

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТРЕТЬЕГО ЭТАПА  
РЕСПУБЛИКАНСКОЙ ОЛИМПИАДЫ  
ПО ТРУДОВОМУ ОБУЧЕНИЮ

учащихся учреждений обеспечивающих получение общего среднего,  
профессионально-технического и среднего специального образования  
в 2009 году

ДЕВУШКИ  
Практический тур

9-9' классы  
*первый вариант*

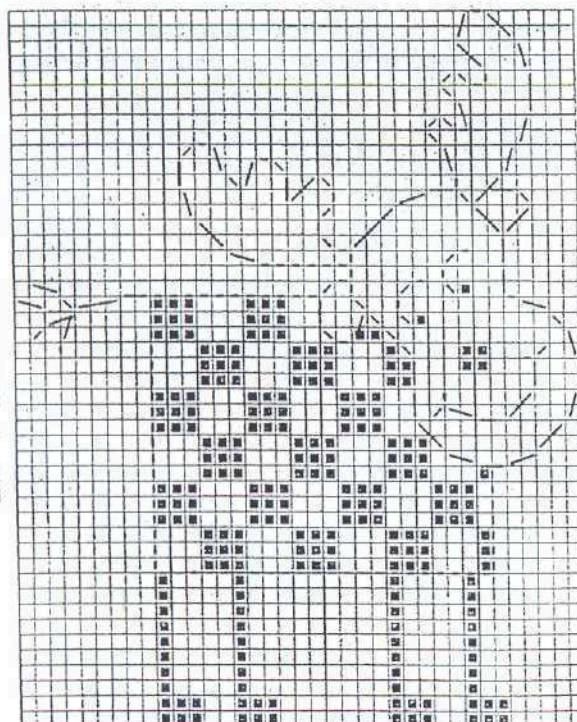
***Мешочек для Рождественского подарка.***

Изготовьте мешочек для Рождественского подарка. Для лицевой стороны используйте канву, для обратной - однотонную льняную ткань, обе размером 20х25 см.

Лицевую часть декорируйте вышивкой по канве согласно рисунку. Лицевую и обратную часть сшейте и обработайте на швейной машине известным Вам способом.

Верх мешочка обвяжите по периметру крючком (схему обвязки составьте самостоятельно). Свяжите шнурок цепочкой из воздушных петель и прикрепите к боковому шву.

Процесс изготовления изделия отразите в технологической карте.



Вышивка крестом нитками красного цвета, нос и глаза - черным,

контур - коричневым.

**Материальное оснащение  
третьего (областного) этапа республиканской олимпиады 2009 года  
по обслуживающему труду**

**9 и 9' классы**

**Для индивидуального пользования:**

для лицевой части: канва 20х25 см;  
для обратной стороны ткань льняная 20х25 см красного или зеленого цвета (в крайнем случае -любого однотонного!);  
нитки «Мулине» темно-зеленого, светло-зеленого, коричневого и черного цвета;  
нитки типа «Ирис» для вязания крючком красного или зеленого цвета;  
крючок для вязания;  
игла для вышивания;  
ножницы;  
игольница;  
швейная машина.

**Для коллективного пользования:**

Утюг, проутюжильник, гладильная доска

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТРЕТЬЕГО ЭТАПА  
РЕСПУБЛИКАНСКОЙ ОЛИМПИАДЫ  
ПО ТРУДОВОМУ ОБУЧЕНИЮ

учащихся учреждений обеспечивающих получение общего среднего,  
профессионально-технического и среднего специального учреждения.  
в 2009 году

