

УТВЕРЖДЕНО
Заместитель председателя
оргкомитета заключительного этапа
республиканской олимпиады

К.С.Фарино декабря 2007 г.

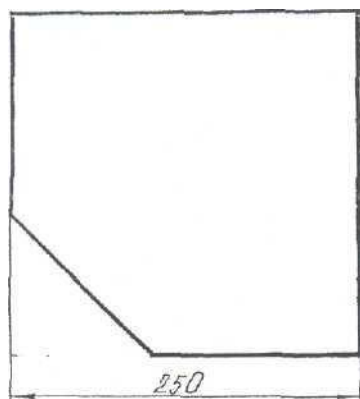
Задания
для проведения третьего этапа
республиканской олимпиады по трудовому
обучению учащихся
учреждений,
обеспечивающих получение общего
среднего, профессионально-технического и
среднего специального образования, в 2008
году

10 класс для школ с 12 - летним сроком обучения
Второй вариант

Практический тур

Изготовьте салфетку размером 250х250 в соответствии с чертежом, срезы салфетки обработайте на швейной машине известным для Вас способом, косой срез салфетки обработайте крючком. Декорируйте салфетку вышивкой двусторонней гладью согласно рисунку (цветовое решение определите самостоятельно). Угол салфетки дополните связанным крючком прямоугольным равнобедренным треугольником со стороной 80. Примените технику вязания треугольной формы от центра.

Технологический процесс изготовления изделия отразите в технологической карте.



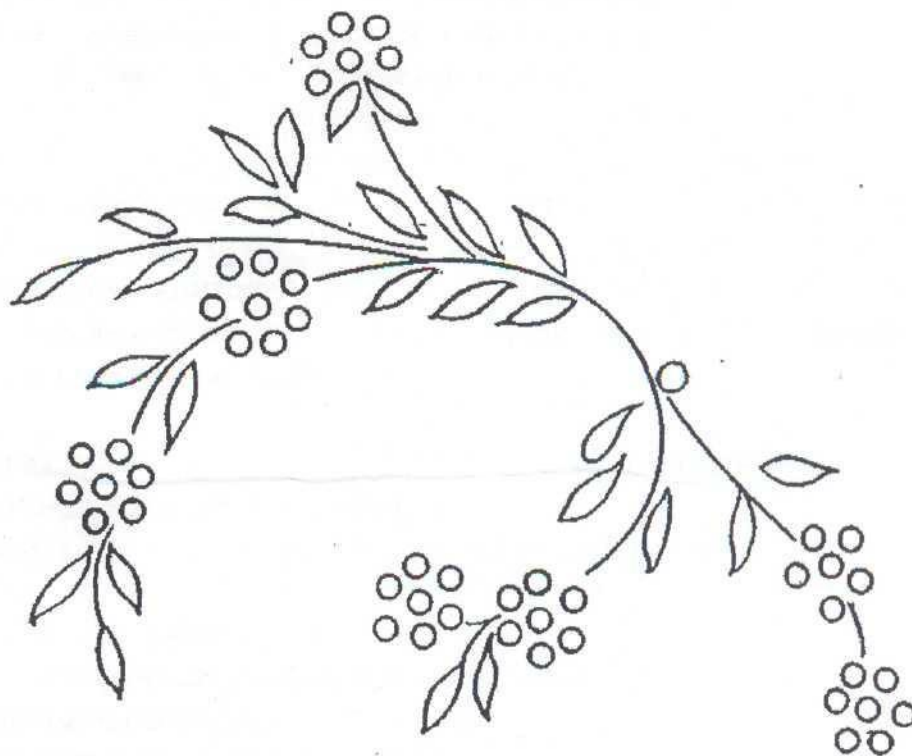


Рисунок для вышивки

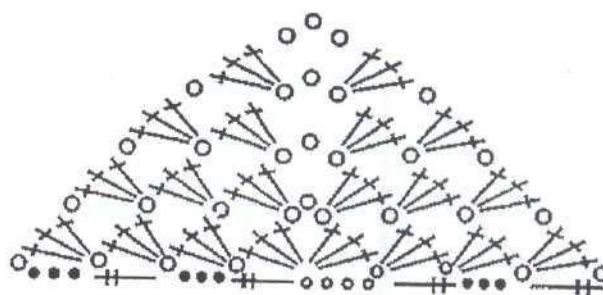


Схема вязания уголка

ОЛИМПИАДА ПО ТРУДОВОМУ ОБУЧЕНИЮ 2008 ГОДА

(3-й этап)

