

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ РЕГИОНАЛЬНОЙ ЗАОЧНОЙ ОЛИМПИАДЫ  
ПО ТЕХНОЛОГИИ 2014-2015 УЧЕБНОГО ГОДА**

**(Номинация «Культура дома и декоративно-прикладное искусство»)**

**5-6 класс**

**Первый блок заданий. Максимальный балл- 10.**

1. Какой из перечисленных товаров является лучшим источником железа: говядина, курица, печень говяжья, макароны, орешки, яблоки, сосиски либо семечки тыквы.

Ответ: больше всего железа содержится в \_\_\_\_\_

2. Симптомы недостатка этого витамина следующие: кровоточивость десен, неспешное заживление ран, ссадин, царапин, неизменное присутствие синяков, слабенький иммунитет, сонливость.

Ответ: \_\_\_\_\_

3. Отметьте знаком «+» правильные ответы.  
Чтоб каша не пригорела, ее следует готовить:

- 1 -  в микроволновой печи;
- 2 -  в духовом шкафу;
- 3 -  в кастрюле с толстым дном;
- 4 -  в кастрюле с узким дном.

4. Для наибольшего сохранения в овощах витамина С при термической обработке их следует:

- а) поджарить;
- б) запекать;
- в) варить в воде;
- г) варить на пару;
- д) варить в кожице.

5. Воткните пропущенное слово.

Вязание носка чулочной вязкой производится на \_\_\_\_\_ спицах

6. Главным инвентарем при выполнении вышивки свободной гладью является:

- а) крючок;
- б) челночок;
- в) вязальные спицы;

- г) пьльцы;
- д) игла.

7. Укажите, в какой последовательности нужно проводить операции при подготовке машины к работе:

- а) подсунуть ткань под лапку;
- б) проколоть ткань иглой;
- в) привести машину в рабочее положение;
- г) заправить верхнюю нить;
- д) заправить нижнюю нить;
- е) опустить лапку.

8. Отметьте знаком + все правильные ответы:

При появлении пожара нужно

- 1 -[ ] - изолировать пылающий объект от кислорода воздуха
- 2 -[ ] - предупредить воздействие тепла на примыкающие объекты
- 3 -[ ] - понизить температуру пылающего объекта
- 4 -[ ] - убрать причину появления огня
- 5 -[ ] - оповестить пожарную команду (службу МЧС) по тел. 0-1
- 6 -[ ] - покинуть пылающее помещение, помогая тем, кто не в состоянии сделать это без помощи других
- 7 -[ ] - поставить в известность взрослых о появлении пожара
- 8 -[ ] - взять огнетушитель и затушить пожар

