**основы приготовления пищи. сервировка стола. 5 класс**

**1. Сервировка стола -- это**

а) подготовка и оформление стола к приёму пищи;

б) подготовка стола к обеду;

в) оформление стола к приёму пищи;

**2. Если вы на время прервали еду, то следует положить:**

а) нож слева, а вилку справа от тарелки;

б) нож и вилку на тарелку, скрестив между собой (вилка зубцами вниз);

в) нож и вилку справа от тарелки, параллельно друг другу ручками к себе;

**3. Пирожковую тарелку ставят …**

а) справа от подстановочной тарелки;

б) перед подстановочной тарелкой;

в) слева от подстановочной тарелки.

**4. Кулинария – это:**

а) наука о питании, об искусстве приготовления вкусной и здоровой пищи;

б) наука о вкусной и питательной пище;

в) покупка вкусной и питательной пищи.

**5. Обозначьте принципы рационального питания:**

а) частый прием пищи;  
б) правильный режим питания;  
в) обильный прием пищи;  
г) умеренность в употреблении пищи;  
д) разнообразное питание.

**6. К столовым приборам не относится:**

а) ложка;

б) дуршлаг;

в) вилка;

г) нож.

**7. По окончании приёма пищи салфетку из ткани кладут …:**

а) в стакан;

б) на закусочную тарелку;

в) слева от тарелки;

г) справа от тарелки.

**8. Длина свисания столовой скатерти должна составлять \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ см.**

**9. Определите последовательность сервировки стола:**

а) расставляют тарелки;

б) раскладывают приборы;

в) покрывают стол скатертью;

г) размещают фужеры, салфетки, приборы для специй.

1. \_\_\_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_\_\_ 3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 4. \_\_\_\_\_\_\_

**10. Сервировка должна соответствовать:**

а) режиму питания, посуде;

б) мероприятию, ассортименту блюд;

в) времени суток, виду приборов.

**бутерброды и их виды. горячие напитки и их виды. 5 класс**

**1. Уберите лишнее (тип чая):**

а) Зеленый; б) Белый; в) Желтый; г) Красный;

д) Чёрный; е) Лечебный; ж) Цейлонский.

**2. К горячим напиткам относятся:**

а) кофе, какао, морс;

б) чай, компот, кисель;

в) кофе, чай, какао

**3. По способу приготовления бутерброды бывают:**

а) холодные и горячие;

б) открытые, закрытые и закусочные;

в) рыбные, мясные и овощные;

г) простые и сложные.

**4. Температура горячих напитков при подаче:**

а) 100°С; б) 80-90°С; в) 35-40°С; г) 60°С.

**5. Выполните соответствие.**

*1. Канапе\_\_\_\_\_ 2. Сэндвич\_\_\_\_\_\_ 3. Тартинки\_\_\_\_\_\_ 4. Тарталетки\_\_\_\_\_*

а) закрытый бутерброд;

б) корзиночка с бутербродной начинкой;

в) маленький фигурный бутерброд;

г) поджаренный ломтик хлеба с начинкой, подаваемый в горячем виде.

**6. Для приготовления простых бутербродов …:**

а) используют один вид продукта;

б)используют несколько видов продуктов.

**7. Кофе «Глясе» подают с:**

а) молоком и сахаром;

б) холодной кипячёной водой;

в) мороженым;

г) сливками.

**8. Выполните соответствие. Родиной горячих напитков считаются:**

а) чай \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

б) кофе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

в) какао \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

*Бразилия, Индия, Эфиопия, Китай, Турция.*

**9. Слово «Бутерброд» в переводе с немецкого языка означает:**

а) хлеб с сыром;

б) хлеб с маслом;

в) хлеб с икрой;

г) хлеб с колбасой.

**10. Открытые бутерброды делятся на …**

а) простые;

б) легкие;

в) сложные;

г) все ответы верны.

