

Тестовое задание для школьной олимпиады
9 класс
Трудовое обучение (обслуживающий труд)

- 1. По способу приготовления супы подразделяют:**
 - а) бульоны, прозрачные, пюре; б) прозрачные, пюреобразные, заправочные;
 - в) холодные, горячие, свежие.
- 2. По способу приготовления солянка – это суп**
 - а) горячий; б) заправочный; в) прозрачный.
- 3. Температура холодных супов при подаче должна быть:**
 - а) не выше 14 С; б) 30-40 С; в) не более 36,7 С.
- 4. Прозрачные супы готовят на**
 - а) молоке или молоке с водой; б) мясном или рыбном бульоне;
 - в) молоке или мясном бульоне.
- 5. Нестерильные, герметически укупоренные в банки продукты, консервированные поваренной солью или уксусно-солевым раствором:**
 - а) рыбные консервы; б) рыбные пресервы; в) рыбные полуфабрикаты.
- 6. Доброкачественная рыба имеет следующие признаки:**
 - а) чешуя блестящая, жабры красные, глаза выпуклые, мясо плотное;
 - б) жабры коричневые, чешуя блестящая, глаза выпуклые, мясо рыхлое.
- 7. Наименьшие сроки хранения в холодильнике имеют рыбные продукты:**
 - а) рыба охлажденная; б) рыбные пресервы; в) мороженая рыба;
 - г) слабосоленые рыбные продукты.
- 8. К каким методам консервирования относятся стерилизация, пастеризация?**
 - а) физическим; б) химическим; в) биохимическим.
- 9. Консервирующие вещество в химических методах консервирования - это**
 - а) соль, сахар; б) высокая и низкая температура; в) коптильная жидкость
- 10. Плодовые консервы подразделяют на**
 - а) пюреобразные, протертые с сахаром, варенье, маринады;
 - б) закусочные, джемы, компоты, пюреобразные, повидло.
- 11. Бомбаж – это**
 - а) наличие посторонних примесей; б) разгерметизация; в) вздутие банки.
- 12. К мясорастительным консервам относятся**
 - а) мясокрупяные, мясособовые, мясоовощные; б) закусочные, мясные, мясоовощные.
- 13. Рыбные консервы подразделяют на**
 - а) натуральные, смешанные, из морепродуктов; б) закусочные, обеденные;
 - в) паштеты, натуральные, рыборастительные.
- 14. Какие рыбные изделия готовят без стерилизации?**
 - а) паштеты; б) пресервы; в) консервы.
- 15. По каким признакам классифицируют мясные консервы?**
 - а) по виду сырья, по назначению, по виду тары, по тепловой обработке;
 - б) по виду продукта, по назначению, по тепловой обработке, по весу.
- 16. К диетическим продуктам относятся**
 - а) консервы из отварного мяса; б) паштетные консервы; в) мясорастительные консервы.
- 17. Рыбные продукты, герметически укупоренные в банки с добавлением антисептиков – это**
 - а) консервы; б) паштеты; в) пресервы.
- 18. Временно соединить ручной строчкой две и более детали?**
 - а) заметать, б) сметать, в) приметать;
- 19. Временно соединить ручной строчкой две детали, при этом одна деталь накладывается на другую?**
 - а) сметать, б) приметать, в) наметать;

20. Закрепить машинной строчкой подогнутый край детали или изделия?

а) стачать, б) застрочить, в) притачать;

21. Расстояние от среза детали до строчки?

а) ширина шва, б) ширина строчки, в) длина стежка;

22. К соединительным машинным швам относятся?

а) отделочные, б) вподгибку, в) стачные.

23. Временно соединить ручной строчкой мелкие детали с крупными?

а) сметать, б) наметать, в) приметать;

24. Как называется шов, изображённый на рисунке:

а) крестообразный;

б) петельный;

в) тамбурный.



25 В каком варианте правильно перечислены названия швов:

а) А - шов «шнурок», Б - петельный шов;

б) А - стебельчатый шов, Б - тамбурный шов;

в) А - стебельчатый шов, Б - петельный шов?



А)



Б)

26. Раскрой деталей изделия выполняют по:

а) линиям припусков на швы;

б) линиям выкройки;

в) контурным линиям.

27 Ткацкое переплетение – это:

а) взаимное переплетение нитей основы и утка;

б) рельефный рисунок из нитей на ткани;

в) узор на ткани, полученный из пересекающихся нитей.

28. Если нити основы и утка окрашены в разные цвета, то ткань называется:

а) с печатным рисунком; б) суровой; в) пестротканой.

29. Уменьшение толщины шва, сгиба или края детали при ВТО — это:

а) приутюживание; б) заутюживание; в) отутюживание.

30. К строчкам временного назначения относятся:

а) смёточная, намёточная, замёточная, петлеобразная;

б) копировальная, прокладочная, замёточная, намёточная;

в) косая, петельная, копировальная, прокладочная.