



СЕРТИФИКАЦИЯ УЧАЩИХСЯ

Центр дистанционной сертификации учащихся “ФГОСТЕСТ” ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД, 7 КЛАСС

предметные олимпиады 2016-2017 учебного года, цикл творческих дисциплин

ФАМИЛИЯ

КЛАСС -

ИМЯ

Отметьте верный вариант ответа. Время выполнения работы - 90 минут.

Часть I. За каждое верно выполненное задание начисляется 3 балла.

1. Проникновение в организм человека болезнетворных микроорганизмов –

1 инъекция

2 конвекция

3 инфекция

2. К утепляющим материалам для швейных изделий не относится

1 флизелин

2 синтепон

3 ватин

3. Процесс отделения мышечной, жировой и соединительной тканей мяса от костей –

1 жиловка

2 обвалка

3 разделка



4. На каком рисунке показана зигзагообразная строчка?

1



2



3



5. Нагревание продуктов или полуфабрикатов в жарочном шкафу до готовности или образования поджаристой корочки –

1 тушение

2 припускание

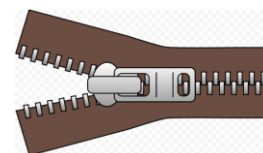
3 запекание

6. Как называется вид застёжки, показанный на рисунке?

1 молния

2 змейка

3 липучка



7. Укажите изображение животного, из молока которого делают кумыс.

1



2



3





Центр дистанционной сертификации учащихся “ФГОСТЕСТ”
ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД, 7 КЛАСС

СЕРТИФИКАЦИЯ УЧАЩИХСЯ

предметные олимпиады 2016-2017 учебного года, цикл творческих дисциплин

8. Полоса трикотажной ткани, которая предназначается для обработки нижнего края изделий, горловин, а также рукавов и воротов, –

1 букле

2 оборка

3 бейка

9. Как называется метод консервирования с использованием уксусной кислоты?

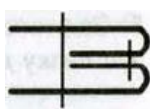
1 квашение

2 кандирование

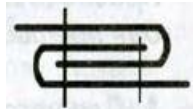
3 маринование

10. На каком рисунке показано условное обозначение запошивочного шва?

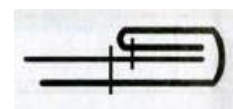
1



2



3



Часть II. За каждое верно выполненное задание начисляется 5 баллов.

11. Выберите косточковые фрукты.

а) персик б) айва в) абрикос г) черешня

1 а, б

2 б, в

3 в, г

12. Укажите обозначение мерки, которая поможет определить положение линии талии.

1 Оп

2 Дтс

3 Сг2

13. Расшифруйте слово, дайте ему определение.

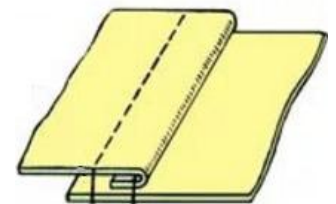


1 суп из тушеных кусочков мяса

2 обжаренный тонкий пласт мяса

3 большой кусок мяса, запеченный в духовке

14. Укажите вид соединительного машинного шва, показанного на рисунке.



1 настрочной

2 накладной

3 расстрочной

15. Что определяют по формуле $ВВ_2 = (С_{ш} : 3) + 1$ при построении чертежа плечевого изделия?

1 длину рукава

2 ширину горловины

3 глубину проймы



СЕРТИФИКАЦИЯ УЧАЩИХСЯ

Центр дистанционной сертификации учащихся “ФГОСТЕСТ” ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД, 7 КЛАСС

предметные олимпиады 2016-2017 учебного года, цикл творческих дисциплин

Часть III. За каждое верно выполненное задание начисляется 9 баллов.

16. Определите по описанию, о каком виде теста идет речь.

Характерная особенность приготовления этого теста — быстрое взбивание сахара-яичной массы, мгновенное замешивание теста, очень быстрое его формование и незамедлительная выпечка. При быстром взбивании яиц с сахаром происходит насыщение массы воздухом, что способствует образованию пористой структуры выпечки.

1 заварное

2 бисквитное

3 песочное

17. Установите соответствие.

ТЕРМИН	ОПРЕДЕЛЕНИЕ
1) кокетка	а) полоска ткани, настрачиваемая на изделие для вдергивания пояса или резинки
2) кулиска	б) деталь, оформляющая нижнюю часть разреза кармана и прикрывающая в него вход
3) листочка	в) - верхняя, отрезная часть деталей полочки или спинки в плечевом изделии

1 1-в, 2-б, 3-а

2 1-б, 2-в, 3-а

3 1-в, 2-а, 3-б

18. Укажите правильную последовательность первичной обработки фруктов и ягод.

- а) удаление несъедобной части
- б) мытье в проточной воде
- в) сортировка
- г) промывание в проточной воде
- д) переборка

1 д, а, в, б, г

2 б, д, в, а, г

3 в, д, б, а, г

19. Символ на ярлыке одежды, запрещающий сушку, –

1



2

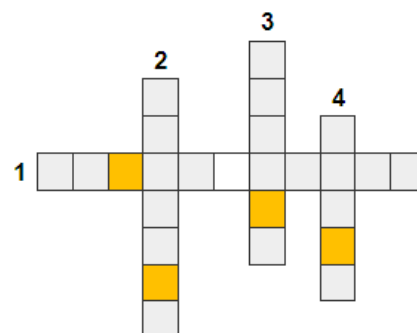


3



20. Решите кроссворд, укажите выделенные буквы.

- 1. Самый «простой» кисломолочный продукт.
- 2. Искусственное волокно, полученное из еловой древесины.
- 3. Один из главных ингредиентов борща.
- 4. Домашняя или рабочая длиннополая одежда, запахивающаяся или застёгивающаяся сверху донизу.



1 л, у, з, а

2 с, а, л, о

3 з, о, л, а