

Тестовые задания
школьного этапа олимпиады по технологии

2020–2021 учебный год

5 класс (девочки)

Инструкция: Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

1. Салатными заправками являются:

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

2. К столовым приборам не относится:

- а) ложка; б) дуршлаг; в) вилка; г) нож.

3. Для приготовления каши рисовую

- а) перебирают; б) сушат; в) обжаривают;
- г) просеивают.

4. Волокна растительного происхождения получают из

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

5. Долевая или основная нить при

- а) изменяет свою длину; б) не изменяет своей длины.

6. Процесс получения ткани из нитей путем их переплетения

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

7. Какая ткань имеет высокие теплозащитные

- а) льняная; б) фланель, байка;
- в) ситец, сатин.

8. Неосыпающийся край ткани называется:

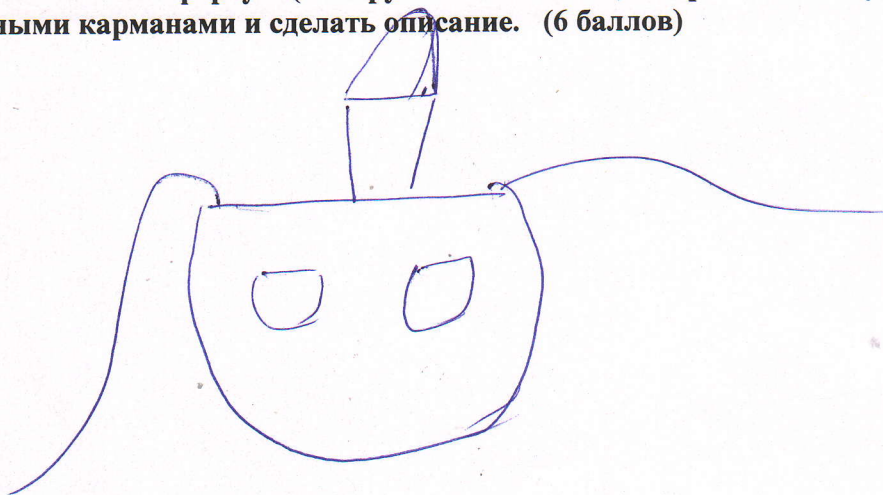
- а) уток; б) основа; в) кромка; г) ширина ткани.

9. Сметывание - это:

- а) временное соединение мелкой детали с крупной стежками временного назначения;
- б) соединение двух или нескольких деталей, примерно равных по величине, стежками временного назначения;
- в) закрепление подогнутого края детали стежками временного назначения.

10. Творческое задание.

1. Выполнить эскиз фартука (с закругленным низом, на бретелях, с двумя накладными карманами) и сделать описание. (6 баллов)



Бекובה Ишмаева

Тестовые задания
школьного этапа олимпиады по технологии
2020–2021 учебный год
5 класс (девочки)

Инструкция: Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

1. Салатными заправками являются:

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

2. К столовым приборам не относится:

- + а) ложка; б) дуршлаг; в) вилка; г) нож.

3. Для приготовления каши рисовую

- + крупу: а) перебирают; б) сушат; в) обжаривают;
- г) просеивают.

4. Волокна растительного происхождения получают из

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

5. Долевая или основная нить при

- + растяжении: а) изменяет свою длину; б) не изменяет своей длины.

6. Процесс получения ткани из нитей путем их переплетения

- + называется: а) прядением; б) ткачеством; в) отделкой.

7. Какая ткань имеет высокие теплозащитные

- + свойства? а) льняная; б) фланель, байка;
- в) ситец, сатин.

8. Неосыпающийся край ткани называется:

- + а) уток; б) основа; в) кромка; г) ширина ткани.

9. Сметывание - это:

- а) временное соединение мелкой детали с крупной стежками временного назначения;
- б) соединение двух или нескольких деталей, примерно равных по величине, стежками временного назначения;
- в) закрепление подогнутого края детали стежками временного назначения.

10. Творческое задание.

