

Задания теоретического тура
для проведения третьего этапа республиканской олимпиады
по трудовому обучению учащихся учреждений общего среднего,
профессионально-технического и среднего специального образования
Обслуживающий труд

1 вариант

Уважаемая участница олимпиады!

*Внимательно прочитав задание, следуйте указаниям по его выполнению для каждого задания.
Выберите или сформулируйте правильные ответы и зафиксируйте их указанным в задании
способом.*

1. Впишите термин, являющийся правильным ответом:

_____ отделочная деталь прямоугольной формы, выкроенная по уточной нити или под углом 45° к нити основы шириной в зависимости от модели, длиной в 1,5—2 раза больше длины в готовом виде, присборенная с одной стороны и той же стороной притачанная к изделию. Ширина детали зависит от модели.

ОТВЕТ: Оборка. За правильно указанный термин зачислять 1 балл. Учебник 6 класс, С.107.

2. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

В каком городе Беларуси, и в каком году открыт первый Музей яйца, в котором проводят мастер-классы по древнейшему ремеслу — писанке.

ОТВЕТ: В 2006 году первый Музей яйца был открыт в г. Вилейке. За каждый правильно указанный факт зачислять 0,5 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 5 класс, С.57.

3. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

_____ — особый приём для знакомых, подруг, который обычно организует женщина. Во время приёма подают только десерт: фрукты, кондитерские изделия, сладкие блюда, а также чай или кофе.

ОТВЕТ: Чайный (кофейный) стол. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,5 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 8 класс, С.15.

4. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

В муке _____ сортов содержится большее количество _____ и _____. Они сконцентрированы в защитном слое и зародыше зерна, которые удаляют при производстве муки _____ сортов.

ОТВЕТ: В муке низких сортов содержится большее количество минеральных веществ и витаминов. Они сконцентрированы в защитном слое и зародыше зерна, которые удаляют при производстве муки высших сортов. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,25 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 9 класс, С.26.

5. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом на вопрос:

Какой из известных витаминов был открыт последним, и в каком году?

ОТВЕТ: Последним из известных витаминов был открыт витамин В12 в 1948 году. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,5 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 7 класс, С.14.

6. Запишите ответ как последовательность букв, соответствующую последовательности операций в строку ниже задания:

При обработке изделий обтачным швом «в рамку» соблюдают следующую последовательность операций:

А) Наложить основную деталь лицевой стороной на заутюженный край обтачки, уравнивать срезы, сколоть булавками.

- Б) Сметать сложенные детали, удалить булавки.
- В) Загнуть край обтачки на изнаночную сторону, заметать и заутюжить.
- Г) Удалить нитки смётывания.
- Д) Наметить линию перегиба рамки с лицевой стороны обтачки.
- Е) Обтачать детали, выполняя в начале и в конце строчки закрепки.
- Ж) Приутюжить шов.
- И) Вывернуть детали на лицевую сторону, выметать.
- К) Удалить нитки вымётывания.

ОТВЕТ: Д; В; А; Б; Е; Г; И; Ж; К; Ж. За каждый правильно указанный до первой ошибки термин зачислять 0,1 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 7 класс, С.163-165.

7. Используя шариковую ручку, обведите кружочками номера правильных ответов:

По продолжительности вегетационного периода овощные культуры делятся на:

- А) раннеспелые; Б) позднеспелые; В) неспелые; Г) среднеспелые.

ОТВЕТ: А; Б; Г. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,33 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 7 класс, С.220.

8. Используя шариковую ручку, обведите кружочками номера правильных ответов:

По виду обработки чайного листа различают следующие его типы:

- А) гранулированный; Б) зелёный; В) белый; Г) прессованный; Д) экстрагированный;
- Е) красный; Ж) байховый; И) жёлтый; К) чёрный; Л) быстрорастворимый.

ОТВЕТ: Б; В; Е; И; К. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,2 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 5 класс, С.27.

9. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

Планирование и проектирование созданных человеком, занимающимся оформлением помещений, пространств как составной части среды – это _____ интерьера.

ОТВЕТ: дизайн. За правильно указанный термин зачислять 1 балл. Учебник 6 класс, С.186.

10. Используя шариковую ручку, обведите кружочками номера правильных ответов:

К приспособлениям малой механизации, которые по назначению являются специальными, относят:

- А) лапка для выполнения рельефных швов; Б) лапка-рубильник;
- В) лапка с направляющей линейкой; Г) лапка-запошиватель;
- Д) лапка-сборочник; Е) окантовыватель; Ж) лапка для вымётывания петель.

