



ЗАДАНИЯ
для проведения городских, районных олимпиад
по учебному предмету «Трудовое обучение. Обслуживающий труд»

Дата проведения: 24 марта 2026 г.

Время выполнения заданий: 10.00 – 11.00.

V класс

Уважаемая участница олимпиады!

Внимательно прочитав вопрос, обведи кружочком правильный ответ или допиши слово (словосочетание), используя шариковую ручку.

в заданиях № 2: установите соответствие понятий из двух столбцов таблицы, впишите ответ в строку в конце данного задания в виде сочетаний цифр и букв; в заданиях № 1; 8; 9 впишите термины, являющиеся правильными ответами.

1. Вставьте пропущенное слово.

_____ - предохраняет содержимое яйца от испарения влаги и внешних воздействий.

2. По способу приготовления бутерброды-рулеты относят:

- а) к закрытым бутербродам;
- б) к открытым бутербродам;
- в) к скрученным бутербродам;
- г) к закусочным бутербродам;
- д) к сложным бутербродам.

3. Соотнесите название продукта и его определение.

Название	Определение
1.Приварки	А. Продукты, которые использовали для улучшения качества приготовляемых блюд, их калорийности и внешнего вида.
2.Заколоты	Б. Продукты, которые составляли основу блюда по количеству и по своей решающей роли в нем.

3. Волога	В. Продукты, которые украшали блюдо и придавали ему основной вкус и питательность.
4. Закрасы	Г. Продукты, которые использовали как дополнение для украшения вкусовых качеств блюда.
5. Присмаки	Д. Продукты, основное назначение которых загустить блюдо.

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

4. Осветляющее свойство яичного белка используют...

- а) в бульонах, желе, заливном;
- б) в тесте, запеканке, оладьях, фарше;
- в) в креме пирожных «бизе», пастиле;
- г) в бульонах, желе, запеканке, зефире;
- д) в желе, заливном, пастиле.

5. Отварное яйцо без скорлупы в желе – это...

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

6. Укажите раствор для первичной обработки яиц.

- а) 1 столовая ложка соды на 1 литр воды;
- б) 1 столовая ложка соли на 1 литр воды;
- в) 1 столовая ложка уксуса на 1 литр воды;
- г) 2 столовые ложки соды на 1 литр воды;
- д) 2 столовая ложка соли на 1 литр воды;
- е) 2 столовые ложки уксуса на 1 литр воды.

7. Назовите способ складывания салфетки.

- а) кораблик;
- б) свечка;
- в) шатер;
- г) лилия;
- д) шлейф



8. Вставьте пропущенное слово.

_____ - специальный аппарат для определения качества яиц.

9. Вставьте пропущенное слово.

_____ — тонизирующий целебный напиток, придающий бодрость, улучшающий пищеварение и настроение.

10. Что из перечисленного относится к требованию выполнения ручных работ.

- а) Хранить иголки и булавки только в игольнице.

- б) Выполнять работу с наперстком.
- в) Использовать для перевода меловых линий с одной детали на другую портновские булавки.
- г) Сосчитать перед работой и после работы количество иголок и булавок.
- д) Не использовать для работы ржавые и погнутые иголки и булавки.

11. Укажите свойства основной нити.

- а) тонкая, прямая, неравномерная по толщине;
- б) прочная, жесткая, при резком растяжении ткани издает глухой звук;
- в) тонкая, сильно скрученная, извитая;
- г) гладкая, равномерная по толщине, прямая;
- д) гладкая, извитая, сильно скрученная.

12. Временное соединение мелкой детали с крупной стежками временного назначения – это...

- а) сметывание;
- б) приметывание;
- в) заметывание;
- г) наметывание;
- д) прокладывание.

13. Укажите формулу расчета длины пояса-тесьмы фартука.

- а) $(C_T+20) \times 2$;
- б) $(C_T+30) \times 2$;
- в) $(C_6+20) \times 2$;
- г) $(C_6+30) \times 2$;
- д) (C_T+30) .

14. Удаление неровностей, заминов ткани и окончательная влажнотепловая обработка деталей в готовом виде – это...

- а) проутюживание;
- б) приутюживание;
- в) отутюживание;
- г) заутюживание;
- д) разутюживание.

15. Укажите правильные признаки определения лицевой стороны ткани.

- а) четкий и яркий рисунок, поверхность с блеском, поверхность с длинным ворсом, шероховатая поверхность кромки;
- б) четкий и яркий рисунок, матовая поверхность, поверхность с коротким ворсом, шероховатая поверхность кромки;
- в) четкий и яркий рисунок, поверхность с блеском, поверхность с длинным ворсом, гладкая поверхность кромки;
- г) четкий и яркий рисунок, поверхность с блеском, поверхность с коротким ворсом, гладкая поверхность кромки;
- д) четкий и яркий рисунок, поверхность с блеском, поверхность с длинным ворсом, поверхность с узелками и ворсинками.

17. По правилам ухода за паркетным полом, его необходимо...

- а) ежедневно протирать влажной тряпкой, затем насухо вытереть пол;

- б) подмести щеткой, вымыть и протереть насухо;
- в) протереть мягкой влажной тряпкой;
- г) пропылесосить;
- д) не требует особого ухода.

18. Перед применением яиц в пищу следует убедиться в их свежести. Перечислите все способы определения доброкачественности яиц.

19. Расположите буквы в правильном порядке, разгадайте зашифрованные слова, получите названия блюда.

ЛЕТМЛЮ _____
АРУЗВ _____
ЁНРАДЧА _____

20. Зарисуйте 3 разных эскиза фартуков на поясе с применением художественной отделки.