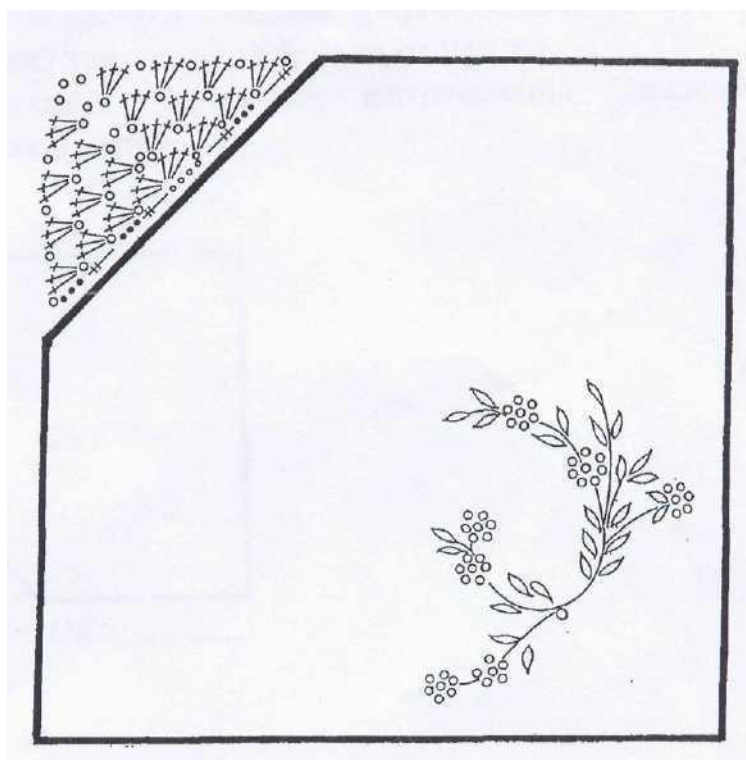
10 класс с 12 летним сроком обучения (девушки)

2-й тур - выполнение практического задания
(рекомендации по оцениванию)

второй вариант

Согласно п. 20 Инструкции о республиканской олимпиаде по общеобразовательным предметам учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего, профессионально-технического и среднего специального образования, критерии оценивания результатов выполнения задания 2-го тура определяет жюри и имеет право дополнять критерии оценки (максимальная оценка - 40 баллов).

1. Технологическая последовательность изготовления изделия;
2. Качество выполнения машинной строчки;
3. Качество обработки уголка салфетки, при выполнении шва вподгибку с закрытым срезом;
4. Качество выполнения обвязки;
5. Соответствие элементов связанных крючком схеме;
6. Качество изнаночной стороны;
7. Соответствие изделия размерам на чертеже
8. Влажно-тепловая обработка готового изделия;
9. Эстетический вид изделия.



Общий вид
изделия

УТВЕРЖДЕНО
Заместитель председателя
оргкомитета
заключительного этапа
республиканской
олимпиады

К.С. Фарино
07 декабря 2007 г.

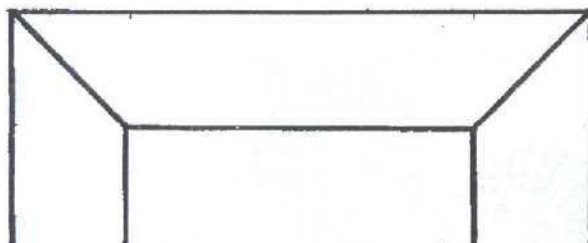
Задания

для проведения третьего этапа
республиканской олимпиады по трудовому
обучению учащихся учреждений,
обеспечивающих получение общего
среднего, профессионально-технического и
среднего специального образования, в 2008
году

10-11 класс (девушки) с 11 - летним сроком обучения, 1-2 курс
второй вариант

Практический тур

Изготовьте салфетку размером 300*300 в готовом изделии. Срезы салфетки обработайте на лицевой стороне подкройной обтачкой шириной 40 согласно чертежу. Внутренние уголки центра салфетки декорируйте связанными по схеме элементами и вышивкой в соответствии с рисунком (детали, связанные крючком присоедините при помощи швейной иглы). Вышивку расположите по центру (примените технику двусторонней глади). Изготовьте кисточки и присоедините к наружным уголкам салфетки.



