

**ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ**  
**для второго этапа республиканской олимпиады по трудовому обучению**  
**(обслуживающему труду) в 2024/2025 учебном году**

*Уважаемая участница олимпиады!*

*Внимательно прочитав вопрос, обведите кружочком номер правильного ответа, используя шариковую ручку.*

*В предложенных тестовых вопросах с выбором ответа (задания 1-2; 4-7; 9, 11, 12, 14, 16, 18–20; 22, 25) правильным является лишь один ответ; в тестовых вопросах с выбором ответов (3, 8, 13, 17, 21) несколько правильных ответов.*

*Инструкции по выполнению отдельных заданий: в заданиях 15, 23 впишите термин(ы), являющийся(еся) правильным ответом(ами); в заданиях 10, 24 установите соответствие понятий из двух столбцов таблицы, впишите ответ в строку в конце данного задания в виде сочетаний цифр и букв.*

**1. Выберите правильный вариант ответа.**

Молоко, которое получают путем длительной (в течение 5–6 часов) термообработки при температуре 95–98<sup>0</sup> С, называется:

- а) пастеризованное;
- б) стерилизованное;
- в) ацидофильное;
- г) топленое.

**2. Выберите правильный вариант ответа.**

Укажите семейство рыб, у которых мясо жирное, белое, малокостистое, сладковатого вкуса, в кулинарии используют для копчения, жарки, варки и изготовления консервов.

- |               |                 |                |
|---------------|-----------------|----------------|
| а) осетровые; | г) лососевые;   | ж) карповые;   |
| б) окуневые;  | д) щуковые;     | з) сомовые;    |
| в) тресковые; | е) скумбриевые; | и) камбаловые. |

**3. Выберите все правильные варианты ответа.**

Молочные продукты подвергаются следующей тепловой обработке:

- |             |                  |                  |
|-------------|------------------|------------------|
| а) варке;   | г) жарению;      | е) пастеризации; |
| б) тушению; | д) стерилизации; | ж) запеканию.    |

**4. Выберите правильный вариант ответа.**

Пищевая ценность и качество готовых гарниров из овощей значительно снижается при длительном хранении. Поэтому срок хранения овощных гарниров должен быть ...

- |                      |                      |                       |
|----------------------|----------------------|-----------------------|
| а) не более 1 часа;  | в) не более 3 часов; | д) не более 6 часов;  |
| б) не более 2 часов; | г) не более 4 часов; | е) не более 24 часов. |

*5. Выберите правильный вариант ответа.*

Белорусские блины с припеком – это ...

- а) пшеничные блины на дрожжах;
- б) сдобные блины;
- в) блины с добавками;
- г) блины на кислом молоке;
- д) блинчики из пресного теста.

*6. Выберите правильный вариант ответа.*

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 «Серволукс».

*7. Выберите правильный вариант ответа.*

При приготовлении блюда «Драчёна с яблоками» яблоки нарезают:

- |                |               |
|----------------|---------------|
| а) кубиками;   | г) ломтиками; |
| б) брусочками; | д) дольками;  |
| в) кружочками; | е) соломкой.  |

*8. Выберите все правильные варианты ответа.*

Из-за недостатка какого минерального удобрения снижается сопротивляемость растений к заболеваниям, замедляется их рост:

- а) азот;
- б) фосфор;
- в) кальций;
- г) калий.

*9. Выберите правильный вариант ответа.*

Какой этап в технологическом процессе изготовления нетканых материалов является лишним:

- а) формирование основы;
- б) скрепление;
- в) стирка;
- г) отделка.

10. Запишите ответ в строке под таблицей в виде сочетания цифр и букв.

Установите соответствие между видом ухода за швейными изделиями из химических волокон и символами.

Вид ухода	Символ
1. Стирка	а) 
2. Влажно-тепловая обработка	б) 
3. Сушка	в) 
4. Отбеливание	г) 
5. Чистка	д) 

1 – \_\_\_\_\_ 2 – \_\_\_\_\_ 3 – \_\_\_\_\_ 4 – \_\_\_\_\_ 5 – \_\_\_\_\_

11. Выберите правильный вариант ответа.

## Нитроновое волокно применяют:

- а) для высококачественных подкладочных и платьевых тканей, верхнего трикотажа;
- б) для изготовления подкладочных тканей, платьевых, сорочечных, бельевых, а также декоративных и плащевых;
- в) для производства швейных ниток, тканей технического назначения;
- г) для изготовления шерстоподобных тканей и трикотажных изделий, напоминающих изделия из ангорской шерсти.

12. Выберите правильный вариант ответа.

