

89

238

(Тестовые задания 1-14 оцениваются в 1 балл, задание 15 – в 10 баллов)

1. Выберите из предложенного списка профессии, связанные с технологиями будущего: бухгалтер, токарь, молекулярный диетолог, телефонист, архитектор живых систем.

Ответ: Молекулярный диетолог, архитектор живых систем.

2. Впишите пропущенные слова.

К натуральным волокнам животного происхождения относят шерсть и натуральный шелк.

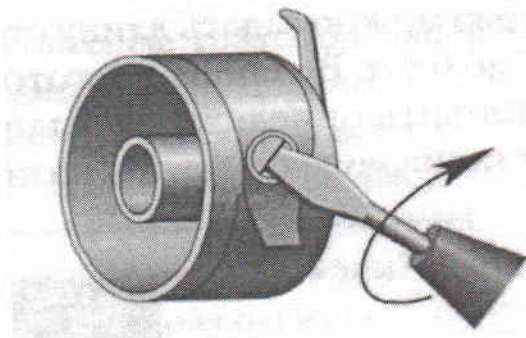
3. Как называется повторяющийся рисунок переплетения в ткани? Ответ впишите в пустые клетки.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| р | А | п | п | о | р | т |
|---|---|---|---|---|---|---|

4. Какие свойства тканей относятся к механическим?

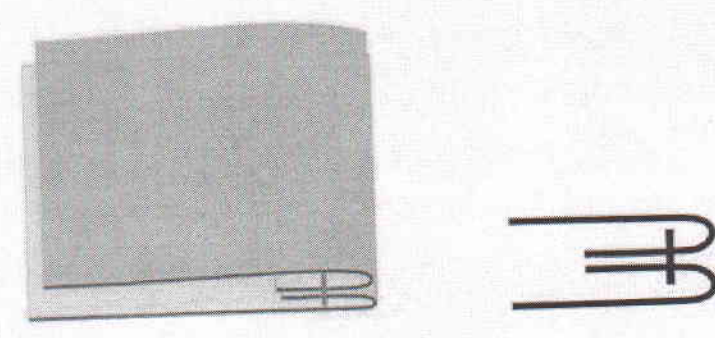
- а) драпируемость;
- б) износостойкость;
- в) усадка;
- г) скольжение;
- д) сминаемость.

5. Какой механизм швейной машины вы видите на рисунке?



Ответ: Регулятор натяжения нитки нити

6. Какой шов изображен на рисунке?



Ответ: Обтачкой

7. Какие требования предъявляются к одежде? Выберите все правильные ответы.

- а) механические;
- б) гигиенические;
- в) эксплуатационные;
- г) эстетические;
- д) технологические.

8. Какие юбки самые простые по конструкции?

- а) конические;
- б) клинневые;
- в) прямые.

9. О каком процессе идет речь? Впишите нужное слово.

Моделирование одежды – это процесс разработки выкроек изделия по готовой модели или ее графическому изображению.

10. Укажите, какие из высказываний являются верными, а какие не верными.

| Высказывание | верно / не верно |
|--|------------------|
| 1. Все ткани, кроме ворсовых, при увлажнении дают усадку по длине и немного по ширине. | верно |
| 2. При раскрое вначале раскладывают мелкие детали, а затем большие. | не верно |
| 3. Существуют два способа настила ткани при раскрое: в сгиб и в разворот. | верно. |

11. Установите правильную последовательность изготовления прямой юбки (расставьте порядковые номера).

| | |
|---|--|
| 4 | Проведение примерки. Исправление дефектов. |
| 1 | Обработка нижнего среза юбки. |
| 3 | Обработка вытачек. |
| 8 | Подготовка деталей кроя к сметыванию. |
| 7 | Обработка петли и пришивание пуговицы. |
| 6 | Обработка пояса, обработка верхнего среза юбки притачным поясом. |
| 2 | Обработка застежки в боковом шве юбки тесьмой-молнией. |
| 5 | Обработка боковых срезов. |

12. Установите правильное соответствие:

| | | | |
|---|---------------------|---|--|
| 1 | простые бутерброды | А | маленькие закусочные бутерброды |
| 2 | грэнки | Б | бутерброды на обжаренном ломтике хлеба |
| 3 | канапе | В | сэндвичи |
| 4 | закрытые бутерброды | Г | с одним продуктом |

Ответ: 1 - Г, 2 - Б, 3 - А, 4 - В

13. Укажите, в каких продуктах в большом количестве содержится йод, необходимый для нормальной работы щитовидной железы.

- а) хлеб белый;
- б) морской окунь;
- в) арахис;
- г) креветки;
- д) хурма.

14. Выберите правильный ответ.

К теплым цветам относятся:

- а) красный, оранжевый, синий;
- б) оранжевый, зеленый, синий;
- в) красный, желтый, оранжевый;
- г) красный, желтый, белый.

15. Творческое задание.

Творческое задание для 7 класса

Предложите меню для семейного обеда, состоящее из трех блюд. Составьте рецепт приготовления одного из этих блюд (ингредиенты, их количество, технология приготовления, подача).

| Блюдо | Рецепт |
|-------|--------|
| 1. | |
| 2. | |
| 3. | |

Творческое задание для 8 класса

Предложите 2 рецепта праздничных блюд для вашей семьи (ингредиенты, их количество, технология приготовления, подача). Выполните эскизы внешнего вида этих блюд.

108.

| Рецепт праздничного блюда | Эскиз внешнего вида |
|---------------------------|---------------------|
| 1. Паршированый персик. | |

1. Перец болгарский - 10 шт.
2. Фарш мясной - 800 г.
3. Рис - 0,5 стакана.
4. Морковь - 1 шт.
5. Лук репчатый - 1 шт.
6. Томат-паста - 2 ст. л.
7. Перец зелёный, зелень, соль по вкусу.

① Очищаем перец от семян. Лук, морковь натереть на крупной тёрке и пассеровать овощи 2-3 минуты. Добавить томат-пасту и потушить.

② В фарш добавляем рис, лук и специи.

③ Подготовленный перец начиняем приготовленной начинкой и укладываем в широкую кастрюлю. Добавить тушёные овощи, залить водой и после закипания добавить специи по вкусу. Тушить до готовности. В конце добавить зелень.

Приятного аппетита!!!



2. Лесной салат.

1. Телячья печень - 1 кг
2. Грибы (шампиньоны) - 0,5 кг
3. Морковь - 2 шт.
4. Лук репчатый - 2 шт.
5. Майонез
6. Соль, перец по вкусу.

① Отварить печень и нарезать брусочками. Отварить грибы с луком. Отварить морковь и нарезать кубиками. Всё смешать. Добавить майонез и специи по вкусу.



Приятного аппетита!