



4. Стерилизованное молоко получают путем нагревания до температуры...

- а) 95-98<sup>0</sup>С; б) 100-115<sup>0</sup>С; в) 115-118<sup>0</sup>С; г) 120-145<sup>0</sup>С; д) 150<sup>0</sup>С.

5. Холодник по-белорусски готовится из следующих продуктов:

- а) Щавель, лук, огурцы, яйца, рыба, соль, сахар, укроп.  
б) Свекла, лук, огурцы, яйца, рыба, соль, сахар, укроп.  
в) Капуста свежая, лук, огурцы, яйца, рыба, соль, сахар, укроп.  
г) Шпинат, лук, огурцы, яйца, рыба, соль, сахар, укроп.  
д) Тыква, лук, огурцы, яйца, рыба, соль, сахар, укроп.

6. Укажите семейство рыб, которое используют для вяления, копчения, жарки, запекания, фарширования, приготовления первых блюд.

- а) лососевые; б) карповые; в) сельдевые; г) окуневые; д) тресковые.

7. Какое сладкое блюдо подают сразу после выпечки, посыпав сахарной пудрой, в той же форме в которой готовилось?

- а) самбук; в) пудинг;  
б) желе; г) мусс; д) суфле.

8. Блины скородумки готовят на ...

- а) на сыворотке; в) на свежем молоке; д) на овощном отваре.  
б) на воде; г) на кислом молоке;

9. Соотнесите блюдо или закуску из рыбы и его подачу.

Блюдо или закуска из рыбы	Подача блюда
1. маринованная рыба	А. подают на лотке
2. рыба под маринадом	Б. подают на мелкой тарелке
3. фаршированная рыба	В. подают на большом блюде
4. соленая, копченая, вяленая рыба	Г. подают на овальном блюде.
5. сельдь	Д. подают в салатнике

1-\_\_, 2-\_\_, 3-\_\_, 4-\_\_, 5-\_\_.

10. Назовите блюдо, которое считается символом бессмертия, вечности жизни.

- а) локшины; б) пасха; в) кулич; г) кутья; д) крупник.

11. Прокладывание строчки для закрепления подогнутого края детали или изделия – это...

- а) стачивание; б) притачивание; в) застрачивание; г) настрачивание;  
д) обтачивание.

12. Укажите растения из у которых из листьев получают волокна.

- а) кенаф, рами;
- б) хенекен, абака;
- в) рами, койор;
- г) конопля, джут;
- д) лен, хлопчатник.

13. Назовите свойства тканей, определяющие отношение материала к действию различных внешних сил:

- а) геометрические свойства;
- б) технологические свойства;
- в) физические свойства;
- г) механические свойства;
- д) экологические свойства.

14. Установите последовательность производства шерстяной ткани.

- а) вычесывание и выравнивание;
  - б) сортировка руна по прочности, тонкости, цвету;
  - в) мытье;
  - г) вытягивание и скручивание.
  - д) дезинфекция;
  - е) высушивание;
  - ж) трепание;
- 1- \_\_, 2- \_\_, 3- \_\_, 4- \_\_, 5- \_\_, 6- \_\_, 7- \_\_.

15. Укажите при какой температуре моющего раствора стирают шерстяные и шёлковые изделия:

- а) не выше 25 °С;
- б) не выше 30 °С;
- в) не выше 35 °С;
- г) не выше 40 °С.

16. Вставьте пропущенное слово.

\_\_\_\_\_ - детальная разработка модели с помощью различного покроя, швов, складок и т.д.

17. Укажите приспособление малой механизации для выполнения различных швов.

- а) лапка-рубильник;
- б) лапка-сборочник;
- в) лапка с направляющей линейкой;
- г) лапка для выполнения рельефных швов;
- д) лапка для выполнения потайной строчки.

18. Укажите величину припуска верхней детали широкого запошивочного шва.

- а) 4-6мм;
- б) 6-8мм;
- в) 8-10мм;
- г) 10-12 мм;
- д) 12-14мм.

19. Установите последовательность выполнения двойного шва.

- а) Вывернуть изделие на изнаночную сторону, выправить шов, выметать край, располагая стежки вдоль сгиба.
  - б) Стачать детали, выполняя в начале и в конце строчки закрепки.
  - в) Разутюжить шов стачивания.
  - г) Стачать детали второй строчкой, выполняя в начале и в конце строчки закрепку.
  - д) Сметать детали, сложив их изнаночными сторонами внутрь, уравнивая срезы.
  - е) Удалить нитки сметывания.
  - ж) Удалить нитки выметывания. Приутюжить шов.
- 1- \_\_, 2- \_\_, 3- \_\_, 4- \_\_, 5- \_\_, 6- \_\_, 7- \_\_.

20. Температура моющего раствора для тканей и изделий из искусственных волокон не должна превышать...

- а) не более 40<sup>0</sup>С;
- б) не более 50<sup>0</sup>С;
- в) не более 60<sup>0</sup>С;
- г) не более 70<sup>0</sup>С;
- д) не более 80<sup>0</sup>С.

21. Картины, написанные масляными красками, вытирают от пыли мягкими салфетками. После этого полотно картины можно протереть хлопчатобумажным тампоном, смоченным...

- а) в содовом растворе;
- б) в солевом растворе;
- в) в кокосовом масле;
- г) льняным маслом;
- д) маслом дерева ши.

22. Вы решили приготовить рыбный суп.

Укажите продукты, необходимые Вам для приготовления рыбного супа. Укажите оснащение и оборудование необходимого для приготовления данного блюда.

Составьте последовательность приготовления рыбного супа.

23. На рисунке представлена подушка-валик «Кот». Выполните моделирование подушки-валика «Кот».



24. На классном часу Вам необходимо презентовать праздник «Купалье». Чему посвящен и чему приурочен данный праздник? Расскажите особенности проведения праздника.