ДЕВУШКИ  
практический тур

**11-11' классы, ПТУ, ССУЗ**  
*первый вариант*

***Мешочек для Рождественского подарка.***

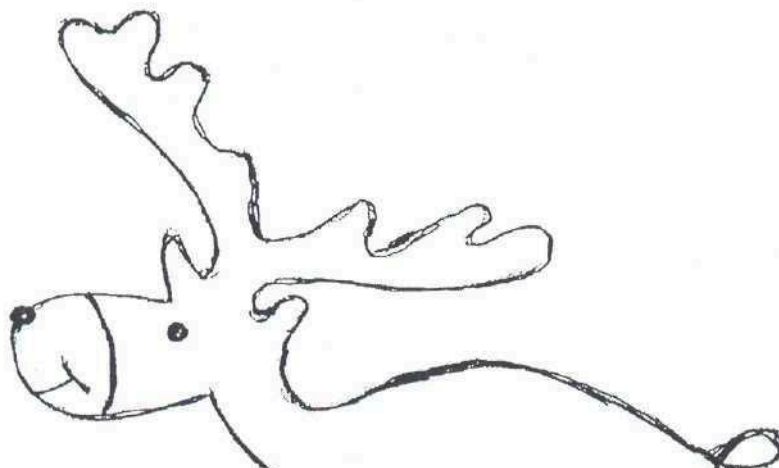
Изготовьте мешочек для Рождественского подарка. Для лицевой стороны используйте канву, для обратной - однотонную льняную ткань, обе размером 20х25 см.

Каждую сторону декорируйте согласно рисунку: лицевую - вышивкой крестом, обратную - стебельчатым швом. Лицевую и обратную часть сшейте и обработайте на швейной машине известным Вам способом.

Верх мешочка обвяжите по периметру крючком. Свяжите шнурок цепочкой из воздушных петель и прикрепите к боковому шву.

Процесс изготовления изделия отразите в технологической карте.

Рисунок вышивки для обратной стороны:





**Материальное оснащение  
третьего (областного) тура республиканской олимпиады 2009 года  
по обслуживающему труду**

**11 и 11' классы, ПТУ, ССУЗ**

**Для индивидуального пользования:**

для лицевой части канва 20x25 см;  
для обратной стороны ткань льняная 20x25 см красного или зеленого цвета; (в крайнем случае - любого однотонного!)  
нитки «Мулине» красного, коричневого и черного цвета;  
нитки типа «Ирис» для вязания крючком красного или зеленого цвета,  
крючок для вязания;  
игла для вышивания;  
ножницы;  
игольница;  
швейная машина.

**Для коллективного пользования:**

Утюг, проутюжильник, гладильная доска

## Задания

для проведения третьего этапа республиканской олимпиады по трудовому обучению учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего, профессионально-технического и среднего специального образования в 2009 году

### **9-9' классы**

#### **тур - теоретический**

#### **первый вариант**

Уважаемая участница олимпиады!

Внимательно прочитай вопрос, обведи кружочком правильный ответ, используя шариковую ручку. В каждом из предложенных вопросов правильным является лишь один ответ.

**1. Дневной рацион при здоровом питании должен распределяться по объему следующим образом:**

А. Первый завтрак - 20-25%, второй завтрак - 20%, обед - до 45%, ужин - до 15%.

Б. Первый завтрак - 10-15%, второй завтрак - 20%, обед - до 35%, ужин -30%.

В. Первый завтрак - 10%, второй завтрак - 10%, обед - до 65%, ужин - до 15%.

**2. Ко вторичным молочным продуктам относятся:**

А. Сыворотка, пахта.

Б. Кефир, простокваша, пахта.

В. Ряженка, сыворотка, простокваша.

**3. Основные способы тепловой обработки творога:**

А. Жаренье, запекание, тушение.

Б. Варка, жаренье, запекание.

В. Тушение, приготовление на пару, варка.

**4. По густоте (консистенции) каши бывают:**

А. Вязкие, жидкие, густые.

Б. Рассыпчатые, вязкие, водянистые.

В. Рассыпчатые, вязкие, жидкие.

**5. Кратковременное обжаривание в небольшом количестве жира называют:**

А. Пассерованием. Б. Припусканием.

В. Бланшированием.

**6. К заправочным супам относятся:**

А. Борщ, щи, солянка, рассольник, шурпа, харчо.

Б. Окрошка, ботвинья, свекольник, холодник.

В. Щи, ботвинья, свекольник, борщ, солянка.

