

Уважаемая участница олимпиады!

Внимательно прочитав вопрос, обведите кружочком правильный ответ, используя шариковую ручку. В предложенных тестовых вопросах правильным является лишь один ответ.

В заданиях 17, 23 соотнесите ответы, в задании 21 – впишите ответ.

1. Основным резервом энергии в организме человека являются:

- А. углеводы.
- Б. белки.
- В. жиры.
- Г. минеральные соли.
- Д. витамины.

2. При биохимических методах консервирования основным консервирующим веществом является:

- А. раствор соли, добавляемый при необходимости.
- Б. уксусная кислота, образующаяся при разложении клетчатки.
- В. молочная кислота, образующаяся при сбраживании сахаров.
- Г. раствор сахара, взаимодействующий с сахарами консервируемого продукта.
- Д. молочная кислота, добавляемая перед стерилизацией.

3. Манты – это разновидность:

- А. блинов.
- Б. бутербродов.
- В. пирожков.
- Г. пельменей.
- Д. голубцов.

4. При выпекании пирожных из заварного теста они получились расплывчатыми, без полости внутри. Причиной этого является:

- А. тесто слишком густое, температура выпечки занижена.
- Б. тесто слишком жидкое, излишнее смазывание противня.
- В. недостаточное время выпечки, резкое охлаждение.
- Г. тесто слишком густое, температура выпечки завышена.
- Д. завышенное время выпечки, механические воздействия на тесто.

5. Галантин – это:

- А. колбасное изделие.
- Б. фаршированная курица.

- В. порционный мясной полуфабрикат.
- Г. десерт с желатином.
- Д. заливное из птицы.

6. При брезировании продукты:

- А. вначале припускают в концентрированном бульоне, затем обжаривают в жарочном шкафу.
- Б. закладывают на несколько минут в кипяток.
- В. нагревают в небольшом количестве жира с последующей тепловой обработкой.
- Г. вначале припускают в кипятке, затем обжаривают на сковороде.
- Д. запекают в кондитерском рукаве.

7. Свежие, сушеные или иначе обработанные части растений, отличающиеся характерным вкусом, ароматом и служащие добавкой к различным видам пищи называются:

- А. специи.
- Б. листовые овощи.
- В. пряности.
- Г. приправы.
- Д. вкусовые добавки.

8. В традиционной белорусской кухне закрасы – это продукты, которые

- А. использовали как дополнение для улучшения вкусовых качеств и придания своеобразия.
- Б. добавляли в блюда для придания ему привлекательного внешнего вида, увеличения интенсивности окраски готового блюда.
- В. придавали основной вкус и питательность, украшали основное блюда.
- Г. добавляли в блюда для его загущения, улучшения консистенции.
- Д. использовали для увеличения калорийности, улучшения внешнего вида и качества приготовления блюд.

9. Банкет-коктейль – это:

- А. прием гостей стоя у накрытых столов, к которым не ставят стульев.
- Б. самостоятельный выбор блюд и порций гостем с отдельного стола.
- В. обслуживание гостей за общим столом.
- Г. закуски и напитки предлагаются официантом на подносе малыми порциями, вместо приборов используются шпажки.

Д. прием, на котором подают только десерт: фрукты, кондитерские изделия, сладкие блюда, а также чай или кофе.

10. В бульонных чашках подают:

- А. холодники и окрошки.
- Б. молочные и фруктовые супы.
- В. крем-супы и супы-пюре.
- Г. щи и борщ.
- Д. горячие заправочные супы.

11. При подаче на стол температура горячих первых блюд должна быть не менее:

- А. 65 °С.
- Б. 50 °С.
- В. 35 °С.
- Г. 40 °С.
- Д. 75 °С.

12. Первую швейную машину челночного стежка, в которой использовались верхняя и нижняя нити изобрел

- А. Бартеlemi Тимонье.
- Б. Эллиас Хоу.
- В. Карл Вейзенталь.
- Г. Исаак Зингер.
- Д. Уолтет Хант.

13. К чистошерстяным относят ткани, содержащие в составе химические волокна до:

- А. 3 %.
- Б. 5 %.
- В. 10 %.
- Г. 15 %.
- Д. 20 %.

