

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель начальника  
главного управления по  
образованию  
Могилевского облисполкома  
И.Г. Лошкевич

«19» марта 2024 г.

## ЗАДАНИЯ

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

Дата проведения: 26 марта

Время выполнения заданий: 10.00 – 11.00

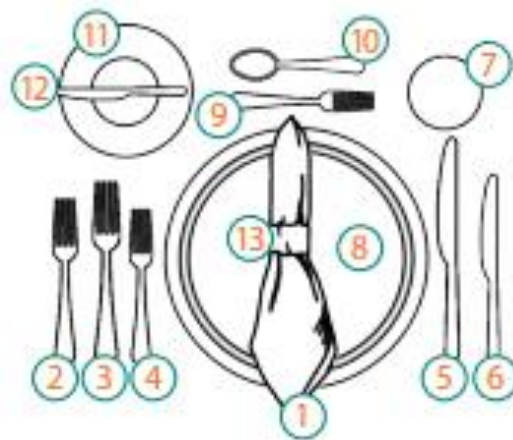
### VIII класс

*Уважаемая участница олимпиады!*

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

1. Напишите название столовых приборов  
под следующими цифрами:

- 2 \_\_\_\_\_  
5 \_\_\_\_\_  
7 \_\_\_\_\_  
12 \_\_\_\_\_  
13 \_\_\_\_\_



ОТВЕТ: 2-вилка, (вилка для рыбы можно принимать вилка); 5-столовый нож; 7-стакан 12-нож для масла 13-сервировочное кольцо 6 класс с.19  
за каждый правильный ответ 0,2 балла;  
ВСЕГО максимально 1 балл

2. Укажите семейство рыб, у которых мясо жирное, белое, малокоистое, сладковатого вкуса.

- |               |                 |               |
|---------------|-----------------|---------------|
| а) осетровые; | г) лососевые;   | ж) карповые;  |
| б) окуневые;  | д) щуковые;     | з) сомовые;   |
| в) тресковые; | е) скумбриевые; | и) кабаловые. |

ОТВЕТ: 3 8 класс с.27

ВСЕГО максимально 1 балл

3. Назовите блюдо из рыбной котлетной массы.

Котлетную массу разделяют в виде лепешек толщиной до 1 см. На середину лепешки кладут начинку, сворачивают изделие пополам, придавая форму полумесяца, панируют в молотых сухарях, обжаривают во фритюре и доводят до готовности в жарочном шкафу.

- |                 |             |
|-----------------|-------------|
| а) биточки;     | г) кнели;   |
| б) тефтели;     | д) зразы;   |
| в) фрикадельки; | е) тельное. |

ОТВЕТ: Е 8 класс с.51

ВСЕГО максимально 1 балл

4. Калорийность суточного рациона питания у девочек 11-13 лет составляет:

- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| а) 1500-2100 ккал; | в) 2300-2500 ккал; |
| б) 2100-2300 ккал; | г) 2600-2800 ккал; |
| д) 2800-3000 ккал. |                    |

ОТВЕТ: В 8 класс с.9

ВСЕГО максимально 1 балл

5. По виду обработки чайного листа чай бывает...

- |                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| а) Байховый;                | в) Грузинский;       |
| б) лечебный;                | г) экстрагированный; |
| д) чай для разовой заварки. |                      |

ОТВЕТ: Б 5 класс с.27

ВСЕГО максимально 1 балл

6. Яичницу и омлет готовят на сковороде с жиром при температуре...

- |                            |                            |                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| а) 100-110 <sup>0</sup> С; | б) 110-120 <sup>0</sup> С; | в) 130-140 <sup>0</sup> С; | г) 150-160 <sup>0</sup> С. |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|

ОТВЕТ: Г 5 класс с.39

ВСЕГО максимально 1 балл

7. Выберите все правильные варианты ответа.

