

УТВЕРЖДАЮ
Первый заместитель начальника
управления образования
Могилевского облисполкома

_____ О.В.Стельмашок

« ____ » марта 2017 г.

ЗАДАНИЯ

для проведения городских, районных олимпиад
по учебному предмету «Трудовое обучение» (обслуживающий труд)

Дата проведения: 30 марта 2017 г.

Время выполнения заданий: 10.00 – 10.45.

VIII класс

Уважаемая участница олимпиады!

Внимательно прочитай вопрос, обведи кружочком правильный ответ или допиши слово, используя шариковую ручку.

Ответы в вопросах № 3, 4, 6, 9, 12, 14, 17, 19, 28, 30 оцениваются 2 баллами, остальные - 1 баллом. Всего 40 баллов.

ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦИ

1. В зависимости от назначения пшеничная мука может быть:

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| а) кулинарной и хлебопекарной; | г) для пищевых концентратов; |
| б) для кондитерских изделий; | д) все ответы верны. |
| в) для макаронных изделий; | |

2. Из пресного теста готовят:

- а) рулет, пирог, хворост;
- б) слойку, булочки, пирожные;
- в) печенье, хворост, круассаны;
- г) блины, домашнюю лапшу, пельмени.

3. Согласно рецепту теста для блинов потребуются продукты: мука 2 стакана, молоко 0,5 литра, яйца 3 шт, сахар 1 столовая ложка, масло растительное 1-2 столовых ложки, соль.

Сколько потребуется молока для 3 стаканов муки? Расчет запишите:

4. Прежде чем замесить тесто для приготовления кондитерского изделия, муку надо просеять через сито. Напишите, с какой целью применяют этот технологический приём?

5. При выпечке изделия из бисквитного или заварного теста осели, потому что:
а) забыли положить разрыхлитель;
б) муку перед замесом не просеяли;
в) открыли дверцу духовки во время выпечки.

6. Какой торт существует? Из какого теста его готовят? Объясните название теста.

а) «Иван Грозный»; б) «Тамерлан»; в) «Кутузов»; г) «Наполеон».

7. Какой крем для отделки кондитерских изделий можно приготовить из набора продуктов: 400 мл молока, 3 яйца, 180 г сахара, 50 г муки, 0,1 г ванилина?

а) Масляный; б) белковый; в) заварной; д) молочный.

8. Это слово заимствовано в конце XVIII века из французского языка и означает «последнее блюдо на столе». Напишите его название.

--	--	--	--	--	--

9. Напишите названия известных пирожных.

1. С каким «овощным» названием есть пирожное?

2. Как называется пирожное, рождённое из пены, а в переводе с французского означает «поцелуй»?

10. Из предложенного перечня выберите посуду для подачи сладких блюд:

а) креманки; г) чашки и блюда;
б) кокотницы; д) десертные тарелки;
в) вазочки; е) овальные тарелки.

11. Приготовление какого сладкого блюда приведено в рецепте?

Фруктовое пюре (яблочное, сливовое, абрикосовое и др.) соединяют с сахаром, ячным белком, взбивают на льду, добавляют растворенный теплый желатин, охлаждают и получают ...:

12. Как клюквенный морс превратить в кисель?

13. Праздничный стол можно украшать:

а) цветами с резким запахом;
б) гирляндами из живых цветов;
в) невысокими букетами в низких вазах;
г) цветами с длинными стеблями в высоких вазах.

ОБРАБОТКА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

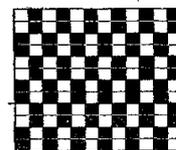
14. Какая ткань растворяется в ацетоне и почему?

15. Прочность, какого волокна в мокром состоянии уменьшается, при этом волокно быстро горит ярким пламенем с запахом бумаги?

- а) Вискозное; б) эластановое; в) штапельное; г) шелк натуральный.

16. На рисунке изображено переплетение:

- а) репсовое; б) креповое; в) саржевое; г) рогожка.



17. Механическое свойство тканей, используемое дизайнером в предложенных моделях, называется ... :

Предложите по одному варианту тканей для данных моделей.

а)	б)	в)	г)
			
Материалы:			

18. Отметьте 3 ответа. Если при производстве тканей из льна и хлопка добавить лавсан (капрон), то увеличится их:

- а) прочность; б) сминаемость; в) гигиеничность; г) несминаемость; д) износостойкость.