**использование яиц в питании человека. 5 класс**

**1. Вкрутую яйца варят:**

а) 8-10 мин;

б) 15-20 мин;

в) 3-5 мин;

**2. Когда яйцо сварено в «мешочек», у него:**

а) крутые желток и белок;

б) жидкие желток и белок;

в) жидкий желток, крутой белок.

**3. Срок хранения диетических яиц составляет:**

а) до 7 дней…

б) до 30 дней

в) свыше 30 дней

**4. В зависимости от сроков хранения и реализации яйца делятся на:**

а) свежие и столовые

б) столовые и диетические

в) холодильниковые и диетические

**5. Яйцо «в мешочек» варят:**

а) 2 мин.;

б) 4-5 мин;

в) 10 мин.

**6. Свежее яйцо тонет в:**

а) сладкой воде;

б) соленой воде;

в) теплой воде.

**7. Каких блюд из яиц не бывает?**

а) вареных;

б) жареных;

в) тушеных;

г) запечённых.

**8. Для приготовления яиц всмятку необходимое время варки составляет:**

а) 2 мин.;

б) 4-5 мин;

в) 10 мин.

**9. Срок хранения столовых яиц составляет:**

а) до 7 дней

б) от 7 до 30 дней…

в) свыше 30 дней…

**10. Яйца, каких птиц реализуют птицефабрики Беларуси?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Проектирование текстильных изделий. 5 класс**

**1. Чертеж швейного изделия – это:**

а) графическое изображение будущего изделия на бумаге с помощью чертёжных инструментов;

б) эскиз изделия, выполненный с помощью чертежных инструментов;

в) схема сборки изделия, выполненная с помощью чертежных инструментов;

г) изображение будущего изделия, выполненное карандашом и красками.

**2. С чего начинают изготовление швейного изделия?**

а) с построения чертежа;

б) с раскроя изделия;

в) со снятия мерок;

г) с пошива изделия.

**3. С чего начинается снятие мерок?**

а) с определения линии груди;

б) с определения роста человека;

в) с определения линии талии на фигуре.

**4. Какие мерки записывают в половинном размере:**

а) Ди;

б) Ст;

в) Сб;

**5. Выкройка – это:**

а) Чертёж на бумаге;

б) детали изделия из ткани;

в) чертёж, вырезанный из бумаги.

**6. Мерки снимают с …….. стороны фигуры:**

а) правой;

б) левой.

**7. Для предотвращения усадки ткани перед раскроем проводится:**

а) отпаривание;

б) декатирование;

в) оттягивание;

г) приутюживание.

**8. Стрелка на выкройке означает:**

а) направление долевой нити;

б) направление поперечной нити;

**9. Для обработки нижнего среза фартука используют машинный шов:**

а) стачной;

б) накладной;

в) вподгибку с закрытым срезом.

**10. Заметать – это:**

а) соединение машинной строчкой мелкой детали с крупной;

б) соединение двух деталей, примерно равных по величине; временной строчкой;

в) закрепление подогнутого края изделия ручной строчкой.

**Тест по материаловедению. 5 класс**

**1. Получение ткани из пряжи это ---**

1. прядение
2. ткачество

**2. Долевую нить определяют по следующим признакам**

1. по растяжению
2. по кромке
3. по утку

**3. Нить утка-  это поперечная или долевая нить**

1. поперечная
2. долевая

**4. Ширина ткани –это**

1. расстояние от кромки до кромки
2. расстояние равное длине долевой нити

**5. На лицевой поверхности ткани**

1. чёткий рисунок
2. технические узелки
3. слабо виден рисунок

**6. Ткань имеет:**

1. лицо;
2. изнаночную сторону;
3. боковую сторону;
4. лицевую сторону:
5. заднюю сторону.

**7. Каких тканей по способу отделки не бывает?**

1. натуральная;
2. отбеленная;
3. однотонная;
4. пестротканая;
5. гладкоокрашенная;
6. набивная.

**8. По происхождению текстильные волокна подразделяются:**

1. на натуральные и химические;
2. на искусственные и синтетические;
3. на растительные, животные и минеральные.

