## Тема: «Интерьер жилого дома». I Проект: «Умный дом».

(Ученица отвечает на вопрос в форме «да» «нет» и ставит Х или О в клеточку таблицы

по номеру вопроса.)

1. Оборудованием освещения занимаются сантехники.
2. Лампы накаливания, люминесцентные и светодиодные – основные типы ламп.
3. Выделяют четыре типа освещения: общее, местное, направленное и декоративное.
4. Планка для рамок и картин называется – рама.
5. Если картины имеют одинаковую тему или оформление можно разместить их в плоскости круга, треугольника, квадрата.
6. Для лучшего восприятия картина должна висеть так чтобы нижний край был на уровне глаз стоящего человека среднего роста.
7. Различают три вида уборки: ежесуточная, ежемесячная и регулярная.
8. Окна лучше мыть в жаркий и ветреный день.
9. Генеральную уборку заканчивают уборкой пола. Вначале пол пылесосят, после чего линолеум моют, ламинат протирают влажной тряпкой.
10. Кондиционер помогает поддерживать чистоту в доме.
11. Климатические приборы помогают человеку дышать чистым воздухом с определённой влажностью.
12. Ионизатор – это прибор, который насыщает воздух озоном. Озон способен нейтрализовать дым, уничтожить пыль и бактерии,

содержащиеся в воздухе.

Х - да; О – нет.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. О | 2. Х | 3. Х |
| 4. О | 5. Х | 6. Х |
| 7. О | 8. О | 9. Х |
| 10. О | 11. Х | 12. Х |

## Тема: «Кулинария».

**II Проект: «Праздничный сладкий стол».**

(Ученица отвечает на вопрос в форме «да» «нет» и ставит Х или О в клеточку таблицы

по номеру вопроса.)

1. Нагрев до температуры выше 100\*С называется пастеризацией.
2. Молочные консервы: сыр, сметана, сырки.
3. Кисломолочные продукты вырабатывают из молока или сливок путём сквашивания специальными заквасками. Ассортимент продуктов:

простокваша, ряженка, варенец, йогурт, кефир, сметана, творог и т.д.

1. Разрыхлитель делает тесто пористым и воздушным.
2. У блинчиков обжаривают одну сторону, снимают блинчик со

сковороды, на поджаренную сторону кладут начинку, сворачивают и снова обжаривают.

1. Оладьи готовят из довольно жидкого теста без разрыхлителя. Они имеют большие размеры.
2. Тесто: пресное, слоёное, кондитерское.
3. Из дрожжевого теста выпекают пончики, крендели, пирожки, кулебяки, ватрушки, сочни.
4. Для песочного теста необходимы следующие ингредиенты: мука, дрожжи, кефир, яйцо, сахар.
5. Для приготовления сладостей и напитков используют фрукты, сахар, шоколад, молоко, сливки, яйца и орехи.
6. Выжатый сок из ягод добавляют в остывший морс для сохранения витаминов.
7. Технология приготовления молочного коктейля:
* налить молоко в чашу блендера;
* добавить сироп, взбить несколько секунд;
* добавить мороженное, взбить до однородности;
* разлить готовый коктейль в бокалы.

Х - да; О – нет.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. О | 2. О | 3. Х |
| 4. Х | 5. Х | 6. О |
| 7. О | 8. Х | 9. О |
| 10. Х | 11. Х | 12. Х |

## Тема: «Создание изделий из текстильных материалов». III. Проект: «Праздничный наряд».

(Ученица отвечает на вопрос в форме «да» «нет» и ставит Х или О в клеточку таблицы

по номеру вопроса.)

1. Шерсть животных и нити, изготовленные из выделений гусеницы шелкопряда используют для получения натуральных волокон.
2. Смесовые ткани - это ткани из натуральных волокон с добавлением химических или натуральных волокон.
3. По признаку горения с запахом жжёного пера, чёрного спёка и виду обрыва нити - кисточки извитых волокон, можно определить, что это льняная ткань.
4. Прямой притачной пояс выкраивается из прямой полосы и пришивается к верхнему срезу изделия.
5. По конструкции юбка может быть прямой, узкой и короткой.
6. Если на выкройке продлить вниз осевую линию вытачки до низа,

разрезать выкройку по этой линии, а выточку закрыть, то юбка получится расширена за счёт закрытия выточки.

1. При раскрое сначала на ткани разложите мелкие детали – пояс, детали карманов, а потом большие детали выкройки.
2. Прямой притачной пояс нужно перед обработкой продублировать специальной мягкой клеевой паутинкой.
3. Чтобы продублировать деталь пояса надо наложить сверху прокладку – корсаж такой же ширины и длины, что и пояс, клеевой стороной вниз и приутюжить через проутюжильник.
4. Сутюживание – уменьшение размеров выпуклости посредством влажно-тепловой обработки.
5. Прорезную петлю делают на левом конце пояса юбки.
6. Нижний срез юбки обрабатывают швом в подгибку с закрытым срезом.

Х - да; О – нет.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Х | 2. Х | 3. О |
| 4. Х | 5. О | 6. Х |
| 7. О | 8. О | 9. Х |
| 10. Х | 11. О | 12. О |

## Класс

## IVТема: «Художественные ремёсла».

## IV. Проект: «Подарок своими руками».

(Ученица отвечает на вопрос в форме «да» «нет» и ставит Х или О в клеточку таблицы

по номеру вопроса.)

1. Пасмой называется пучок нитей мулине, состоящий из 6-ти тонких ниточек длиной около 60 см.
2. Любая вышивка основывается на 5-ти видах ручных стежков: прямые, петлеобразные, петельные, косые и крестообразные.
3. Если петельку закрепить внизу прямым стежком, получатся «петли в прикреп». Располагая петли из одного центра или по рисунку, вышивают лепестки цветов, мелкие листочки.
4. При вышивании счётными швами пользуются схемой для вышивки.
5. Схема для вышивания – фотография с нанесённым рисунком.
6. Чтобы подготовиться к вышивке надо: Обработать края канвы;

Определить центр ткани; Разместить центральные линии; Натянуть ткань на пяльцы.

1. Для вышивки гладью используют канву.
2. Штриховая гладь – это техника вышивания плотно прилегающих друг к другу петлеобразных стежков.
3. При подготовке к вышиванию гладью нужно перевести контуры рисунка на ткань. Для этого понадобится копировальная бумага.
4. Для вышивания лентами лучше всего брать плотную шёлковую ткань.
5. Цветок **нарцисса** выполняется швом «петля с прикрепом» и «рококо»;

**мака** – швом «шнурок»; **сирени** – швом «сетка».

1. Вышивку лентами утюжить ни в коем случае нельзя, так как она потеряет форму и объём.

Х - да; О – нет.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Х | 2. Х | 3. Х |
| 4. Х | 5. О | 6. Х |
| 7. О | 8. О | 9. Х |
| 10. О | 11. О | 12. Х |