**7. При тепловой обработке (варка, жарение) вес мяса уменьшается на:**

А. 40%

Б. 20%

В. 50%

**8. К порционным мясным полуфабрикатам относятся:**

А. Лангет, антрекот, ромштекс, зразы, шницель, эскалоп, котлеты отбивные.

Б. Бефстроганов, азу, поджарка, шашлык, рагу, гуляш, плов.

В. Ромштекс, зразы, шницель, эскалоп, шашлык, азу.

**9. Рассольником называется суп, в состав которого обязательно входят:**

А. Соленые огурцы, рассол, белый корень.

Б. Соленые огурцы, томат, оливки или маслины.

В. Соленые огурцы, перловая крупа, свекла.

- 10. Горячие супы подаются при температуре не ниже:**  
А. 50°C      Б. 175°C      В. 95°C
- 11. При сервировке стола столовый нож кладут:**  
А. Слева острием к тарелке.  
Б. Справа острием от тарелки.  
В. Справа острием к тарелке.
- 12. При приготовлении натурального молотого кофе в турке:**  
А. Кофе кипятят несколько минут.  
Б. Кофе нагревают до 60-70° и настаивают несколько минут.  
В. Кофе доводят до кипения, не давая закипеть.
- 13. К физическим свойствам тканей относятся:**  
А. Толщина, ширина, плотность.  
Б. Прочность, драпируемость, сминаемость.  
В. Гигроскопичность, теплозащитность, пылеемкость, электризуемость.
- 14. К хлопчатобумажным тканям относятся:**  
А. Тик, полотно, батист, кашемир, шифон, бязь, сатин, бархат.  
Б. Миткаль, полотно, шифон, бязь, сатин, батист, бархат, кашемир.  
В. Полотно, шифон, бязь, сатин, миткаль, Дамаस्क, кашемир, бархат.
- 15. Классификация льняных тканей:**  
А. Декоративные, подкладочные, столовые, платочные, полотенечные, одежные.  
Б. Столовые, бельевые, полотенечные, одежные, декоративные, прикладные.  
В. Одежные, бельевые, декоративные, полотенечные, одежные, прикладные.
- 16. Четыре основных типа машинных игл:**  
А. Универсальные, с треугольным концом, с расплющенным концом, двойные.  
Б. Универсальные, с закругленным концом, с расплющенным концом, двойные.  
В. Универсальные, с закругленным концом, с расплющенным концом, со скошенным концом.
- 17. Номера самой толстой и самой тонкой иглы:**  
А. № 120 и № 80.      Б. № 110 и № 65.      В. № 120 и № 65.

**18. Основными параметрами одежды являются:**

- А. Рост, размер, длина.
- Б. Рост, ширина, полнота.
- В. Рост, размер, полнота.

**19. Технологическими показателями качества шитого изделия являются:**

- А. Качество строчки; качество влажно-тепловой обработки; ровность краев изделия; аккуратность обработки швов.
- Б. Аккуратность обработки швов; качество влажно-тепловой обработки; ровность краев изделия; качество отделки.
- В. Качество строчки; качество влажно-тепловой обработки; совпадение рисунка на швах; аккуратность обработки швов.

**20. Соединение двух деталей края машинной строчкой с последующим выворачиванием называется:**

- А. Стачиванием.
- Б. Обтачиванием.
- В. Застрачиванием.

**21. К традиционным белорусским народным женским ремеслам относятся:**

- А. Вышивка, соломоплетение, ткачество, резьба по дереву.
- Б. Соломоплетение, вышивка, ткачество, роспись по дереву.
- В. Вышивка, ткачество, роспись по дереву, гончарство.

**22. По способу крепления светильники делятся на следующие группы:**

- А. Потолочные, настенные, угловые, встроенные, настольные.
- Б. Потолочные, настенные, напольные, настольные.
- В. Потолочные, настенные, напольные, наддверные, настольные.

**23. Функциональные зоны в жилом интерьере:**

- А. Личные, общие, хозяйственные.
- Б. Игровые, рабочие, санитарные.
- В. Рабочие, личные, хозяйственные.