ОТВЕТ: А; Д; Ж. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,33 балла. **ВСЕГО** максимально 1 балл. Учебник 8 класс, С.113.

11. Запишите ответ в строку ниже задания как последовательность букв, соответствующую последовательности операций:

Технология выполнения двойного шва:

- А) Сложить детали изнаночными сторонами внутрь, уравнивая срезы.
- Б) Стачать детали, выполняя в начале и в конце строчки закрепки.
- В) Разутюжить шов стачивания.
- Г) Вывернуть образец на изнаночную сторону и выправить шов стачивания.
- Д) Приутюжить шов.
- Е) Сметать детали.
- Ж) Удалить нитки вымётывания.
- И) Стачать детали второй строчкой, выполняя в начале и в конце строчки закрепки.
- К) Удалить нитки смётывания.
- Л) Выметать край шва стачивания, располагая стежки вдоль сгиба.

ОТВЕТ: А; Е; Б; К; В; Г; Л; И; Ж; Д. За каждый правильно указанный до первой ошибки термин зачислять 0,1 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 8 класс, С.124-125.

12. Запишите ответ в строку ниже задания как последовательность букв, соответствующую последовательности операций:

Последовательность замеса заварного теста:

- А) в кастрюлю налить воду;
- Б) довести до кипения;
- В) добавить соль;
- Г) постепенно ввести просеянную муку;
- Д) размешать;
- Е) постепенно добавить яйца (по одному);
- Ж) добавить масло;
- И) энергично перемешать массу до однородности;
- К) на слабом огне массу быстро перемешать в течение 1–2 минут до исчезновения комочков;
- Л) массу охладить до температуры 70–80°C;

ОТВЕТ: А; В; Ж; Д; Б; Г; К; Л; Е; И. За каждый правильно указанный до первой ошибки термин зачислять 0,1 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 9 класс, С.56.

13. Используя шариковую ручку, обведите кружочком номера правильного ответа:

При классификации разновидностей швов для вышивания к односторонней глади относят:

- А) русскую; Б) контурную; В) тонкую; Г) вприкреп; Д) штриховую; Е) атласную;
- Ж) подкладную; И) простую;

ОТВЕТ: В; Е; И. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,33 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Пособие Тихонова Е.В. и др. Ручное вышивание. Мозырь, 2017. С. 85-90.

14. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

При вязании крючком по способу образования полотна выделяют _____ и _____ вязание.

ОТВЕТ: прямое и круговое вязание. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,5 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Пособие Тихонова Е.В. Вязание крючком. Практикум по дисциплине «Декоративно-прикладное искусство». Мозырь, 2019. С. 10.

15. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

При вязании крючком для тонких нитей толщина крючка равна _____ пряжи.

ОТВЕТ: двойной толщине пряжи. ВСЕГО максимально 1 балл. Пособие Тихонова Е.В. Вязание крючком. Практикум по дисциплине «Декоративно-прикладное искусство». Мозырь, 2019. С. 11.

16. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

Вид цветника, главным элементом которого является расположенный на плоской каменистогравийной площадке и обрамленный растениями камень, называется _____.

ОТВЕТ: рокарий. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 8 класс, С.185-186.

17. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

Часть узора или элемент вязанного крючком рисунка, повторяющийся в определенной последовательности и имеющий определенное число петель по ширине и определенное число рядов по высоте, называется _____, который может быть _____ и _____.

ОТВЕТ: называется раппорт, который может быть горизонтальный и вертикальный. За каждый правильно указанный термин зачислять 0,33 балла. ВСЕГО максимально 1 балл. Пособие Тихонова Е.В. Вязание крючком. Практикум по дисциплине «Декоративно-прикладное искусство». Мозырь, 2019. С. 16-17.

18. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

При скреплении нетканых материалов _____ способом волокна и нити скрепляют в процессе термообработки с помощью веществ, имеющих более низкую температуру плавления, чем волокна в холсте.

ОТВЕТ: клеевым способом. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 9 класс, С.79.

19. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

_____ – это белорусское блюдо, которое готовится из тонких блинчиков, испечённых на крахмале.

ОТВЕТ: Локшины. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 6 класс, С.60-61.

20. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом:

_____ – это наполнитель для диванных подушек, который состоит из волокон, хорошо сохраняющих форму изделия; он не впитывает влагу и неприятные запахи, является негорючим материалом.

ОТВЕТ: Холлофайбер. ВСЕГО максимально 1 балл. Учебник 8 класс, С.92.