Процесс изготовления изделия отразите в технологической карте.

Схема
вязания крючком

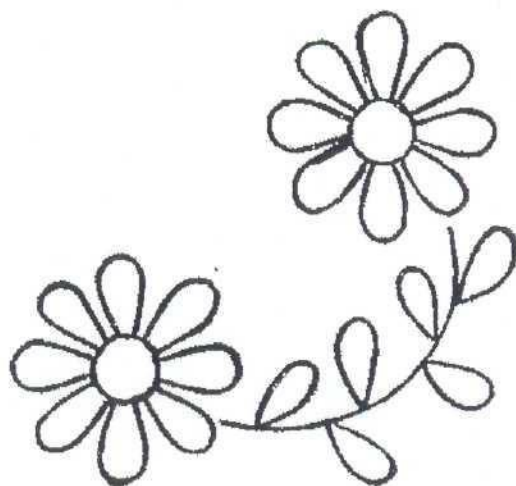
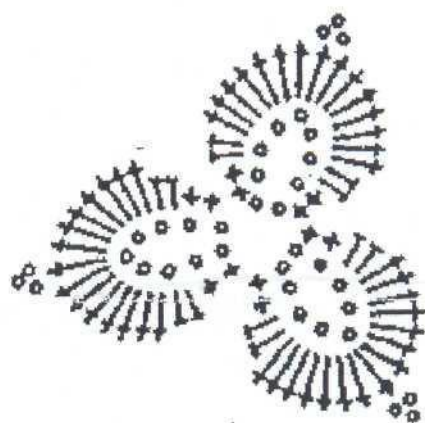


Рисунок для вышивки

ОЛИМПИАДА ПО ТРУДОВОМУ ОБУЧЕНИЮ 2008 ГОДА
(3-й этап)

10 -11 класс с 11 летним сроком обучения (девушки), 1-2 курс
2-й тур — выполнение практического задания

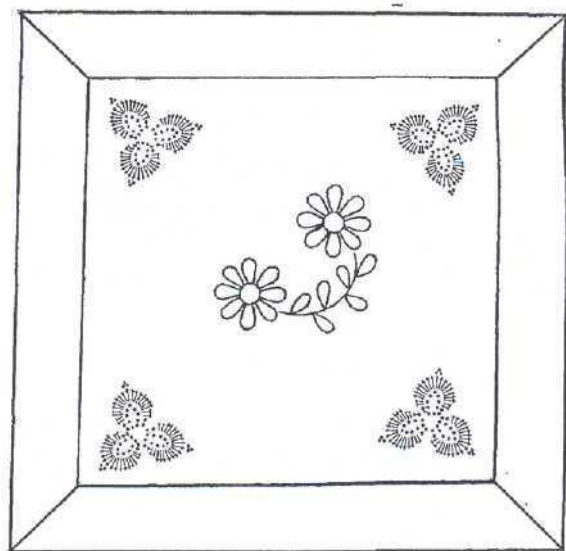
второй вариант

(рекомендации по оцениванию)

1. Качество обработки срезов салфетки подкройной обтачкой;
2. Качество выполнения машинной строчки;
3. Технологическая последовательность изготовления изделия;
2. Качество выполнения вышивки;
3. Качество элементов связанных крючком;
4. Качество изнаночной стороны;
5. Качество изготовления кисточек;
6. Влажно-тепловая обработка готового изделия;
7. Эстетический вид изделия.

Согласно п. 20 Инструкции о республиканской олимпиаде по общеобразовательным предметам учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего, профессионально-технического и среднего специального образования, критерии оценивания результатов выполнения задания 2-го тура определяет жюри и имеет право дополнять критерии оценки (максимальная оценка - 40 баллов).

Общий вид изделия



УТВЕРЖДЕНО
Заместитель председателя
оргкомитета
заключительного этапа
республиканской
олимпиады

К.С. Фарино
07 декабря 2007 г.

Задания
для проведения третьего этапа
республиканской олимпиады по трудовому
обучению учащихся учреждений,
обеспечивающих получение общего
среднего, профессионально-технического и
среднего специального образования, в 2008
году

10 класс с 12 - летним сроком обучения (девушки) Теоретический тур
Второй вариант

Уважаемый участник олимпиады, внимательно прочитав вопрос, обведи кружочком правильный ответ, используя шариковую ручку. В каждом из предложенных вопросов правильным является лишь один ответ.

