

**Задания**

**второго этапа республиканской олимпиады**

**по учебному предмету «Трудовое обучение» (обслуживающий труд)**

**2019/2020 учебный год**

**Теоретический тур**

**Задание 1**

***В вопросах №1 выберите все правильные ответы, №2-15 выберете один, на ваш взгляд, правильный ответ и обведите его. В 16-20 вопросах запишите ответ.***

***Все виды графических заданий следует выполнять простым карандашом.***

**1. К простым углеводам относят:**

а) крахмал; б) глюкоза; в) клетчатка;

г) фруктоза; д) лактоза.

**2. Свежие ягоды, сваренные с добавлением муки:**

а) узвар; б) кленовик; в) кулага; г) кисель.

**3. Какому виду теста соответствует характеристика: пышной консистенции, светлого кремового оттенка, с полным растворением сахара. Тонкая гладкая верхняя корочка, золотисто-желтого цвета. Структура мякиша: пышная, пористая и эластичная.**

а) дрожжевое; б) бисквитное; в) слоеное,

г) песочное; д) заварное.

**4. Жарят, подают с жареным яйцом, луком, помидорами:**

а) фрикадельки; б) котлеты натуральные рубленые;

в) люля-кебаб; г) бифштекс рубленый;

д) шницель натуральный рубленый.

**5. Из проса получают:**

а) манную крупу; б) пшено; в) дранец; г) пшеничную крупу.

**6. Выберите лишнее. При заправке верхней нитки в швейной машине задействованы:**

а) нитенаправитель; б) ремизка; в) катушечный стержень;

г) рычаг нитепритягивателя; д) ушко иглы.

**7. Ширина шва застрачивания внутреннего края подгиба при обработке нижнего среза фартука равна:**

а) 1-2 мм; б) 2-3 мм; в) 3-4 мм; г) не имеет значения.

**8. Какая деталь машин осуществляет формование химических волокон:**

а) шпульный колпачок; б) бердо; в) фильера; г) челнок.

**9. К специальным приспособлениям малой механизации относится:**

а) лапка-рубильник; б) лапкас направляющей линейкой;

в) лапка-запошиватель; г) лапка для выметывания петель.

**10. При обработке отделочной детали рюшем, машинные строчки для сосборивания прокладывают:**

а) по центру; б) вдоль верхнего среза;

в) вдоль нижнего среза; г) вдоль верхнего и нижнего среза.

**11. К семейству карповых относятся его представители:**

а) карп, лещ, вобла, окунь, толстолобик;

б)лещ, окунь, минтай, карп, вобла;

в) сазан, лещ, карп, вобла, толстолобик;

г) вобла, сазан, лещ, окунь, минтай.

**12. Мужские сорочки утюжат:**

а) через хлопчатобумажный проутюжильник, с изнаночной стороны;

б) через увлажненный проутюжильник;

в) с изнаночной стороны, через проутюжильник;

г) с лицевой стороны.

**13. Аппликация из ткани – это**

а) традиционный способ декорирования изделий, выполняющийся на льняных и хлопчатобумажных тканях;

б) способ создания узоров из лоскута ткани;

в) вид рукоделия, в котором по принципу мозаики соединяют цельное изделие из кусочков ткани;

г) декоративный швов.

**14.** **Грелка выполнена (изготовлена) в форме животного. Какой способ соединения головы с телом будет целесообразным?**

а) ручными потайными стежками; б) машинной строчкой;

в) украшающим швом; г) клеевым способом.

**15. Какие виды декоративной отделки не используют при изготовлении кухонных комплектов?**

а) вышивка; б) аппликация из ткани;

в) декоративные строчки; г) инкрустация.

**16. Заполните таблицу:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Желированные**  **сладкие блюда:** |  |
| **Желирующие вещества:** |  |

**17. Запишите пропущенный пункт технологического процесса приготовления какао с молоком:**

а) подготовить рабочее место, посуду, продукты;

б) приготовить смесь молока и воды;

в) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

г) влить при непрерывном помешивании в горячую смесь молока и воды;

д) подготовить посуду для подачи;

е) разлить какао с молоком в чашки.

