

КОНТРОЛЬНОЕ ТЕСТИРОВАНИЕ (28.12.2024)

городского ресурсного центра по подготовке учащихся к республиканской олимпиаде по трудовому обучению (обслуживающий труд)

1. Укажите, какое кофе подают в бокалах, сверху кладут шарик мороженого:
а) латте; б) глясе; в) капучино; г) мокко; д) кофе по-Венски.

Б 5 кл. с.30

2. При варке яйца в скорлупе рекомендуется опускать его ...

- а) в холодную воду; в) в холодную подсоленную воду;
б) в горячую воду; г) в горячую подсоленную воду;
г) в воду с добавлением уксуса; д) в воду с добавлением соды.

В 5 кл. с. 39

3. Укажите раствор для первичной обработки яиц перед приготовлением.

- а) 1 столовая ложка соды на 1 литр воды;
б) 1 столовая ложка соли на 1 литр воды;
в) 1 столовая ложка уксуса на 1 литр воды;
г) 2 столовые ложки соды на 1 литр воды; Г 5 кл. с.41
д) 2 столовые ложки соли на 1 литр воды;
е) 2 столовые ложки уксуса на 1 литр воды.

4. Соотнесите название продукта и его определение.

Название	Определение
1.Приварки	А. Продукты, которые использовали для улучшения качества приготовляемых блюд, их калорийности и внешнего вида.
2.Заколоты	Б. Продукты, которые составляли основу блюда по количеству и по своей решающей роли в нем.
3.Волога	В. Продукты, которые украшали блюдо и придавали ему основной вкус и питательность.
4.Закрасы	Г. Продукты, которые использовали как дополнение для украшения вкусовых качеств блюда.
5.Присмаки	Д. Продукты, основное назначение которых загустить блюдо.

1-____, 2-____, 3-____, 4-____, 5-____. 1-Б, 2-Д, 3-А, 4- В, 5-Г. 5кл с 55

5. Укажите, как называется блюдо, изображенное на рисунке.

- а) щи по-деревенски;
б) борщ по-деревенски;
в) борщ по-семеновски;
г) борщ по-тереховски;
д) суп из печки с хлебом.



6. Оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов для человека, который интенсивно работает (учится) составляет:

- а) 1:1:2; б) 1:1:3; в) 1:1:4; г) 1:1:5; д) 1:1:6. Г 6 кл. с.8

7. При составлении пищевого рациона белки и жиры должны составлять...

- а) 20%; б) 30%; в) 40%; г) 50%; д) 60%. Б 6 кл. с.12

8. Вставьте пропущенное слово.

_____ - это блюдо, которое подают в холодном виде, а также их можно использовать в качестве дополнительного блюда к обеду.

Закуски 7 кл. с.42

9. Топленое молоко это.. Г 6 кл. с.27

- а) молоко, которое нагрели до температуры 120-140⁰С;
б) молоко, которое нагрели выше 72⁰С;
в) молоко, полученное путем выпаривания определенного количества воды;
г) молоко, прошедшее длительную термообработку при температуре 95-98⁰С;
д) молоко, которое нагрели до 100⁰С.

10. К вспомогательному способу тепловой обработки относится: В 7 кл. с.34

- а) припускание; в) пассерование; д) жарка во фритюре;
б) тушение; г) запекание; е) варка на пару.

11. Холодник по-белорусски готовится из следующих продуктов:

- а) Щавель, лук, огурцы, яйца, рыба, соль, сахар, укроп. А 8 кл. с.45
б) Свекла, лук, огурцы, яйца, рыба, соль, сахар, укроп.
в) Капуста свежая, лук, огурцы, яйца, рыба, соль, сахар, укроп.
г) Шпинат, лук, огурцы, яйца, рыба, соль, сахар, укроп.
д) Тыква, лук, огурцы, яйца, рыба, соль, сахар, укроп.

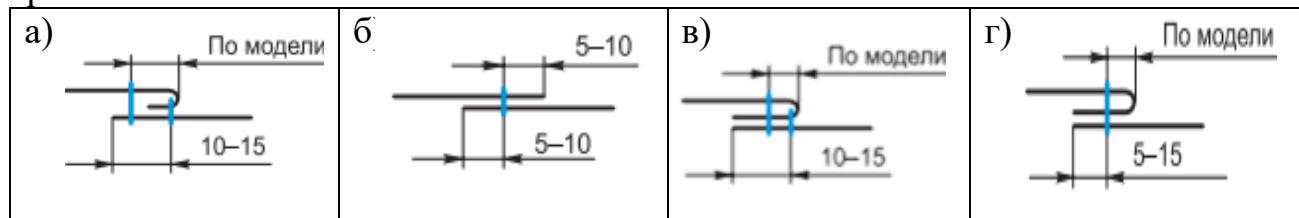
12. Вставьте пропущенное словосочетание.

_____ - однородная вязкая масса, используемая для оформления тортов. Кондитерская мастика 9 кл. с.39.

13. Назовите предмет быденного и ритуального назначения, который символизирует путь, дорогу, соединение. В 6 кл. с.94

- а) мулестон; б) раннер; в) рушник; г) подтарельник; д) подзор.

