

УТВЕРЖДАЮ



Первый заместитель начальника
главного управления
по образованию Могилёвского
облисполкома

И.Г. Лошкевич

«22» марта 2023 г.

ЗАДАНИЯ

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

Дата проведения: 28 марта 2023

Время выполнения заданий: 10.00 – 11.00

VII класс

Уважаемая участница олимпиады!

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

*в заданиях № 2; 12: установите соответствие понятий из двух
столбцов таблицы, впишите ответ в строку в конце данного
задания в виде сочетаний цифр и букв;*

*в заданиях № 1; 15: впишите термины, являющиеся правильными
ответами;*

*в задании № 14: установите последовательность выполнения
операции и запишите ответ в виде сочетания цифр и букв.*

1. Вставьте пропущенное слово.

_____ - нагревание продуктов в небольшом
количестве жира или без него с последующей тепловой обработкой.

2. 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-_____.

3. 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.

4. При сервировке стола для официального приема и присутствие титулованных особ, то на кувертной карточке указывается:

- а) страна, должность, фамилия, имя;
- б) название организации, должность, фамилия, имя;
- в) страна, название организации, фамилия, имя;
- г) страна, титул, имя, фамилия;
- д) титул, имя, отчество, фамилия.

5. Назовите стиль сервировки стола для которого нужно создать как можно больше свободного пространства на столе. Новые глянцевые элементы совмещают со старыми потертыми поверхностями. Столовые приборы отполированы до блеска.

- а) стиль «Прованс»;
- б) стиль «Кантри»;
- в) стиль «Лофт»;
- г) Китайский стиль;
- д) стиль «Фристайл».

6. Для снижения концентрации радионуклидов в грибах рекомендуется:

- а) при варке отвар следует слить после 10-15 мин кипячения;
- б) при варке отвар следует слить дважды после 10-15 мин кипячения;
- в) при варке отвар следует слить трижды после 10-15 мин кипячения;
- г) при варке отвар следует слить сразу после закипания.

7. К вспомогательному способу тепловой обработки относится:

- а) припускание;
- б) запекание;
- в) жарка в инфракрасных лучах;
- г) варка с помощью токов высокой частоты;
- д) пассерование.

8. Продукты для бульона промывают и заливают холодной водой в соотношении:

- а) 2 части воды на 1 часть продукта;
- б) 3 части воды на 1 часть продукта;
- в) 4 части воды на 1 часть продукта;
- г) 5 частей воды на 1 часть продукта;
- д) 6 части воды на 1 часть продукта;

9. Укажите классификацию мясо животных по возрасту.

- а) мясо коз;
- б) мясо овец;
- в) крольчатина;
- г) конина;
- д) мясо свиней.

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

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

11. Для удаления сильного блеска (залоснившихся мест) на шерстяных вещах используют следующий раствор:

- а) 1 чайная ложка поваренной соли, 30 капель нашатырного спирта, полстакана воды;
- б) 1 чайная ложка поваренной соли, 30 капель глицерина, полстакана воды;
- в) 1 чайная ложка соды, 30 капель нашатырного спирта, полстакана воды;
- г) 1 чайная ложка соды, 30 капель глицерина, полстакана воды;
- д) 1 чайная ложка уксуса, 30 капель нашатырного спирта, полстакана воды.

12. Соотнесите название переплетения и его ткацкий рисунок.

Переплетения	Ткацкий рисунок
1. Полотняное переплетение	А) Образуется за счет сдвига основных и уточных перекрытий в сторону на одну нить. На лицевой стороне преобладают основные нити
2. Уточное саржевое переплетение	Б) Основная нить выходит один раз на лицевую поверхность, а затем проходит под четыре уточные нити
3. Сатиновое переплетение	В) Уточная нить выходит один раз на лицевую поверхность, а затем проходит под четыре основные нити
4. Атласное переплетение	Г) Уточная нить проходит поочередно то над нитью основы, то под ней
5. Основное саржевое переплетение	Д) Образуется за счет сдвига основных и уточных перекрытий в сторону на одну нить. На лицевой стороне преобладают уточные нити

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

13. В какой стране установлена оригинальная скульптурная композиция «Иголка, Нитка и Узелок»?

- а) Италия;
- б) Китай;
- в) Франция;
- г) Германия;
- д) Россия.

14. Установите последовательность выполнения окантовочного шва с двумя закрытыми срезами.