21. Ответ впишите в строке ниже задания в виде сочетаний цифр и букв:

Установите соответствие между описанием дефектов изделий из песочного теста и причиной их возникновения.

Описание дефектов изделий из песочного теста	Причины возникновения
1. Изделия имеют бледную поверхность.	А) Длительный замес, использование большого количества тестовых обрезков, количество сахара и масла не соответствует рецептуре или качеству муки.
2. Изделия нерассыпчатые, плотные, жёсткие.	Б) Недостаточная продолжительность выпечки при указанной температуре.
3. Изделия с подгорелыми корками.	В) Завышенная температура выпечки.
4. Изделия сырые, плохо пропечённые.	Г) Заниженная температура выпечки или недостаточная продолжительность выпечки.

1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____.

ОТВЕТ: 1Г; 2А; 3В; 4Б. За каждый правильный ответ зачислять 0,375 балла. ВСЕГО максимально 1,5 балла. Учебник 9 класса, С.52.

22. Ответ впишите в строке ниже задания в виде сочетаний цифр и букв:

Установите соответствие между наименованием вида изделия и рекомендациями по уходу за ним, учитывая рекомендуемые символы.

Наименование вида изделия	Рекомендации по уходу за изделиями
1. Трикотажные изделия:  	А) Температуру стирки выбирают в зависимости от указаний на ярлыке изделия: изделия после стирки могут дать усадку. Утюжат согласно указаниям на ярлыке изделия с увлажнителем.
2. Изделия из вискозы:  	Б) Стирать необходимо следуя указаниям на ярлыке изделия. Сохнет быстро, сохраняет форму и не теряет объема. Гладить можно в зависимости от указаний на ярлыке изделия.
3. Изделия из льна:	В) Изделие из 100% этого волокна требуют особо бережной стирки, т.к. имеют свойство давать повышенную усадку. Стирать необходимо согласно рекомендациям на ярлыке

	изделия. При отжиге изделие не рекомендуется выкручивать. Утюжить изделия необходимо в соответствии с режимом, указанным на ярлыке.
4. Изделия с добавлением синтепона: 	Г) Стирать согласно указаниям на ярлыке изделия. Отжимать следует не выкручивая. Сушить рекомендуется в расправленном виде на горизонтальной поверхности при комнатной температуре. Утюжить изделия необходимо с изнаночной стороны умеренно нагретым утюгом.

1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____.

ОТВЕТ: 1Г; 2В; 3А; 4Б. За каждый правильный ответ зачислять 0,375 балла. ВСЕГО максимально 1,5 балла. Учебники: 6 класса, С. 167-176; 7 класса, С. 187-192; 8 класса, С. 157-161.

23. Ответ впишите в строке ниже задания в виде сочетаний цифр и букв:

Установите соответствие между названием вида украшающего шва и характеристикой его выполнения.

Название вида шва	Характеристика выполнения шва
1. Стебельчатый шов.	А) Данный шов по технике выполнения представляет собой простую «цепочку», отдельные петли которой вышивают не по прямой линии, а выходят из одного центра во все стороны по кругу и закрепляются короткими поперечными стежками в вершине петли.
2. Шов «петля вприкреп».	Б) Выполняют его как по счету ниток, так и по рисованному контуру. Отличается тем, что с лицевой стороны образует сплошной застил в пределах нарисованного контура, а с изнаночной – две строчки, проходящие по верхнему и нижнему контурам мотива. Перекрещивающиеся стежки должны плотно прилегать один к другому, то есть каждый последующий прокол соединяется с предыдущим.
3. Бархатный шов.	В) Шов выполняют в направлении слева направо или снизу вверх на основе отсчета нитей ткани по прямой линии или по фигурным линиям узора. При его выполнении важно следить, чтобы рабочая нитка все время ложилась с одной стороны шва. Стежки делают небольшие, равной величины, плотно укладывая один к другому.

1 _____ 2 _____ 3 _____.

ОТВЕТ: 1В; 2А; 3Б. За каждый правильный ответ зачислять 0,5 балла. ВСЕГО максимально 1,5 балла. Пособие Тихонова Е.В. и др. Ручное вышивание. Мозырь, 2017. С. 18-24.

24. Ответ представить в таблице-сетке рядом с рисунком образца:

Зарисуйте схему вязания спицами представленного на рисунке узора с учетом предложенных Вами условных обозначений, которые укажите ниже схемы.