**9. Ткани, имеющие печатный рисунок называются:**

1. гладкоокрашенные;
2. набивные;
3. пестротканые.

**10. Суровьем называется ткань:**

1. полученная на ткацком станке;
2. прошедшая первичную обработку;
3. прошедшая декатирование.

**Машиноведение. 5 класс**

**1. После выполнения машинной строчки концы нитей:**

а) выводят на изнаночную сторону и завязывают узелком;

б) выводят на изнаночную сторону и закрепляют 3-4 ручными стежками;

в) закрепляют обратным ходом машины;

г) обрезают не закрепляя.

**2. Для чего применяется обратный ход швейной машины?**

а) для намотки нитки на шпульку; б) для машинной закрепки; в) для машинной сборки;

**3. Для чего используют холостой ход машины?**

а) заправить нить в иглу; б) сделать машинную закрепку;

в) сменить сломанную иглу; г) намотать нить на шпульку.

**4. Край детали, где был произведен разрез ножницами, называют…**

а) срез; б) отрез; в) подрез; г) обрез; д) разрез.

**5. Закончите предложение. Соединение двух и более деталей, примерно равных по величине, машинной строчкой называют…\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**6. Установите соответствии между термином и его определением.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Термин** | **Значение термина** |
| 1. Стежок | а) Последовательный ряд стежков |
| 2. Строчка | б) Повторяющийся элемент ниточной строчки между двумя проколами иголки. |

**7. Ширина шва – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**8. Заполните схему «Классификация машинных швов», используя слова: соединительные, отделочные, краевые, стачной шов, шов вподгибку, вразутюжку, взаутюжку, с открытым срезом, с закрытым срезом.**

**Машинные швы**

**9. Игла и прижимная лапка по окончании работы швейной машины должны быть оставлены в следующем положении:**

а) игла и лапка – в верхнем положении; б) игла и лапка – в нижнем положении;

в) игла – в нижнем, лапка – в верхнем; г) игла – в верхнем, лапка – в нижнем.

**10. Укажите цифрами правильную последовательность заправки нижней нити швейной машины:**

а) провести нитку через косую прорезь шпульного колпачка;

б) вставить шпульный колпачок в челночное устройство;

в) вытянуть нижнюю нитку наверх через отверстие в игольной пластине;

г) намотать нитку на шпульку;

д) вставить шпульку в шпульный колпачок.

1 \_\_\_\_, 2 \_\_\_\_\_, 3 \_\_\_\_\_, 4 \_\_\_\_\_, 5\_\_\_\_\_.

**Тест по материаловедению. 6 класс**

**1.Признаки горения волокон льна:**

а) с запахом уксуса;

б) с запахом жженого рога, спекшийся шарик растирается;

в) интенсивно, с копотью, спекшийся шарик растирается;

г) с запахом жженой бумаги, образованием серого пепла, замедленное тление.

**2. Вставьте пропущенное слово:** процесс выравнивания ткани по ширине, устранение её перекосов называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**3. Как называется процесс переплетения нитей между собой для получения ткани?**

а) прядение;

б) ткачество;

в) скручивание;

г) печатание.

**4. Волокна растительного происхождения относятся к волокнам:**

а) искусственным;

б) синтетическим;

в) натуральным.

**5. Волокна растительного происхождения получают из:**

а) крапивы;

б) льна;

в) шерсти;

г) хлопка.

**6. Из какой части растения производят волокна хлопка:**

а) цветы;

б) семенная коробочка;

в) стебель;

г) листья.

**7. Из какой части растения производят волокна льна:**

а) цветы;

б) семенная коробочка;

в) стебель;

г) листья.

**8. Укажите правильную последовательность производства тканей из волокон:**

а) прядение-отделка-ткачество;

б) ткачество-отделка-прядение;

в) прядение-ткачество-отделка.

