

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

Ответ: архитектор живых систем, теледиетолог

2. Впишите пропущенные слова.

К натуральным волокнам животного происхождения относят шерсть и натуральный шелк.

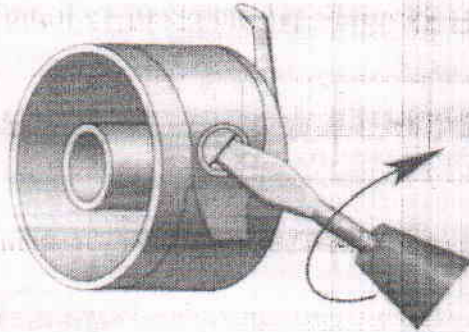
3. Как называется повторяющийся рисунок переплетения в ткани? Ответ впишите в пустые клетки.



4. Какие свойства тканей относятся к механическим?

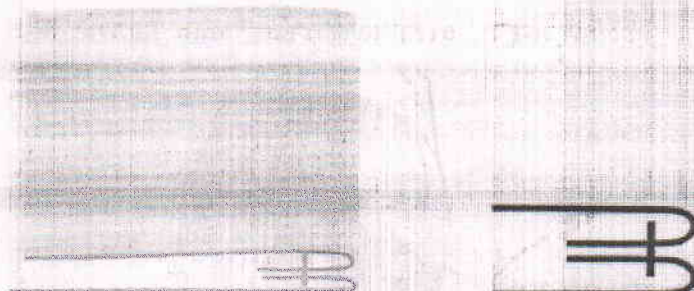
- а) драпируемость;
- б) износостойкость;
- в) усадка;
- г) скольжение;
- д) сминаемость.

5. Какой механизм швейной машины вы видите на рисунке?



Ответ: место для вставки челнока регулятор натяжения нитки

6. Какой шов изображен на рисунке?



Ответ: с двумя закрытыми срезами

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) клиньевые;  
 в) прямые.

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

конструирование рабочей модели <sup>индивидуальной</sup> 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.	верно
3. Существуют два способа настила ткани при раскрое: в сгиб и в разворот.	не верно

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

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

12. Установите правильное соответствие:

1	простые бутерброды	А	маленькие закусочные бутерброды
2	гренки	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.

10

**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.**

80


**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. Салат из капусты 4 порции Действительный салат-фриз Помидоры - 1 штука Сушеная фасоль 300г Белый хлеб 6 кусочков Соус по вкусу Чеснок 2 зубчика Соус пармезан по вкусу	1) Промыть, просушить и нарезать на небольшие кусочки листья салата, сложить в холодную воду. 2) В горячую сковородку положить растопленное сливочное масло. После того как оно полностью раставится, положить шпинат и минут 5 жарить на среднем огне. 3) В эту же сковородку добавить еще одну столовую ложку сливочного масла и второй зубчик чеснока. В это время нарезать на небольшие кусочки помидоры. Положить в сковородку и обжаривать до готовности. Желательно накрыть крышкой, чтобы не подгорело. 4) Достать листья салата, туда же положить обжаренную фасоль, помидоры, нарезать тонкой соломкой.
2. Машки 1- стакан муки 1- стакан - манка 1 стакан - кефир стакан сахар какао 100 гр Масло сливочное ваниль 2 шт 0,5 ч. Сода	3) Курочку утку нарезать на кусочки 1х3 см. Положить в сковородку. Обжаривать на среднем огне 10 минут.
3. Маринированная курица Курица - 700 грамм Масло растительное 100 мл Перец черный молотый 1 чайная ложка Приправа для курицы - 0,5 чайной ложки Чеснок - 1 зубок	

**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
<p>1. Розвашика.</p> <p>Мука: 2 стак</p> <p>Сметана: 1 стак</p> <p>Сахар: 1 стак</p> <p>Дрожжи: 2 ч.л.</p> <p>Какао-порошок: 2 ст.л.</p> <p>Разрыхлитель: 1 чайн. л.</p>	
<p>2. Хитинки</p> <p>3 стакана муки</p> <p>1 стакан кефира</p> <p>1 ч.л. соды</p> <p>1 ч.л. соли.</p>	