1. Выполнить эскиз фартука (с закругленным низом, на бретелях, с двумя накладными карманами и сделать описание. (6 баллов)



Мизагушева Дарна

**Тестовые задания
школьного этапа олимпиады по технологии
2020–2021 учебный год
5 класс (девочки)**

Инструкция: Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

1. Салатными заправками являются:

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

2. К столовым приборам не относится:

- а) ложка; б) дуршлаг; в) вилка; г) нож.

3. Для приготовления каши рисовую

- а) крупу: перебирают; б) сушат; в) обжаривают;
- г) просеивают.

4. Волокна растительного происхождения получают из

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

5. Долевая или основная нить при

- а) растяжении: а) изменяет свою длину; б) не изменяет своей длины.

6. Процесс получения ткани из нитей путем их переплетения называется:

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

7. Какая ткань имеет высокие теплозащитные

- а) льняная; б) фланель, байка;
- в) ситец, сатин.

8. Неосыпающийся край ткани называется:

- а) уток; б) основа; в) кромка; г) ширина ткани.

9. Сметывание - это:

- а) временное соединение мелкой детали с крупной стежками временного назначения;
- б) соединение двух или нескольких деталей, примерно равных по величине, стежками временного назначения;
- в) закрепление подогнутого края детали стежками временного назначения.

10. Творческое задание.

1. Выполнить эскиз фартука (с закругленным низом, на бретелях, с двумя накладными карманами) и сделать описание. (6 баллов)



Тестовые задания
школьного этапа олимпиады по технологии
2020–2021 учебный год
6 класс

Инструкция: Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

1. Каши можно варить:

- а) на молоке; б) на воде; в) на бульоне; г) на киселе.

2. Молоко хранят в

- а) холодильнике; б) в стеклянной посуде; б) алюминиевой посуде;
 в) в эмалированной посуде.

3. Кисломолочными продуктами являются:

- а) молоко; б) кефир; в) творог; г) сметана.

4. К доброкачественным крупам относятся:

- а) крупа, имеющая запах; б) крупа без мусора; в) крупа без пятен;
г) крупа с посторонними примесями.

5. Салатными заправками являются:

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

6. Челнок в швейной машине находится:

- а) в стойке машины; б) в рукавемашины;
 в) под платформой; г) на платформе.

7. Длинный машинный желобок иглы при её установке должен быть повернут:

- а) влево; б) вправо;
 в) на работающего; г) в сторону челнока.

8 Винт на шпульном колпачке нужен:

- а) для регулирования натяжения верхней нити; б) для регулирования натяжения нижней нити;
в) для соединения деталей челнока в единое целое.

9. Процесс получения ткани из нитей путем их переплетения - это: а) отбеливание; б) прядение; в) ткачество; г) крашение

10. В машинной игле ушко находится:

- а) в середине иглы;
 б) там же, где у швейной ручной иглы; в) рядом с колбой; г) рядом с острием.

Тестовые задания
школьного этапа олимпиады по технологии
2020–2021 учебный год
6 класс

Инструкция: Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

1. Каши можно варить:

а) на молоке; б) на воде; в) на бульоне; г) на киселе.

2. Молоко хранят в

а) холодильнике; б) в стеклянной посуде; в) алюминиевой посуде; г) в эмалированной посуде.

3. Кисломолочными продуктами являются:

а) молоко; б) кефир; в) творог; г) сметана.

4. К доброкачественным крупам относятся:

а) крупа, имеющая запах; б) крупа без мусора; в) крупа без пятен; г) крупа с посторонними примесями.

5. Салатными заправками являются:

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

6. Челнок в швейной машине находится:

а) в стойке машины; б) в рукавемашине; в) под платформой; г) на платформе.

7. Длинный машинный желобок иглы при её установке должен быть повернут:

а) влево; б) вправо; в) на работающего; г) в сторону челнока.

8. Винт на шпульном колпачке нужен:

а) для регулирования натяжения верхней нити; б) для регулирования натяжения нижней нити; в) для соединения деталей челнока в единое целое.

9. Процесс получения ткани из нитей путем их переплетения - это: а) отбеливание; б) прядение; в) ткачество; г) крашение

10. В машинной игле ушко находится:

а) в середине иглы; б) там же, где у швейной ручной иглы; в) рядом с колбой; г) рядом с острием.

