

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 определен ных сторон окружающего мира.
- 5. Гениальность. Д. Наивысшая степень творческих проявлений личности.
- 7.Какого типа профессии не существует?
- а) «Человек природа»;

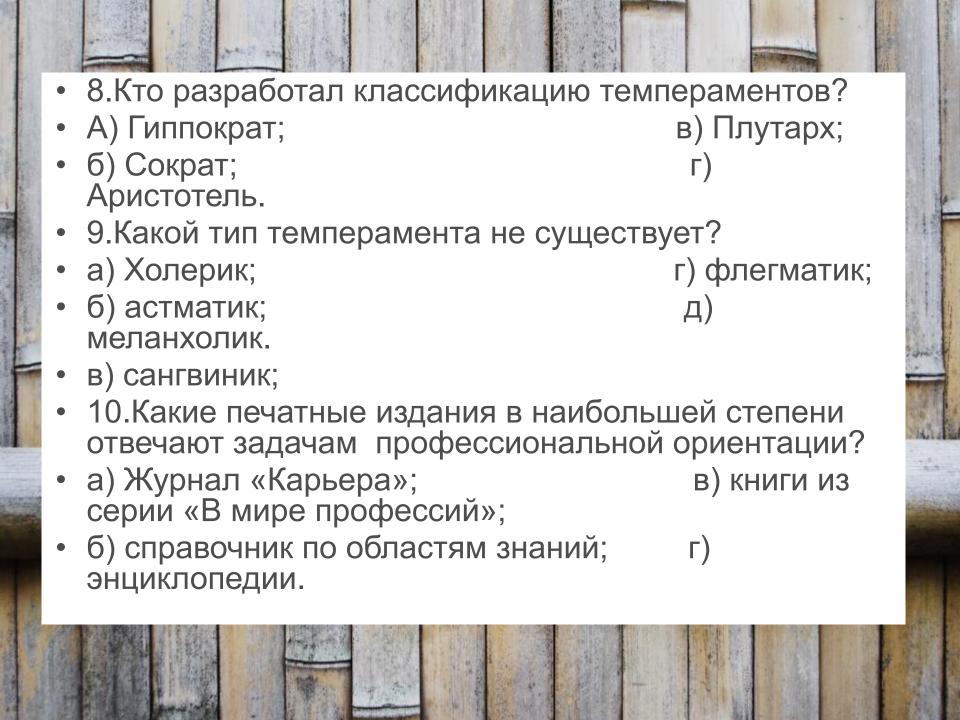
г) «человек – знаковая система»;

б) «человек – человек»;

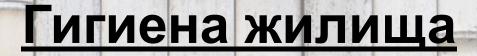
д) «человек – художественный образ»;

• в) «человек – техника»;

е) «человек – «паук».



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 агенства, который отвечает за выбор подходящих средств массовой информации для размещения рекламных материалов.



- 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.
- 2. Шелк.
- 3. Искусственный шелк.
- 4. Лен.
- 5. Шерсть.

- А. Волокно горит медленно и не сгорает полностью, а съеживается в шарик с неприятным запахом.
 - Б. Волокно быстро сгорает, пламя светлое, от нитки остается легкая зола, запаха нет.
- В. На нитке образуется черный узел и пламя гаснет.
 - Г. Сгорает быстро, пламя светлое, зола интенсивно серая.
 - 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) питьевой 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) питьевую 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?
- a) 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.

11012-0	GARAGE AND SALES OF THE SALES O	(1) (1) (2) (1) (2) (2) (3) (3) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4
	5. Найдите неверный отв	ет.
•	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	
1	поведения в России?	_
•	а) При Петре I;	в) при Иване Грозном;
•	, .	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	
<u> </u>		иготовленных на особой жаровне на открытом
	воздухе.	D) EQUIL:
	а) Барбекю;	в) ланч;
•	б) пикник;	г) шашлык.
	PROPERTY AND ADDRESS OF THE PROPERTY AND ADDRESS OF THE PARTY AND ADDRE	
HE		

No.25

- 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;

