

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ
8 –9 классов**

**Ткач Л.А.
Учитель технологии
ГБОУ средняя школа № 201**

Профессиональное самоопределение

- 1. В каком обществе не было проблемы выбора профессии?
 - а) В социалистическом; в) в феодальном;
 - б) в капиталистическом; г) в первобытном.
- 2. Как называется документ, в котором описаны особенности профессии или специальности?
 - а) Профессиограмма; в) картография;
 - б) профессиография; г) психограмма.
- 3. Кем был введен термин «Профессиограмма»?
 - а) Е.А.Климовым; б) А.Маслоу; в) В.Штерном.
- 4. Что изучает профессиография?
 - а) Требования, которые предъявляет профессия к психологическим качествам человека;
 - б) мир профессий;
 - в) требования, предъявляемые профессией к работнику.

- 5. Какие профессии относятся к изыскательским?
- а) Профессии, связанные с чисто познавательным трудом;
- б) профессии, связанные с созданием материальных ценностей;
- в) профессии, связанные с поиском наилучшего варианта решения сложной практической задачи.
- 6. Найдите в правой колонке определения соответствующим терминам из левой колонки и запишите их в цифробуквенной форме в строке ответа.
- 1. Интерес. А. Эмоциональные предпочтения определенных занятий, к которым есть способности.
- 2. Способности. Б. Высокий уровень развития способностей человека, проявляющихся в творческих достижениях.
- 3. Склонность. В. Индивидуально-психологические особенности человека, формирующиеся на основе природных задатков и ведущие к успешному овладению той или иной деятельностью, которые при этом не сводятся к уже имеющимся знаниям, умениям и навыкам.
- 4. Талант. Г. Эмоциональные предпочтения в познании определенных сторон окружающего мира.
- 5. Гениальность. Д. Наивысшая степень творческих проявлений личности.
- 7. Какого типа профессии не существует?
- а) «Человек – природа»; г) «человек – знаковая система»;
- б) «человек – человек»; д) «человек – художественный образ»;
- в) «человек – техника»; е) «человек – паук».

- 8. Кто разработал классификацию темпераментов?
- А) Гиппократ; в) Плутарх;
- б) Сократ; г)
Аристотель.
- 9. Какой тип темперамента не существует?
- а) Холерик; г) флегматик;
- б) астматик; д)
меланхолик.
- в) сангвиник;
- 10. Какие печатные издания в наибольшей степени отвечают задачам профессиональной ориентации?
- а) Журнал «Карьера»; в) книги из
серии «В мире профессий»;
- б) справочник по областям знаний; г)
энциклопедии.

- 11. Найдите в правой колонке определения соответствующим терминам из левой колонки и запишите их в цифро-буквенной форме в строке ответов.
- 1. Представление. А. Процесс отражения действительности, высшая форма творческой активности.
- 2. Воображение. Б. Направленность и сосредоточение сознания человека на определенном объекте.
- 3. Память. В. Психический процесс создания новых образов на основе материала ощущений и представлений.
- 4. Внимание. Г. Способность к закреплению, сохранению и последующему воспроизведению прошлого опыта.
- 5. Мышление. Д. Наглядный образ предмета или явления, возникающий на основе прошлого опыта путем его воспроизведения в памяти или воображении.
- 12. Какого качества внимания не существует?
- А) Объема; г) площади;
- б) концентрации; д) переключения;
- в) устойчивости; е) распределения.
- 13. К какому типу профессий в наибольшей мере относится профессия дизайнера по ландшафту?
- а) Человек-человек; г) человек - художественный образ;
- б) человек - знаковая система; д) человек – природа.
- в) человек – техника;
- 14. Кто такой медиапленнер?
- а) Специалист, который отвечает за разработку, ведение и контроль рекламных проектов;
- б) создатель рекламных текстов;
- в) специалист рекламного агентства, который отвечает за выбор подходящих средств массовой информации для размещения рекламных материалов.