Тестовые задания
школьного этапа олимпиады по технологии
2020–2021 учебный год
6 класс

Кулякова Елена
Зауровна

Инструкция: Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

1. Каши можно варить:

+ а) на молоке; б) на воде; в) на бульоне; г) на киселе.

2. Молоко хранят в

+ а) в стеклянной посуде; б) алюминиевой посуде;
+ в) в эмалированной посуде.

3. Кисломолочными продуктами являются:

+ а) молоко; б) кефир; в) творог; г) сметана.

4. К доброкачественным крупам относятся:

+ а) крупа, имеющая запах; б) крупа без мусора; в) крупа без пятен;
- г) крупа с посторонними примесями.

5. Салатными заправками являются:

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

6. Челнок в швейной машине находится:

+ а) в стойке машины; б) в рукавемашине;
- в) под платформой; г) на платформе.

7. Длинный машинный желобок иглы при её установке должен быть повернут:

+ а) влево; б) вправо; г) в сторону челнока.

8 Винт на шпульном колпачке нужен:

- а) для регулирования натяжения верхней нити; б) для регулирования натяжения нижней нити;
в) для соединения деталей челнока в единое целое.

9. Процесс получения ткани из нитей путем их переплетения - это: а) отбеливание; б) прядение; в) ткачество; г) крашение

10. В машинной игле ушко находится:

+ а) в середине иглы;
б) там же, где у швейной ручной иглы; в) рядом с колбой; г) рядом с острием.

Тестовые задания
школьного этапа олимпиады по технологии
2018/2019 учебный год
7-8 классы

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Задание № 1. При сервировке стола к обеду вилку кладут:

- а) справа от тарелки зубцами вверх;
- б) слева от тарелки зубцами вверх;
- в) справа от тарелки зубцами вниз;
- г) слева от тарелки зубцами вниз;
- д) в специальную укладку.

Задание № 2. К гарнирам относятся следующие блюда:

- а) винегрет;
- б) студень;
- в) бифштекс;
- г) каша из ядрицы;
- д) картофель отварной;
- е) блинчики с творогом.

Задание № 3. Перед приготовлением кулинарных блюд промывают крупы:

- а) манную;
- б) перловую;
- в) пшено;
- г) «Геркулес»;
- д) рис.

Задание № 4. По способу приготовления яйца могут быть:

- а) всмятку;
- б) «в мешочек»;
- в) вкрутую;
- г) отбивные;
- д) глазунья;
- е) сырые.

Задание № 5. При первичной обработке макаронные изделия:

- а) перебирают;
- б) промывают;
- в) замачивают;
- г) удаляют примеси;
- д) нарезают.

Задание № 6. Требования к приготовлению салатов:

- а) учитывать время варки овощей;
- б) соединить горячие и холодные овощи;
- в) использовать сильно разваренные овощи;
- г) заправлять перед подачей на стол.

Задание № 7. Выберите из перечисленных продуктов молочные:

- а) творожные сырники;
- б) йогурт;
- в) кисель;
- г) масло топленое;
- д) майонез;
- е) простокваша.

Задание № 8. Ткань изготавливают на фабрике:

- а) швейной;
- б) ткацкой;
- в) прядильной.

Задание № 9. Укажите последовательность этапов получения ткани:

Тестовые задания
школьного этапа олимпиады по технологии
2018/2019 учебный год
7-8 классы

Мушкова Анастасия

37

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Задание № 1. При сервировке стола к обеду вилку кладут:

- а) справа от тарелки зубцами вверх;
- 1 + б) слева от тарелки зубцами вверх;
- в) справа от тарелки зубцами вниз;
- г) слева от тарелки зубцами вниз;
- д) в специальную укладку.

Задание № 2. К гарнирам относятся следующие блюда:

- а) винегрет;
- б) студень;
- в) бифштекс;
- 1 + г) каша из ядрицы;
- 1 + д) картофель отварной;
- е) блинчики с творогом.

Задание № 3. Перед приготовлением кулинарных блюд промывают крупы:

- а) манную;
- б) перловую;
- + в) пшено;
- 1 + г) «Геркулес»;
- 1 + д) рис.

