# перед внутришкольным мониторингом.

**5 класс**

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

номеру вопроса.)

## 1 тема: «Оформление интерьера».

**1 проект: Планировка кухни-столовой.**

1. Интерьер – это внутренний вид помещения.
2. Дизайнеры занимаются созданием интерьеров.
3. Требования к интерьеру: экономические, эксплуатационные, эстетические.
4. Чертёж кухни с учётом расположения и размеров окон и дверей – это план
5. Зоны кухни: рабочая (приготовление пищи); обеденная (столовая).
6. Существуют 4 типа размещения оборудования на кухне: горизонтальный, угловой, параллельный и Н-образный тип кухни.
7. В тёплых или холодных тонах кухня оформляется в зависимости от того, на какую сторону выходят окна кухни.
8. Для покрытия пола можно использовать линолеум, ламинат, керамическую плитку.
9. 4 стиля декоративного оформления кухни: городской, классический, декор, максимализм.
10. Увеличение срока хранения продуктов и блюд – функция современного холодильника.
11. В микроволновой печи не используют металлическую посуду и посуду с металлическим напылением.
12. Для малозагрязнённой посуды используют режим экономичный, а для сильнозагрязнённой посуды режим быстрой мойки.

Х - да; О – нет.

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

**2 тема: «Кулинария».**

**5 класс.**

## 2 проект: « Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».

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

номеру вопроса.)

1. Пищевые вещества входящие в состав пищи это: жиры, белки, углеводы, фрукты, овощи.
2. В вершине пищевой пирамиды находятся: жиры, масла, сладости, и газированные напитки.
3. Для второго завтрака и полдника нужно выбирать – свежие или сушёные фрукты, овощи, йогурт, творог, хлеб, сок.
4. Бутерброды бывают открытые, закрытые, простые и сложные, холодные и горячие, гренки, канапе.
5. Готовые канапе берут руками.
6. Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей из

свежих продуктов; ломтик хлеба толщиной 1… 1,5 см.; хлеб полностью покрыт продуктами.

1. Порядок механической обработки овощей:
	1. Сортировать по размеру.
	2. Вымыть с помощью щётки, удаляя остатки земли.
	3. Очистить от кожуры.
	4. Промыть в проточной воде.
	5. Нарезать.
2. Тепловая кулинарная обработка: варка, припускание, бланширование, жаренье, тушение, пассерование, запекание.
3. Последовательность приготовления салата из варёных овощей:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| овощи |  | промыть |  | отварить |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| очистить |  | нарезать |  | заправить |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| охладить |  | перемешать |  | украсить |

1. Манная крупа ------ пшеница, пшённая крупа просо.
2. Чтобы сварить рассыпчатую, вязкую или жидкую кашу, важно точно отмерить количество крупы.
3. Макаронные изделия подают с мясными и овощными блюдами, подливами, соусами, тёртым сыром, сахаром.

Х - да; О – нет.

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

**5 класс**

## 3 тема: « Создание изделий из текстильных материалов». 3 проект: «Фартук для работы на кухне.

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

номеру вопроса.)

1. Вдоль ткацкого станка натянуты прочные и гладкие поперечные нити (уток), на челнок намотана менее прочная и пушистая долевая нить (основа).
2. Кромка – это утолщение по краям готовой ткани.
3. Признаки лицевой стороны: А. яркость рисунка;

Б. мелкие дефекты ткани не видны (узелки, ворсинки).

1. Прижимная лапка служит для регулирования длины стежка.
2. Регулятор натяжения нижней нити находится на шпульном колпачке.
3. Начало работы на швейной машине:

А. Ткань положить под прижимную лапку, повернуть правой рукой маховик на себя, проколоть ткань иглой.

Б. Опустить рычаг прижатия лапки. В. Нажать ногой на педаль.

Г. Направит материал так, чтобы намеченная линия строчки находилась под иглой.

1. Постоянное закрепление подогнутого края – это настрачивание.
2. Стачивание это:

А. Сложить;

Б. Сколоть; В. Сметать;

Г. Проложить машинную строчку;

Д. Удалить строчку временного назначения; Е. Проутюжить.

1. Обмётывание выполняется зигзагообразной строчкой.
2. Лоскут белой ткани для защиты детали из ткани от лас и подпалин

– заутюжильник.

1. Закрепление утюгом припусков шва, уложенных в одну сторону называется заутюживание.
2. Последовательность операции заутюживание: А. Сделать пробу на лоскуте ткани.

Б. Удалить булавки и следы портновского мела. В. Проутюжить шов.

Г. Разутюжить припуски на швы, разложив их в разные стороны. Д. Дать остыть.

Х - да; О – нет.

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

**5 класс.**

## 4 тема: « Художественные ремёсла».

**4 проект: «Лостутное изделие для кухни-столовой».**

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

номеру вопроса.)

1. Орнамент – это узор, основанный на повторе и чередовании составляющих его элементов.
2. Для девочек на юбке вышивали символы огня и солнца.
3. Гармоничные цвета на цветовом круге: красный-зелёный; оранжевый- синий; жёлтый - фиолетовый.
4. Виды декоративно-прикладного искусства в нашем регионе: резьба по дереву, изразцовое производство, плетение кружев, ткачество, гончарное дело.
5. В русском народном искусстве конь – знак земли, красный цвет – символ солнца, белый – символ жизни.
6. Хохломская роспись – это черная, красная краска по золотистому фону. Элементы хохломы – травяные узоры, красные сочные ягоды рябины, земляники, цветы и ветки, встречаются птицы, рыбы, звери.
7. Виды рукоделия – лоскутное шитьё.
8. Спираль. Карусель, лабиринт, крейзи – название видов название видов декоративно-прикладного искусства.
9. Лоскутки узора «спираль» нашивают на основу-отрез тонкой светлой ткани.
10. Лоскутные изделия украшают аппликацией для создания красивой выпуклой поверхности, выстёгивают.
11. Чтобы изделие получилось аккуратным, детали кроят с помощью линейки.
12. Соединение деталей кроя:

А. Сложить две детали лицевой стороной внутрь. Б. Стачать детали.

В. Заутюжить припуски на швы.

Г. Стачать последовательно все детали лоскутной части изделия.

Х - да; О – нет.

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