**9. К технологическим свойствам тканей относятся**:

а) цвет, блеск;

б) теплозащитность, электризуемость;

в) усадка, прорубаемость.

**10. К механическим свойствам тканей относятся:**

а) гигроскопичность, воздухопроницаемость;

б) осыпаемость, прорубаемость;

в) прочность, износостойкость.

**овощи в питании человека. 7 класс**

**1. Установите правильную последовательность первичной обработки овощей:**

а) промывание; б) сортировка; в) мойка; г) очистка; д) нарезка.

1 \_\_\_\_, 2\_\_\_\_, 3 \_\_\_\_, 4 \_\_\_\_, 5 \_\_\_\_.

**2. Подчеркните овощи, относящие к корнеплодам:**

а) редис; б) картофель; в) морковь; г) свекла.

**3. Для чего нужны овощи в питании человека**

а) это источник витаминов и минеральных веществ;

б) это источник жиров;

в) это источник углеводов.

**4. Существуют следующие формы нарезки капусты:**

а) брусочки, дольки;

б) крошка, кубики;

в) соломка, квадратики (шашки);

г) дольки, кубики.

**5. Дополните выражение**

Картофель для овощного супа нарезают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, для жареного -- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, во фритюре -- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, для винегрета -- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**6. Выберете лишнее:**

а) варка; б) жарение; в) тушение; г) запекание; д) соление; е) бланширование.

**7. Дополните схему.**

*Приготовление салата из свежих овощей*

Белокочанную капусту очистить, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Лук очистить, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Огурец \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, нарезать \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_уложить в \_\_\_\_\_\_\_\_\_ и перемешать.

Перед подачей на стол салат заправить \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, украсить зеленью.

**8. Найдите соответствие между левым и правым столбцами:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. нарезка картофеля соломкой | а) для украшения блюд |
| 2. нарезка лука полукольцами | б) для жарения во фритюре |
| 3. нарезка моркови шестеренками | в) для салатов |

**9. К пряным листовым овощам относятся:**

а) укроп, кориандр, шпинат, базилик;

б) чабер, петрушка листовая, цикорий, эстрагон;

в) укроп, базилик, чабер, петрушка листовая.

**10. Некоторые овощи содержат вещества, убивающие болезнетворные микробы, это –**

а) фитонциды;

б) флавоноиды;

в) ферменты.

**Тест по материаловедению. 7 класс**

**1. Назовите волокна животного происхождения**

1. хлопок;
2. шерсть;
3. кенаф;
4. шёлк.

**2. Какое свойство ткани дает возможность создавать мягкие складки**

1. драпируемость;
2. гигроскопичность;
3. осыпаемость.

**3. Природный цвет овечьей шерсти бывает**

1. оранжевый;
2. белый;
3. коричневый;
4. серый.

**4. Волокна животного происхождения относятся к волокнам**

1. натуральным;
2. синтетическим;
3. искусственным.

**5. Укажите правильную последовательность технологических операций производства ткани:**

1. прядение;
2. отделка;
3. первичная обработка волокон;
4. ткачество.

1 \_\_\_\_, 2\_\_\_\_, 3 \_\_\_\_, 4 \_\_\_\_.

**6. Тутовый шелкопряд вырабатывает шелковую нить на стадии:**

1. появления гусеницы из яйца;
2. роста гусеницы;
3. при порывании кокона;
4. превращения гусеницы в куколку;
5. превращения куколки в бабочку;

**7. Продолжите:** Мохер – торговое название шерсти\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**8. Назовите Родину шёлка**

1. Индия;
2. Китай;
3. Япония.

**9. Способность ткани образовывать складки при сжатии называется:**

1. сминаемость;
2. прочность;
3. осыпаемость.

**10. Дайте определение понятию гигроскопичность:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Тест по материаловедению 8 класс**

**1. В качестве исходного сырья для производства искусственных волокон используют**

а) простые вещества (этилен, бензол, фенол, пропилен и другие), которые получают из нефтяных газов;

б) целлюлозу.