Гигиена жилища

- 1. Как можно удалить жирное пятно на ковре?
- а) Посыпать пятно толстым слоем соли: она впитает в себя жир, пятно отойдет;
- б) протереть куском марли, смоченным в рассоле квашеной капусты;
- в) протереть загрязненный участок древесными опилками, смоченными в бензине.
- 2. Потемневшие столовые приборы из серебра и мельхиора нужно кипятить:
- а) вместе с картофельными очистками;
- б) с содой;
- в) в концентрированном отваре шелухи чеснока.
- 3. Чем можно чистить позолоченную посуду?
- а) Яичными белками; в) мелом;
- б) содой; г) нашатырным спиртом.
- 4. Как удалить белый налет со стеклянного стакана?
- а) С помощью нашатырного спирта;
- б) с помощью столового уксуса;
- в) с помощью слабого раствора соляной кислоты.

- 5. Желтые пятна на поверхности раковины или ванной, которые остаются от воды, капающей из крана, можно ликвидировать, протерев их:
 - а) содой;
 - б) мыльно-керосиновой эмульсией;
 - в) нагретым уксусом с солью.
- 6. С помощью чего можно убрать ржавчину с ножей?
 - а) С помощью картофеля;
 - б) с помощью яблока;
 - в) с помощью лука.
- 7. Какое из перечисленных растений используют для борьбы с молью?
 - А) Багульник;
 - Б) вереск;
 - в) пижму;
 - г) мяту.

- 8. Есть старинный народный способ определения, из какого волокна сделана ткань – поджечь ниточку и по цвету пламени, времени горения, запаху различить качество волокна. Соотнесите вид волокна и его характер горения. Ответ запишите в цифро-буквенной форме.
- 1. Хлопчатобумажное. А. Волокно горит медленно и не сгорает полностью, а съеживается в шарик с неприятным запахом.
- 2. Шелк. Б. Волокно быстро сгорает, пламя светлое, от нитки остается легкая зола, запаха нет.
- 3. Искусственный шелк. В. На нитке образуется черный узел и пламя гаснет.
- 4. Лен. Г. Сгорает быстро, пламя светлое, зола интенсивно серая.
- 5. Шерсть. Д. Горит сильно, быстро, не издавая никакого запаха, при горении потрескивает.
- 9. Что надо сделать, чтобы цветное белье не полиняло?
- а) Подержать несколько минут в холодной воде с уксусом;
- б) прокипятить с мылом и содой;
- в) замочить на несколько минут в соленой воде.

Сервировка стола. Элементы этикета.

- 1. Какой материал использовали в древнем Китае для изготовления посуды?
- а) Серебро; г) фарфор;
- б) глину; д) стекло.
- в) золото;
- 2. Какой предмет сервировки стола дарят друзьям в странах Скандинавии как символ мира и дружбы?
- а) Вилку; в) нож;
- б) ложку; г) чайную пару.
- 3. Какой столовый прибор украшал конек замка людоеда в книге «Волшебник Изумрудного города»?
- а) Ложка; в) вилка;
- б) нож; г) рюмка.
- 4. В старину еду, подаваемую к столу, клали:
- а) в бумажные салфетки;
- б) в порционные горшочки;
- в) в специальные углубления, сделанные в крышке стола.

- 5.Найдите неверный ответ.
- Тарелки по назначению и размерам делятся на:
 - а) пирожковые;
 - б) десертные;
 - в) закусочные;
 - г) вспомогательные;
 - д) столовые мелкие;
 - е) столовые глубокие.
- 6.В какой стране чай принято пить в пять часов?
 - а) Во Франции;
 - б) в России;
 - в) в Англии;
 - г) в Китае.
- 7.При ком из царей появилось первое печатное пособие по правилам поведения в России?
 - а) При Петре I;
 - б) при Екатерине II;
 - в) при Иване Грозном;
 - г) при Николае II.
- 8.Этот вид приема в переводе с французского означает «на вилку».
 - а) Барбекю;
 - б) фуршет;
 - в) бранч;
 - г) пикник.
- 9.Название этого вида приема гостей произошло от названия блюда из мяса, рыбы или дичи, приготовленных на особой жаровне на открытом воздухе.
 - а) Барбекю;
 - б) пикник;
 - в) ланч;
 - г) шашлык.