**18. Запишите принципиальное отличие в приготовлении дрожжевого теста опарным и безопарным способом:**

безопарный способ для изделий \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

опарный способ для изделий…\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**19.** **Имидж -это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**20. Какими правилами следует руководствоваться при подборе крючка и пряжи для вязания. Запишите пропущенное.**

для тонких нитей: толщина крючка равна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_пряжи;

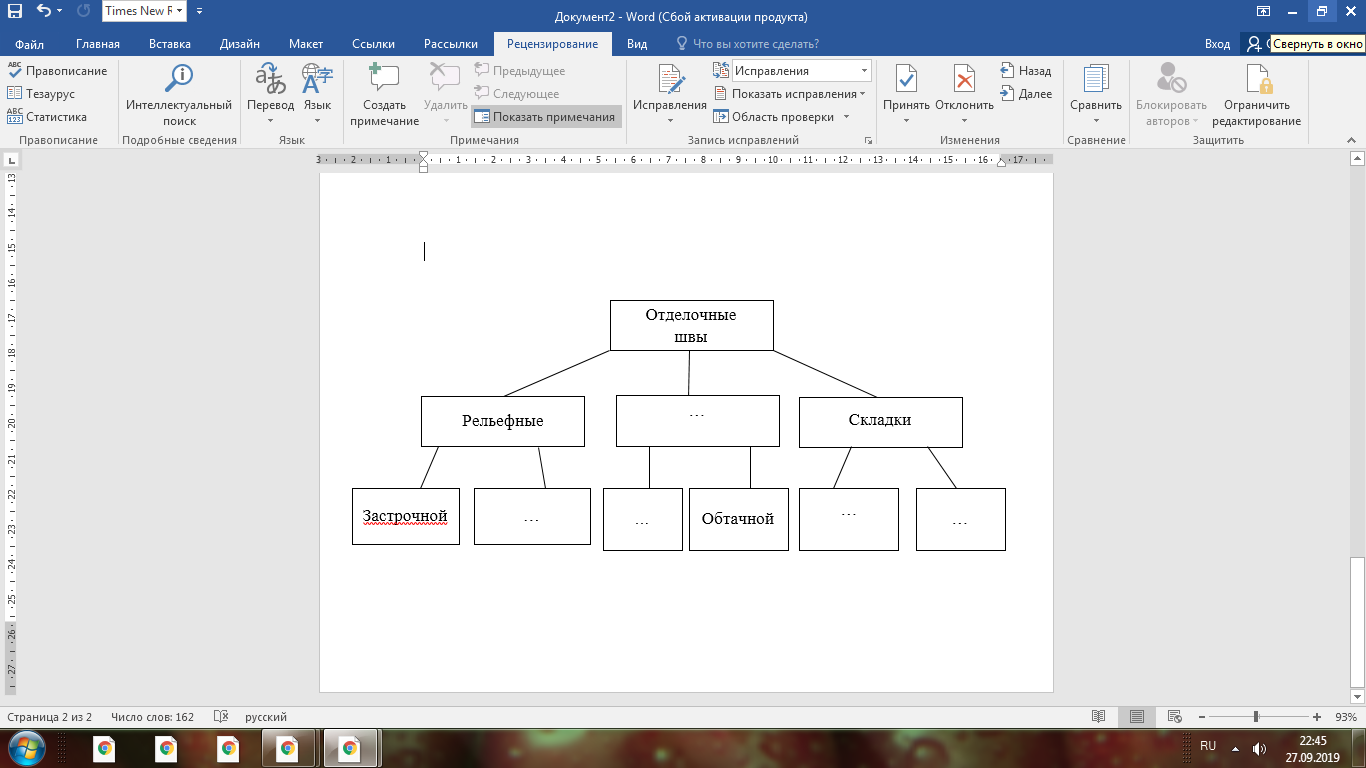
для толстых нитей: толщина крючка равна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_пряжи.

**Задание 2.**

*Решите задачи творческого содержания*

**Изобразите схему приготовления супа молочного с гречневой крупой.**

В состав схемы введите продукты: молоко, вода, крупа гречневая, соль, сахар, масло сливочное.

**2. Заполните пропуски в схеме.**

**3. Зарисуйте схемы и запишите назначение, соответствующие терминам:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Термин** | **Схема графического изображения шва** | **Назначение** |
| **Сметать** |  |  |
| **Приметать** |  |  |
| **Наметать** |  |  |

**4. Какие операции входят в окончательную отделку изделия?**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

**5. Разработайте и зарисуйте схему для вязания крючком листочка.**

**К схеме предложите условные обозначения.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Схема:** | **Условные обозначения:** |