В начале 1760-х гг. Михаил Казимир Радзивилл основал в Слукке мануфактуру шелковых поясов. Укажите название этой мануфактуры.

- а) рольма;                      в) тульма;  
б) персиарня;                г) прядильня.

13. Выберите все правильные ответы.

К кулинарному мучному блюду относят:

- |              |              |               |
|--------------|--------------|---------------|
| а) пончики;  | г) вареники; | ж) расстегаи; |
| б) лапша;    | д) пельмени; | з) рулеты;    |
| в) ватрушки; | е) клёцки;   | и) оладьи.    |

14. Выберите правильный вариант ответа

У типовой мужской фигуры основные размерные признаки это – ...:

- 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.

15. Дополните предложения о технологии приготовления блюд белорусской национальной кухни, вставляя нужные слова.

Для приготовления мучных блюд использовали различные виды \_\_\_\_\_ муки (\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_). Часто смешивали муку двух видов: \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

16. Выберите правильный вариант ответа.

Термин проутюживание означает:

- а) Удаление неровностей, заминов ткани и окончательная влажно-тепловая обработка деталей в готовом виде.
- б) Удаление сгибов и заминов на ткани или деталях изделия.
- в) Уменьшение толщины шва или края изделия.
- г) Укладывание краев деталей, припусков шва на одну сторону и закрепление их в таком положении.
- д) Раскладывание припусков швов в разные стороны и закрепление их в таком положении.

17. 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.

18. Выберите правильный вариант ответа

Киперная лента из хлопчатобумажной пряжи применяется для:

- а) замены швейных бретелей;
- б) обработки верхнего среза юбки без пояса;
- в) укрепления нижних срезов мужских брюк;
- г) окантовки швов и отделки краев швейных изделий;
- д) укрепления срезов деталей трикотажных изделий, предохраняя их от растяжения.

19. Выберите правильный вариант ответа.

## Махровые ткани перед раскроем ...

- а) декатируют через увлажненный проутюжильник;
- б) полностью смачивают в теплой воде, подсушивают, затем разутюживают;
- в) проутюживают через увлажненный проутюжильник с изнаночной стороны;
- г) обрабатывают паром;
- д) не декатируют.

20. Выберите правильный вариант ответа.

Атласным переплетение из шелка производят ткани:

- а) ластик;                  в) сатин-дубль;                  д) костюмные ткани.  
б) корсетные ткани;      г) креп-сатин;                е) атлас.

21. Выберите все правильные утверждения.

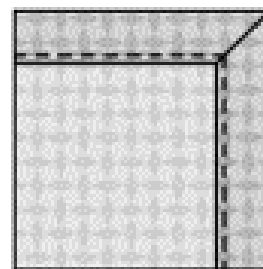
В информации для копирования выкройки изделия указаны:

- а) Лист выкроек, на котором напечатана необходимая выкройка.
- б) Чертежи выкроек в уменьшенном виде.
- в) Особенности выкройки, на которые следует обратить внимание.
- г) Перечень деталей кроя.
- д) Цвет контура выкройки, которым она напечатана.
- е) Номера деталей выкройки изделия.
- ж) Последовательность изготовления.
- з) Вид контурной линии, обозначающей выкройку для определенного размера.

22. Выберите правильный вариант ответа.

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

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



23. Впишите термин, являющийся правильным ответом.

\_\_\_\_\_ – это способ выращивания растений без почвы, когда корни растения помещают в специальный раствор всех необходимых ему микроэлементов.

24. Соотнесите название белорусского блюда и его описание.

Белорусского блюдо	Описание блюда
1. Гуцца	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 суп добавляют картофель.
4. Крупник	г. Жидкая каша, похлебка, состоящая из пшенной крупы(просо) и сала. Ее еще часто называют полевой кашей.
5. Кулеш	д. Старинное белорусское блюдо, которое готовится из тонких блинчиков, испеченных на крахмале.

1-\_\_\_\_, 2-\_\_\_\_, 3-\_\_\_\_, 4-\_\_\_\_, 5-\_\_\_\_.

25. Выберите правильный вариант ответа.

В 1731 году английский коллекционер Питер Коллинсон получил с Багамских островов посылку с этим растением. Высаженное новое растение прижилось. А в XIX веке мода на эти растения привела к тому, что в английских колониях развернулась настоящая охота за ними. Эти растения были дорогими и часто гибли. Но в конце XX века их стали выращивать по всему миру. Что это за растение?

- а) бегония;
- б) орхидея
- в) камелия;
- г) колеус.

