

ЗАДАНИЕ А. Задания с выбором одного ответа.
Выбери один правильный ответ и обведи его.

А1. Где должна храниться швейная игла:

1. в портфеле;
2. в кармане;
3. в игольнице;
4. в стуле .

А2. Лён это:

1. кустарник;
2. трава;
3. дерево;
4. мох

А3. Нить основы определяет:

1. ширину ткани;
2. кромку ткани;
3. длину ткани;
4. длина кромки

А4. Ткань гладят:

1. ножницами;
2. ножом;
3. утюгом;
4. пылесосом.

А5. Недостаток витамина С приводит к :

1. хорошему здоровью;
2. хорошему настроению;
3. кровотечению дёсен, расшатыванию зубов;
4. хорошему аппетиту.

А6. Чем нужно пользоваться снимая, горячую посуду с плиты:

1. рукой;
2. тряпкой;
3. прихваткой;
4. халатом.

А7. При работе с мясорубкой продукт проталкивай:

1. рукой;
2. ножом;
3. пестиком;
4. вилкой .

А8. Праздничный стол украшают:

1. невысокими букетами в низких вазах;
2. цветами с длинными стеблями в высоких вазах;
3. цветами с резким запахом;
4. гирляндами из живых цветов.

A9. Определите сорт чая:

1. армянский.
2. арабский;
3. турецкий;
4. цейлонский.

A10. Способы нарезки овощей:

1. соломка;
2. спиральки;
3. шарики;
4. бруски;
5. бочонки

A11. Яйца «в мешочек» варятся:

1. 1 мин.;
2. 2 мин.;
3. 2,5 мин.;
4. 5 мин.;
5. 10 мин

A12. Как правильно надеть напёрсток:

1. на руку;
2. на ногу;
3. на средний палец руки;
4. на большой палец

A13. Кухонная утварь это:

1. утюг;
2. молоток;
3. пылесос;
4. кастрюля.

ЗАДАНИЕ В. Задания с кратким ответом.

V1. Цель прядения –

V2. Допиши предложение: Нити утка-это

V3. Допиши предложение: мулине – это

V4. Где в домашних условиях хранят мясо:

V5. Где хранят замороженные овощи

V6. Какие блюда из яиц ты знаешь:

ЗАДАНИЕ С. Задание с развернутым ответом.

C1. Обозначьте цифрами порядок приготовления блюда из фаршированных яиц:

Соль, перец добавить в паштет и смешать

Паштет смешать с желтком

Сверху залить майонезом

Яйца сварить вкрутую, очистить, разрезать пополам, вынуть желток

Яйца наполнить полученным фарш