1. Причиной порчи пищевых продуктов растительного происхождения являются:

- а. Микроорганизмы;
- б. Ферменты;
- в. Микроорганизмы и ферменты.

2. Рассыпчатую кашу нельзя приготовить из:

- а. Манной крупы;
- б. Гречневой крупы;
- в. Перловой крупы;
- г. Рисовой крупы.

3. Творог - продукт скоропортящийся. Срок хранения в холодильнике не должен превышать:

- а. 1-2 суток;
- б. 4-5 суток;
- в. 2-3 суток;
- г. 3-4 суток.

4. Помимо белка, жира и минеральных солей рыба богата:

- а. Витамином А;
- б. Витамином С;
- в. Витамином D.

5. Доброкачественная мука не имеет:

- а. Затхлого постороннего запаха;
- б. Сладковатого и пресного вкуса;
- в. Влажность в пределах нормы.

6. Какие показатели соответствуют рациональному питанию?

- а. Рациональность, экономность;
- б. Обжорство, недоедание;
- в. Умеренность, рациональность;
- г. Воздержанность, сбалансированность.

7. Какой продукт получается в результате измельчения зерен пшеницы, ржи, кукурузы, овса, гречки?

8. Макаaronные изделия варят в большом количестве подсоленной жидкости, которой может являться:

- а. Вода; б. Молоко; в. Вода и молоко; г. Бульон.

9. Какие продукты богаты углеводами?

- а. Мясо, рыба, молоко, сыр, масло, подсолнечник, соя, маслины;
- б. Зеленый лук, зелёный горошек, салат, морковь, красные помидоры, свежие абрикосы;
- в. Растительные масла (подсолнечное, оливковое, соевое), шоколад, орехи;
- г. Растительные продукты - все фрукты, некоторые овощи (картофель, капуста, столовая свекла, морковь), а также хлеб и изделия из теста, макароны, кондитерские изделия.

10. Как определяется готовность мяса при варке?

- а. В мясо, доведенное до готовности, нож входит свободно, сок не выделяется;
- б. Мясо, доведенное до готовности, розового цвета, мягкое;
- в. В мясо, доведенное до готовности, нож входит свободно, выделяется сок;
- г. Мясо, доведенное до готовности, розового цвета, хорошо видны прожилки, выделяется сок.

11. Какой продукт является важнейшим вкусовым веществом, поэтому его добавляют в небольших количествах даже в сладкое тесто?

- а. Ванилин; б. Кардамон; в. Соль; г. Сода.

12. Какая нить при растяжении меняет свою длину, менее прочная, имеет неровности по всей длине?

а. Меланжевая; б. Уток; в. Суровая; г. Основа.

13. Одежда по форме кроя бывает:

- а. Драпированная, накладная, распашная;
- б. Плечевая, поясная, цельнокроеная, отрезная по талии;
- в. Домашняя, деловая, спортивная, нарядная;
- г. Спортивная, классическая, романтическая.

14. Как называется процесс увлажнения ткани, предотвращающий усадку готового изделия?

15. Изделия из каких тканей нельзя сушить в подвешенном состоянии?

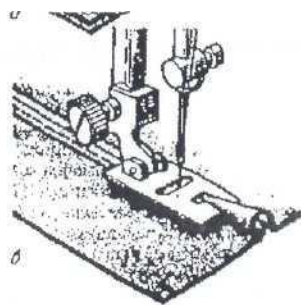
- а. Шерстяных; б. Шелковых; в. Ацетатных; г. Хлопчатобумажных.

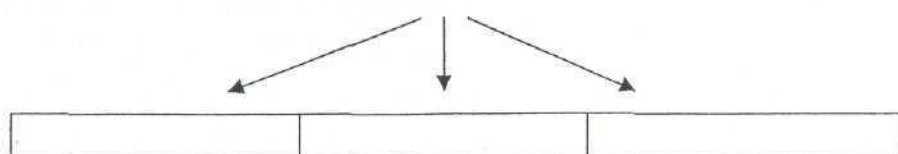
16. Сырьем для получения искусственных волокон не служат:

- а. Целлюлоза из древесины ели;
- б. Целлюлоза из отходов хлопчатника;
- в. Нефть, газ, уголь;
- г. Нет правильных вариантов ответов.

