

**5 класс**  
**Тестовые задания**  
**Школьный этап всероссийской олимпиады школьников**  
**технология (обслуживающий труд)**  
**2016-2017уч.г.**

*Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько).*

**1. Салатными заправками являются:**

- а) майонез;
- б) сметана;
- в) уксус;
- г) растительное масло.

**2. Является ли бутербродом хлеб с маслом?**

- а) нет;
- б) да.

**3. Тепловая обработка овощей это:**

- а) варка;
- б) замораживание;
- в) жарение;
- г) тушение;
- д) сушение.

**4. Определи последовательность приготовления блюд из вареных овощей.**

- А) заправка.
  - Б) тепловая обработка.
  - В) первичная обработка (сортировка, мойка, очистка).
  - Г) охлаждение, нарезка, соединение овощей.
  - Д) оформление, подача к столу.
- 1 \_\_, 2 \_\_, 3 \_\_, 4 \_\_, 5 \_\_.

**5. Вставьте пропущенные слова.**

Винегрет- разновидность салата, в состав которого обязательно входит \_\_\_\_\_

**6. Внимательно рассмотри рисунки. Определи по положению яйца в воде его свежесть.**



а) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



б) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



в) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**7. Определить, является куриное яйцо вареным или сырым, можно:**

- а) опустить яйцо в сосуд с водой;
- б) по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании;
- в) кручением яйца на поверхности стола;
- г) по внешнему виду.

**8. Когда яйцо сварено «в мешочек», у него:**

- а) крутые желток и белок;
- б) жидкие белок и желток;
- в) жидкий желток, крутой белок.

**9. Заполните пропуски в тексте.**

1. Недостаток витамина ..... ведет к развитию рахита.
2. Витамин ..... укрепляет защитные силы организма.
3. Витамин ..... способствует росту, развитию, улучшает зрение.
4. Витамин ..... улучшает обмен веществ в организме.

**10. Установите соответствие.**

1. Пряниковые	А. Петрушка, майоран, укроп, мята перечная.
2. Корнеплоды	Б. Брюква, пастернак, свекла, редис, морковь.
3. Листовые	В. Бата, топинамбур, картофель.
4. Клубнеплоды	Г. Шпинат, щавель, салат листовой, кресс-салат.

1\_\_\_\_, 2\_\_\_\_, 3\_\_\_\_, 4\_\_\_\_

**11. Ткань, окрашенная в один цвет, называется:**

- а) окрашенная;
- б) однотонная;
- в) гладкокрашенная;
- г) отбеленная;
- д) цветная.

**12. Волокна растительного происхождения получают из:**

- а) крапивы;
- б) льна;
- в) шерсти;
- г) хлопка.
- д) джута

**13. Укажите последовательность этапов получения ткани:**

- а) отделка;
- б) прядение;
- в) первичная обработка волокна;
- г) ткачество;
- д) производство суровой ткани.

**Ответ:** 1\_\_\_\_, 2\_\_\_\_, 3\_\_\_\_, 4\_\_\_\_, 5\_\_\_\_.

**14. Наиболее подходящими для изготовления фартука являются ткани:**

- а) шерстяные;
- б) льняные;
- в) хлопчатобумажные.

**15. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:**

- а) прядением;
- б) ткачеством;
- в) отделкой.

**16. Напишите четыре примера хлопчатобумажной ткани:**

Ответ:

**17. При раскрое ткани пользуются ножницами:**

- а) маникюрными;
- б) садовыми;
- в) канцелярскими;
- г) портновскими.

**18. В машинной игле ушко находится:**

- а) в середине иглы;
- б) рядом с острием;
- в) там же, где у иглы для ручного шитья.

**19. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:**

- а) длины стежка;
- б) ширины стежка;
- в) ширины зигзага;
- г) натяжения верхней нити.

**20. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность заправки нижней нити швейной машины.**

	А. Провести нить через косую прорезь шпульного колпачка
	Б. Вставить шпульный колпачок в челночное устройство
	В. Вытянуть нижнюю нить вверх через отверстие в игольной пластине
	Г. Намотать нить на шпульку
	Д. Заправить нить под прижимную пружину шпульного колпачка
	Е. Вставить шпульку в шпульный колпачок