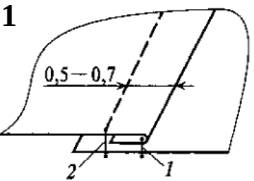
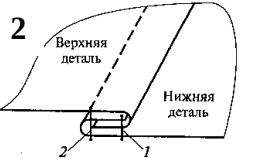
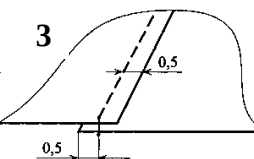
ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ЖЮРИ:



ВСЕГО максимально 1,5 балла.

25. Ответ впишите в строке ниже задания в виде сочетаний цифр и букв:

Установите соответствие между названием вида шва и его схематическим изображением.

Схематическое изображение шва	Вид шва
1 	А) Накладной шов с открытыми срезами.
2 	Б) Настрочной шов с закрытым срезом.
3 	В) Запошивочный шов.

1 _____ 2 _____ 3 _____.

ОТВЕТ: 1Б; 2В; 3А. За каждый правильный ответ зачислять 0,5 балла. ВСЕГО максимально 1,5 балла. Учебник 6 класс, С.126-128; Учебник 8 класс, С.120-125.

Задания творческого характера

1. Помогите в выборе стиля одежды для 10-классницы из предложенных ниже вариантов для посещения мероприятия семейный ужин в ресторане по поводу юбилея мамы, на который помимо членов семьи приглашены семьи друзей:

- 1) выберите вариант, указывая цифру, под которой он представлен;
- 2) укажите стиль выбранного варианта, его характерные черты;
- 3) обоснуйте свой выбор.



Критерии оценивания: ВСЕГО 2,5 балла. По 1 баллу 1) за правильно указанный стиль выбранного варианта и 2) полноту раскрытия его характерных черт; 0,5 балла – за целесообразность и нестандартность / оригинальность обоснования выбора.

Учебник 9 класс, С.92-99.

2. Предложите технологическую последовательность изготовления представленной на рисунке ниже вязанной крючком елочной игрушки:

1) каждую операцию технологической последовательности прописывать, начиная с глагола третьего лица неопределенной формы с указанием технологических условий выполнения;

2) разработать схему узора вязания для каждого элемента.



Критерии оценивания:
ВСЕГО 2,5 балла.

ОЦЕНИВАЕТСЯ: 1) 0,5 балла – грамотность формулировки (каждая операция прописывается, начиная с глагола третьего лица неопределенной формы); 2) 1 балл – полнота и правильность описания каждого этапа технологической последовательности изготовления елочной игрушки (указание технологических условий выполнения); 3) 1 балл – полнота описания и правильность расчетов схемы узора вязания для каждого элемента.

Пособие Тихонова Е.В. Вязание крючком. Практикум по дисциплине «Декоративно-прикладное искусство». Мозырь, 2019.

3. Опишите сервировку стола к обеду для семьи из 4-х человек, согласно меню: рыба под маринадом, суп-пюре из тыквы, мачанка с блинами, клюквенный морс.

1. Опишите необходимое для предварительной сервировки стола столовое бельё, посуду и приборы (с указанием названия, функции, размеров, параметров расстановки).
2. Пропишите последовательность и правила подачи каждого блюда, согласно меню.

Критерии оценивания: ВСЕГО максимально 2,5 балла. При полном и правильном раскрытии представленных выше пунктов задания № 1 – максимально 1,5 балла; № 2 – максимально 1 балл.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ЖЮРИ: Стол накрыть скатертью или использовать раннер (столовую дорожку) совместно с индивидуальными сетями. Подставочную тарелку диаметром 30–32 см ставят точно напротив стула, на расстоянии 2 см от края стола. Пирожковую тарелку диаметром 17,5 см для подачи хлеба, булочек или тостов ставят на расстоянии 5–10 см слева от подставочной. Закусочную тарелку диаметром 20 см для потребления холодных и горячих закусок ставят на подставочную. Чтобы подставочная и закусочная тарелки не стучали, между ними кладут бумажную салфетку. При использовании многоразовых салфеток их складывают на закусочной или пирожковой тарелке; бумажные салфетки помещают в специальные подставки-салфетницы. Справа от подставочной тарелки кладут столовый нож (лезвием к тарелке), столовую ложку (выпуклой стороной вниз) и закусочный нож (лезвием к тарелке); слева – столовую и закусочную вилки (выпуклой стороной вниз). Если суп-пюре планируется подавать в бульонной чашке, то столовую ложку заменяют десертной, которую укладывают перед подставочной тарелкой ручкой вправо. Приборы укладывают параллельно на расстоянии 1 см друг от друга; расстояние до края стола составляет 2 см.