- а) Проложить машинную строчку в шов притачивания, выполняя закрепки в начале и в конце строчки.
- б) Приложить полоску ткани лицевой стороной на лицевую сторону детали, приметать.
- в) Обогнуть срез детали полоской ткани, подогнув срез, и приметать.
- г) Удалить нитки сметывания. Приутюжить окантовочный шов.
- д) Удалить нитки приметывания.
- е) Притачать полоску ткани, выполняя в начале и в конце строчки закрепки.

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

15. Вставьте пропущенное слово.

Полотно, образующееся в виде сплошного волосяного покрова при стрижке овец, – это _____.

16. К физико-механическим свойствам тканей относится:

- а) теплозащитность;
- б) электризуемость;
- в) усадка;
- г) износостойкость;
- д) пылеемкость.

17. Назовите предприятие, на котором выпускают высококачественную тонкосуконную шерстяную и полusherстяную ткань пальтовой и костюмной группы, ткань специального назначения, одеяла и пледы.

- а) ОАО «Камволь»;
- б) ОАО «Речицкий текстиль»;
- в) ОАО «Сукно»;
- г) ОАО «Гронитекс»;
- д) ОАО «Барановичское производственное хлопчатобумажное объединение».

18. На рисунке изображено крепление шторы:

- а) на кольцах;
- б) на люверсах;
- в) на петлях;
- г) на кулиске.



19. Укажите формулу определения ширины шторы.

- а) $D_k : 2 \times 1$;
- б) $D_k : 2 \times 1,5$;
- в) $D_k : 2 \times 2$;
- г) $D_k : 2 \times 2,5$;
- д) $D_k : 2 \times 3$.

20. В XVII и XVIII веках в европейских странах были увлечены выращиванием растений в оранжереях. Там выращивали декоративные растения и:

- а) апельсины; б) мандарины; в) лимон;
г) гранат; д) инжир; е) кофейное дерево.

21. К какому стилю аранжировки относится данное описание.

Этот стиль не выявляет особенности каждого растения, а подчиняет их идее создания нового выразительного целого, когда растение, отчасти потеряв свою индивидуальность, выглядят по новому

- а) декоративный стиль; в) паралельный стиль;
б) вегетативный стиль; г) форма-линейный стиль;
д) смешанный стиль.

22. Вы имеете следующий набор продуктов: молоко- 2 ст., вода -2 ст., морковь – 1 шт., яйцо – 1 шт., мука – 1-1,5 ст., сахар – 2 ч.л., масло сливочное 1 ст. л., соль.

Укажите название блюда, которое Вы можете приготовить?

Составьте схему приготовления данного блюда.

23. Петра Ивановича пригласили на семейный праздник. На мероприятии будут три поколения женщин: молодая девушка Агнесса, женщина среднего возраста Клара Альбертовна и женщина пожилого возраста Евдокия Тихоновна. Помогите мужчине правильно выбрать букеты для дам.

Напомните Петру Ивановичу правила вручения букета.

24. На рисунке показано графическое изображение шва.

- укажите название шва, изображенного на рисунке;
- укажите технические условия выполнения данного шва;
- укажите область использования данного шва.



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

ЛЕТМЛО _____
ШОНЫЛИК _____
КАТАЗКИР _____
ДОКЛОХИН _____
ШСЕМТОРК _____

ОТВЕТЫ 7 класс

Ответы в вопросах № 1,15 оцениваются 1,5 балла,
 вопросы № 2; 12; 14 оцениваются 2 баллами,
 вопросы №22,23,24,25 оценивается в 3 балла,
 остальные - 1 баллом.
 Всего - 37 баллов.

№	Ответ	Примечание
1	Пассерование	7 кл. с.37
2	1-Б, 2-Д, 3-А, 4- В, 5-Г.	5 кл. с.55
3	Г	5 кл. с.41
4	Д	6 кл. с.23
5	В	6 кл. с.21
6	Б	7 кл. с.14
7	Д.	7 кл. с.35
8	В	7 кл. с.47
9	Г	7 кл. с.54
10	Б	5 кл. с.114
11	А	7 класс с.153
12	1-г, 2-д, 3-б, 4-в, 5- а	5 класс с.72; 6 класс с.61; 7 класс с.102
13	А	6 кл. с.125
14	1-б, 2-е, 3-д, 4-в, 5-а, 6-г	7 класс с.116-117
15	Руно	7 кл. с.90
16	Г	7 кл. с.95
17	В	7 класс с.98
18	Б	7кл. с.124
19	Б	7 кл. с.127
20	А	5 кл. с.169
21	А	7 кл. с.166
22		7 кл. с.206
23		7 кл. с.180-182
24		6 кл. с.127.
25	Моллет Локшины Затирка Холодник Ромштекс	