

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

VI класс

Уважаемая участница олимпиады!

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

1. 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

2. Назовите крупы, белки которой усваиваются человеческим организмом на 90%.

- | | |
|--------------|--------------------|
| а) нут; | в) коричневый рис; |
| б) чечевица; | г) соя; |
| д) манная. | |

ОТВЕТ: Г 6 класс с.40

ВСЕГО максимально 1 балл

3. Назовите птицефабрику, реализующую яйца под известным брендом «Молодецкие».

- а) ЗАО Птицефабрика «Вишнёвка»;
б) ЗАО «Агрокомбинат «Заря»;
в) ОАО Солигорская птицефабрика;
г) ОАО «Гомельская птицефабрика»;
д) Агропромхолдинг «Серволюкс».

ОТВЕТ: В 5 класс с.36 ВСЕГО максимально 1 балл

4. Обведите кружочком номера правильных ответов:

К санитарно-гигиеническим требованиям при работе на кухне относят:

- а) открывать крышку горячей посуды от себя;
- б) пользоваться режущими инструментами с максимальной осторожностью;
- в) соблюдать условия и сроки хранения продуктов питания;
- г) не допускать соприкосновение готовых блюд и сырых продуктов;
- д) форма продуктов, из которых готовится суп, должна быть сохранена;
- е) обрабатывать продукты только на досках с соответствующей маркировкой.

ОТВЕТ: В,Г,Е, за каждый правильный ответ 0,33 балла 6 класс с.33

ВСЕГО максимально 1 балл

5. Укажите физиологическую норму воды для человека в сутки.

- а) 20 мг на 1 кг веса;
- б) 30 мг на 1 кг веса;
- в) 40 мг на 1 кг веса;
- г) 50 мг на 1 кг веса;
- д) 60 мг на 1 кг веса.

ОТВЕТ: Б 6 класс с.12

ВСЕГО максимально 1 балл

6. 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. Локшины	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(посо) и сала. В походных условиях готовят на обед, а дома – на ужин.
5. Кулеш	Д. Старинное белорусское блюдо, которое готовится из тонких блинчиков, испеченных на крахмале.

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

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, за каждый правильный ответ 0,33 балла 6 класс с.31

ВСЕГО *максимально 1 балл*

8 Запишите ответ как последовательность букв, соответствующую последовательности операций в технологическом процессе:

Производства макаронных изделий состоит из следующих этапов

- а) раскатка теста;
- б) сушка;
- в) подготовка сырья к производству;
- г) подготовка муки;
- д) фасовка;
- е) производство фигурной формы;
- ж) замес теста.

ОТВЕТ: В,Г,Ж,А,Е,Б,Д; 6 класс с.55

ВСЕГО *максимально 1 балл*

9. Укажите название Белорусского блюда.

Суп, в основу которого входит перловая или овсяная крупа. В супе есть картофель. Подают в глубоких тарелках или глиняных мисках.

- а) крупня; в) крупник;
б) гуща; г) кулеш; д) жур.

ОТВЕТ: В 6 класс с.60

ВСЕГО *максимально 1 балл*

10. Для определения принадлежности к конкретному типу осанки пользуются параметрами. Один из параметров - это расстояние от седьмого шейного позвонка до вертикальной плоскости, касательной к лопаткам. Он имеет обозначение...

- А) С_П; Б) Г_Т; В) П_к; Г) О_Г; Д) Д_Л.

ОТВЕТ: В 6 класс с.180

ВСЕГО *максимально 1 балл*

11. Выберите все правильные утверждения.

С какой целью к хлопковому волокну добавляют вискозу?

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

ОТВЕТ: В, Д, Е за каждый правильный ответ 0,33 балла 6 класс с.81

ВСЕГО *максимально 1 балл*

12. Впишите информацию, являющуюся правильным ответом.

_____ - солома льна, прошедшая обработку биологическим, тепловым или химическим способом.

ОТВЕТ: Треста; учебник 6 класс с.72

ВСЕГО максимально 1,5 балла

13. Операция предварительной отделки суровой ткани мерсеризация – это...