14. Деталь в виде полоски ткани, у которой оба продольных среза обработаны, вдоль средней линии проложены строчки и образованы сборки, а сама деталь настроена на основную строчкой, проходящей вдоль посередине, называется:

- А. оборка.
- Б. рюш.
- В. волан.
- Г. бейка.
- Д. жабо.

15. При вышивании крестом:

- А. на ткань не наносят никаких разметочных линий.
- Б. на ткани размечают каждые пять клеток по вертикали и горизонтали.
- В. на ткани размечают границы цветowych пятен.
- Г. на ткани размечают каждый крестик.
- Д. на ткани размечают центр и границы рисунка крупными стежками.

16. Простая по форме повторяющаяся минимальная площадь текстильного рисунка, включающая изобразительный мотив и расстояние до соседнего мотива, называется:

- А. купон.
- Б. раппорт.
- В. орнамент.
- Г. узор.
- Д. принт.

17. Соотнесите наименование припусков на швы/подгиб в изделии и размер припусков:

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| А. подгиб низа платья | 1. 1,5 – 2 см. |
| Б. плечевые срезы | 2. 0,75 – 1 см. |
| В. срезы проймы | 3. 3 – 4 см. |
| Г. срезы горловины | 4. 1 см. |
| Д. подгиб низа рукава | 5. 4 – 6 см. |

18. В вязании спицами накиды используются:

- А. для создания пышности узоров.
- Б. для образования ажурных узоров и убавления петель.
- В. только для образования ажурных узоров.
- Г. для образования фактурных узоров и прибавления петель.
- Д. для образования ажурных узоров и прибавления петель.

19. Химическое волокно имеет следующие свойства: резкий блеск, гладкую поверхность, прочное в мокром состоянии не уменьшается,

сначала плавится, а затем загорается голубовато-желтоватым пламенем, имеет запах сургуча и называется:

- А. лавсан.
- Б. капрон.
- В. нитрон.
- Г. ацетат.
- Д. вискоза.

20. Среди классических вариантов декорирования окон существуют шторы (лишнее вычеркнуть):

- А. французские.
- Б. австрийские.
- В. испанские.
- Г. римские.
- Д. японские.

21. _____ – предприятие или организация, выполняющие работы для потребителя или оказывающие ему услуги.

22. Основой планировки кухни традиционно выступает принцип рабочего треугольника, вершинами которого являются три основные составляющие части кухни:

- А. рабочий стол, холодильник, мойка.
- Б. рабочий стол, плита, холодильник.
- В. холодильник, мойка, плита.
- Г. разделочный стол, контейнер для отходов, холодильник.
- Д. разделочный стол, мойка, плита.

23. В названии и определении цветников соотнесите буквы и цифры:

1. Клумба 2. Рабатка 3. Миксбордер 4. Бордюры 5. Партер

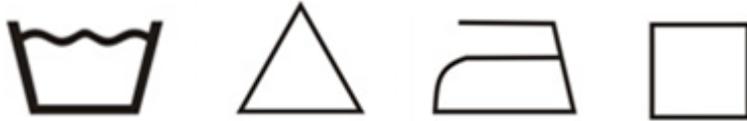
А. цветник в виде длинной ленты с затейливым узором из различных цветов, который размещают вдоль дорожек, беседок или площадок.

Б. цветник в виде узкой полосы низкорослых растений, окаймляющей газон, дорожку.

В. фигурный декоративный цветник с различными растениями.

Г. большой цветник в виде широкой ровной или изогнутой полосы.

Д. парадный низкорослый декоративный цветник у входа в парк, сквер, здание.



4. В выходной день на даче ждут гостей, планируется обед на открытом воздухе с приготовлением горячих блюд на углях.

Как называется такой прием? Назовите необходимые приспособления и посуду, опишите способ подачи блюд.

Как выполняется маринование мясного продукта в домашних условиях? Укажите возможные ошибки при приготовлении блюд таким способом.

5. Мастерница вяжет на спицах плед прямоугольной формы 150 x 180 см. Для расчета расхода пряжи она выполнила образец размером 13 x 10 см. Распустив его, выяснила, что на вязание расчетного образца ушло 9 метров пряжи.

Сколько мотков пряжи необходимо приобрести мастернице, если на маркировке мотков указано: в 50 г. – 175 метров.