14. Укажите графическое изображение настрочного шва с одним закрытым срезом. А 9 кл. с.127



15. Установите последовательность заправки верхней нитки в бытовой швейной машине:

- а) пропустить нитку через задний нитенаправитель;
б) завести нитку между шайбами дискового регулятора натяжения верхней нити и за ограничительную пружину;

- в) продеть нитку через нитенаправитель;
- г) установить катушку ниток на катушечный стержень;
- д) продеть нитку через рычаг нитепритягивателя;
- е) вдеть нить в ушко иглы.

1-__, 2-__, 3-__, 4-__, 5-__, 6-__. 1-г, 2-а, 3-д, 4-б, 5-в, 6-е. 5 класс с.129

16. Определите, к какой группе свойств относится осыпаемость ткани:

- а) геометрическое свойство;
 - б) механическое свойство;
 - в) физическое свойство;
 - г) технологическое свойства.
- Г 6 кл. с.79

17. К однородным тканям относятся: Б 6 кл. с. 81

- а) ткани, состоящие из одного вида волокон или нитей либо с примесью не более 5 % других видов волокон;
- б) ткани, состоящие из одного вида волокон или нитей либо с примесью не более 10 % других видов волокон;
- в) ткани, состоящие из одного вида волокон или нитей либо с примесью не более 15 % других видов волокон;
- г) ткани, состоящие из нитей, полученных из смеси нескольких видов волокон;
- д) ткани, состоящие из чередующихся нитей, различных по волокнистому составу.

18. Установите последовательность производства шерстяной ткани.

- а) дезинфекция;
- б) высушивание;
- в) трепание;
- г) вычесывание и выравнивание;
- д) вытягивание и скручивание;
- е) сортировка руна по прочности, тонкости, волнистости, цвету;
- ж) мытье;

1-__, 2-__, 3-__, 4-__, 5-__, 6-__, 7-__.

1-е, 2-а, 3-в, 4-ж, 5-б, 6-г, 7-д. 7 кл. с.91

19. Установите последовательность выполнения настрочного шва с одним закрытым срезом.

- а) Стачать детали по намеченной линии на расстоянии 5 мм от верхней детали.
- б) Наметать припуск шва с изнаночной стороны.
- в) Удалить строчку намetyвания. Приутюжить с лицевой стороны.
- г) Наметить линию стачивания на изнаночной стороне верхней детали на расстоянии 5 мм вдоль продольного среза.
- д) Настрочить деталь на припуск шва по лицевой стороне так, чтобы с помощью отделочной строчки закрыть срез верхней детали, расстояние от шва стачивания до отделочной строчки по модели.
- е) Удалить нитки сметывания. Заутюжить припуски шва в сторону меньшего.
- ж) Сметать две детали швом шириной 11-14 мм, складывая лицевыми сторонами внутрь, выпуская нижнюю деталь на 7-10 мм относительно верхней детали.

1-__, 2-__, 3-__, 4-__, 5-__, 6-__, 7-__. 1-г, 2-ж, 3-а, 4-е, 5-б, 6-д, 7-в.

20. Выберите все верные ответы. Рюш отличается от оборки тем, что ...

- а) выкраивают их на основе круга; г) выкраивается по прямой;
б) обрабатывают не оба среза, а один; д) собирается по середине;
в) обрабатывают не один срез, а оба; е) собирается по длинной стороне.

21. При измерении чайника для изготовления грелки для него:

- А) обхваты и высоты записывают в половинном размере;
Б) обхваты записывают в полном, а высоты-в половинном размере;
В) обхваты записывают в половинном, а высоты-в полном размере;
Г) обхваты и высоты записывают в полном размере;
Д) высоты записывают в полном размере, а обхваты делят на количество деталей, из которых состоит изделие.

22. Назовите вида керамики, у которой черепок белый (с желтоватым оттенком), пористый, впитывающий влагу. Б 8 кл. с.163

- а) фарфор; б) фаянс; в) майолика; г) гончарная керамика.

23. Вставьте пропущенное словосочетание.

_____ - особое расположение и соотношение его составных частей: мебели, светильников, бытового оборудования, функциональных зон. Композиция интерьера 6 кл. с.186

24. К декоративным газонам относятся:

- а) мавританский, спортивный; в) специальный, парковый
б) партерный, луговой; г) спортивный, специальный;
д) парковый, луговой. Д 9 кл с.200

25.Соотнесите вид цветочно-декоративного оформления и его характеристика.

Вид цветочно-декоративного оформления	Характеристика
1. Рабатка	А) Тонкая решетчатая стенка для вьющихся растений. Служит опорой для декоративных вьющихся растений.
2. Партер	Б) Цветник в виде длинной ленты с затейливым узором из различных цветов, который размещают вдоль дорожек, беседок или площадок.
3. Пергола	В) Большой цветник в виде широкой ровной или изогнутой полосы. Может быть односторонним или двусторонним
4. Трельяж	Г) Это парадный цветник. Его располагают перед входом в общественные здания, у входа в парк, сквер.
5. Миксбордер	Д) Декоративна ажурная конструкция, состоящая из ряда поставленных друг за другом арок, рам или парных столбов, связанных между собой обрешеткой.

1-__, 2-__, 3-__, 4-__, 5-__. 1-б, 2-г, 3-д, 4-а, 5-в. 8 кл. с. 183-193