- 10. Найдите неверный ответ.
- Распространенная форма короткого приема.
- а) Чайный стол; г) коктейль;
- б) кофейный стол; д) бокал шампанского.
- в) холостяцкий ужин; е) фуршет.
- 11. У вас дома собрались гости, стол накрыт, но один из приглашенных опаздывает. Сколько времени вы будете его ждать?
- а) 5 мин; г) 1 час;
- б) 15 мин; д) пока не придет.
- в) 30 мин;
- 12. Как поступить с полученными в подарок сладостями?
- а) Съесть, когда гости разойдутся;
- б) выставить на общий стол;
- в) передарить кому-нибудь.

- 13. Вы находитесь в гостях и вдруг вспоминаете, что по телевизору началась очередная серия вашего любимого сериала. Можно ли попросить хозяев включить для вас телевизор?
- а) Можно; б) нельзя.
- 14. Должны ли хозяева представлять друг другу гостей, если они не знакомы?
- а) Должны; в) гости сами представляются друг другу.
- б) не должны;
- 14. Когда можно сесть за праздничный стол?
- а) Как только вошли в комнату;
- б) только после того, как сядут хозяева;
- в) после приглашения хозяйки.
- 15. Вы садитесь за праздничный стол, берете салфетку и ...
- а) заправляете за воротник; в) кладете рядом с тарелкой.
- б) кладете на колени;
- 16. Как вести себя, если вам предложили блюдо, которое вы не очень любите?
- а) Гневно откажетесь;
- б) окажетесь, назвав причину отказа;
- в) взять немного, поблагодарив.

- 17.Как правильно есть котлету?
- а) Ножом и вилкой; в) одним ножом.
- б) одной вилкой;
- 18.Как правильно есть апельсины?
- а) Очистить ножом от кожуры, срезая ее спирально по кругу, а затем разделить на дольки;
- б) очистить ножом от кожуры, срезая ее кусочками сверху вниз, а затем апельсин разделить на дольки;
- в) очистить кожуру ножом произвольно, а затем, разделив на дольки, есть с помощью ножа и вилки.
- 19.Для чего к рыбе подается нож?
- а) Чтобы разрезать большой кусок на маленькие;
- б) чтобы отделять мясо от костей;
- в) чтобы придерживать кусок, когда пользуешься вилкой.

Ответы к тестовым заданиям.

- Профессиональное самоопределение.
- 1.г; 2. а; 3. в; 4. б; 5. в; 6. 1-Г, 2-В, 3-А, 4-Б, 5-Д; 7. е; 8. а; 9. б; 10. а,в; 11. 1-Д, 2-В, 3-Г, 4-Б, 5-А; 12. г; 13. д; 14. в.
- Гигиена жилища.
- 1.в; 2. в; 3.а; 4. б; 5. в; 6. в; 7.а; 8. 1-Б, 2-В, 3-Д, 4-Г, 5- А; 9. в; 10. в; 11. г; 12. а; 13. б; 14. а.
- Сервировка стола. Элементы этикета.
- 1.г; 2. б; 3. в; 4. в; 5. г; 6. в; 7. а; 8. б; 9. а; 10. е; 11. б; 12. б; 13. б; 14. а; 15. в; 16. б; 17. в; 18. б; 19. б; 20. б.
- Кулинария.
- 1. б; 2. а; 3. г; 4. б; 5. в; 6. в; 7. в; 8. Крахмал, патоку, спирт; 9. г; 10. а.