Молочные продукты подвергаются следующей тепловой обработке:

- |             |                  |                  |
|-------------|------------------|------------------|
| А) варке;   | Г) жарению;      | Е) пастеризации; |
| Б) тушению; | Д) стерилизации; | Ж) запеканию.    |

ОТВЕТ: А, Г, Ж 6 класс с.31 за каждый правильный ответ 0,5 балла

ВСЕГО максимально 1,5 балл

8. По виду используемого сырья молоко бывает:

- |              |                     |                  |
|--------------|---------------------|------------------|
| А) коровье;  | В) восстановленное; | Д) сухое;        |
| Б) топленое; | Г) белковое;        | Е) обезжиренное. |

ОТВЕТ: В 6 класс с. 26

ВСЕГО максимально 1 балл

9. Выберите срок хранения овощных гарниров.

- А) не более 1 часа;      В) не более 3 часов;      Д) не более 6 часов;  
Б) не более 2 часов;      Г) не более 4 часов;      Е) не более 24 часов.

ОТВЕТ: В 7 класс с.56

ВСЕГО максимально 1 балл

10. Белорусские блины с припеком - это ...

- а) пшеничные блины на дрожжах;  
б) сдобные блины;  
в) блины с добавками;  
г) блины на кислом молоке;  
д) блинчики из пресного теста.

ОТВЕТ: В 8 класс с.64

ВСЕГО максимально 1 балл

11. Отметьте все правильные ответы.

Атласным переплетением из шелка производят ткани:

- А) ластик;      В) сатин-дубль;      Д) костюмные ткани.  
Б) корсетные ткани;      Г) креп-сатин;      Е) атлас.

ОТВЕТ: Б, Г, Е 7 класс с.108; за каждый правильный ответ 0,5 балла

ВСЕГО максимально 1,5 балла

12. Укажите химическое волокно, которое используется для производства брезента, гардин и других текстильных материалов для технических целей:

- А) вискозное волокно;      В) лавсановое волокно;      Д) капрон.  
Б) триацетатное волокно;      Г) нитроновое волокно;

ОТВЕТ: Г 8 класс с.74

ВСЕГО максимально 1 балл

13. Характеристика пылеёмкости шелковой ткани ...

- А) высокая;      В) средняя;      Д) низкая.  
Б) выше средней;      Г) ниже средней;

ОТВЕТ: Д 7 класс с.100

ВСЕГО максимально 1 балл

14. Выберите все правильные утверждения.

В информации для копирования выкройки изделия указаны:

- А) Лист выкроек, на котором напечатана необходимая выкройка.  
Б) Чертежи выкроек в уменьшенном виде.  
В) Особенности выкройки, на которые следует обратить внимание.  
Г) Перечень деталей и кроя;  
Д) Цвет контура выкройки, которым она напечатана;  
Е) Номера деталей выкройки изделия.

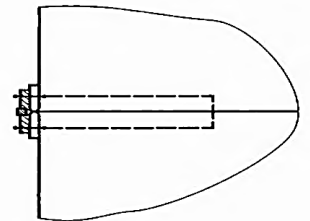
3) Вид контурной линии, обозначающей выкройку для определенного размера.

ВСЕГО *максимально 1,5 балл*

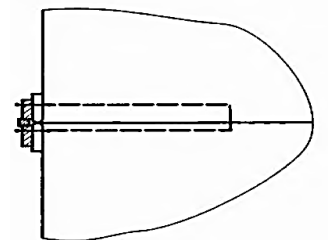
а) мерсеризация; в) гофрирование;  
б) флокирование; г) травление;  
д) аппретирование.

ВСЕГО *максимально 1 балл*

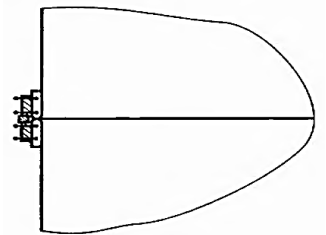
А С линиями притачивания на одинаковом расстоянии от сгибов



### Б Со смещенной линией притачивания



## В Притачивание потайной застежки-молния



ВСЕГО *максимально 1 балл*

Отделочные материалы	Соединение их деталью
1. Сутаж	а. Пришивают зигзагообразной строчкой.
2. Широкая тесьма	б. Настрачивают одной строчкой по середине.