17. Зарисуйте условное обозначение, которое используется на маркировке одежды и соответствует описанию «только сухая чистка».

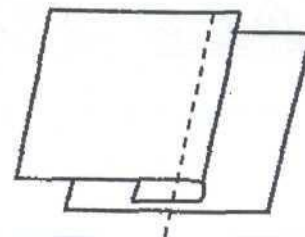
18. Запишите название шва, который выполняют на рисунке.





19. Запишите основные типы швов и заполните таблицу.
Швы

20. Определите название данного шва.



21. Определите, по какой формуле вычисляется ширина горловины ночной сорочки.

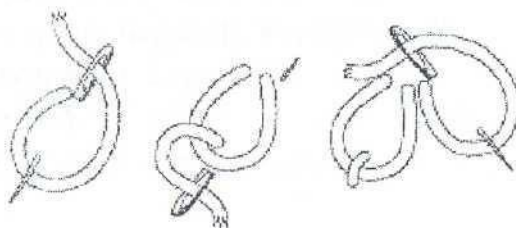
а. $Оп : 2 + Поп;$

в. $2Сг + 0,5Пг;$

б. $ВВ2 : 6 + 3;$

г. $Сш : 3 + 3.$

22. Как называется этот шов?



23. Аппликацию из ткани иначе называют:

а. Комбинированным шитьем;

б. Накладным шитьем;

в. Лоскутным шитьем;

г. Пришиванием.

24. Ширина шва - это:

а. Место соединения двух или нескольких деталей строчкой;

б. Расстояние от строчки до края детали;

в. Расстояние от одного прокола иглы до другого;

г. Временное соединение деталей швом вперед иголку.

25. При вязании крючком нить должна быть:

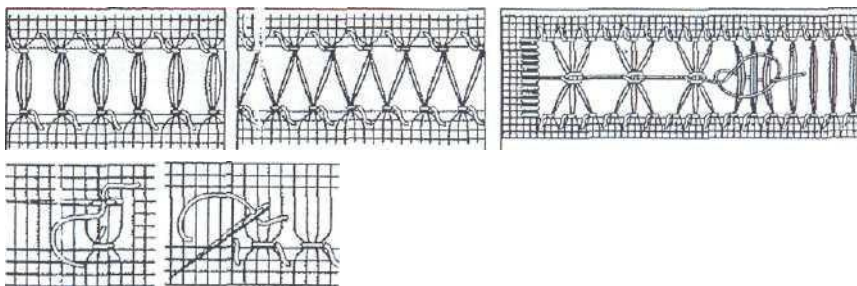
а. В 1.5-2.0 раза тоньше крючка;

б. В 1.5-2.0 раза толще крючка;

в. Такой же толщины, как крючок;

г. Не имеет значения.

26. Как называется этот вид рукоделия?



27. О каком виде вышивки можно сказать «... свободная, без настила, двусторонняя, прорезная, штриховая»?

- а. Крест;
- б. Гладь;
- в. Мальтийский крест;
- г. Мережка.

28. Какие цвета являются нейтральными?

- а. Белый, серый, черный, коричневый;
- б. Синий, голубой, серый, белый;
- в. Коричневый, серый, белый, фиолетовый; -
- г. Желтый, серый, зеленый, голубой.

29. Способ художественной штопки, используемой для ремонта одежды, это:

- а. Склеивание деталей;
- б. Распошив;
- в. Аппликация;
- г. Штуковка.

30. Какие изделия не вяжут на пяти спицах?

- а. Шарфы; б. Гольфы; в. Носки; г. Шапочки.

ОЛИМПИАДА ПО ТРУДОВОМУ ОБУЧЕНИЮ 2008 ГОДА

(3-й этап)

10 класс с 12 летним сроком обучения (девушки)

тур - теоретический

второй вариант

(максимальная оценка - 30 баллов)

В каждом из предложенных вопросов правильным является лишь один ответ.

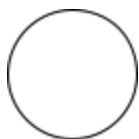
Бланк правильных ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
в	а	в	в	а	г		а	г	а	в	б	б		а
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
в					г		б	б	б		б	а	б	а

7. Мука;

14. Декатирование;

17.



18. Запошивочный;

19. Соединительные, краевые, отделочные;

20. Настрочной;

22. Петля в прикреп;

26. Мережка.