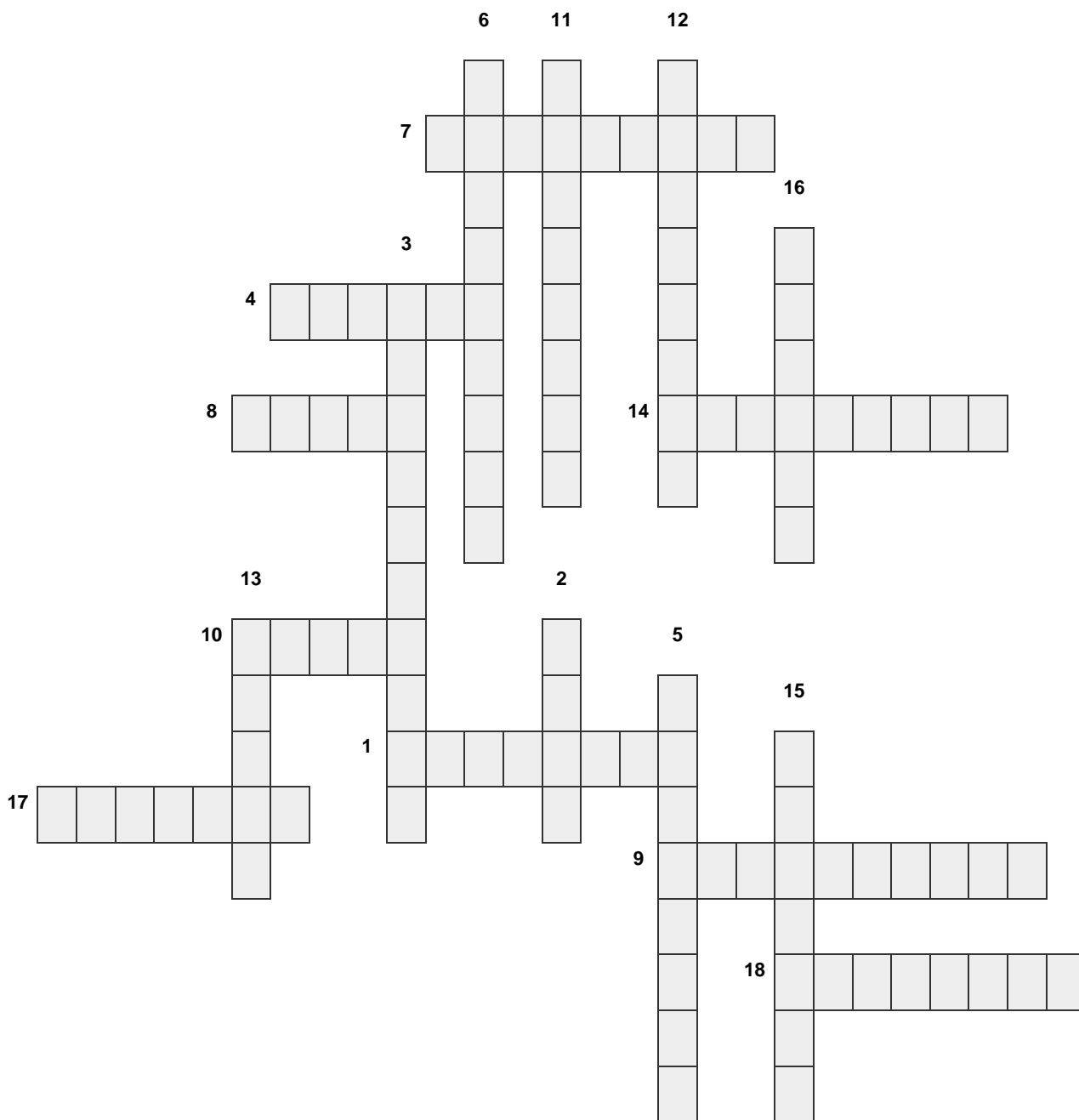
9. Какой из видов обработки продуктов не относится к тепловой?

Обведите номер верного ответа.

- 1) пассерование;
- 2) припускание;
- 3) засахаривание;
- 4) бланширование

10. Отгадайте загадку. "Меня одну не едят, а без меня мало едят."

**Второй блок заданий. Решите кроссворд. Максимальный балл - 16.**



**По горизонтали:**

1. Растение, не относящееся к бобовым. 4 Приспособление для взбивания яиц. 7. Искусство приготовления пищи. 8. Человек, занимающийся приготовлением пищи. 9. Приспособление для заваривания чая, кофе и трав. 10. Крупа, которую необходимо промывать горячей водой, чтобы она не горчила. 14. Не любит света, боится холода и носит «мундир». 17. Приспособление для проверки свежести и доброкачественности яиц. 18. Вещества, необходимые для роста и жизнеспособности человека.

**По вертикали:**

2. Источник энергии, улучшающий вкус пищи и вызывающий чувство сытости. 3.

Подготовка и оформление стола для приема пищи. 5. Она необходима для сервировки

стола или удаления остатков пищи. 6. Хлеб, намазанный маслом. 11. Овощной салат,

приготовленный из вареных овощей. 12. Вид нарезки овощей. 13. Название блюда из яйца,

сваренное в кипящей воде без скорлупы. 15. Название закрытого бутерброда. 16.

Приспособление для приготовления бутербродов.