

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

10

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

Ответ: молекулярный диетолог, архитектор живых систем

10

2. Впишите пропущенные слова.

К натуральным волокнам животного происхождения относят шерсть, лен, вискозу, и натуральный шелк.

10

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

р а н н о р т

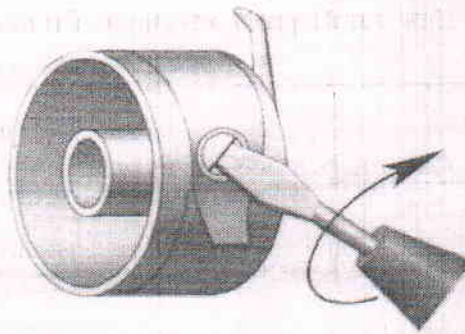
10

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?

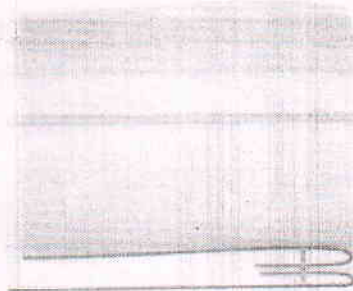
10



Ответ: вертушка трикотаж и матриксная игла иголки

6. Какой шов изображен на рисунке?

10



Ответ: Обтачивание

15

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

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

15

8. Какие юбки самые простые по конструкции?

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

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

Изготовление 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.	не верно
2. При раскрое вначале раскладывают мелкие детали, а затем большие.	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).

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

15

12. Установите правильное соответствие:

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

Ответ: 1 - Г, 2 - Б, 3 - А, 4 - В

15

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. Крабовый салат	Варим рис. когда он приготовится нужно туда добавить порезанные на маленькие кусочки крабовые палочки, консервированная кукуруза, огурцы и добавить майонез.
2. Тироз	Ванилин - 2 лотка 1 ст. муки Разрыхлитель - 1 лоток 3-4 яйца 1 лоток сахара 1 блок или др. фрукты.
3. Московский салат	Консервированный горошек - 1 банка (иногда я) Майонез - 3-4 ложки Молокобелые огурцы - 8-9 штук Варенные яйца - 10 штук иногда добавляют курицу и морковь.

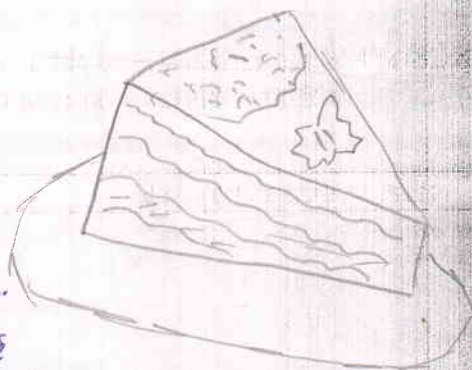
Творческое задание для 8 класса

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

Рецепт праздничного блюда

Эскиз внешнего вида

1. Борок. Запеченный торт
~~Сначала~~ Намируем желедную воду в кастрюлю и ставим на плиту. Пока вода вскипает, смешиваем сметану, карамель, нарезаем через терку маршмеллоу и раскладываем канцелярскую резинку.
 Когда вода и сметана закипят, берем несколько варенья. Банка сгущенки - 3 шт. Масло - 1 упаковка.
 Сгущенку и масло ~~сметану~~ ^{смешиваем} с фруктами. Когда смесь превратится в гладкую массу, ее нужно намазать на варенье. Чтобы на этот варенье положить еще один варенье и намазать их маслом и так пока не кончатся варенья.



2. Рулет.
 Арабский лаваш - 4 шт.
 Крабовые палочки - 2 пачки или 1 кг
 Твердый сыр - 150 г.
 Зелень - по вкусу (можно ее не добавлять, а вместо нее варенье или яйцо)
 Майонез - по вкусу.
 Ложим лаваш на стол, намазываем майонезом, солим и нарезаем на май. ~~палочки~~ ^{кусочки} палочки краба. Кладем на верх лаваш, намазываем майонезом, солим и твердый сыр. Кладем еще один лаваш, намазываем майонезом и солим. Мудра зелень или лук. Нарезать на май. кусочки варенье яйца.

