

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

VII класс

Уважаемая участница олимпиады!

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

1. *Обведите кружочком номера правильных ответов:*

Из зерновой культуры ячмень получают:

А) ячневую крупу;

В) продел;

Б) пшеничную крупу;

Г) перловая крупа;

Д) нут.

ОТВЕТ: А, Г 6 класс с.38

ВСЕГО максимально 1 балл

2. При приготовлении блюда «Драчена с яблоками» яблоки нарезают:

а) кубиками;

г) ломтиками;

б) брусочками;

д) дольками;

в) кружочками;

е) соломкой.

ОТВЕТ: Е 5 класс с.59

ВСЕГО максимально 1 балл

3. Назовите макроэлемент, который участвует в водно-солевом обмене,
регуляции кислотно-щелочного баланса.

а) кальций;

в) калий;

д) магний;

б) натрий;

г) фосфор;

е) хлор.

ОТВЕТ: Б 7 класс с.9

ВСЕГО максимально 1 балл

4. К тепловой обработке варка относят:

- а) тушение; в) припускание;
б) пассерование; г) бланширование;
д) варка с последующим обжариванием.

ОТВЕТ: В 7 класс с.38

ВСЕГО максимально 1 балл

5. Соотнесите название Белорусского блюда и его описание.

Белорусского блюдо	Описание блюда
1. Гуща	А. Блюдо в виде супа на основе овсяной крупы. Овсяные хлопья заливают водой, настаивают, после чего измельчают и процеживают. Затем доводят до кипения, добавляют поджаренные на сковороде сало и лук, подсаливают.
2. Лапшевик	Б. Рассыпчатая каша из перловой крупы, которая готовится в горшочке. Готовое блюдо заправляется луком, обжаривается на сале.
3. Жур	В. Сытный густой суп, в основу которого входит перловая крупа. Кроме крупы в супе есть картофель.
4. Крупник	Г. Жидкая каша, похлебка, состоящая из пшенной крупы(просо) и сала. В походных условиях готовят на обед, а дома – на ужин.
5. Кулеш	Д. Быстрое, сытное и вкусное блюдо, приготовленное на плите или испеченное в духовке. Может быть сладким, соленым и даже острым.

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

ОТВЕТ: 1-б, 2-д, 3-а, 4-в, 5-г за каждый правильный ответ 0,3 балла; 6 класс с.60-61

ВСЕГО максимально 1,5 балл

6. Назовите супы, в которых содержится большое количество экстрактивных веществ.

- а) заправочные супы; в) супы на молоке;
б) пюреобразные супы; г) прозрачные;
д) суп на квасе.

ОТВЕТ: Г 7 класс с.45

ВСЕГО максимально 1 балл

7. Срок хранения овощных гарниров должен быть ...

- а) не более 1 часа; в) не более 3 часов;
б) не более 2 часов; г) не более 4 часов;
д) не более 5 часов.

ОТВЕТ: В 7 класс с.56 ВСЕГО максимально 1 балл

8. Отметьте все правильные ответы.

К полуфабрикату из мяса к рубленной массе относятся:

- | | |
|-------------|-----------------|
| а) биточки; | г) шницель; |
| б) котлеты; | д) фрикадельки; |
| в) зразы; | е) тефтели. |

ОТВЕТ: Б,Г,Д, за каждый правильный ответ 0,5 балла 7 класс с.67
ВСЕГО максимально 1,5 балл

9. Назовите белорусское блюдо, которое готовили только летом. Это блюдо готовили постным и сложным. Основной компонент блюда - квас.

- | | |
|-------------------|-------------|
| а) окрошка; | в) тюря; |
| б) ботвинья; | г) поливка; |
| д) жур-заливайка. | |

ОТВЕТ: В 7 класс с.82
ВСЕГО максимально 1 балл

10. Выберите все правильные утверждения.

С какой целью к хлопковому волокну добавляют вискозу?

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| А) для уменьшения сминаемости; | Г) для придания упругости; |
| Б) для уменьшения усадки; | Д) для придания мягкости; |
| В) для придания шелковистости; | Е) для придания драпируемости. |

ОТВЕТ: В,Д,Е, за каждый правильный ответ 0,5 балла 6 класс с.81
ВСЕГО максимально 1,5 балл

11. 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-__.

ОТВЕТ: 1-з, 2-д, 3-б, 4-в, 5-а за каждый правильный ответ 0,3 балла;
5 класс с.72; 6 класс с.85; 7 класс с.107
ВСЕГО максимально 1,5 балла

12. Впишите термин, являющийся правильным ответом.

_____ - равномерная лента с параллельно расположенными в ней волокнами шерсти с незначительной круткой.

ОТВЕТ: Ровница 7 кл. с.98

ВСЕГО максимально 1,5 балла

13. Установите последовательность второго этапа предпрядение подготовки шерстяных волокон к ткачеству.

а) Выравнивание и вытягивание ленты (соединение нескольких лент в одну для выравнивания).

б) Чесание (окончательное удаление примесей и разъединение на отдельные волокна).

в) Получение ровницы (вытягивание и слабое скручивание ленты).

г) Разрыхление и трепание спрессованной массы волокна.

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

ОТВЕТ: 1-г, 2-б, 3-а, 4-в. 7 класс с.97

ВСЕГО максимально 1 балл

14. По способу употребления одежду подразделяют на...

А) летнюю одежду;

Г) бытовая одежда;

Б) рабочая одежда;

Д) бельевые изделия;

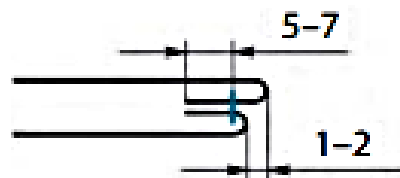
В) спортивная одежда;

Е) форменная одежда.

ОТВЕТ: Д 7 класс с.112

ВСЕГО максимально 1 балл

15. Назовите название шва, изображенного на рисунке.



ОТВЕТ: Обтачной шов в кант 7 класс с.159

ВСЕГО максимально 1 балл

16. Для обработки пройм топа применяют ...

а) стачной шов;

в) окантовочный с закрытыми срезами;

б) накладной шов;

г) окантовочный с открытым срезом;

д) шов в подгибку с закрытым срезом.

ОТВЕТ: В 7 класс с.181

ВСЕГО максимально 1 балл

17. При обработке горловины обтачку к изделию...

а) притачивают;

в) стачивают;

б) обтачивают;

г) застрачивают;

д) настрачивают.

ОТВЕТ: А 7 класс с.180

ВСЕГО максимально 1 балл

ВСЕГО *максимально 3 балла*

21. I. Перечислите признаки, по которым классифицируют напольный текстиль.

1. _____
2. _____
3. _____

II. Укажите наиболее важные характеристики для выбора коврового изделия.

III. Укажите характерные особенности производства ковров:

Туркменский ковер _____

Иранский (Персидский) ковер _____

Китайский ковер _____

_____.

ОТВЕТ: 7 класс с.194-196

ВСЕГО максимально 3 балла

ВСЕГО за все правильно выполненные задания 28 баллов.