Задание № 4. По способу приготовления яйца могут быть:

- 1 + а) всмятку;
- 1 + б) «в мешочек»;
- 1 + в) вкрутую;
- 1 + г) отбивные;
- д) глазунья;
- е) сырые.

Задание № 5. При первичной обработке макаронные изделия:

- 1 + а) перебирают;
- б) промывают;
- в) замачивают;
- 1 + г) удаляют примеси;
- д) нарезают.

Задание № 6. Требования к приготовлению салатов:

- 1 + а) учитывать время варки овощей;
- б) соединить горячие и холодные овощи;
- в) использовать сильно разваренные овощи;
- 1 + г) заправлять перед подачей на стол.

Задание № 7. Выберите из перечисленных продуктов молочные:

- 1 + а) творожные сырники;
- 1 + б) йогурт;
- в) кисель;
- г) масло топленое;
- д) майонез;
- 1 + е) протокваша.

Задание № 8. Ткань изготавливают на фабрике:

- а) швейной;
- 1 + б) ткацкой;
- в) прядильной.

Задание № 9. Укажите последовательность этапов получения ткани:

Тестовые задания
школьного этапа олимпиады по технологии
2018/2019 учебный год
7-8 классы

Араскина Анна

7 кл

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Задание № 1. При сервировке стола к обеду вилку кладут:

- а) справа от тарелки зубцами вверх;
- 1 + б) слева от тарелки зубцами вверх;
- в) справа от тарелки зубцами вниз;
- г) слева от тарелки зубцами вниз;
- д) в специальную укладку.

Задание № 2. К гарнирам относятся следующие блюда:

- а) винегрет;
- б) студень;
- 1 + в) бифштекс;
- 1 + г) каша из ядрицы;
- 1 + д) картофель отварной;
- е) блинчики с творогом.

Задание № 3. Перед приготовлением кулинарных блюд промывают крупы:

- а) манную;
- 1 + б) перловую;
- 1 + в) пшено;
- 1 + г) «Геркулес»;
- д) рис.

Задание № 4. По способу приготовления яйца могут быть:

- 1 + а) всмятку;
- 1 - б) «в мешочек»;
- 1 + в) вкрутую;
- 1 + г) отбивные;
- 1 + д) глазунья;
- е) сырые.

Задание № 5. При первичной обработке макаронные изделия:

- 1 + а) перебирают;
- б) промывают;
- в) замачивают;
- 1 + г) удаляют примеси;
- д) нарезают.

Задание № 6. Требования к приготовлению салатов:

- 1 + а) учитывать время варки овощей;
- б) соединить горячие и холодные овощи;
- в) использовать сильно разваренные овощи;
- 1 + г) заправлять перед подачей на стол.

Задание № 7. Выберите из перечисленных продуктов молочные:

- 1 + а) творожные сырки;
- 1 + б) йогурт;
- в) кисель;
- г) масло топленое;
- д) майонез;
- 1 + е) простокваша.

Задание № 8. Ткань изготавливают на фабрике:

- а) швейной;
- 1 + б) ткацкой;
- в) прядильной.

Задание № 9. Укажите последовательность этапов получения ткани:

Тестовые задания
школьного этапа олимпиады по технологии
2018/2019 учебный год
7-8 классы

Батыржанова

Ариана

365

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Задание № 1. При сервировке стола к обеду вилку кладут:

- а) справа от тарелки зубцами вверх;
- б) слева от тарелки зубцами вверх;
- в) справа от тарелки зубцами вниз;
- г) слева от тарелки зубцами вниз;
- д) в специальную укладку.

Задание № 2. К гарнирам относятся следующие блюда:

- а) винегрет;
- б) студень;
- в) бифштекс;
- г) каша из ядрицы;
- д) картофель отварной;
- е) блинчики с творогом.

Задание № 3. Перед приготовлением кулинарных блюд промывают крупы:

- а) манную;
- б) перловую;
- в) пшено;
- г) «Геркулес»;
- д) рис.

Задание № 4. По способу приготовления яйца могут быть:

- а) всмятку;
- б) «в мешочек»;
- в) вкрутую;
- г) отбивные;
- д) глазунья;
- е) сырые.

