Олимпиадные задания

по номинации «Культура дома и декоративно-прикладное творчество»

6 класс Теоретический конкурс

Максимальное количество баллов за тестирование - 30 баллов. Время выполнения тестирования - 30 - 45 мин.

Если в тесте 15 вопросов, то за полностью выполненное задание дается 2 балла. Максимальное количество баллов за теоретический конкурс - 30.

**Кулинария**

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

1. **Подберите принципы рационального питания:**

а) частый прием пищи;

б) правильный режим питания;

в) обильный прием пищи;

г) умеренность в употреблении пищи;

д) раздельное питание;

е) разнообразное питание.

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

2. **Название овощей входящих в группу корнеплодов:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| а) огурцы; | б)редис; | в)картофель; | г) свекла; | д) морковь; | е) баклажаны. |

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

3. **Диетические яйца имеют срок хранения:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| а) не более 7-ми суток | б) более 7-ми суток | в) не более 3-х суток |

4. **Найдите и подчеркните в ассортименте кисломолочных продуктов лишнее:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| кисломолочные напитки | сливки | сметана | творог |

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

5. **Отметьте, во сколько раз больше берётся воды, чем макарон, при сливном способе варки:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. в 2 раза; | 2. в 3 раза; | 3. в 5 раз; | 4. в 6 раз; |

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

6. **Из массы, в состав которой входят протертый творог, манная крупа, желтки, растертые с сахаром, ванилин, изюм, орехи, взбитые белки, готовятся:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.запеканка; | 2.пудинг; | 3.вареники; | 4.сырники |

**Материаловедение**

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| а)окрашенная; | б)пестротканая; | в)гладкокрашенная; | г)цветная. |

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

8. **Какое свойство тканей называется гигиеническим:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| а) гигроскопичность; | б) сминаемость; | в) усадка. |

Отметьте знаком «+» правильный ответ

9. Нитки, какого номера тоньше?

|  |  |
| --- | --- |
| а)№20; | б)№40 |

**Машиноведение**

Отметьте знаком «+» правильный ответ

10. **Какая машинная игла толще?**

|  |  |
| --- | --- |
| а) № 80; | б) № 110; |

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

11. **С каким приводом скорость швейной машины будет больше?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| а) ручным; | б) электрическим; | в) ножным. |

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

12. **В машинной игле ушко находится**

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

**Технология изготовления швейного изделия**

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

13. **При снятии мерок записывают полностью (не делят пополам) величины:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| а) Ди | б) Ст | в) Сб | г) Сш |

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

14. **При изготовлении фартука применяются машинные швы:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| а) накладной | б) запошивочный | в) вподгибку с закрытым срезом | г) расстрочной | д) обтачной |

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

15. **Отметьте, каким ручным швом производится операция «смётывание деталей»:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| а) швом «назад иголку» | б) швом «вперёд иголку» | в) петельным швом | г) тамбурным швом |

**Ответы**

**Кулинария**

1. -б, г, е

2. -б, г, д

3. -а)

4. -сливки

5. -3, 4

6. -2

7. -в)

8. -а)

9. -б)

**Машиноведение**

10. -б)

11. -б)

12. -б)

**Технология изготовления швейного изделия**

13. -а)

14. -а), в), д)

15. -б)