26. Найдите и выделите названия ампельных и вьющихся растений. Запишите названия по продолжительности жизни:

Однолетние: \_\_\_\_\_

Многолетние: \_\_\_\_\_

Ф	К	А	Ы	Ж	Ъ	Е	Ъ	Ж	Ъ
Н	М	К	Ц	Д	Я	Щ	К	И	У
П	Е	Т	У	Н	И	Я	Л	М	Г
У	Ш	И	Й	Т	С	И	Е	О	Н
З	Ш	Н	Х	Л	Ё	П	М	Л	О
Ц	А	И	Э	Ъ	Д	О	А	О	Д
Б	Ш	Д	Р	Ф	Й	М	Т	С	Р
Т	Б	И	И	Ъ	М	Е	И	Т	У
Л	П	Я	Ё	Ж	Б	Я	С	Ь	Х
Н	А	С	Т	У	Р	Ц	И	Я	Р

27. Назовите отделочную деталь прямоугольной формы, выкроенную по уточной нити или под углом  $45^\circ$  к нити основы шириной в зависимости от модели, длиной в 1,5–2 раза больше длины в готовом виде, присборенная с одной стороны и той же стороной притачанная к изделию. Выполните графические изображения последовательности обработки среза этой детали швом вподгибку с закрытым срезом и соединения ее с изделием настрочным швом.

Название детали	Графическое изображение

28. Определите вид и способ приготовления теста, дополните таблицу недостающей технологической информацией.

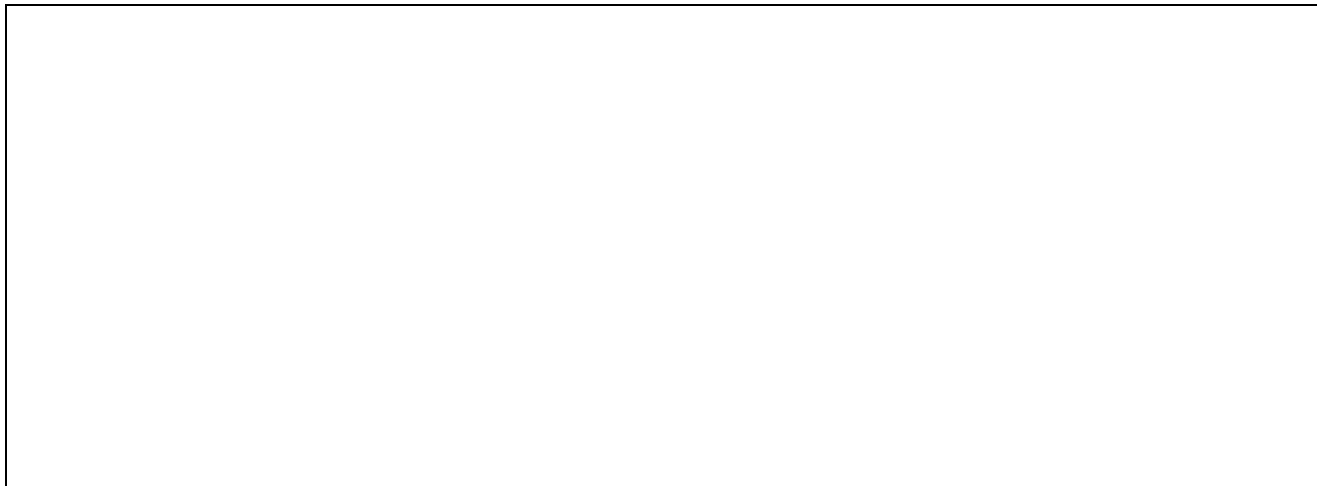
(вид теста и способ приготовления)	
1	Жидкость подогреть до температуры 30-35 °С, развести в ней дрожжи
2	Добавить часть муки (35-60 % от общего количества), сахара, размешать
3	Поверхность опары посыпать мукой, накрыть ёмкость полотенцем и поставить в тёплое место (35-40 °С) для брожения на 2,5-3 часа. Опара увеличивается в объеме в 2-2,5 раза
4	
5	Ввести растопленное масло и продолжать замешивать до получения однородной массы
6	
7	В процессе брожения тесто несколько раз обминают

29. Предложите меню для фуршетного стола молодежной вечеринки:

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on the right side, suggesting it's resting on a surface.



Изобразите схему сервировки стола по выбранному вами меню на 12 гостей:



30. Фигура Глаши характеризуется наклоненными вперед головой и плечами, округлой спиной и небольшим прогибом по линии талии, узкой впалой грудной клеткой и плоскими ягодицами.

- Укажите к какому типу осанки относится фигура девушки.
- Какие швейные изделия для данной фигуры подойдут?
- Зарисуйте две модели швейного изделия для Глаши.