**24. К группе цветочно-декоративных растений относят:**

- А. Древесные, кустарниковые, газонные.
- Б. Древесные, кустарниковые, травянистые.
- В. Комнатные, кустарниковые, травянистые.

**25. Классификация цветочно-декоративных растений по способу использования:**

- А. Клумбовые, бордюрные, вьющиеся, ампельные, массивно-декоративные.

- Б. Ковровые, бордюрные, вьющиеся, ампельные, массивно-декоративные.  
В. Ковровые, бордюрные, вьющиеся, ампельные, горшечные.
- 26. По механическому составу почвы бывают:**
- А. Суглинистые, глинистые, песчаные, супесчаные, торфяные.  
Б. Дерновые, глинистые, торфяные, песчаные, супесчаные.  
В. Суглинистые, чернозем, перегнойные, супесчаные, торфяные.
- 27. Цветочно-декоративные растения размножаются следующим способом:**
- А. Черенкованием, делением куста, луковицами.  
Б. Листом, делением корневищ, делением куста.  
В. Семенным, вегетативным.
- 28. Газоны включают следующие виды:**
- А. Песчаные садики, парковые, мавританские, душистые, клумбы.  
Б. Партерные, мавританские, душистые, каменистые рабатки, бордюры.  
В. Партерные, парковые, мавританские, душистые, газоны внутри помещений.
- 29. К вертикальному озеленению относят:**
- А. Перголы, альпийские горки.  
Б. Перголы, трельяжи.  
В. Альпийские горки, трельяжи.
- 30. Классическими стилями в ландшафтном дизайне являются:**
- А. Регулярный и ландшафтный.  
Б. Свободный и геометрический.  
В. Французский и пейзажный.

Составьте технологическую карту изделия

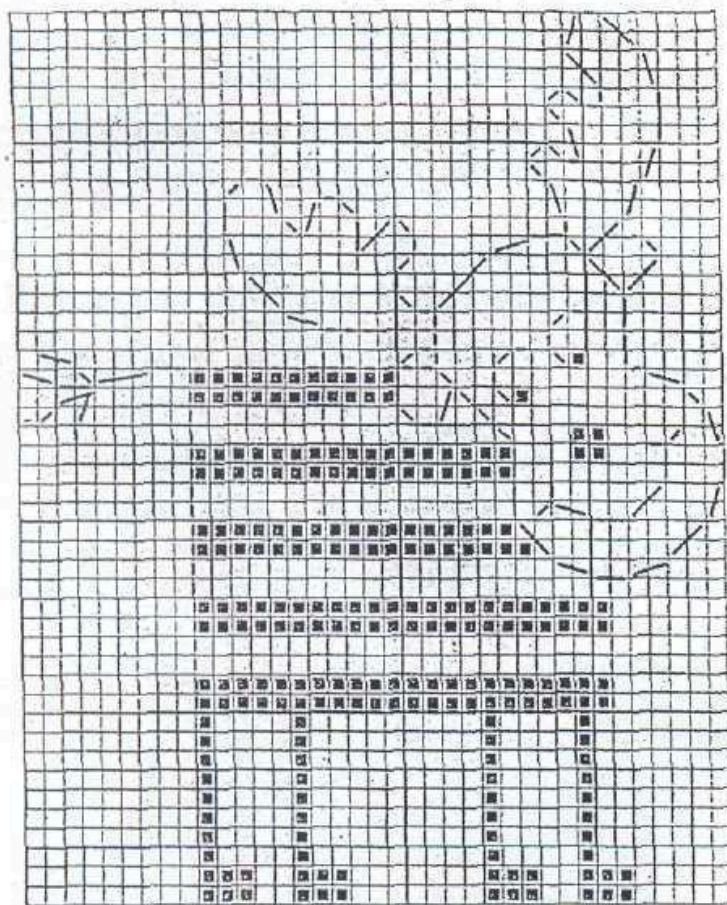
***Мешочек для Рождественского подарка.***

Изготовьте мешочек для Рождественского подарка. Для лицевой стороны используйте канву, для обратной - однотонную льняную ткань, обе размером 20x25 см.