Задание № 5. При первичной обработке макаронные изделия:

- а) перебирают;
- б) промывают;
- в) замачивают;
- г) удаляют примеси;
- д) нарезают.

Задание № 6. Требования к приготовлению салатов:

- а) учитывать время варки овощей;
- б) соединить горячие и холодные овощи;
- в) использовать сильно разваренные овощи;
- г) заправлять перед подачей на стол.

Задание № 7. Выберите из перечисленных продуктов молочные:

- а) творожные сырники;
- б) йогурт;
- в) кисель;
- г) масло топленое;
- д) майонез;
- е) простокваша.

Задание № 8. Ткань изготавливают на фабрике:

- а) швейной;
- б) ткацкой;
- в) прядильной.

Задание № 9. Укажите последовательность этапов получения ткани:

Тестовые задания
школьного этапа олимпиады по технологии
2018/2019 учебный год
7-8 классы

Моисеевой
Марины

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Задание № 1. При сервировке стола к обеду вилку кладут:

- а) справа от тарелки зубцами вверх;
- + б) слева от тарелки зубцами вверх;
- в) справа от тарелки зубцами вниз;
- г) слева от тарелки зубцами вниз;
- д) в специальную укладку.

Задание № 2. К гарнирам относятся следующие блюда:

- а) винегрет;
- б) студень;
- + в) бифштекс;
- + г) каша из ядрицы;
- + д) картофель отварной;
- е) блинчики с творогом.

Задание № 3. Перед приготовлением кулинарных блюд промывают крупы:

- а) манную;
- + б) перловую;
- + в) пшено;
- г) «Геркулес»;
- + д) рис.

Задание № 4. По способу приготовления яйца могут быть:

- + а) всмятку;
- б) «в мешочек»;
- + в) вкрутую;
- г) отбивные;
- + д) глазунья;
- е) сырые.

Задание № 5. При первичной обработке макаронные изделия:

- + а) перебирают;
- б) промывают;
- в) замачивают;
- + г) удаляют примеси;
- д) нарезают.

Задание № 6. Требования к приготовлению салатов:

- а) учитывать время варки овощей;
- б) соединить горячие и холодные овощи;
- в) использовать сильно разваренные овощи;
- г) заправлять перед подачей на стол.

Задание № 7. Выберите из перечисленных продуктов молочные:

- + а) творожные сырники;
- + б) йогурт;
- в) кисель;
- + г) масло топленое;
- д) майонез;
- + е) простокваша.

Задание № 8. Ткань изготавливают на фабрике:

- а) швейной;
- + б) ткацкой;
- в) прядильной.

Задание № 9. Укажите последовательность этапов получения ткани:

Тестовые задания
школьного этапа олимпиады по технологии
2018/2019 учебный год
7-8 классы

340

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Задание № 1. При сервировке стола к обеду вилку кладут:

- а) справа от тарелки зубцами вверх;
- + б) слева от тарелки зубцами вверх;
- в) справа от тарелки зубцами вниз;
- г) слева от тарелки зубцами вниз;
- д) в специальную укладку.

Задание № 2. К гарнирам относятся следующие блюда:

- а) винегрет;
- б) студень;
- в) бифштекс;
- + г) каша из ядрицы;
- + д) картофель отварной;
- е) блинчики с творогом.

Задание № 3. Перед приготовлением кулинарных блюд промывают крупы:

- а) манную;
- + б) перловую;
- + в) пшено;
- г) «Геркулес»;
- д) рис.

Задание № 4. По способу приготовления яйца могут быть:

- + а) всмятку;
- + б) «в мешочек»;
- + в) вкрутую;
- г) отбивные;
- + д) глазунья;
- е) сырые.

Задание № 5. При первичной обработке макаронные изделия:

- + а) перебирают;
- б) промывают;
- в) замачивают;
- г) удаляют примеси;
- д) нарезают.

Задание № 6. Требования к приготовлению салатов:

- + а) учитывать время варки овощей;
- б) соединить горячие и холодные овощи;
- в) использовать сильно разваренные овощи;
- г) заправлять перед подачей на стол.

