Ключи к тестам 5 класс

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | Кулинария | 11. | а |
| 2. | Скатерть | 12. | б, в |
| 3. | а | 13. | в |
| 4. | б | 14. | б |
| **5.** | **4** | **15.** | **полотно** |
| 6. | 1,2,4 | 16. | б |
| 7. | а,б, г | 17. | в |
| 8. | в | 18. | а |
| 9. | б | 19. | б ,г, д |
| 10. | в | 20. | а,в, г, ж, з ,и |

Ключи к тестам 6 класс

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | б, г, е | 9. | б |
| 2. | б,г, д | 10. | б |
| 3. | а | 11. | б |
| 4. | сливки | 12. | б |
| 5. | 3, 4 | 13. | а |
| 6. | 2 | 14. | а, в , д |
| 7. | в | 15. | б |
| 8. | а |  |  |

Ключи к тестам 7 класс

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | а, б, в | 11. | б |
| 2. | 2 | 12. | б, в, г |
| 3. | а, в | 13. | а, б, г |
| 4. | хлеб | 14. | б |
| 5. | Мочение, стерилизация, сушка, замораживание, уваривание с сахаром, консервирование с помощью сахара. | 15. | б |
| 6. | в | 16. | в, д |
| 7. | г, д | 17. | а, б, г |
| 8. | атлас, габардин, драп, кашемир,крепдешин, парча, сукно,тафта, твид, шифон. | 18. | Е,В, Б, А, Д, Г, И ,З, Ж. |
| 9. | а | 19. | 1-В, 2-А ,3-Б. |
| 10. | а, в, г | 20. | Увеличивают ,уменьшают |

Ключи к тестам 8 класс

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | д | 11. | Трение, вращение, износ |
| 2. | б | 12. | а,б |
| 3. | Дрожжевое, песочное, слоеное бисквитное, пресное, заварное | 13. | 1-б, 2-г,3-в, 4-д, 5-а |
| 4. | Заправочные,прозрачные пюреобразные | 14. | б |
| 5. | Пельмени ,равиоли, вареники ,манты, цепелины, колдуны. | 15. | а, г |
| 6. | 2 ,3 ,5 | 16. | 3 |
| 7. | Нейлон, нитрон, ацетатный шелк, вискоза и др. | 17. | 3 |
| 8. | б,в,г | 18. | А-2, Б-4, В-1, Г-3 |
| 9. | а, г, д | 19. | 1, 3, 5, 6, 7. |
| 10. | Накладной, расстрочной, настрочной | 20. | 4 |

Ключи к тестам 9 класс

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | г | 19. | Создают объем( форму изделия) |
| 2. | в | 20. | 1-е, 2-а, 3-б, 4-д, 5-в, 6-г |
| 3. | г | 21. | Свободы облегания |
| 4. | в, г | 22. | в |
| 5. | а ,в, г | 23. | а |
| 6. | б | 24. | Узелковая техника , акварельная роспись( живопись), холодный ,батик горячий батик, свободная роспись. |
| 7. | 1И, 2Л,3И, 4И, 5И | 25. | б |
| 8. | в | 26. | 3 |
| 9. | 2 | 27. | в, г |
| 10. | б | 28. | г |
| 11. | 1-прочность, 2-драпируемость, 3-гигроскопичность, 4-сминаемость | 29. | в |
| 12. | б, в, д | 30. | а |
| 13. | в, г | 31. | а |
| 14. | а-на себя, б-поднятой, в-пока не будет сделано 2-3 стежка | 32. | а |
| 15. | 1-б, 2-а, 3-г, 4-в | 33. | а |
| 16. | б | 34. | в,д |
| 17. | лекало | 35. | г |
| 18. | а,в, д, е |  |  |

Ключи к тестам 10-11 класс

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | г | 19. | б |
| 2. | в | 20. | баланс |
| 3. | г | 21. | г |
| 4. | г, д | 22. | в, г |
| 5. | При температуре 90 градусов манная крупа быстро набухает, поэтому надо успеть высыпать всю крупу до загустения, чтобы не образовалось комков | 23. | а |
| 6. | б | 24 | полотно |
| 7. | От хвоста к голове | 25. | б |
| 8. | а-сминаемость,б-усадка,  в-осыпаемость | 26. | а |
| 9. | а, в | 27. | а |
| 10. | в | 28. | Доход- это деньги или материальные ценности, получаемые в виде заработной платы. |
| 11. | 1И, 2И, 3И, 4Л | 29. | а |
| 12. | в | 30. | а |
| 13. | а | 31. | а |
| 14. | острие | 32. | а |
| 15. | Со стороны последнего нитенаправителя | 33. | б |
| 16. | б, г, д | 34. | *а,*г |
| 17. | моделирование | 35. | а,б,в,д |
| 18. | декатирование |  |  |