

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ  
8 классов**



# Профессиональное самоопределение

- 1. В каком обществе не было проблемы выбора профессии?
  - а) В социалистическом;
  - б) в капиталистическом;
  - в) в феодальном;
  - г) в первобытном.
- 2. Как называется документ, в котором описаны особенности профессии или специальности?
  - а) Профессиограмма;
  - б) профессиография;
  - в) картография;
  - 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 ножом?
  - 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.

- 10. Чем смягчают воду при стирке шерстяных вещей?
  - а) Солью; в) пищевой содой;
  - б) уксусом; г) сахаром.
- 11. Как можно удалить блеск на локтях, манжетах, воротнике, коленях костюма?
  - а) Потереть соответствующие места ваткой, смоченной в заварке чая;
  - б) потереть щеткой, смоченной в нашатырном спирте, потом мокрой тряпочкой;
  - в) протереть разрезанной сырой картофелиной, а затем – сухой чистой тряпочкой;
  - г) почистить щеткой, смоченной в растворе из трех частей столового уксуса и одной части воды.
- 12. Какое из перечисленных средств применяют при стирке шелка?
  - а) Нашатырный спирт; в) пищевую соду;
  - б) глицерин; г) мыльный раствор.
- 13. Что надо делать, чтобы белая шелковая блузка не пожелтела?
  - а) После стирки прополоскать в слегка подсоленной воде;
  - б) прополоскать в воде с молоком (1/2 стакана молока на 2л воды);
  - в) прополоскать в воде с уксусом (3 столовые ложки на 1л воды).
- 14. Как можно устранить свежие пятна от травы?
  - а) Застирать пятно в теплом мыльном растворе с добавлением нашатырного спирта;
  - б) засыпать испачканное место растолченным мелом, процедуру повторять, пока мел не перестанет зеленеть;
  - в) протереть пятно перекисью водорода: 1 чайная ложка на 1/2 стакана воды, затем промыть холодной водой.

# 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; г) вспомогательные;
  - б) десертные; д) столовые мелкие;
  - в) закусочные; е) столовые глубокие.
- 6.В какой стране чай принято пить в пять часов?
- а) Во Франции; в) в Англии;
- б) в России; г) в Китае.
- 7.При ком из царей появилось первое печатное пособие по правилам поведения в России?
- а) При Петре I; в) при Иване Грозном;
- б) при Екатерине II; г) при Николае II.
- 8.Этот вид приема в переводе с французского означает «на вилку».
- а) Барбекю; в) бранч;
- б) фуршет; 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; в) ланч;
- б) пикник; 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) 5мин; 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 представятся 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) откажетесь, 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.

# Кулинария

- 1.Какую кашу любил Илья Муромец?
- а) овсяную; в) пшеничную;
- б) гречневую; г) перловую.
- 2.Из какой крупы варят гурьевскую кашу?
- а) Из манной; в) из гречневой;
- б) из пшеничной; г) из риса.
- 3.Из какого растения получают манную крупу?
- а) Из проса; в) из овса;
- б) из ячменя; г) из пшеницы.
- 3.Какое дерево в переводе с латинского называют «пищей богов»?
- а) Конфетное; в) хлебное.
- б) шоколадное;

- 4.Лекарство от всех болезней, яд, истребляющий насекомых, средство для выведения пятен, пищевое сырье, из которого можно приготовить хлеб, крахмал, вино, дрожжи. О каком овоще идет речь?
  - а) Репа;
  - б) свекла;
  - в) картофель;
  - г) тыква?
- 5.Какова особенность борща сибирского?
  - а) Добавляют чеснок и шпик;
  - б) подают с галушками;
  - в) добавляют фасоль, чеснок и фрикадельки;
  - г) готовят на свинокопченостях и особым образом нарезают овощи.
- 6.Из какой рыбы варят «царскую уху»?
  - А) Из семги;
  - Б) из форели;
  - в) из ершей;
  - г) из стерляди.

- 7. Какие виды сырья можно получить из картофеля?
- О каком овоще идет речь?
- Еще более 200-250 лет назад он считался ядовитым. В Европу его завезли испанцы и португальцы в XVI веке. Его родина – Мексика. На языке индейского народа он – «крупная ягода».
- а) Картофель;                                  в) баклажан;
- б) огурец;                                        г) помидор.
- 8. Из этих плодов африканцы даже в наше время делают посуду, а засоленные в ней огурцы вкуснее, чем засоленные в деревянной кадучке. С точки зрения ботаники – это ягода. Что это за ягода?
- а) Тыква;                                         в) кабачок;
- б) арбуз;                                         г) дыня.