УТВЕРЖДЕНО Заместитель
председателя оргкомитета
заключительного этапа
республиканской олимпиады

Задания

для проведения третьего этапа
республиканской олимпиады по трудовому
обучению учащихся
учреждений,
обеспечивающих получение общего
среднего, профессионально-технического и
среднего специального образования, в 2008
году

**10-11 класс (девушки)
с 11 летним сроком обучения, 1-2 курс**

Теоретический тур

Второй вариант

*Уважаемый участник олимпиады, внимательно прочитав вопрос, обведи
крюжочком правильный ответ, используя шариковую ручку. В каждом из
предложенных вопросов правильным является лишь один ответ.*

**1. В состав клейковины, обеспечивающей хлебопекарные
качества муки, входят:**

а. Белки; б. Жиры; в. Углеводы; г. Витамины.

**2. Какие факторы необходимо учесть при составлении рационального
питания?**

а. Набор продуктов, обилие витаминов, **наличие** жиров;
б. Наличие белков, жиров, углеводов и витаминов, а также правильное
соотношение между питательными веществами;
в. Наличие мяса в рационе, витамины группы В и А;
г. Нет вариантов ответа.

**3. Для приготовления каких мучных блюд важную роль играет большое
содержание клейковины в муке?**

а. Вареники, лапша, пельмени;
б. Блины, оладьи, пицца;
в. Нет вариантов ответа;
г. Пирожки, торты, булочки.

4. Пассерование - это:

- а. Лёгкое обжаривание овощей в небольшом количестве жира и муки;
- б. Обжаривание продукта в небольшом количестве жира со всех сторон;
- в. Приготовление продукта в большом количестве жидкости;
- г. Варка в небольшом количестве жидкости или соке, который выделяется из продуктов при нагревании.

5. Для приготовления творога кислое молоко нагревают до температуры:

- а. 40° С;
- б. 60° С;
- в. 80° С;
- г. 70° С.

6. Для нормального пищеварения важен температурный режим пищи. Горячая пища должна иметь температуру в пределах:

- а. 50-60 °С;
- б. 35-40 °С;
- в. 20- 35°С;
- г. 75-80 °С.

7. Цукаты -это:

- а. Желеобразная масса;
- б. Уваренное с сахаром плодово-ягодное пюре;
- в. Разновидность джема;
- г. Засахаренная мякоть.

8. С использованием каких продуктов готовят холодное сладкое блюдо самбук?

- а. Желатина, ягод и сока;
- б. Желатина и фруктового пюре;
- в. Сливки или сметаны с добавлением яиц, молока, сахара, ягодного пюре;
- г. Фруктового сока и мякоти ягод.

9. Дополнительными компонентами для приготовления теста являются:

- а. Жир, сахар, яйца, дрожжи;
- б. Мука, жидкость, соль;
- в. Варенье, творог, изюм, ванилин;
- г. Яйца, творог, сахар.

10. Какая технологическая последовательность используется при тушении?

- а. Варка в большом количестве жидкости;
- б. Варка в небольшом количестве воды или в собственном соку;
- в. Обжаривание, а затем припускание, добавляя небольшое количество жидкости;

г. Нагревание продуктов на горячей сковороде с жиром.

11. К какому виду швов относятся шов вподгибку с закрытым срезом, шов вподгибку с открытым срезом?

- а. Отделочным;
- б. Соединительным;
- в. Расстрочным;
- г. Краевым..

12. Какие свойства являются недостатком шелковых тканей?

- а. Драпируются, пропускают влагу, имеют блеск;
- б. Осыпаются, драпируются, дают усадку;
- в. Сильно растягиваются, осыпаются, имеют значительную усадку;
- г. Мягкие, гигроскопичны, воздухопроницаемы.

13. Перечислите основные свойства тканей:

- -
- -

14. Какие свойства тканей являются физическими?

- а. Теплозащитность, пылеемкость, гигроскопичность;
- б. Сминаемость, прочность, драпируемость, износостойкость;
- в. Скольжение, осыпаемость, усадка, прочность;
- г. Пылеемкость, осыпаемость, сминаемость, усадка.

15. Какое волокно во время горения спекается, образовавшийся спекшийся шарик легко растирается пальцами? В процессе горения ощущается запах жженого пера.

16. Как называется ткань, изготавливаемая из пряжи разных цветов?

- а. Суровье; б. Сатиновая; в. Пестротканая; г. Меланжевая.

