

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

А1.К макроэлементам относятся:

- а) йод;
- б) фтор;
- в) железо;
- г) калии;

А2.При первичной обработке перловую крупу:

- а) нарезают ;
- б) промывают;
- в) замачивают;
- г) удаляют примеси;

А3.Нагревание продукта в воде, молоке :

- а) жарка;
- б) кофеварка;
- в) варка.

А4.Заготовка продуктов это:

- а) варка;
- б) тушение;
- в) квашение;
- г) запекание.

А5. Праздничный стол украшают:

- а) невысокими букетами в низких вазах;
- б) цветами с длинными стеблями в высоких вазах;
- в) цветами с резким запахом;
- г) гирляндами из живых цветов.

А6. Горячие сладкие блюда:

- а) холодец;
- б) пудинг;
- в) суп;
- г) каша.

А7.Изделия из муки трубчатой формы:

- а) мука;
- б) запеканка;
- в) макаронны;
- г) печенье.

А8.Омлет готовят из :

- а) рыбы;
- б) мяса;
- в) овощей;

г) яиц.

A9. Паспарту- это

- а) подрамник под вышивку;
- б) картонная рамка с вырезом в середине для фотографии или рисунка;
- в) лист плотной бумаги иногда с орнаментальной рамкой, на который наклеивается фотография или рисунок;
- г) деревянная рамка для картины.

A10.К физическим свойствам относятся:

- а) прочность;
- б) пылеёмкость;
- в) осыпаемость.

A11.Номер иглы швейной машины зависит от:

- а) величины машинки;
- б) массы человека;
- в) толщины и плотности ткани;
- г) цвета ткани.

A12.Изнаночная сторона ткани:

- а) гладкая;
- б) блестящая;
- в) более светлая;
- г) шероховатая и матовая.

A13. Наиболее важный инструмент швейной машины:

- а) отвёртка;
- б) стол;
- в) машинная игла;
- г) нитка.

ЗАДАНИЕ В. Задания с кратким ответом.

1. Определите по рисунку вид ручного шва



В2.Перечислите ахроматические цвета: _____

В3.Нити, идущие вдоль ткани- это _____

В4.Крупа из ячменя это _____

В5. Для приготовления желе применяют желирующие вещества: какие _____

В6.Однолетнее травянистое растение , из стебля которого получают волокно- это _____

ЗАДАНИЕ С. Задание с развернутым ответом

С1. Расставьте правильную последовательность технологических операций при приготовлении молочного рисового супа:

- в кипящее молоко положить рис и варить 30 минут;
- перед подачей на стол добавить сливочное масло;
- промыть рис;
- перебрать рис;
- добавить по вкусу соль, сахар;
- рис проварить в кипящей воде 5 минут и откинуть на дуршлаг.