- а) удаление одиночных выступающих волокон;
- б) удаление клеящего состава;
- в) обработка для придания шелковистости, блеска;
- г) получение начеса;
- д) нанесение специального состава для придания жесткости или мягкости.

ОТВЕТ: В 6 класс с.73

ВСЕГО максимально 1 балл

14. Ткани, состоящие из нитей, полученных из смеси нескольких видов волокон – это...

- а) однородные ткани;
- б) неоднородные ткани;
- в) составные;
- г) смешанные;
- д) перемешанные.

ОТВЕТ: Г 6 класс с.81

ВСЕГО максимально 1 балл

15. Назовите название шва, изображенного на рисунке.



ОТВЕТ: Накладной шов с двумя закрытыми срезами 6 класс с.127

ВСЕГО максимально 1 балл

16. У типовой мужской фигуры основные размерные признаки:

- а) рост, обхват груди, обхват бедер;
- б) рост, обхват груди, длина изделия;
- в) рост, обхват груди, обхват талии;
- г) длина изделия, обхват груди, обхват бедер;
- д) рост, обхват талии, обхват шеи.

ОТВЕТ: В 6 класс с.183

ВСЕГО максимально 1 балл

17. По функциональному назначению различают следующие виды мебели:

- а) мебель для дачи;
- б) встроенная мебель;
- в) прочая мебель;
- г) секционная мебель;
- д) гарнитур мебельный.

ОТВЕТ: В 6 класс с.192

ВСЕГО максимально 1 балл

18. По способу использования растения можно разделить на ...

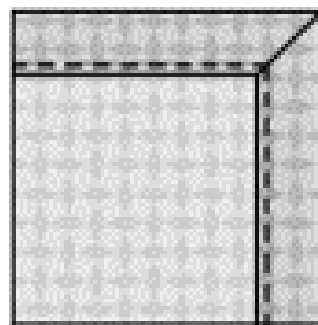
- а) массивно-декоративные растения;
- б) лиственно-декоративные растения;
- в) растения с декоративными плодами;
- г) кустарниковые растения;
- д) красивоцветущие.

ОТВЕТ: А 6 класс с.201

ВСЕГО максимально 1 балл

19. Какой машинный термин употребляется при обработке подогнутых сторон салфетки, изображенной на рисунке.

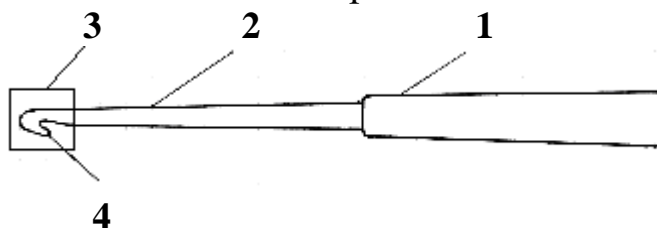
- а) застрочить;
- б) обтачать;
- в) обметать;
- г) притачать;
- д) отстрочить.



ОТВЕТ: А 6 класс с.152-155

ВСЕГО максимально 1 балл

20. Подпишите части классического крючка для вязания.



- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____

ОТВЕТ: Ручка, стержень, головка, захват.

ВСЕГО максимально 1 балл

21. Зарисуйте схемы:

1. Накладного шва с одним закрытым срезом.

2. Настрочного шва с одним закрытым срезом

3. Стачной шов взаутюжку.

ОТВЕТ: *За каждую правильную схему 1 балл; 5 кл. с.138, 6 кл. с.127, 128.*

ВСЕГО: *максимально 3 балл*

22. Варя хочет на завтрак приготовить для младшей сестры пшенную кашу. Помогите девочке:

Укажите инвентарь и посуду для приготовления пшенной каши.

Какие ингредиенты необходимы для приготовления пшенной каши?

Напишите последовательность приготовления пшенной каши и способ подачи.

ОТВЕТ: *оценивается терминология, полнота и правильность составления технологической последовательности. Полнота описания. 6 класс с.239*

ВСЕГО *максимально 3 балла*