Лицевую часть декорируйте вышивкой по канве согласно рисунку. Лицевую и обратную часть сшейте и обработайте на швейной машине известным Вам способом.

Верх мешочка обвяжите по периметру крючком (схему обвязки составьте самостоятельно). Свяжите шнурок цепочкой из воздушных петель и

прикрепите к боковому шву.



Вышивка крестом нитками красного цвета, нос и глаза - черным, контур - коричневым.

ОЛИМПИАДА ПО ТРУДОВОМУ ОБУЧЕНИЮ 2009 ГОДА  
(третий этап)  
**9-9' классы**  
**тур — теоретический**  
*первый вариант*

Максимальная оценка - 30 баллов.

В каждом из предложенных вопросов правильным является лишь один ответ.

Бланк правильных ответов:

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

### Задания

для проведения третьего этапа республиканской олимпиады по трудовому обучению учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего, профессионально-технического и среднего специального образования в 2009 году

11-11' классы, ПТУ, ССУЗ

тур —теоретический  
*первый вариант*

*Уважаемая участница олимпиады!*

*Внимательно прочитай вопрос, обведи кружочком правильный ответ, используя шариковую ручку. В каждом из предложенных вопросов правильным является лишь один ответ.*

1. **Кисло-молочные продукты это:**

- А. Кефир, ряженка, ацидофилин, простокваша, йогурт, творог.
- Б. Мороженое, сливки, творог, йогурт.
- В. Ряженка, ацидофилин, простокваша, йогурт, сливки.

2. **К питьевому молоку относят:**

- А. Обезжиренное, восстановленное, сгущенное, топленое, пастеризованное, витаминизированное.
- Б. Цельное, нормализованное, обезжиренное, восстановленное, топленое, пастеризованное, витаминизированное.
- В. Восстановленное, сухое, сгущенное, топленое, пастеризованное, витаминизированное.

3. **В качестве жидкой основы для приготовления рассыпчатых каш используют:**

- А. Молоко.
- Б. Воду.
- В. Бульон.

4. **Способ тепловой обработки продуктов, позволяющий сохранить большее количество витаминов и питательных веществ, называется:**

- А. Жарение
- Б. Варка
- В. Тушение

5. **К холодным супам относятся:**

- А. Холодник, окрошка, солянка, харчо.
- Б. Окрошка, ботвинья, свекольник, холодник.
- В. Щи, ботвинья, свекольник, холодник.

6. **При тепловой обработке вес рыбы уменьшается на:**

- А. 20%
- Б. 10%
- В. 40%

7. **Из мясной котлетной массы можно приготовить:**

- А. Котлеты, зразы, биточки, тефтели, рулет.
- Б. Котлеты, шницель, люля-кебаб, фрикадельки
- В. Биточки, тефтели, рулет, шницель.

**8. К мясным мелкокусковым полуфабрикатам относятся:**

- А. Бефстроганов, азу, поджарка, шашлык, рагу, гуляш, плов.
- Б. Лангет, антрекот, ромштекс, зразы, шницель, эскалоп, котлеты.
- В. Антрекот, ромштекс, зразы, шницель, рагу, гуляш.

**9. Солянкой называется суп, в состав которого обязательно входит:**

- А. Соленые огурцы, пассерованный лук, томат, оливки или маслины.
- Б. Соленые огурцы, свекла, томат, оливки или маслины.
- В. Соленые огурцы, рассол, белый корень.

**10. При тепловой обработке продуктов распад жиров происходит при температуре:**

- А. 100°C
- Б. 180°C
- В. 150°C

**11. При сервировке стола, если не предусмотрена подача столового ножа, вилку кладут:**

- А. Слева от тарелки выпуклостью вниз.
- Б. Справа от тарелки выпуклостью вниз.
- В. Справа от тарелки выпуклостью вверх.

**12. Трапеза — это:**

- А. Употребление нескольких блюд в определенной последовательности.
- Б. Торжественное застолье.
- В. Праздничная сервировка стола.