3. Кружево	в. Пришивают мелкими стежками швом в вперед иглоку или на швейной машине прямой строчкой.
4. Сложные узоры	г. Настрачивают с двух сторон по краям.

1-\_\_\_\_, 2-\_\_\_\_, 3-\_\_\_\_, 4-\_\_\_\_, 5-\_\_\_\_.

ОТВЕТ: 1-б, 2-г, 3-а, 4-в 8 класс с.142; за каждый правильный ответ 0,35 балла  
ВСЕГО максимально 1,5 балл

18. Соотнесите искусственное и синтетическое волокно и температуру стирки ткани или изделия.

Отделочные материалы	Соединение их деталью
1. Искусственные волокна	а. Можно стирать в холодной воде.
2. Капрон	б. Температура не должна превышать 40 <sup>0</sup> С.
3. Лавсан	в. Температура не должна превышать 60 <sup>0</sup> С, можно отбеливать.
4. Нитрон	г. Температура не должна превышать 40-50 <sup>0</sup> С. При 60 <sup>0</sup> С ткани заламываются.

1-\_\_\_\_, 2-\_\_\_\_, 3-\_\_\_\_, 4-\_\_\_\_, 5-\_\_\_\_.

ОТВЕТ: 1-б, 2-г, 3-а, 4-в; 8 класс с.158; ; за каждый правильный ответ 0,35 балла  
ВСЕГО максимально 1,5 балла

19. Стекланные и керамические изделия моют в горячей воде при температуре:

а) 30 – 40<sup>0</sup>С; б) 40 – 50<sup>0</sup>С; в) 50 – 60<sup>0</sup>С; г) 60 – 70<sup>0</sup>С; д) 80-90<sup>0</sup>С.

ОТВЕТ: В 8 класс с.164  
ВСЕГО максимально 1 балл

20. Установите последовательность выполнения обтачного шва в кант.

а) Вывернуть детали на лицевую сторону, выметать, формируя кант. Приутюжить шов.

б) Обтачать детали, выполняя в начале и в конце строчки закрепи. Удалить нитки сметывания.

в) Удалить нитки выметывания. Приутюжить шов.

г) Сметать сложенные детали, удалить булавки.

д) Разутюжить шов.

е) Сложить две детали лицевой стороной внутрь, уравнивать срезы, сколоть булавками.

1-\_\_\_\_, 2-\_\_\_\_, 3-\_\_\_\_, 4-\_\_\_\_, 5-\_\_\_\_, 6-\_\_\_\_.

ОТВЕТ: 1-е, 2-г, 3-б, 4-д, 5-а, 6-в. 7 кл. с.161-162; за каждый правильный ответ 0,3 балла  
ВСЕГО максимально 1,5 балла

21. Варя на неделе «Белорусской культуры» познакомилась с блюдом «Рыбные галки» и решила приготовить это блюдо дома. Но у девочки нет рецепта приготовления. Помогите девочке приготовить данное блюдо.

Укажите продукты, необходимые Вам для приготовления рыбных галок.

Укажите оснащение и оборудование необходимого для приготовления данного блюда.

Составьте последовательность приготовления рыбных галок.

ОТВЕТ: оценивается терминология, последовательность и логичность процесса приготовления; полнота и правильность составления технологической последовательности, правила подачи блюда. 8 класс с.66-67  
ВСЕГО максимально 3 балла

22. Клавдии Семеновне необходимо заменить застежку-молнию в юбке. Сломанная застежка-молния была со смещенной линией настрачивания. Напишите последовательность выполнения настрачивания застежки-молнии со смещенной линией.

ОТВЕТ: оценивается терминология, последовательность и логичность технологической последовательности; полнота и правильность составления технологической последовательности. 8 класс с.131-132  
ВСЕГО максимально 3 балла

23. Нарисуйте эскизы с ассиметричным и симметричным рисунком для декорирования накладного кармана шириной 10 см.

ОТВЕТ: оценивается каждый эскиз по 1,5 балла; оценивается аккуратность эскизов, пропорция эскизов, соответствие заданию и т.д.  
ВСЕГО максимально 3 балла

ВСЕГО максимально за все задания количество 32. балла