

VII класс

Уважаемая участница олимпиады!

Внимательно прочитай вопрос, обведи кружочком правильный ответ или допиши слово, используя шариковую ручку.

Ответы в вопросах № 4, 5, 11, 12, 17, 18, 20, 28, 28, 30 оцениваются 2 баллами, остальные - 1 баллом. Всего - 40 баллов.

ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦИ

1. Витамин А, называемый витамином роста, содержится:
 - а) в молоке, сливочном масле, салате, шпинате;
 - б) продуктах растительного происхождения;
 - в) молоке, сливочном масле, яичном желтке, рыбьем жире.
2. Человек, который питается только растительной пищей – это:
 - а) вегетарианец;
 - б) сластена;
 - в) гурман.
3. Яркость цвета моркови – показатель высокого содержания:

4. Какую обработку нужно произвести с отгадкой загадки: «Сидит девица в темнице, а коса на улице», чтобы использовать этот продукт для приготовления винегрета?

первичная обработка	тепловая обработка	форма нарезки

5. Продолжите список видов листовой капусты: белокочанная, ..., ..., ...,

_____, _____,
_____, _____

6. Цветную капусту выдерживают 15-20 минут в подкисленной или подсоленной воде для того, чтобы:

- а) сделать капусту более сочной;
- б) уменьшить количество нитратов;
- в) удалить из капусты гусениц, тлю.
- г) уменьшить время тепловой обработки.

7. Греки считали его пищей богов, поэтому в храм Афродиты не пускали людей, отведавших его, из-за его запаха. Пифагор, напротив, называл его царем среди приправ.

--	--	--	--	--	--

8. Наибольшие сроки хранения в условиях холодильной камеры имеют следующие рыбные продукты:

- а) рыба охлажденная;
- б) рыбные пресервы;
- в) рыба горячего копчения;
- г) рыба холодного копчения.

9. Обведите номер правильного ответа.

Верны ли следующие утверждения о варке бульона?

А) Для получения бульона рыбу (птицу, мясо, грибы) заливают горячей водой, доводят до кипения и варят до готовности при слабом кипении.

Б) Для получения бульона рыбу (птицу, мясо, грибы) заливают холодной водой, доводят до кипения и варят до готовности при слабом кипении.

- а) верно только А; в) верны оба действия;
б) верно только Б; г) оба действия неверны.

10. К каким двум блюдам подают гренки из пшеничного хлеба, нарезанные мелкими кубиками, или поджаренные пирожки с различными начинками?

- а) К супам-пюре; г) молочным супам;
б) супам-харчо; д) прозрачным супам;
в) сладким супам; е) национальным супам.

11. Перед тем, как добавить свёклу, опытная хозяйка приправит борщ уксусом. С какой целью?

12. Согласно рецепту для приготовления свекольного супа на 4 порции потребуется:

750 г столовой свеклы, 2 луковицы, 500 мл мясного бульона, 1 ст ложка сливочного масла, сок $\frac{1}{2}$ лимона, зелень укропа, 100 г сметаны, соль, лавровый лист, черный молотый перец.

На сколько стандартных порций хватит супа, приготовленного из 750 мл бульона? Расчет запишите.

13. При приготовлении натуральных рубленых котлет в фарш обязательно добавляют:

- а) соль, яйцо; в) соль, размоченный хлеб, яйцо.
б) яйцо, сливки, лук, сухари;

14. Какой чай англичане называют «русским чаем»?

- а) с молоком; б) мёдом; в) лимоном; г) солью.

15. Как в соответствии с правилами этикета следует есть хлеб за праздничным столом?

- а) вообще не есть;
б) откусывать от куска;
в) отрезать ножом небольшие кусочки и есть их;
г) отламывать рукой маленькие кусочки и есть их.

16. Как следует поступить с ложкой, съев суп?

- а) Оставить в тарелке; в) положить слева от тарелки;
б) положить перед тарелкой; г) положить справа от тарелки.

ОБРАБОТКА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

17. Запишите название переплетений и укажите количество нитей в раппорте (R=)

- б) увеличить натяжение нижней нити;
 в) уменьшить натяжение нижней нити;
 г) ослабить натяжение верхней нити.
26. Процесс изменения конструкции согласно предложенному образцу изделия называется:
 а) моделирование; б) конструирование; в) проектирование.
27. Одежду какого силуэта можно вписать в прямоугольник?

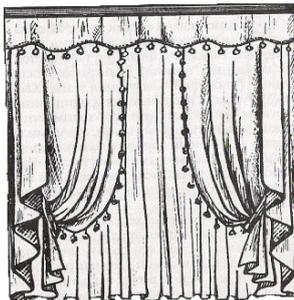
28. Найдите соответствие между понятиями.

1.	Легкие прозрачные занавеси для оконных проемов	а) ламбрекен
2.	Поперечная штора, которая закрывает систему крепления занавесей.	б) портьеры
3.	Плотные непрозрачные раздвижные занавеси для оконных и дверных проемов	в) жалюзи
4.	Светозащитные устройства, состоящие из горизонтальных или вертикальных пластин	г) гардины

1 ____, 2 ____, 3 ____, 4 ____

29. Стрелками укажите соответствующие элементы декорирования окна:

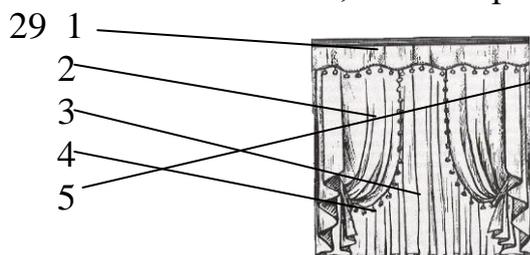
1. Ламбрекен.
2. Штора.
3. Гардина.
4. Отделочная бахрома.
5. Джаботы.



30. Напишите 2-3 вида счетных швов, которые относятся к двусторонним?

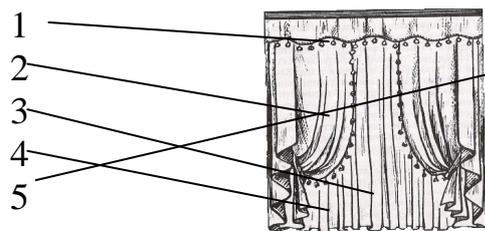
ОТВЕТЫ

- 4 – краснокочанная, савойская, брюссельская, пекинская;
 11– Чтобы свёкла не потеряла свой цвет;
 12 – $750 : (500 : 4) = 6$;
 17– Плотняное R=2, саржевое R=3, сатиновое R=5, атласное R=5;
 18 – а) теплозащитность, б) сминаемость, в) износостойкость, г) осыпаемость;
 20 – при высокой температуре моющего раствора возникают замины, усадка, деформация, обесцвечивание изделия;
 22 – окантовыватель; 27 – прямого; 28 – 1 г, 2 а, 3 б, 4 в;



30 - роспись, счетная гладь, гобеленовый, «набор»;

1.

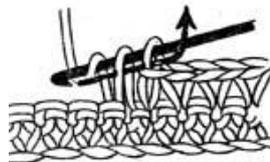


22. Процесс изменения формы деталей одежды и их художественное оформление называется:

- а) проектирование; в) моделирование; д) коррекция.
б) конструирование; г) отделка;

24. Вязание крючком какого элемента представлено на рисунке?

- а) столбика без накида;
б) столбика с двумя накидами;
в) цепочки из воздушных петель;
г) столбика с одним накидом.



25.