**2. Все химические волокна, кроме минеральных, производят из вязких растворов или расплавов. Такие растворы и расплавы называют ...**

а) прядильными;

б) ткацкими;

в) химическими.

**3**.**Перечислите преимущества химических волокон перед натуральными:**

а) такие волокна способны сжиматься;

б) стоимость готовой продукции гораздо дешевле;

в) их производство не зависит от природных и климатических условий;

г) такие волокна способны сохранять тепло.

**4. Как называют колпачки с мельчайшими отверстиями в рабочих органах прядильных машин, через которые продавливается прядильный раствор или расплав с помощью специального дозирующего устройства? (Составьте слово)**

ЫЬИФРЕЛ -> \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**5. Химические волокна, в зависимости от того из какого сырья по происхождению их вырабатывают, делят на:**

а) природные;

б) синтетические;

в) искусственные;

г) натуральные.

**6. В качестве исходного сырья для производства химических волокон используют**

а) простые вещества (этилен, бензол, фенол, пропилен и другие), которые получают из нефтяных газов;

б) целлюлозу.

**7.Учёным удалось заменить шерстяное волокно химическим. Как оно называется**? **(Составьте слово)**

ВАНЛАС\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**8. Назовите самое первое синтетическое волокно**

* + 1. нейлон;
    2. лавсан;
    3. капрон.

**9. Укажите правильную последовательность этапов производства химических волокон.**

1. формирование волокна через фильеру;
2. получение прядильного раствора;
3. отделка волокна.

1 \_\_\_\_, 2\_\_\_\_, 3 \_\_\_\_.

**Технология приготовления пищи. 9 класс**

1. **Заполните таблицу, вписывая продукты для приготовления теста.**

|  |  |
| --- | --- |
| Основные продукты | Дополнительные продукты |
|  |  |

Сахар, мука, изюм, яйцо, жиры, жидкость, соль, разрыхлители, пряности.

1. **Из какого теста выпекают пирог с яблоками «Шарлотка»?**

а) бисквитное; б) песочное; в) слоёное; г) заварное.

1. **Выберите необходимые продукты для приготовления бисквитного теста:**

а) мука; б) сода; в) соль; г) молоко; д) яйца; е) сахар; ж) масло.

1. **Выберите правильный ответ.**

*Разрыхлители теста:*

а) дрожжи; б) сода; в) соль; г) сахар.

1. **Заполните графу таблицы, указав номера последовательности приготовления заварного теста:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. В кастрюлю налить воду, добавить соль, масло, размешать и довести до кипения |  |
| 2. Массу охладить до температуры 70-80°С |  |
| 3. Постепенно добавить яйцо (по одному), энергично перемешивая массу до однородности |  |
| 4. В кипящую смесь постепенно ввести просеянную муку |  |
| 5. На слабом огне массу быстро перемешать в течение 1-2 минут до исчезновения комочков |  |

1. **Наложите причину дефекта: разрыв оболочки изделий бездрожжевого теста (пельменей).**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1. **Дополните схему.**

*Приготовление песочного теста*

1. Просейте \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. Разотрите \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, добавьте \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
3. В полученную массу влейте \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
4. Всыпьте \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
5. Тесто \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 30-40 мин.
6. Выложите \_\_\_\_\_\_\_\_\_ на противень.
7. Выпекайте в духовом шкафу.
8. **В чем особенность способов разрыхления теста: биохимический, химический, механических?**

**Биохимический:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Химический:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Механических:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Тест по материаловедению. 9 класс**

**1. Для чего используют нетканый материал – ватин?**

а) в качестве утепляющего прокладочного материала;

б) в качестве декоративного полотна для изготовления штор;

в) в качестве прокладки для воротников.

**2. Выберите правильный ответ.** К нетканым материалам относятся…

а) сатин; б) драп; в) флезелин.

**3. В трикотаже нити образуют сложную систему петель.**

а) да; б) нет.

