

## ДИСТАНЦИОННАЯ ОЛИМПИАДА (20.12.2025)

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

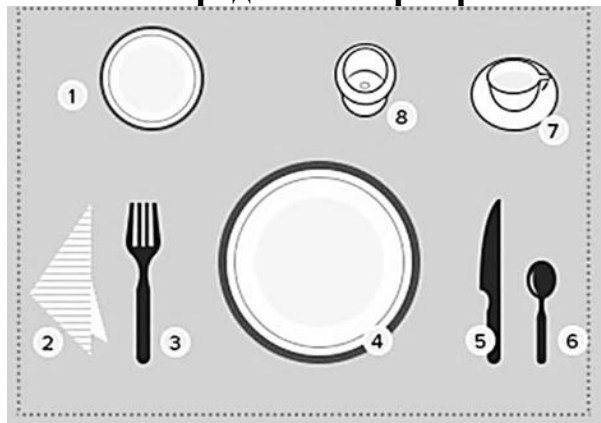
**1. Способ питания, который позволяет идеально сочетать продукты в своем рационе и не считать калорийность блюд:**

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

**2. Супы классифицируют в зависимости:**

1. от температуры подачи – на \_\_\_\_\_.  
2. от способа приготовления – на \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
3. жидкой основы – \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

**3. Перед вами сервировка стола. Назовите вид приема, обозначьте названия предметов сервировки стола:**



**4. Из мясной котлетной массы можно приготовить:**

- а) котлеты, зразы, биточки, тефтели, кнели;  
б) котлеты, шницель, люля-кебаб, фрикадельки;  
в) биточки, тефтели, фрикадельки, рулет;  
г) бифштекс, ромштекс, антрекот, филе.

**5. Бланширование – это способ тепловой обработки:**

- 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 \_\_\_\_\_.

**7. Кофе получил огромную популярность в мире. Укажите в какой кофе подают в бокалах, сверху кладут шарик мороженого.**

- 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-\_\_.

**9. 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.

**10. Соотнесите свойства тканей с названием групп, к которым они относятся.**

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:**



А) \_\_\_\_\_



Б) \_\_\_\_\_



В) \_\_\_\_\_



Г) \_\_\_\_\_



Д) \_\_\_\_\_

**12. Какое из приведенных описаний соответствует характеристике тонкосуконных тканей:**

- 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. \_\_\_\_\_ – деталь машин для формования химических волокон в форме цилиндрического колпачка или диска с мелкими отверстиями.**



**14. Красители, которые остаются на ткани после полоскания, отражают свет и создают дополнительный эффект белизны:**

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

**15. Установите последовательность выполнения операций при изменении направления строчки:**

- 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 \_\_

**16. Запишите не менее трёх способов переноса контурных линий с одной половины детали на другую:**

---

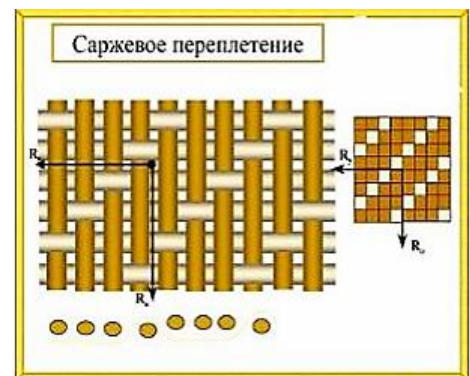
**17. Укажите последовательность операций по чистке и смазке швейной машины. Ответ запишите в виде сочетания цифр и букв.**

- А) заправить верхнюю и нижнюю нитки;
- Б) повернуть 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\_\_

**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;
- 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 \_\_\_\_\_**

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

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

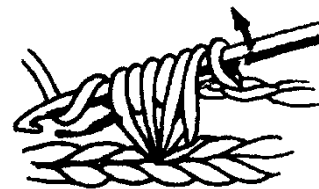
**20. Как рукоделие данная техника появилось в 16 веке. Существует два способа создания изделий в данной технике — сухой и мокрый. Первый позволяет создавать объёмные изделия, второй способ подходит для плоских изделий. Благодаря этому виду рукоделия даже самую обычную вещь можно легко превратить в произведение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

**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.

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) «ракушка»;
- в) пышный столбик;
- г) столбика с 3 –мя накидами;
- д) 3 столбика из одной петли с 1 вершиной.



**23. Вставьте пропущенное слово.** Мебель, способная подстраиваться под тело человека и позволяет создавать оригинальный дизайн помещения, относится к \_\_\_\_\_ мебели.

**24. Какой вид декоративного газона создается для оформления центральных участков парков, садов, скверов и выполняет исключительно декоративную функцию:**

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- \_\_.

## 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 \_\_\_\_\_

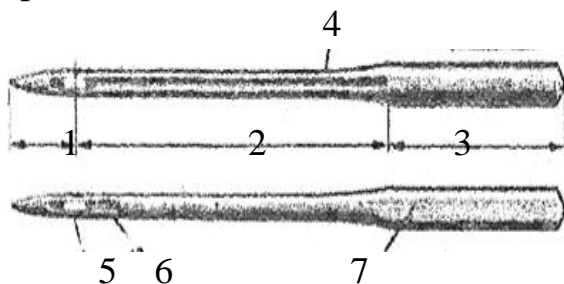
\_\_\_\_\_

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

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:

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



№	Название	Назначение
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

Где указывается номер машинной иглы? \_\_\_\_\_

С какой стороны вдевается верхняя нитка? \_\_\_\_\_

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

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_

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