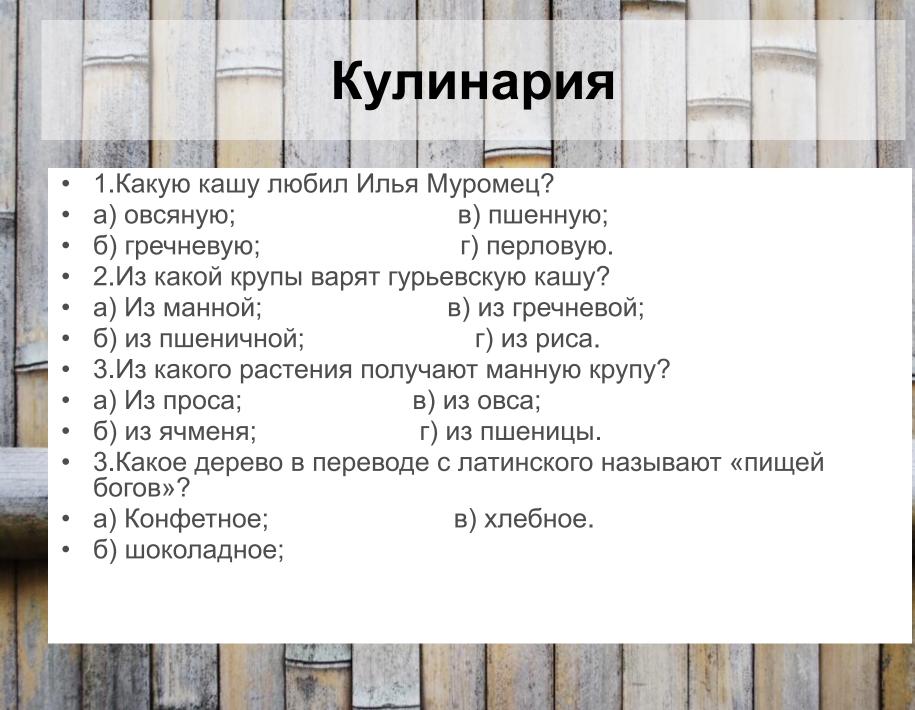
в) гости сами представятся друг другу.

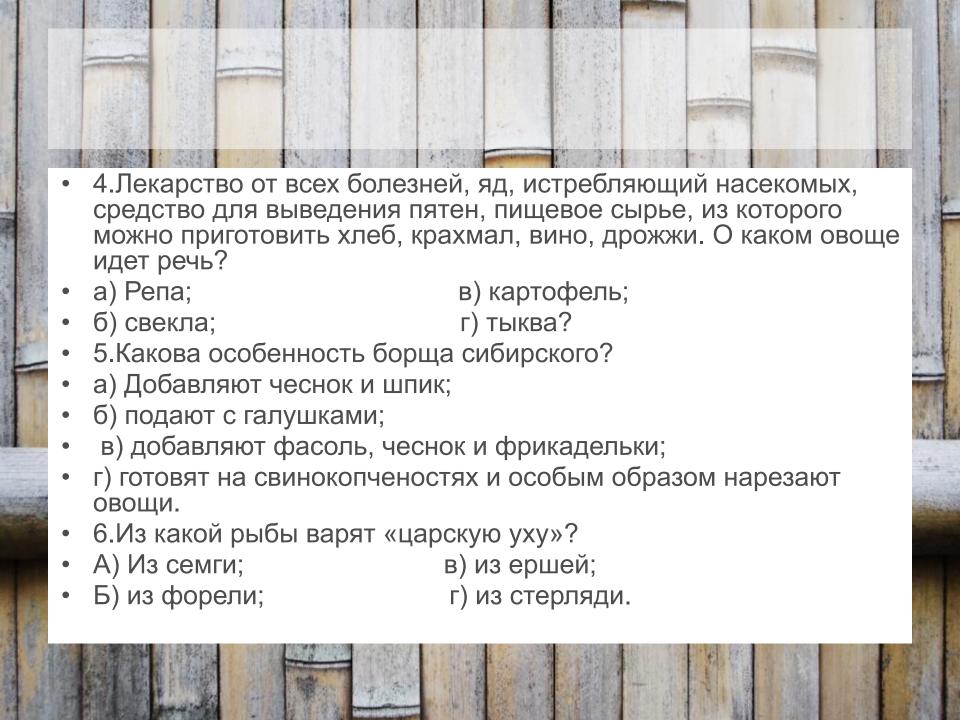
- б) не должны;
- 14. Когда можно сесть за праздничный стол?
- а) Как только вошли в комнату;
- б) только после того, как сядут хозяева;
- в) после приглашения хозяйки.
- 15.Вы садитесь за праздничный стол, берете салфетку и ...
- - а) заправляете за воротник; в) кладете рядом с тарелкой.
- б) кладете на колени;
- 16. Как вести себя, если вам предложили блюдо, которое вы не очень любите?
- а) Гневно откажетесь;
- б) 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.





- 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 кадушке. С точки зрения ботаники это ягода. Что это за ягода?
- а) Тыква;

в) кабачок;

• б) арбуз;

г) дыня.