*Тест для 8 класу*

1. В якому напрямку нитка в тканині найбільше тягнеться?

а) по нитці основи;

б) по нитці утоку.

1. З якого боку повинно падати світло на виріб, який обробляється?

а) зверху;

б) ліворуч або попереду;

в) праворуч або попереду.

1. Яким швом з’єднуються бокові зрізи?

а) швом упідгін;

б) зшивним швом;

в) накладним швом.

4.Які тканини після вологої обробки сідають?

а) хімічні;

б) бавовняні;

в) шерстяні.

5.Яким швом виконують “наметування”?

а) петельним;

б) швом “уперед голку”

в) швом “за голку”.

6.Настрочний шов відноситься до якого виду швів?

а) зшивний;

б) крайовий

7.Яким швом обробляють край виробу?

а) зшивним;

б) “назад голку”;

в) “петельним”.

8. Який шов використовують під час обробки кишені?

а) накладний;

б) настрочний;

в) двійний.

Підсумок опитування: 1(б), 2 (б), 3 (б), 4 (в), 5 (б), 6 (а), 7 (в), 9 (а).

*Тест*

1. Як вимірюється мірка “напівобхват талії”?

а) за самим вузьким місцем на фігурі;

б) від лінії талії вниз до бажаної довжини;

в) від лінії талії вгору до бажаної довжини;

г) по лінії грудей між найвищими точками.

1. Мірки обхвату і ширини записують:

а) повністю;

б) у половинному розмірі

1. Які волокна відносяться до натуральних?

а) капрон, шовк;

б) лавсан, бавовна;

в) нітрон;

г) шовк, шерсть, льон, бавовна.

1. До поясних виробів відносяться:

а) сукня, блузи, пальто;

б) спідниці, штани, шорти, спідниця – штани;

в) нічна сорочка, штани, спідниця.

1. До гігієнічних вимог відносяться:

а) зручність у використанні, повітропроникність, гігроскопічність, теплозахисні властивості;

б) відповідність до моди, правильний підбір тканини, оздоблення і фурнітура, відповідність до віку і особливостей фігури;

в) міцність, зношеність.

1. Мірки знімають:

а) з лівого боку фігури людини;

б) з правого боку

Підсумок опитування: 1 (а), 2 (б), 3 (г), 4 (б), 5 (а), 6 (б).

**Технологія приготування кулінарних страв**

*Тест*

1. Крупи – поживний харчовий продукт. Вони містять багато:

а) білків;

б) вуглеводів;

в) вітамінів.

1. Зберігати крупи потрібно:

а) у поліетиленових мішечках;

б) у полотняних мішечках або скляних банках;

в) у мішечках із паперу.

1. Манну крупу отримують із:

а) ячменю;

б) вівса;

в) пшениці.

1. Перед тим як зварити, крупи підсмажують:

а) манну і полтавську;

б) вівсяні пластівці і толокно;

в) гречану, пшеничну, перлову.

5.У макаронних виробах міститься:

а) рослинний білок, вуглеводи, жири;

б) вітаміни;

в) вода і ферменти.

6.Води для приготування макаронів необхідно взяти:

а) у 3 рази більше, ніж макаронів;

б) у 6 разів більше, ніж макаронів;

в) у 4 рази більше ніж макаронів.

1. Кришки гарячого посуду слід відкривати:

а) від себе;

б) на себе.

Підсумок опитування: 1(а), 2(б), 3(в), 4(в), 5(а), 6(б), 7(а).