

ДИСТАНЦИОННАЯ ОЛИМПИАДА (16.05.2026)

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

VII класс

1. Установите соответствие минеральных веществ и их роли в питании человека:

1. Кальций	А. Нормализирует работу щитовидной железы
2. Железо	Б. Участвует в построении костной ткани
3. Йод	В. Регулирует водный баланс
4. Натрий	Г. Способствует образованию гемоглобина крови

1 ____, 2 ____, 3 ____, 4 ____

2. Эфирные масла придают овощам своеобразный вкус и аромат, много эфирных масел содержат:

- а) редька, перец, хрен; в) петрушка, имбирь, сельдерей;
б) лук, чеснок, петрушка; г) репчатый лук, хрен, сельдерей.

3. Обозначьте цифрами правильную последовательность первичной обработки картофеля:

- а) мойка; в) очистка; д) сортировка и калибровка;
б) промывание; г) доочистка; е) нарезка.

1 ____, 2 ____, 3 ____, 4 ____, 5 ____, 6 ____

4. Вставьте пропущенные слова. Винегрет - разновидность салата из _____ овощей, в состав которого обязательно входит _____

5. Галантин - это:

- а) колбасное изделие; в) холодное блюдо из субпродуктов;
б) фаршированная курица; г) порционный мясной полуфабрикат;
д) сырокопченое изделие из баранины.

6. 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.

7. 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.

8. В традиционной кухне белорусов пельмени из гречневой муки, начиненные пассерованным луком:

а) верещака; б) пелюхи; в) гречаники; г) лазанки; д) цепелины.

9. При сервировке стола индивидуальные салфетки из ткани складывают и располагают:

а) складывают вчетверо и располагают под столовыми приборами;
б) складывают простыми или сложными видами, располагают на закусочной тарелке;

в) складывают объемной формой, располагают на пирожковой тарелке;

г) складывают вчетверо и располагают в специальные салфетницы или вазочки;

д) не складывают, а располагают под подстановочной тарелкой.

10. Шелковая ткань со скользкой гладкой блестящей лицевой и матовой изнаночной сторонами - это:

а) атлас; б) сатин; в) саржа; г) ситец; д) батист.

11. Более устойчивыми к действию света и воды среди волокон животного происхождения являются волокна:

А) шелка; Б) хлопка; В) льна; Г) шерсти; Д) джута.

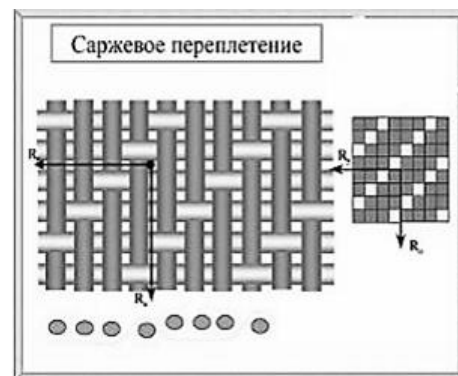
12. Каковы признаки саржевого переплетения?

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.



13. На готовых выкройках в журналах мод линии контуров детали одной и той же модели, но разных размеров различаются:

А) цветом линий;

Г) гладкостью линий;

Б) толщиной линий;

Д) яркостью линий;

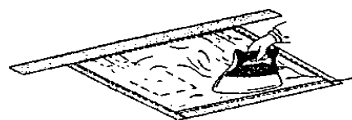
В) конфигурацией линий;

Е) рисунком линий.

14. Рассмотрите рисунок и запишите, какой термин из терминологии влажно-тепловых работ подходит к изображенному на рисунке виду обработки детали изделия.



А) _____



Б) _____

15. При выкраивании отделочных деталей оборок и рюш их длина:

- а) равна длине участка, к которому пришивается;
- б) в 1,5 – 2 раза больше участка, к которому пришивается;
- в) в 3 – 4 раза больше участка, к которому пришивается;
- г) зависит от желания или по модели.

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

- А) заправить верхнюю и нижнюю нитки;
- Б) поднять в верхнее положение иглу и прижимную лапку, вынуть шпульный колпачок;
- В) снять приводной ремень;
- Г) отключить от сети машину с электроприводом;
- Д) удалить пыль, смазать машинным маслом.

1- ____ 2- ____ 3- ____ 4- ____ 5- ____

17. Расшифруйте символы по уходу за одеждой, для этого сопоставьте условные обозначения с действиями:

Выполняемые действия	Условные обозначения
1. Температура платформы утюга не более 150°C	А 
2. Стирка при максимальной температуре 30°C	Б 
3. Изделие может подвергаться сушке в барабанной сушилке	В 
4. Изделие, насыщенное влагой, сушить в подвешенном состоянии	Г 
5. Изделие может подвергаться отбеливанию средствами содержащими хлор	Д 

1 ____, 2 ____, 3 ____, 4 ____, 5 ____

18. При вышивании счетными швами:

- а) рисунок размечают на лицевой стороне ткани отдельными точками;
- б) размечают все элементы рисунка в полном соответствии с эскизом или схемой;
- в) рисунок на ткань не переводят, вышивают по счету нитей в соответствии со схемой;
- г) рисунок переводят на ткань с помощью кальки.

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

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



20. При вязании крючком круга от центра:

- а) сохраняют постоянное количество петель;
- б) выполняют прибавки петель, равномерно распределив их в ряду;
- в) выполняют прибавки петель только в определенных местах ряда;
- г) увеличивают количество петель пропорционально количеству рядов.

ТВОРЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ

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

Назовите этот витамин _____

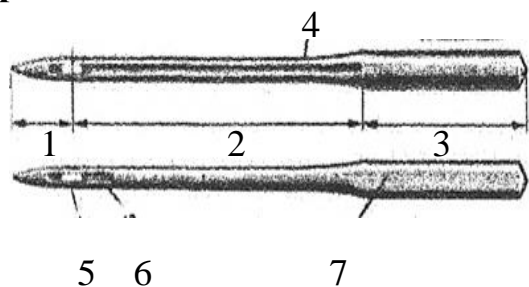
Влияние этого витамина на организм _____

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:

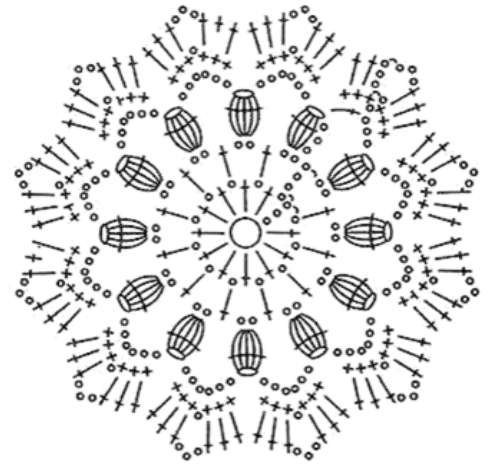


Нумерация	Название	Назначение
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

Где указывается номер машинной иглы? _____

С какой стороны вдевается верхняя нитка? _____

4. Определите количество рядов в схеме _____, назовите используемые в ней элементы вязания:



5. Для декорирования кармана фартука выбран рисунок вышивки. Предложите 10 декоративных швов для ее выполнения (можно разделить и заполнить внутренние плоскости листочков и /или ягодки), укажите стрелками рекомендации применения этих швов.