19. Оформите этикетку по уходу за изделиями из белого льна.

Стирка	Отбеливание	Глажение	Химчистка	Сушка

20. Ткани из каких волокон при влажно-тепловой обработке не увлажняют?

- а) Из льняных; б) полульняных; в) искусственных; г) синтетических; д) хлопчатобумажных.

21. Для стежки деталей параллельными строчками, расположенными на одинаковом расстоянии, служит:

- а) лапка-рубильник; б) лапка-запошиватель; в) ограничительная линейка; г) лапка с направляющей линейкой.

21. Установите соответствие между условными обозначениями, применяемыми на выкройках швейных изделий, и их назначением:

Условные обозначения

- 1. —|
- 2. -----
- 3. ↗|
- 4. ↑

1 ____, 2 ____, 3 ____, 4

Назначение

- А. Направление долевой нити.
- Б. Заложить складку.
- В. Присборить ткань.
- Г. Прорезать петлю.

23. При выполнении какого соединительного шва первой строчкой соединяют детали, сложенные изнаночными сторонами внутрь?

- а) Стачного; в) расстрочного; д) окантовочного.
- б) двойного; г) запошивочного;

24. В бельевых швах обрезные края деталей находятся:

- а) снаружи шва; б) внутри шва; в) по краю шва.

25. Определите, к какому силуэту относится данная характеристика: «расширенная линия плеча, низа изделия и зауженная талия»?

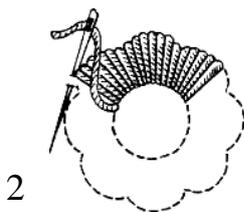
- а) прямой; б) полуприлегающий; в) «трапеция»; г) приталенный.

26. Определите технику вышивки каждого мотива:

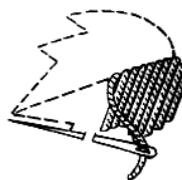


1

- а) теневая гладь;
- б) штриховая гладь;



2



3

- в) двусторонняя косая гладь;
- г) простая односторонняя гладь.

1 ____, 2 ____, 3 ____

27. Объёмную буклированную поверхность можно получить при вышивке:

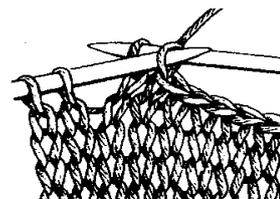
- а) швом «узелки»; в) стебельчатым швом;
- б) тамбурным швом; г) двусторонней гладью.

28. Сколько петель надо набрать на спицы для изготовления изделия шириной 46 см, если плотность вязания 5 петель в 1 см? Раппорт узора составляет 4 петли.

Расчет записать с кратким объяснением.

29. На рисунке изображён процесс:

- а) скрещивания петель;
- б) закрывания петель ряда;
- в) убавления петель внутри полотна;
- г) прибавления петель внутри полотна.



30. Для чего нужны петли поворота в вязании крючком?

ОТВЕТЫ

3 - $(0,5 : 2) \times 3 = 0,75$ л;

4 - Просеивание муки позволяет удалить из нее посторонние примеси, обогащает муку кислородом, делает муку более рыхлой, воздушной. Это ускоряет процессы набухания клейковины и способствует лучшему подъему теста;

6 Торт «Наполеон». Слоеное тесто. Тесто переслаивается с маслом;

8 – десерт; 9 – 1- картошка, 2 – безе; 11 – самбук;

12 - Развести крахмал охлажденной кипяченой водой или сиропом и процедить. Ввести разведенный крахмал в процеженный и нагретый до кипения ягодный морс. Снова довести до кипения.

14 - Ацетатный шелк, так как сырье, из которого получена ткань – целлюлоза растворенная в ацетоне или уксусной кислоте.

17 – драпируемость,

19 – Стирка , Отбеливание, Глажение, Химчистка, Сушка



21 – 1 г, 2 в, 3 б, 4 а; 26 – 1 в, 2г, 3 а;

28 – $46 \times 5 = 230$ петель, $230 : 4 = 58$ раппортов, $58 \times 4 = 232 + 2$ (кромочные) = 234

30 – чтобы связанное плоское полотно не изменило размер и форму.

