**7 класс рубежный контроль 2 вариант**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Кисломолочным продуктом не является | А сметана Б топленое молоко | В кефир  Г творог |
| 2 | Прокисшее молоко можно распознать по следующему признаку | А желтоватый цвет Б приятный запах | В при кипячении свернется хлопьями  Г нейтральный вкус |
| 3 | При приготовлении сырников в творог не добавляют | А яйца Б сахар | В молоко  Г муку |
| 4 | Тонкие изделия из жидкого теста без разрыхлителя | А блины  Б оладьи | В блинчики  Г блинный пирог |
| 5 | Это тесто получают путём заваривания муки с водой, маслом и солью, с последующим замешиванием заваренной массы с большим количеством яиц | А бисквитное  Б заварное | В слоёное  Г пряничное |
| 6 | Из этого теста готовят торт «Наполеон», и французскую утреннюю булочку | А бисквитное  Б заварное | В слоёное  Г пряничное |
| 7 | Десерт из сваренных в сахарном сиропе, подсушенных и засахаренных фруктов | А мармелад  Б цукаты | В безе  Г зефир |
| 8 | Виноград едят | А по ягодке  Б фруктовой вилкой | В пододвинув вазу к себе  Г оторвав небольшую веточку |
| 9 | Волокно животного происхождения | А вискоза  Б шерсть | В ацетат  Г лен |
| 10 | Одежда из этих волокон обладает высокими теплозащитными свойствами | А лен  Б шерсть | В хлопок  Г шёлк |

11. Установите соответствие

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Дст | А | Служит для определения длины пояса |
| 2 | Ст | Б | Служит для определения ширины изделия |
| 3 | Сб | В | Служит для определения длины изделия |
| 4 | Ди | Г | Служит для определения линии бёдер |

12. Установите соответствие

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Дст | А | Длина изделия |
| 2 | Ст | Б | Длина спины до талии |
| 3 | Сб | В | Полуобхват талии |
| 4 | Ди | Г | Полуобхват бедер |

**7 класс рубежный контроль 1 вариант**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Кисломолочным продуктом не является | А сгущённое молоко  Б сметана | В кефир  Г творог |
| 2 | Прокисшее молоко можно распознать по следующему признаку | А желтоватый цвет Б приятный запах | В кислый вкус  Г при кипячении «поднимется» |
| 3 | При приготовлении сырников в творог добавляют | А яйца Б сметану | В молоко  Г растительное масло |
| 4 | Толстые изделия из густого теста с разрыхлителем | А блины  Б оладьи | В блинчики  Г блинный пирог |
| 5 | Это тесто содержит большое количество сахара и масла | А бисквитное  Б заварное | В слоёное  Г песочное |
| 6 | В этом тесте разрыхлителем служат взбитые с сахаром яйца | А бисквитное  Б заварное | В слоёное  Г песочное |
| 7 | Сладость из взбитых с сахаром яичных белков. | А мармелад  Б цукаты | В безе  Г зефир |
| 8 | Сочные груши едят | А ложкой  Б фруктовой вилкой | В ножом и вилкой  Г руками |
| 9 | Волокно животного происхождения | А шёлк  Б вискоза | В ацетат  Г лен |
| 10 | Ткани из этих волокон хорошо драпируются, впитывают влагу, но они скользят и осыпаются. | А лен  Б шерсть | В хлопок  Г шёлк |

11. Установите соответствие

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Ст | А | Длина изделия |
| 2 | Сб | Б | Длина спины до талии |
| 3 | Дст | В | Полуобхват талии |
| 4 | Ди | Г | Полуобхват бедер |

12. Установите соответствие

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Сб | А | Служит для определения длины пояса |
| 2 | Ди | Б | Служит для определения ширины изделия |
| 3 | Ст | В | Служит для определения длины изделия |
| 4 | Дст | Г | Служит для определения линии бёдер |