**VII класс**

ЗАДАНИЯ

Районного ресурсного центра

Дата проведения: 16 марта 2021 г.

Время выполнения заданий: 16.03 – 22.03.2021

**1. Вставьте пропущенное слово.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ - сложные органические вещества, которые являются составной частью всех клеток и тканей тела человека.

**2. При нехватки этого витамина в организме у человека наступает быстрая утомляемость, снижается работоспособность, увеличивается склонность к простудным заболеваниям.**

А) витамин А; В) витамин С;

Б) витамины группы В; Г) витамин D;

Д) витамин Е.

**3. При первичной обработке пшено:**

А) не промывают;

Б) промывают в холодной воде;

В) промывают в теплой воде;

Г) промывают в теплой воде, затем и в горячей воде;

Д) промывают в горячей воде.

**4. Соотнесите название овоща и накопление нитратов в его частях.**

|  |  |
| --- | --- |
| Название овоща | Часть овоща, содержащая нитраты |
| 1. Морковь | А. В мякоти у кожуры примерно  3 см толщиной. |
| 2. Арбуз | Б. Сердцевина |
| 3.Кабачок | В. Количество нитратов возрастает от верхушки плода к его основанию. |
| 4.Огурец | Г. Содержится в верхней части и в кончике корнеплода. |
| 5.Свекла | Д. В кожуре. |

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

**5. Какой из видов складывания салфетки не подходит для праздничного обеда?**

А) шлейф; В) звезда;

Б) шапочка; Г) кораблик;

Д) веер.

**6**. **Для предупреждения образования комочков в готовом блюде в первую очередь соединяют…**

А) Молоко и яйца; В) Молоко и соль;

Б) Молоко и муку; Г) Муку и яйца;

Д) Все компоненты.

**7. По классификации мяса по термическому состоянию к парному мясу относят:**

А) мясо сохраняющее температуру животного;

Б) мясо температурой не выше 150С;

В) мясо температура от +40С до 00С;

Г) мясо температура не выше -60С.

**8. Какой из продуктов переработки молока не относится к кисло-молочным продуктам?**

А) кефир; В) простокваша;

Б) пахта; Г) сметана.

**9. Из котлетной массы не готовят:**

А) котлеты; В) тефтели;

Б) биточки; Г) бефстроганы;

Д) кнели.

**10. Установите соответствие между видом мяса и видом гарнира.**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид мяса | Вид гарнира |
| 1. Почки | А. Отварные картофель и овощи, картофельное пюре, жаренный картофель, рассыпчатая каша, отварные макароны. |
| 2. Печень | Б. Зеленый горошек, картофель, отварные овощи, картофельное пюре, рассыпчатая каша, сложные гарниры |
| 3. Мозги | В. Отварной и жаренный картофель, фасоль в томатном соусе, гречневая каша. |
| 4. Баранина | Г. Отварные картофель и овощи, , картофельное пюре. |
| 5. Телятина | Д. Жаренный картофель, картофель в молоке, зеленый горошек, сложный гарнир, макароны с маслом, стручки фасоли и гороха, овощи в молочном соусе. |

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

**11. Отваренные в воде или бульоне небольшие ромбики, приготовленные из гречневой муки называются…**

А) крупник; В) пелюхи;

Б) гречаники; Г) манник;

Д) верещака.

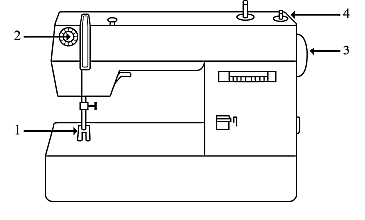
**12.** **Тайлак – это мягкий и небольшой длины вычесываемый пух молодых животных. Назовите животное, из шерсти которого получают тайлак.**

А) верблюд; В) кролик;

Б) коза; Г) овца;

Д) олень.

**13. Запишите название и назначение деталей бытовой швейной машины, обозначенных на рисунке цифрами:**

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**14. Установите последовательность обработки окантовочного шва с двумя закрытыми срезами и двойной обтачкой.**

А) Наложить полоску ткани на лицевую сторону детали, уровнять срезы, приметать;

Б) Удалить нитки приметывания;

В) Сложить полоску ткани вдоль пополам, изнаночной стороной внутрь, приутюжить;

Г) Приутюжить окантовочный край;

Д) Удалить нитки сметывания;

Е) Притачать полоску ткани, выполняя в начале и в конце строчки закрепки;

Ж) Обогнуть срез детали полоской ткани и заметать;

З) Проложить машинную строчку в шов притачивания, выполняя закрепки в начале и в конце строчки.

1-\_\_\_\_, 2-\_\_\_\_,3-\_\_\_\_\_,4-\_\_\_\_\_,5-\_\_\_\_\_,6-\_\_\_\_\_,7-\_\_\_\_\_,8-\_\_\_\_\_.

1-В , 2-А, 3- Е, 4-Д, 5-Ж, 6-З, 7-Д, 8-Г.

**15. Вставьте пропущенное слово.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ - это отделка в виде оборки, которая размещается перед шторами, скрывает их верхнюю часть и мягко обрамляет окно.

**16. К технологическим показателям качества изготовленной скатерти (салфетки) не относится…**

А) качество строчки;

Б) качество влажно-тепловой обработки;

В) аккуратность обработки углов;

Г) соответствие ткани и отделки назначению модели;

Д) ровность краев изделия.

**17. При влажно-тепловой обработки шерстяной ткани с примесью**

**вискозы температурный режим равен:**

А) 120-1400С; В) 150-1600С;

Б) 140-1600С; Г) 150-2000С;

Д) 160-1800С;

**18.** **При вязании на спицах в схемах не указываются …**

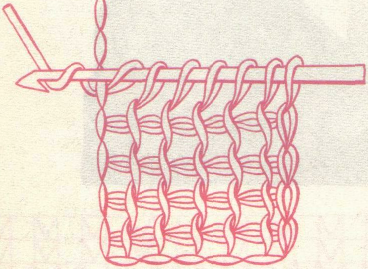
а) воздушные; в) перемещенные;

б) кромочные; г) скрещенные.

**19. Для получения плотной вязки, ровной поверхности при вязании крючком применяется:**

а) столбик с накидом; в) соединительный столбик;

б) столбик без накида; г) рельефные столбики.

**20.** **Определите вид вязания с помощью длинного**

**крючка, изображённого на рисунке:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**21.** **При стирке шерстяных вещей в моющий раствор добавляют глицерин (1ч. ложка на 10 л воды). Это придает шерсти…**

А) мягкость; В) эластичность;

Б) упругость; Г) не дает усадку;

Д) сохраняет цвет.

**22.** **Вставьте пропущенное слово.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ - искусство создания композиций из отдельных растений, ветвей, цветов, листьев и размещения в вазах и корзинах с целью оформления интерьеров и фасадов парковых павильонов.

**23.** **Композиция из цветов, связанных вместе это…**

А) венок; В) гирлянда;

Б) бутоньерка; Г) цветочный букет.

**24**. **Это растение обладает приятным ароматом благодаря содержанию в нем особого пахучего вещества – кумарина. Назовите это растение.**

А) Алиссум морской;

Б) Дущистый колосок;

В) Тимьян обыкновенный;

Г) Мята полевая;

Д) Ромашка аптечная.

**25. Планируется изготовление шторы из органзы, которая отличается повышенной осыпаемостью. Предложите все возможные варианты обработки краев шторы при помощи тесьмы. Зарисуйте графические изображения.**