17. Какими свойствами обладают химические волокна?

- а. Высокой гигроскопичностью, хорошо впитывают влагу, упругие, стойкие к воздействию солнца;
- б. Хорошо драпируются, гигроскопичны, блестят, сильно растягиваются;
- в. Прочные, хорошо осыпаются, пылеемкие;
- г. Нет вариантов ответа.

18. К простым видам переплетений относятся:

- а. Ворсовое, полотняное, креповое, рогожка;
- б. Саржевое, полотняное, репсовое, моливат;
- в. Саржевое, сатиновое, петельное, двойное;
- г. Полотняное, саржевое, сатиновое, атласное.

19. Что необходимо учесть при выборе длины стежка?

- а. Вид ткани и способ обработки;
- б. Толщину и натяжение нити;
- в. Толщину нити и вид ткани;
- г. Вид ткани и натяжение нити.

20. Какой вид работы не входит в процесс окончательной обработки готового изделия?

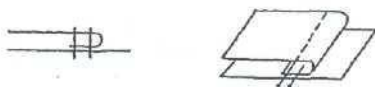
- а. Чистка изделия;
- б. Влажно-тепловая обработка;
- в. Подшивание нижнего среза изделия;
- г. Удаление сметочных стежков.

21. Определите, какой шов является настрочным?

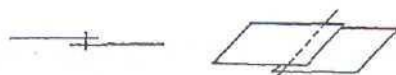
а.



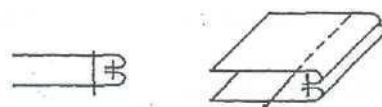
б.



в.



г.



22. Как определяют плотность вязания?

- а. По горизонтали и по вертикали;
- б. При помощи расчета петель;
- в. При помощи специального прибора;
- г. Нет вариантов ответа.

23. При изготовлении швейных изделий примерка позволяет:

- а. Определить фасон изделия;
- б. Определить недостатки пошива изделия;
- в. Определить точность посадки изделия на фигуре;
- г. Определить недостатки фигуры.

24. Определите соответствие номера крючка и нити для вязания

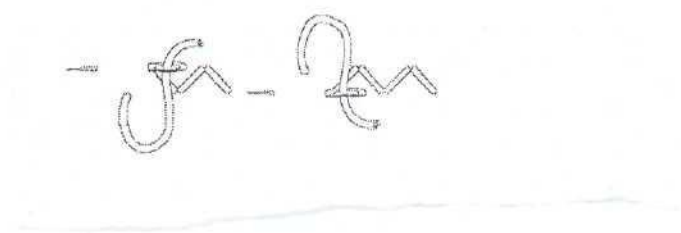
- а. 2:1; б. 1:1; в. 1 :2; г. 4 : 1.

25. Как называется петля, соединяющая один ряд связанного

**полотна с
другим?**

- а. Столбик с накидом;
- б. Цепочка из нескольких петель;
- в. Петля воздушная;
- г. Петля подъема.

26. Как называется этот шов?



27. С чего начинается любое вязание?

- а. С подготовки рисунка;
- б. Не имеет значения;
- в. С набора начального ряда петель;
- г. С вывязывания края.

28. В каком случае применяется вязание по спирали?

29. В художественной вышивке важную роль играет:

- а. Длина нити и цвет;
- б. Цвет и колорит нити;
- в. Тон нитей и их разнообразие;
- г. Игла и качество нити.

30. Как можно получить гармоничное цветовое сочетание?

- а. Из сочетания ахроматических цветов;
- б. Из оттенков расположенных в одном сегменте цветового круга;
- в. Из оттенков расположенных в противоположных сегментах цветового круга;
- г. Из сочетания контрастных цветов и оттенков.

ОЛИМПИАДА ПО ТРУДОВОМУ ОБУЧЕНИЮ 2008 ГОДА

(3-й этап)

10 11 класс с 11 летним сроком обучения

(девушки) тур - теоретический

второй вариант

(максимальная оценка - 30 баллов)

В каждом из предложенных вопросов правильным является лишь один ответ. Бланк правильных ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
А	б	а	б	б	а	г	б	а	в	г	в		а	
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
В	а	г	а	в	б	а	в	а	г		в		б	б

13. механические, физические,
технологические

15. Шерсть

26. шов «зигзаг»

28. При плотном вязании по кругу.
