*Тест*

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.

**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.

7.Кришки гарячого посуду слід відкривати:

а) від себе;

б) на себе.

*Тест № 1*

1. Чим відрізняється пісочне тісто від прісного, здобного?

а) відсутність рідини;

б) великим вмістом яєць;

в) консистенцією.

1. У якому випадку утворюється “затягнуте” пісочне тісто?

а) довге замішування;

б) швидке замішування

1. Тісто сяде і бісквіт буде щільним, коли:

а) швидке замішування;

б) довге замішування.

1. Яке борошно добре впливає на якість бісквітного тіста?

а) вологе, непросіяне;

б) декілька разів просіяна мука;

в) просіяна один раз.

1. За яких умов яйця збиваються легше і швидше?

а) при кімнатній температурі;

б) охолоджені з додаванням лимонної кислоти;

в) при підвищеній температурі.

1. Як визначити готовність випеченого дріжджового виробу?

а) по зовнішньому вигляду;

б) за допомогою дерев’яної палички;

в) надавлюванням пальцем на поверхню виробу.

1. Які продукти входять до складу бісквітного тіста?

а) жир, яйця, цукор, борошно;

б) яйця, цукор, борошно.

1. Яким способом розпушується бісквітне тісто?

а) механічним;

б) хімічним;

в) біохімічним.

*Тест*

1. До плечових виробів відносяться:

а)спідниця, брюки, спідниця – брюки, шорти;

б) сукня, жилет, блуза, пальто, піджак;

в) сарафан, брюки, нічна сорочка.

1. Яку нитку вважають дольовою?

а) нитка основи;

б) нитка утоку

1. Яка тканина краще драпірується?

а) бавовняна;

б) шовкова;

в) шерстяна.

1. Які гігієнічні вимоги висувають до легкого одягу?

а) зручність користування, міцність;

б) гігроскопічність, теплозахисні властивості.

1. Для чого необхідна виточка у швейному виробі?

а) щоб подовжити виріб;

б) щоб розширити виріб;

в) для створення форми виробу.

1. Для чого роблять припуски на шви при розкрої?

а) для вільного облягання виробу;

б) щоб розширити виріб;

в) щоб подовжити виріб.

1. Як зорово змінює фігуру людини білий колір?

а) повнить;

б) робить стрункішою.