Задание № 7. Выберите из перечисленных продуктов молочные:

- + а) творожные сырники;
- + б) йогурт;
- в) кисель;
- + г) масло топленое;
- д) майонез;
- + е) простокваша.

Задание № 8. Ткань изготавливают на фабрике:

- а) швейной;
- + б) ткацкой;
- в) прядильной.

Задание № 9. Укажите последовательность этапов получения ткани:

Тестовые задания школьного этапа
олимпиады по технологии
2018/2019 учебный год
9 класс

Шошова Диана
Русламовича
3.4.11.11

Инструкция: Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

Задание № 1. Пищевая ценность продуктов и блюд измеряется в:

- а) граммах;
- б) килокалориях;
- в) килограммах;
- г) килоджоулях;
- д) джоулях.

Задание № 2. По способу приготовления салаты могут быть:

- а) овощные;
- б) травяные;
- в) мясные;
- г) цветочные;
- д) рыбные;
- е) диетические;
- ж) ассорти.

Задание № 3. По способу приготовления тесто может быть:

- а) дрожжевым;
- б) скорым;
- в) песочным;
- г) суточным;
- д) воздушным.

Задание № 4. Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:

- а) нарезка;
- б) промывание;
- в) очищение;
- г) мытье;
- д) сортировка;

Ответ: 1) г 2) в 3) б 4) а 5) д.

Задание № 5. К каким волокнам относится лен?

- а) к семенным;
- б) к лубяным;
- в) к корневым;
- г) к листовым.

Задание № 6. Какое самое простое переплетение нитей в ткани?

- а) полотняное;
- б) саржевое;
- в) атласное;
- г) сатиновое.

Задание № 7. В бытовых швейных машинах имеются регуляторы:

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

Курбанская Елена
Эдуардовна 9,5
класс

Тестовые задания школьного этапа
олимпиады по технологии
2018/2019 учебный год
9 класс

Инструкция: Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

Задание № 1. Пищевая ценность продуктов и блюд
измеряется в:

- 1 + а) граммах;
 б) килокалориях;
1 + в) килограммах;
 г) килоджоулях;
 д) джоулях.

Задание № 2. По способу приготовления салаты могут быть:

- 1 + а) овощные;
 б) травяные;
1 + в) мясные;
 г) цветочные;
- д) рыбные;
 е) диетические;
1 + ж) ассорти.

Задание № 3. По способу приготовления тесто может быть:

- 1 + а) дрожжевым;
1 + б) скорым;
 в) песочным;
 г) суточным;
 д) воздушным.

Задание № 4. Распределите правильно последовательность первичной
обработки овощей:

- а) нарезка;
б) промывание;
в) очищение;
г) мытье;
д) сортировка;

5 + Ответ: 1) Д 2) Г 3) В 4) Б 5) А.

Задание № 5. К каким волокнам относится лен?

- 1 + а) к семенным;
 б) к лубяным;
 в) к корневым;
 г) к листовым.

Задание № 6. Какое самое простое переплетение нитей в ткани?

- 1 + а) полотняное;
 б) саржевое;
 в) атласное;
 г) сатиновое.

Задание № 7. В бытовых швейных машинах имеются
регуляторы:

- 1 + а) длины стежка;
 б) ширины стежка;
1 + в) натяжения верхней нити;
 г) натяжения нижней нити.

Тестовые задания школьного этапа
олимпиады по технологии
2018/2019 учебный год
10-11 классы

Ажаева Элина
10.5

785

Инструкция: Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

Задание № 1. Какие органические вещества являются источниками энергии для организма человека?

- а) углеводы
- б) соли
- в) витамины
- г) белки
- д) жиры

Задание № 2. Какой витамин способствует росту человеческого организма?

- а) витамин А
- б) витамин Д
- в) витамин Е
- г) витамин К
- д) витамин В₁₂

Задание № 3. Методы определения качества продуктов:

- а) органолептический
- б) исследовательский
- в) лабораторный
- г) проблемный

Задание № 4. 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

Задание № 5. Выберите правильные способы консервирования:

- а) соление
- б) сушение
- в) маринование
- г) замораживание
- д) квашение
- е) мочение

Задание № 6. Соединение охлажденной минеральной воды и газированных напитков с ягодными соками называют:

- а) морсом
- б) квасом
- в) крюшоном
- г) коктейлем

Восстановите последовательность технологического процесса.

