

Предварительный этап университетской олимпиады УО МГПУ им. И. П. Шамякина  
по учебному предмету «Трудовое обучение»  
2024-2025 учебный год

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель председателя  
оргкомитета университетской  
олимпиады  
учреждения образования  
«Мозырский государственный  
педагогический университет  
имени И. П. Шамякина

  
Щур С. Н.  
2024 г.

### Задания

Для проведения предварительного тура университетской олимпиады  
УО «Мозырский государственный педагогический университет  
имени И. П. Шамякина»  
по обслуживающему труду  
учащихся XI классов, реализующих образовательные программы общего  
среднего образования

*Уважаемая участница олимпиады!*

*Внимательно прочитав вопрос, обведите кружочком правильный ответ,  
используя шариковую ручку. В предложенных тестовых вопросах  
правильным является лишь один ответ.*

### Часть А

#### 1. Сервировка – это:

- а) подготовка к приему гостей;
- б) подготовка и оформление стола для приема пищи;
- в) оформление стола столовыми приборами;
- г) декорирование стола цветочными композициями.

#### 2. Меланж – это

- а) замороженная смесь яичных белков и желтков;
- б) яичный порошок;
- в) яйца, обогащенные витаминами и минералами;
- г) смесь для приготовления песочного теста.

#### 3. К блюдам белорусской кухни относятся:

- а) жюльен;
- б) фасалата;
- в) фалафель;
- г) борщ по-тереховски.

**4. К приборам индивидуального пользования относятся:**

- а) ложечка для сахара, нож-вилка для сыра;
- б) вилка для сыра, разливная ложка;
- в) ложка столовая, ложка десертная, нож для стейка;
- г) ложка для соусов, комплект для салатов.

**5. Пряжа – это...**

- а) текстильный материал в виде полотна, полученный на ткацком станке путем переплетения двух систем нитей;
- б) нить, состоящая из текстильных волокон, соединенных скручиванием;
- в) переплетение нитей, создающее ткацкий рисунок;
- г) продольная узкая полоса по краю ткани.

**6) Молоко после длительной (в течение 5-6 часов) термообработки при температуре 95-98°C называют:**

- а) топленным;
- б) пастеризованным;
- в) кипяченым;
- г) стерилизованным.

**7) К лубяным растительным волокнам относятся:**

- а) абака, сизаль;
- б) хлопок, лен;
- в) лен, пенька, джут, кенаф;
- г) койр, абака.

**8) Небольшого размера скатерть, которая застилается поверх основной и контрастирует с ней по цвету – это...**

- а) сет;
- б) раннер;
- в) мулетон;
- г) наперон.

**9) Отделочная деталь, выкроенная по кругу или в виде спирали с обработанным внешним срезом, называется:**

- а) волан;
- б) рюш;
- в) оборка;
- г) драпировка.

**10) Утолщенная часть машинной иглы цилиндрической формы называется:**

- а) лыска;
- б) колба;
- в) длинный желобок;
- г) стержень.

**11. Символ по уходу за одеждой, рекомендуемый барабанную сушку при температуре 60 °С:**



а)



б)



в)



г)

**12. Недостаток этого микроэлемента приводит к развитию зоба, заболеваниям щитовидной железы:**

- а) кальций;
- б) йод;
- в) железо;
- г) фтор.

**13. Гобелен – это...**

- а) прямоугольные полотна декоративной ткани из одного или нескольких полотнищ;
- б) плотные непрозрачные раздвижные занавеси для оконных и дверных проёмов;
- в) декоративная ткань или настенный ковёр с вытканными узорами в виде сюжетных композиций, созданных по эскизам художников;
- г) светозащитные устройства из вертикальных или горизонтальных пластин.

**14. Какое приспособление малой механизации помогает выполнить шов вподгибку с закрытым срезом?**

- а) лапка-запошиватель;
- б) окантовыватель;
- в) лапка для выметывания петель;
- г) лапка-рубильник.

**15. К физико-механическим свойствам ткани относятся:**

- а) прочность, сминаемость, драпируемость;
- б) воздухопроницаемость, водопроницаемость;
- в) теплозащитность, износостойкость;
- г) осыпаемость, раздвижка нитей, усадка.

**16. Вид отделки, характерный только для тканей из химических волокон, при котором, с помощью шаблонов под воздействием температуры и пара на ткани образуются мелкие складки «на ребро»:**

- а) флокирование;
- б) травление;
- в) декотирование;
- г) гофрирование.

**17. Украшающий шов, в котором открытые полупетли располагаются точно друг под другом или смещаясь по диагонали, причем начало каждой последующей полупетли фиксирует середину предыдущей, называется...**

- А) елочка;
- Б) тамбурный;
- В) полупетельный;
- Г) петельный;
- Д) полуелочка.

**18. Установленный порядок поведения в сфере бизнеса и деловых контактов – это...**

- а) речевой этикет;
- б) деловой этикет;
- в) резюме;
- г) имидж.

**19. Лужайка, засеянная злаковыми травами и красивоцветущими растениями – это...**

- а) парковый газон;
- б) партерный газон;
- в) мавританский газон;
- г) луговой газон.

**20. Отделку и оформление кондитерских изделий после выпечки выполняют:**

- а) для увеличения срока хранения кондитерских изделий;
- б) для упрощения процесса сервировки стола;
- в) в процессе выпекания кондитерских изделий;
- г) для улучшения вкусовых качеств, а также для придания кондитерским изделиям красивого внешнего вида.

## Часть Б

### Задачи творческого характера

1. Катя решила испечь бисквит, чтобы удивить своих гостей, которые придут к ней на чаепитие. Но когда она вынула готовое изделие из духовки, оказалось, что бисквит получился плотный, малопористый, с рябой поверхностью.

Опишите причины возникновения дефектов в бисквите у Кати? Какие изделия из бисквитного теста можно еще приготовить (предложите не менее трех)? Предложите варианты отделки изделий из бисквитного теста (не менее трех)?

2. Разработайте бирку по уходу для льняного платья зеленого цвета, используя символы по уходу за одеждой. Опишите значение каждого символа.

3. Требуется изготовить салфетку из хлопчатобумажной ткани размером 40х40 для новогоднего стола. Предложите не менее трех вариантов обработки срезов салфетки. Сопроводите описание вариантов обработки срезов салфетки графическими изображениями. Выполните расчет количества ткани, необходимого для изготовления комплекта в зависимости от способа обработки срезов (ширина ткани 150 см).

4. При проведении данного вида приема гостей столы не ставят, небольшие закуски и напитки подают с подноса. Этот приём непродолжителен по времени: 1–2 часа. В меню предусматривают 8–12 наименований холодных и 3–4 — горячих закусок. Величина всех подаваемых во время мероприятия закусок должна быть такой, чтобы их можно было целиком положить в рот. Гостям разносят закуски на фарфоровых блюдах, бокалы с напитками — на подносах. Горячие закуски подают на подогретом металлическом или фарфоровом блюде. Вместо вилок гости используют деревянные или пластмассовые мини-вилочки, шпажки.

Определите, как называется данный вид приема гостей. Предложите не менее пяти наименований закусок, подходящих для данного вида приема гостей.

5. Дайте понятие рационального гардероба. Предложите вариант для своего рационального гардероба для сезона «зима».