) мавританский; Г) луговой; д) спортивный.

25. Соотнесите вид цветочно-декоративного оформления и его характеристика.

Вид цветочно-декоративного оформления	Характеристика
1. Рабатка	А) Тонкая решетчатая стенка для вьющихся растений. Служит опорой для декоративных вьющихся растений.
2. Партер	Б) Цветник в виде длинной ленты с затейливым узором из различных цветов, который размещают вдоль дорожек, беседок или площадок.
3. Пергола	В) Большой цветник в виде широкой ровной или изогнутой полосы. Может быть односторонним или двусторонним
4. Трельяж	Г) Это парадный цветник. Его располагают перед входом в общественные здания, у входа в парк, сквер.
5. Миксбордер	Д) Декоративна ажурная конструкция, состоящая из ряда поставленных друг за другом арок, рам или парных столбов, связанных между собой обрешеткой.

1- __, 2- __, 3- __, 4- __, 5- __. 1-б, 2-г, 3-д, 4-а, 5-в. 8 кл. с. 183-193

ТВОРЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ

1. На территории Беларуси в пищу широко используют тыкву, она очень полезна. Желтая окраска тыквы обусловлена наличием важного витамина.

Назовите этот витамин _____

Влияние этого витамина на организм _____

7 класс стр 87 Витамин А (каротин) – много солей кальция, фосфора, калия, железа, фтора, улучшает работу сердечно-сосудистой системы, сок оказывает успокаивающее действие, улучшает сон

Приведите примеры блюд, которые можно приготовить из тыквы (не менее 5) _____

Мармелад, повидло, варенье, пастила, суп из тыквы, тыква маринованая, пшеничная каша с тыквой, тыквенная каша,

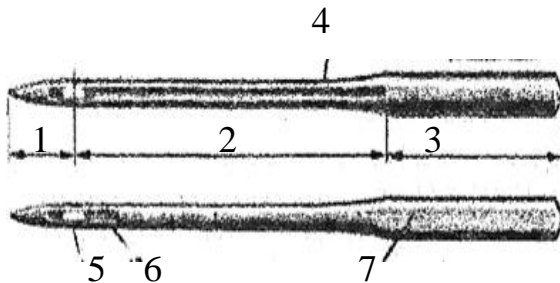
2. Определить количество воды и гречки необходимое для приготовления вязкой гречневой каши на 100 порций для детского сада (200 г каши на 1 ребенка). Если на приготовление 1 порции каши выделяется 250 г крупы, а воды расходуется 800 мл.

Решение: 1 порция 200 г – 0,2кг $0,2 \cdot 100 = 20$ кг (каши)

250 г (крупы) – 0,25кг $0,25 \text{ кг} \cdot 20 \text{ кг} = 5 \text{ кг}$ (гречки)

$0,80 \text{ л} \cdot 20 \text{ кг} = 16 \text{ л}$ (воды)

3. Определите название частей машинной иглы и занесите в таблицу:



№	Название	Назначение
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

1 острие	Для прокола материала
2 стержень	Для извлечения нити из челночного устройства
3 колба	Для закрепления иглы в иглодержателе
4 длинный желобок	Для защиты нити от перетирания
5 ушко	Для заправки верхней нити
6 короткий желобок	Для образования петли (напуска)
7 лыска	Для прочной и правильной установки иглы

Где указывается номер машинной иглы? _____

С какой стороны вдевается верхняя нитка? _____

№ машинной иглы – толщина (диаметр) стержня иглы в сотых долях мм
Со стороны длинного желобка

4. Мама предложила тебе самой проводить ежедневную уборку детской комнаты, чтобы поддерживать общий порядок в комнате. Перечисли порядок выполнения уборки:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____

1 проветрить помещение

2 застелить постель

3 разложить вещи по местам

4 вытереть пыль

5 полить цветы

6 почистить шкафы, ящики письменного стола

7 подмести пол

8 вынести мусор

9 влажная уборка пола

5. Вам предложен рисунок вышивки для игольницы. Подберите не менее десяти украшающих швов для выполнения этой вышивки. На рисунке вышивки поставьте цифры, соответствующие выбранным швам.

