

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ РЕГИОНАЛЬНОЙ ЗАОЧНОЙ ОЛИМПИАДЫ ПО
ТЕХНОЛОГИИ 2015-2016 УЧЕБНОГО ГОДА**

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

7-9 класс

1. Перед выпеканием такое тесто варится, или "разогревается". Для его приготовления берут воду, масло или маргарин, муку и яйцо. Что это за тесто?

- а) слоеное
- б) бисквитное
- в) заварное
- г) песочное

2. Какой вид теста английские моряки в XV веке называли "корабельным", беря его в дальнее продолжительное плавание?

- а) слоеное,
- б) бисквитное,
- в) заварное,
- г) дрожжевое

3. Без чего не обходилось на Руси никакое праздничное застолье, пир или трапеза?

- а) молоко
- б) пирог
- в) каша
- г) студень

4. Каким блюдом собственного приготовления угощала гостей по древнерусской традиции на утро после свадьбы молодая невеста? Это говорило о домовитости будущей хозяйки.

- а) пирогом
- б) медом
- в) щами
- г) кашей

5. Какие пироги пекли в крещенские праздники из кислого теста?()

- а) пирог с капустой
- б) пироги-кресты
- в) пироги с грибами
- г) курник

6. При брожении теста образуются пузырьки углекислого газа, способствующие разрыхлению теста. Однако слишком большое количество углекислого газа замедляет процесс брожения, поэтому тесто необходимо периодически освобождать от скапливающегося газа и обогащать кислородом воздуха, нажимая на него руками. Как называется этот процесс?

- а) разделка
- б) расстойка
- в) обминка
- г) формирование

7. Эта профессия не рекомендуется людям с заболеваниями, при которых противопоказано долго стоять, а также людям с аллергией на химические препараты. Назовите эту профессию.

- а) официант
- б) учитель
- в) парикмахер
- г) строитель

8. Если вы хотите стать специалистом в этой профессии, то вам понадобится усидчивость, аккуратность, способность к длительной кропотливой работе, высокая работоспособность. Понадобится также умение чувствовать и понимать своих современников, учитывать их потребности и пожелания, возраст, материальное положение. Что это за профессия?

- а) закройщик
- б) дизайнер
- в) технолог швейного производства
- г) портной

9. По происхождению текстильные волокна делятся на **две** группы:

- а) натуральные
- б) растительные
- в) химические
- г) синтетические
- д) искусственные

10. Сырьем для производства искусственных волокон служит

- а) нефть
- б) уголь
- в) древесина
- г) природный газ

11. Наибольшей гигроскопичностью обладают ткани из волокон

- а) лавсана
- б) нитрона
- в) шерсти
- г) вискозы

12. Мясо животных и птиц ценно содержанием в нём:

- а) белков

- б) жиров
- в) углеводов
- г) витаминов
- д) минеральных веществ

13. Критерии определения доброкачественности мяса

- а) запах
- б) цвет
- в) консистенция
- г) мраморность
- д) внешний вид

14. Этапы механической обработки мяса

- а) оттаивание
- б) обмывание
- в) обсушивание
- г) разруб
- д) обвалка
- е) жиловка

15. Виды термического состояния мяса

- а) парное
- б) охлажденное
- в) мороженное
- г) размороженное
- д) оттаявшее
- е) переохлажденное

16. Виды тепловой обработки мяса

- а) варка
- б) жарка
- в) припускание
- г) тушение
- д) запекание
- е) маринование

17. Восстановить цепочку подготовки белокочанной капусты для

фарширования:

1. охлаждение
2. удаление кочерыжки
3. очистка от верхних листьев
4. мытье

5. подсоленная вода 15-20 минут

6. варка до полуготовности

7. разделка на листья

8. формование голубцов

9. отбивание утолщенной части листа

18. Укажите сходные признаки картофельной запеканки и рулета

картофельного:

а) Состав картофельной массы, вид тепловой обработки, температура подачи, срок годности блюда;

б) Состав картофельной массы и форма, правила отпуска, температура подачи и сроки реализации;

в) Состав, форма, вид тепловой обработки, температура подачи и сроки реализации, правила подачи;

г) Состав картофельной массы и правила подачи

19. Порционные полуфабрикаты из свинины:

а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;

б) шницель, антрекот, котлета отбивная;

в) эскалоп, шницель, котлета натуральная;

г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель

20. В процессе варки крупы поглощают большое количество

воды за счет:

а) декстринизации крахмала;

б) клейстеризации крахмала;

в) меланоидинообразования;

г) карамелизации.

21. Пудинг – это ...

а) жареное блюдо;

б) запеченное блюдо;

в) сваренное на пару;

г) отварное.

22. Определить набор сырья для рассольника домашнего:

- а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;
- б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;
- в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;
- г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.

23. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении

не образовывалась пленка применяют прием:

- а) стерилизации;
- б) защипывания;
- в) бланширования;
- г) процеживания.

24. Как называются нити, идущие вдоль ткани? (Ответ выберите из предложенных вариантов.)

- а) нити утка.
- б) нити основы.
- в) кромка.

25. Каковы преимущества шитья на швейной машине? (Ответ выберите из предложенных вариантов.)

- а) качественное шитье.
- б) быстрое шитье.

26. Укажите последовательность заправки верхней нити, перечислив номера деталей швейной машины в нужном порядке.

1. регулятор натяжения верхней нити.
2. игла.
3. катушечный стержень.
4. нитенаправители.
5. нитепритягиватель.

Примечание. Необходимо учитывать марку швейной машины.

27. Чем настрочной и расстрочной швы отличаются от стачных швов вразутюжку и взаутюжку? (Выберите нужное)

- а) влажно-тепловой обработкой.
- б) дополнительными машинными строчками.
- в) дополнительной прочностью швов.

28. С какой стороны должен падать свет при работе на швейной машине? (Выберите нужное)

- а) с левой стороны.
- б) с правой стороны.
- в) сверху.

29. Какие нити прокладывает челнок? (Ответ выберите из предложенных вариантов.)

- а) нити утка.
- б) нити основы.

30. От чего зависит выбор номера иглы и ниток? (Ответ выберите из предложенных вариантов.)

- а) от плотности ткани.
- б) от цвета ткани.
- в) от ткацкого переплетения.