**13. К традиционным белорусским блюдам относят:**

- А. Драники, затирка, мачанка.
- Б. Холодник, вареники, драники.
- В. В. Затирка, омлет, зразы.

**14. К механическим свойствам тканей относятся:**

- А. Осыпаемость, скольжение, усадка.
- Б. Прочность, драпируемость, сминаемость.
- В. Гигроскопичность, теплозащита ость, пылеемкость, электризуемость.

**15. К льняным тканям относятся:**

- А. Полотно, батист, тик, Дамаск.
- Б. Бархат, тик, батист, Дамаск.
- В. Сатин, батист, ситец, тик.

**16. Классификация хлопчатобумажных тканей:**

- А. Бельевые, плательные, одежные, полотенечные, платочные, одеяльные, подкладочные, мебельно-декоративные, прикладные.

Б. Плательные, одежные, полотенечные, платочные, одеяльные, подкладочные, мебельно-декоративные, столовые.

В. Декоративные, бельевые, плательные, одежные, полотенечные, платочные, одеяльные, столовые, прикладные.

**17. Ткань изготавливают из:**

А. Волокон, получаемых из нитей.

Б. Пряжи, получаемой из волокон.

В. Волокон, получаемых из нитей.

**18. Номера самой тонкой и самой толстой нити:**

А. № 90 и № 10. Б. № 100 и № 30. В. № 100 и № 20.

**19. Эстетическими показателями качества шитого изделия являются:**

А. Современность модели; гармоничность цветовых сочетаний; соответствие

ткани и отделки назначению.

Б. Современность модели; гармоничность цветовых сочетаний; наличие декоративных элементов.

В. Наличие фурнитуры; гармоничность цветовых сочетаний; соответствие ткани и отделки назначению.

**20. Стежок швейной машины затягивает**

А. Челнок. Б. Нитепритягиватель. В. Игла.

**21. К традиционным белорусским народным мужским ремеслам относятся:**

А. Резьба по дереву, гончарство, ковка.

Б. Гончарство, ковка, соломоплетение.

В. Резьба по дереву, гончарство, чеканка.

**22. По конструкции мебель бывает:**

А. Стационарная, трансформирующаяся, секционная, встроенная.

Б. Секционная, мобильная, трансформирующаяся, гарнитур.

В. Секционная, трансформирующаяся, стеллажная, встроенная.

**23. Значение освещения в интерьере:**

А. Функциональное, эстетическое, психологическое.

Б. Естественное, искусственное, направленное.

В. Функциональное, эмоциональное, психологическое.

**24. Классификации цветочно-декоративных растений по условиям**

**выращивания:**

- А. Растения открытого грунта, оранжерейные.
- Б. Растения открытого грунта, комнатные, полевые.
- В. Растения открытого грунта, садовые, оранжерейные.

**25. Для выращивания рассады цветочно-декоративных растений заготавливают садовые земли, которые бывают разных видов:**

- А. Дерновая, перегнойная, листовая, торфяная, компостная.
- Б. Перегнойная, дерновая, глинистая, торфяная, компостная.
- В. Суглинистая, песчаная, листовая, компостная, торфяная.

**26. Цветники включают следующие виды:**

- А. Клумбы, альпийские горки, бордюры, песчаные садики.
- Б. Каменистые садики, рабатки, бордюры, каменистые горки.
- В. Клумбы, рабатки, бордюры, миксбордеры.

**27. Мульчирование - это:**

- А. Подкормка растений минеральными или органическими удобрениями.
- Б. Покрытие почвы вокруг растений торфом, песком, перегноем.
- В. Прополка почвы вокруг растений специальным инструментом.

**28. Классификация цветочно-декоративных растений по продолжительности жизни:**

- А. Однолетние, сезонные, многолетние.
- Б. Сезонные, двулетние, многолетние.
- В. Однолетние, двулетние, многолетние.