**4. Для трикотажного полотна характерны растяжимость, эластичность, распускаемость.**

а) да; б) нет.

**5. Назовите свойство ткани изменять свои линейные размеры при стирке и влажно-тепловой обработке.** Ответ: ………………………….

**6. Процесс образования на поверхности текстильных изделий комочков волокон, возникающих на участках, испытывающих интенсивное трение, и портящих внешний вид изделия называется.** Ответ: ………………………

**7. По назначению отделочные материалы подразделяют на:**

а) технические;

б) прикладные;

в) декоративно-прикладные;

г) декоративные.

**8. Назначение прокладочных материалов:**

а) защита основного материала от износа;

б) облегчение процесса снятия и надевания одежды;

в) придание изделию нарядного вида;

г) сохранение формы изделия.

**9. Назначение отделочных материалов:**

а) придание изделию теплозащитных свойств;

б) сохранение формы изделия;

в) придание изделию нарядного вида;

г) скрепление деталей одежды.

**10. Укажите правильную последовательность этапов изготовления нетканых материалов:**

а) скрепление основы из волокон или каркаса из нитей;

б) отделка;

в) формирование основы из волокнистого холста или каркаса из нитей.

1 \_\_\_\_\_\_; 2 \_\_\_\_\_\_; 3 \_\_\_\_\_\_;

**ответы**

**основы приготовления пищи. сервировка стола. 5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| а | б | в | а | б, г, д | б | г | 25-30 см | в, а, б, г | б |

**бутерброды и их виды. горячие напитки и их виды. 5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| ж | в | б | б | 1 – в, 2 – а, 3 – г, 4 – б | а | в | а – Китай, б – Эфиопия, в - Бразилия | б | а, в |

**использование яиц в питании человека. 5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| а | в | а | б | б | б | в | а | б | куриные, перепелиные, цесариные |

**Проектирование текстильных изделий. 5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| а | в | в | б, в | в | а | б | а | в | в |

**Тест по материаловедению. 5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| б | а, б | а | а | а | б, г | в | а | б | а |

**Машиноведение. 5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| а, в | б | г | а | стачивание | 1 – б, 2 – а | - | - | б | 1 – г, 2 – д, 3 – а, 4 – б, 5 – в |

**7.** Ширина шва – расстояние от среза (края) детали до строчки.

**Тест по материаловедению. 6 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| г | ширение | б | в | а, б, г | б | в | в | в | в |

**овощи в питании человека. 7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| б, в, г, а, д | а, в, г | а | в | - | д | - | 1 – б, 2 – в, 3 – а | в | а |

**Тест по материаловедению. 7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| б, г | а | б, в, г | а | в, а, г, б | г | - | б | а | - |

**7.** Мохер — торговое название пряжи из шерсти коз ангорской породы.

**10.** Гигроскопичность — способность ткани впитывать влагу из окружающей среды (воздуха)

**Тест по материаловедению. 8 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| б | а | б, в | фильеры | б, в | а | лавсан | а | б, а, в | - |

**Технология приготовления пищи. 9 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| - | а | а, д, е | а, б | 1, 4, 5, 2, 3 | - | - | - | - | - |

**1.** Основные продукты: мука, жидкость, соль. Дополнительные продукты: сахар, изюм, яйцо, жиры, разрыхлители, пряности

**6.** Тесто мягкой консистенции, тонко раскатано, жидкая начинка.

**8.** *Биохимическое разрыхление* основано на жизнедеятельности дрожжей (микроорганизмов), которые при определённых условиях (температуре) развиваются, размножаются, питаются, сбраживают сахара муки и выделяют углекислый газ.

*Химические разрыхлители* легко растворяются в воде и при нагревании выделяют газ, разрыхляющий тесто.

*Механическое разрыхление* производят путём специальной поготовки дополнительных продуктов и особого замеса теста.

**Тест по материаловедению. 9 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| а | в | а | а | усадка | пиллингуемость | б, в, г | г | в | в, а, б |