

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

Время выполнения заданий: 10.00 – 11.00

### V класс

*Уважаемая участница олимпиады!*

*Внимательно прочитав вопрос, обведи кружочком правильный ответ или дополни 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: впишите термины, являющиеся правильными ответами;*

*в задании № 16: установите последовательность выполнения операции и запишите ответ в виде сочетания цифр и букв.*

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. Укажите как называется блюдо, изображенное на рисунке.

- а) щи по-деревенски;
- б) борщ по-деревенски;
- в) борщ по-семеновски;
- г) борщ по-тереховски;
- д) суп из печки с хлебом.



8. Вставьте пропущенное слово.

\_\_\_\_\_ - специальный аппарат для определения качества яиц.

9. Готовое блюдо «Драчена с яблоками» подают:

- а) на порционной сковороде;
- б) на пирожковой тарелке;
- в) на противене;
- г) подстановочной тарелке;
- д) на закусочной тарелке;

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 иглол 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 влажно-тепловая 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.

16. Установите последовательность обработки верхнего среза фартука.

- а) Наметить линию отделочной строчки с лицевой стороны, используя линейку и портновский мел.
- б) Втянуть пояс в полученную кулиску.
- в) Проложить отделочную строчку по намеченной линии.
- г) Заметать верхний срез на изнаночную сторону, дважды подгибая, закалывая булавками.
- д) Закрепить пояс машинной строчкой по середине кулиски.
- е) Застрочить верхний край от внутреннего края подгиба.
- ж) Приутюжить готовую кулиску.
- з) Приутюжить шов с лицевой стороны через проутюжильник.
- и) Удалить нитки заметывания распарывателем.

1-\_\_\_, 2-\_\_\_, 3-\_\_\_, 4-\_\_\_, 5-\_\_\_, 6-\_\_\_, 7-\_\_\_, 8-\_\_\_, 9-\_\_\_.

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. Назовите растения с сочными мясистыми и утолщенными стеблями, листьями, цветками. Эти растения выдерживают длительные периоды засухи и зноя.

- а) семейство пальмовых;
- б) лианы;
- в) бромелиевые;
- г) суккуленты;
- д) кактусы.

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

---

---

---

---

---

---

20. Вы решили приготовить горячие бутерброды для семейного воскресного завтрака. Имеются продукты: хлеб пшеничный – 8 ломтиков толщиной 1 см, яйца – 4 шт., масло сливочное – 2 столовые ложки, сыр тертый – 3 столовые ложки, соль, перец. Составьте последовательность приготовления данного блюда.

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

ЛЕТМЛО \_\_\_\_\_

АРУЗВ \_\_\_\_\_

ЁНРАДЧА \_\_\_\_\_

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

## ОТВЕТЫ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ТУРА

### 5 КЛАСС

Ответы в вопросах № 1,8 оцениваются – 1,5 баллами, вопросы 3,16 оцениваются – 2 бала, вопросы 19,20,21,22 оцениваются 3 баллами, остальные - 1 баллом. Всего - 33 балла.

| №  | ответ  | примечания  |
|----|--|-------------|
| 1  | СКОРЛУПА                                     | 5 кл. с.32  |
| 2  | Г  | 5 кл. с.47  |
| 3  | 1-Б, 2-Д, 3-А, 4- В, 5-Г.                    | 5 кл. с.55  |
| 4  | А  | 5 кл. с.38  |
| 5  | Б  | 5 кл. с.38  |
| 6  | Г  | 5 кл. с.41  |
| 7  | Г  | 5 кл. с.54  |
| 8  | ОВОСКОП                                      | 5 кл. с.34  |
| 9  | Д  | 5 кл. с.59  |
| 10 | В  | 5 кл. с.115 |
| 11 | Г  | 5 кл. с.73  |
| 12 | Б  | 5 кл. с.114 |
| 13 | Б  | 5 кл. с.91  |
| 14 | В  | 5 кл. с.104 |
| 15 | В  | 5 кл. с.79  |
| 16 | 1-Г, 2-Е, 3-И, 4-А, 5-В, 6-З, 7-Б, 8-Д, 9-Ж. | 5 кл. 148   |
| 17 | В  | 5 кл. с.163 |
| 18 | Г  | 5 кл. с.167 |
| 19 |  | 5 кл. с.34  |
| 20 |  | 5 кл. с.61  |
| 21 | МОЛЛЕТ, УЗВАР, ДРАЧЕНА                       |             |
| 22 |  | 5 кл. с.94  |