Задание № 7. Определите порядок подачи блюд на стол:

- а) супы б) горячие вторые блюда
- в) горячие и холодные напитки г) закуски д) десерт

Тестовые задания школьного этапа
олимпиады по технологии
2018/2019 учебный год
10-11 классы

Тешева Алина 10.5

80

Инструкция: Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

Задание № 1. Какие органические вещества являются источниками энергии для организма человека?

- а) углеводы
- б) соли
- в) витамины
- г) белки
- д) жиры

Задание № 2. Какой витамин способствует росту человеческого организма?

- а) витамин А
- б) витамин Д
- в) витамин Е
- г) витамин К
- д) витамин В₁₂

Задание № 3. Методы определения качества продуктов:

- а) органолептический
- б) исследовательский
- в) лабораторный
- г) проблемный

Задание № 4. 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

Задание № 5. Выберите правильные способы консервирования:

- а) соление
- б) сушение
- в) маринование
- г) замораживание
- д) квашение
- е) мочение

Задание № 6. Соединение охлажденной минеральной воды и газированных напитков с ягодными соками называют:

- а) морсом
- б) квасом
- в) крюшоном
- г) коктейлем

Восстановите последовательность технологического процесса.

Задание № 7. Определите порядок подачи блюд на стол:

- а) супы ² б) горячие ³
вторые блюда
- в) горячие и холодные ⁵
напитки г) закуски ¹ д) десерт ⁴

Тестовые задания школьного этапа
олимпиады по технологии
2018/2019 учебный год
10-11 классы

Колупцова
Рузанна
880

Инструкция: Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

Задание № 1. Какие органические вещества являются источниками энергии для организма человека?

- а) углеводы
 б) соли
 в) витамины
 г) белки
 д) жиры

Задание № 2. Какой витамин способствует росту человеческого организма?

- а) витамин А
 б) витамин Д
 в) витамин Е
 г) витамин К
 д) витамин В₁₂

Задание № 3. Методы определения качества продуктов:

- а) органолептический
 б) исследовательский
 в) лабораторный
 г) проблемный

Задание № 4. 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

Задание № 5. Выберите правильные способы консервирования:

- а) соление
 б) сушение
 в) маринование
 г) замораживание
 д) квашение
 е) мочение

Задание № 6. Соединение охлажденной минеральной воды и газированных напитков с ягодными соками называют:

- а) морсом
 б) квасом
 в) крюшоном
 г) коктейлем

Восстановите последовательность технологического процесса.

Задание № 7. Определите порядок подачи блюд на стол:

- а) супы ² б) горячие ³
вторые блюда
 в) горячие ⁵ и холодные ⁴
напитки г) закуски д) десерт

Тестовые задания школьного этапа олимпиады по технологии 2018/2019 учебный год 10-11 классы

Тестовые задания школьного этапа
олимпиады по технологии
2018/2019 учебный год
10-11 классы

Инструкция: Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

Задание № 1. Какие органические вещества являются источниками энергии для организма человека?

- + а) углеводы
- б) соли
- в) витамины
- + г) белки
- д) жиры

Задание № 2. Какой витамин способствует росту человеческого организма?

- + а) витамин А
- б) витамин Д
- в) витамин Е
- г) витамин К
- д) витамин В₁₂

Задание № 3. Методы определения качества продуктов:

- + а) органолептический
- б) исследовательский
- + в) лабораторный
- г) проблемный

Задание № 4. 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

Задание № 5. Выберите правильные способы консервирования:

- + а) соление
- б) сушение
- + в) маринование
- г) замораживание
- + д) квашение
- + е) мочение

Задание № 6. Соединение охлажденной минеральной воды и газированных напитков с ягодными соками называют:

- а) морсом
- б) квасом
- + в) крюшоном
- г) коктейлем

Восстановите последовательность технологического процесса.

Задание № 7. Определите порядок подачи блюд на стол:

- а) супы б) горячие вторые блюда
- в) горячие и холодные напитки г) закуски д) десерт