**Входная контрольная по технологии 8 класс**

**ФИ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**1. Назовите наиболее употребляемые виды мяса.**

а) свинина б) кенгурятина в) говядина

г) слонятина д) баранина е) конина

**2. Кроме жиров и белков в мясе содержатся минеральные вещества отметьте их.**

а) фосфор б) сера в) магний

г) кальций д) кислород е) железо

**3. Мясо полученное сразу после убоя животного.**

а) парное б) остывшее

в) охлажденное г) мороженое

**4**. **Мясо охлажденное до температуры** **от4 до 0 градусов естественным путем или искусственным.**

а) парное б) остывшее

в) охлажденное г) мороженое

**5. Мясо выдержанное в естественных условиях не менее 6 часов.**

а) парное б) остывшее

в) охлажденное г) мороженое

**6. Мясо подвергнутое быстрому замораживанию до температуры в толще мышц у костей не выше -6 градусов.**

а) парное б) остывшее

в) охлажденное г) мороженое

**7. Назовите вид тепловой обработки: подготовленное мясо кладут в кастрюлю и, залив холодной водой доводят до кипения и варят до готовности**.

а) жаренье б) припускание

в) варка г) запекание

**8. Назовите вид тепловой обработки: мясо нарезают поперек волокон отбивают панируют и обжаривают.**

а) жаренье б) припускание

в) варка г) запекание

**9. Назовите вид тепловой обработки: варка мяса в небольшом количестве воды.**

а) жаренье б) припускание

в) варка г) запекание

**10. Назовите вид тепловой обработки: мясо предварительно обжаривают или отваривают до полуготовности, затем укладывают в сотейник, добавляют овощи, заливают водой и тушат на слабом огне.**

а) жаренье б) припускание

в) тушение г) запекание

**11. Назовите вид тепловой обработки: мясо варят до полуготовности, затем запекают в духовом шкафу при температуре 200-250 градусов в натуральном виде или с добавлением соусов.**

а) жаренье б) припускание

в) варка г) запекание

**12. По каким признакам можно отличить различные виды мяса?**

**13. Что такое “обвалка”?**

**14. В чем отличие “припускание” от “варки”?**

**15. В какую воду закладывают мясо для варки?**

**16. На какие три группы делятся все**

**машинные швы? (Найдите лишнее)**

А) соединительные;

Б) разъединительные;

В) краевые;

Г) отделочные.

**17. Для чего служат соединительные швы?**

(Выбрать правильный ответ)

А) для закрепления подогнутого края изделия;

Б) для прочного соединения деталей швейного

изделия между собой;

В) для временного соединения двух деталей.

**18. Разложить припуски шва стачивания по разным сторонам от линии шва и зафиксировать их так с помощью утюга называется:**

А) заутюжить

Б) приутюжить

В) разутюжить

**19. Цепочка – это ряд...**
а) бегущих петель;
б) воздушных петель;
в) лицевых петель.

**20.Крючок для вязания состоит из:**
а) головки, захвата, стержня, ручки;
б) стержня, зацепа, рукоятки;
в) головки, стержня, ручки.

**21. Номера крючков и спиц соответствуют их…**
a) диаметру
б). длине
в). радиусу

**22. На что указывает номер пряжи?**
а) на номер контролера;
б) на дату выпуска;
в) на толщину нити.

**23. При вязании крючком (на спицах) нить должна быть:**
а) в два раза толще крючка (спицы);
б) в два раза тоньше крючка (спицы);
в) равна толщине крючка (спицы).

**24. Для окончания вязания крючком:**
а) провязывают закрепляющий ряд;
б) обрывают нить и протягивают ее в последнюю петлю;
в) закрывают последний ряд при помощи вспомогательной нити.

**25. При вязании крючком в три приема провязывают:**
а) столбик с одним накидом;
б) столбик с двумя накидами;
в) пышный столбик.

**26. При работе крючком лишнее:**

а) крючок

б) наперсток

в) нити

**27. Шерстяная пряжа при вязании крючком идеальна для:**

а) ажурных узоров

б) гладких, рельефных и многоцветных

в) одноцветных декоративных изделий

**28. Стирать пряжу рекомендуется:**

а) в горячей воде с содой

б) в холодной воде с мылом

в) в теплой воде с растворенным стиральным порошком, для ручной стирки

**Практическое задание:**