**29. К озеленительным комплексам относят:**

- А. Каменистые горки, каменистые рабатки, альпийские горки, миксбордеры, клумбы.
- Б. Каменистые садики, каменистые горки, каменистые рабатки, альпийские горки, песчаные садики.
- В. Каменистые садики, песчаные садики, клумбы, бордюры, альпийские горки.

**30. Классическими стилями в ландшафтном дизайне являются:**

- А. Английский и пейзажный.
- Б. Французский и геометрический.
- В. Регулярный и ландшафтный.

Разработать технологическую карту на изготовление мешочка для рождественского подарка.

Составьте технологическую карту изделия

***Мешочек для Рождественского подарка.***

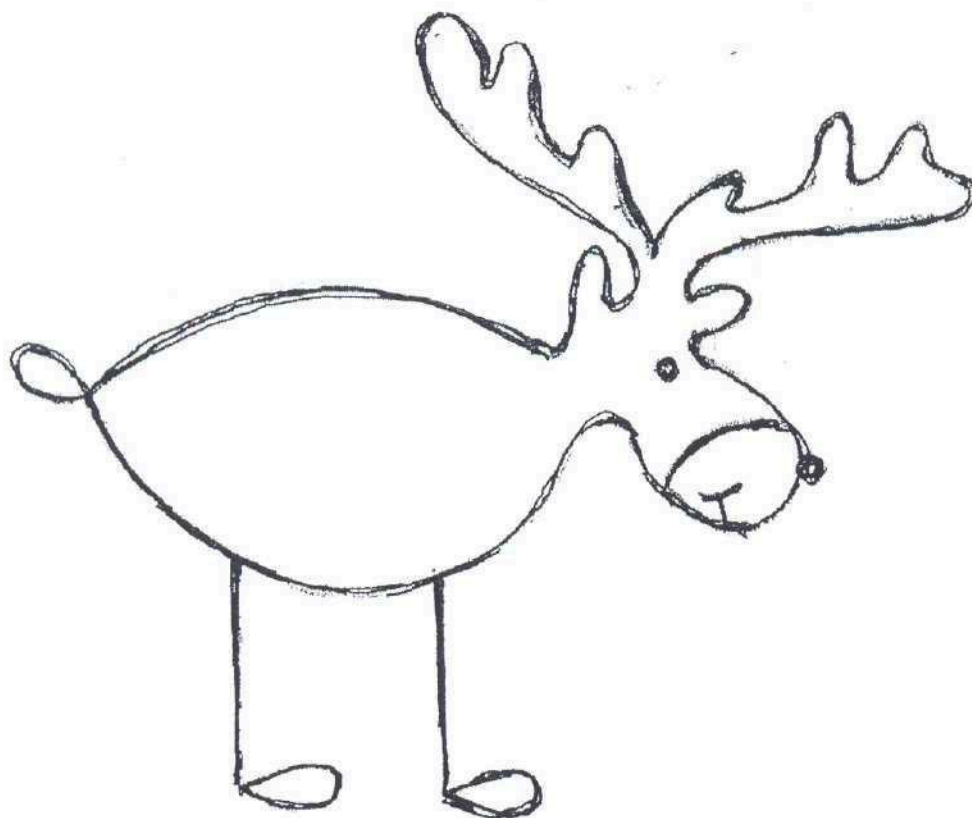
Изготовьте мешочек для Рождественского подарка. Для лицевой стороны используйте канву, для обратной - однотонную льняную ткань, обе размером 20х25 см.

Каждую сторону декорируйте согласно рисунку: лицевую - вышивкой крестом, обратную - стебельчатым швом. Лицевую и обратную часть сшейте и обработайте на швейной машине известным Вам способом.

Верх мешочка обвяжите по периметру крючком. Свяжите шнурок цепочкой из воздушных петель и прикрепите к боковому шву.

Процесс изготовления изделия отразите в технологической карте.

Рисунок вышивки для обратной стороны:



**Бланк правильных ответов:**

1a	26	36	4B	56	6a	7a	8a	9a	106	116	12a	13a	146	15a
16a	176	186	19a	206	21a	22B	23a	24a	25a	26B	276	28B	296	30B