Обслуживающий труд. Теоретический тур. Вариант 1. Бланк для жюри

Хлеб можно подать на пирожковой тарелке, в низкой хлебнице или корзиночке. Заливную рыбу вырезают ножом так, чтобы вокруг кусочков был небольшой слой желе. Раскладывают порционно или оставляют на общем блюде, рядом с которым размещают приборы для раскладывания. Отдельно подают в соуснике хрен. Суп-пюре можно подать в супнице, поставив её на подставочную тарелку с бумажной салфеткой, по центру стола; разливную ложку разместить рядом на пирожковой тарелке. Разливать суп-пюре можно в глубокие столовые тарелки диаметром 20-25 см или в бульонные чашки емкостью 250 – 350 мл (устанавливают перед каждым ручкой влево). Мачанку разливают порционно в глубокие тарелки (диаметром 20–25 см) или горшочки. Блины выкладывают рядом на тарелке. Морс подают в кувшине или лимонаднице (диспенсер, кувшин с краном), которые устанавливают на подставочную тарелку, покрытую бумажной салфеткой. Индивидуально каждому для морса ставится высокий стакан справа напротив столового ножа. *Учебник 5 класс, С.20-24. Учебник 6 класс, С.16-24. Учебник 7 класс, С.15-19; 85.*

4. Базируясь на технологии приготовления слоеного теста, разработайте технологическую последовательность приготовления булочек-рогаликов с бананом и шоколадом (фото готового кондитерского изделия представлено на иллюстрации ниже) и предложите оригинальный вариант их подачи для приёма «кофейный стол»:

1) каждую операцию технологической последовательности приготовления изделия прописывать, начиная с глагола третьего лица неопределенной формы с указанием технологических условий выполнения;

2) привести характерные особенности для предложенного вида приёма гостей.



Критерии оценивания: ВСЕГО максимально 2,5 балла. При полном и правильном раскрытии представленных выше пунктов задания № 1 –1,5 балла; № 2 – максимально 0,5 балла; за предложение оригинальности подачи кондитерского изделия – максимально 0,5 балла.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ЖЮРИ: Приготовить основу теста: перемешать $\frac{1}{2}$ объема муки, жидкость, лимонный сок (лимонную кислоту), соль; скатать полученную массу в шар, накрыть салфеткой и выдержать 20–30 минут. Приготовить масляную заготовку: смешать $\frac{1}{2}$ объема муки с маслом; сформовать полученную массу в форме квадрата толщиной 1,5см; охладить до температуры 13–14°C.

Раскатать основу теста в виде пласта по размеру вдвое шире и длиннее масляной заготовки.

Положить масляную заготовку на середину раскатанного пласта и завернуть конвертом.

Раскатать тесто полоской 20–30 см и толщиной около 1 см.

Сложить полоску вчетверо и поместить в холодильник на 30–40 минут.

Раскатать охлажденное тесто полоской 20–30 см и толщиной около 1 см, сложить полоску вчетверо и поместить в холодильник. Повторить операцию несколько раз.

Подготовить ингредиенты для начинки: растопить шоколад; нарезать банан крупными кусками (1/4).

Подготовить ингредиенты для посыпки: смешать сахар с корицей.

Раскатать охлажденное тесто толщиной около 1 см и нарезать на треугольники высотой 12–15 см, которые смазать растопленным шоколадом.

Уложить на основание треугольника из теста кусочек банана и завернуть к меньшему краю.

Обвалять булочки-рогалики в сахаре с корицей и оставить для расстойки на 10–12 минут.

Выпекать при температуре 200 градусов 25–30 минут. *Учебник 9 класс, С.58-60.*

Приём гостей «кофейный стол» характеризуется подачей только десерта: фрукты, кондитерские изделия, сладкие блюда, кофе. Организуется женщиной для знакомых, подруг. *Учебник 8 класс, С.15.*

5. Предложите вариант ремонта представленной на фото ниже рубашки из голубого хлопка в белую полоску с белыми манжетами. На изделии повреждение в виде дырочки на наружной планке супатной застежки (место отмечено на фото стрелкой) размером 5х7 мм:

- 1) укажите способ ремонта и необходимые материалы для его выполнения;
- 2) разработайте технологическую последовательность выполнения ремонта рубашки выбранным способом.



Критерии оценивания: ВСЕГО 2,5 балла.

При полном раскрытии представленных выше пунктов задания по 1 баллу максимально за каждое. 0,5 балла – за нестандартность / оригинальность решения по выбору способа ремонта.