

"Точение декоративных изделий из древесины"

Система оценки: 5 балльная

Список вопросов теста

Вопрос 1

Что называется точением?

Варианты ответов

- обработка поверхностей тел вращения резанием;
- подготовка режущей кромки к правке;
- обработка древесины резцом по дереву.

Вопрос 2

Как изображаются на чертеже детали, имеющие форму тел вращения:

Варианты ответов

- одним главным видом
- несколькими видами
- одним видом и необходимыми разрезами

Вопрос 3

Для чего применяются крючки при точении художественных работ?

Варианты ответов

- для вытачивания зубчатых поверхностей;
- для вытачивания внутренних полых поверхностей
- для удаления стружки во время работы

Вопрос 4

Для измерения внутренних частей вытаченной детали нужно использовать

Варианты ответов

- нутромер с линейкой
- штангенциркуль
- кронциркуль

Вопрос 5

Какую форму приобретает заготовка в результате обработки на токарном станке

Варианты ответов

- форму призмы
- форму пирамиды
- форму тела вращения

Вопрос 6

Для чего служит передняя бабка токарного станка

Варианты ответов

- для передачи вращательного движения
- для установки заготовки
- для закрепления заготовки и передачи ей вращательного движения

Вопрос 7

Для чего служит задняя бабка токарного станка

Варианты ответов

- для поддержания заготовки
- для закрепления инструмента

- для поддержания и закрепления заготовки

Вопрос 8

Как называется рабочий вал передней бабки токарного станка

Варианты ответов

- ось
- стержень
- шпиндель

Вопрос 9

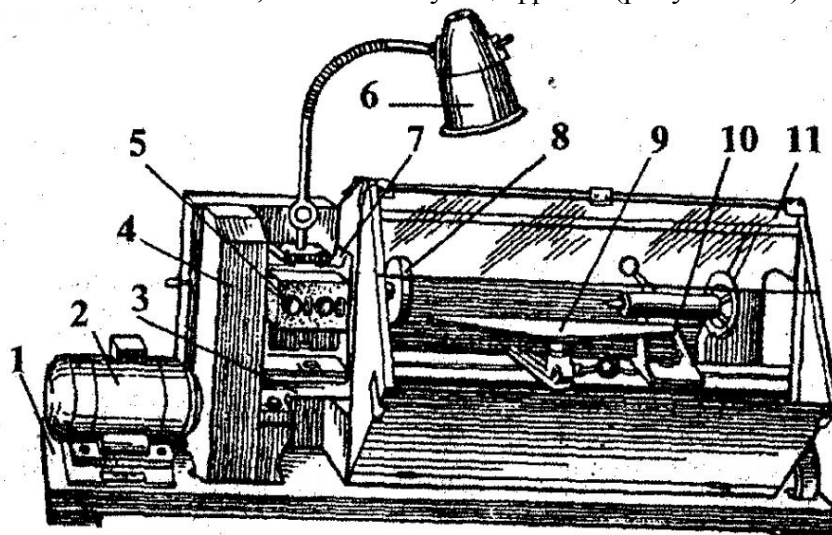
Опорой режущего инструмента служит

Варианты ответов

- ручник
- подручник
- перемычка

Вопрос 10

1. Назовите часть станка, обозначенную цифрой 3 (рисунок №1)

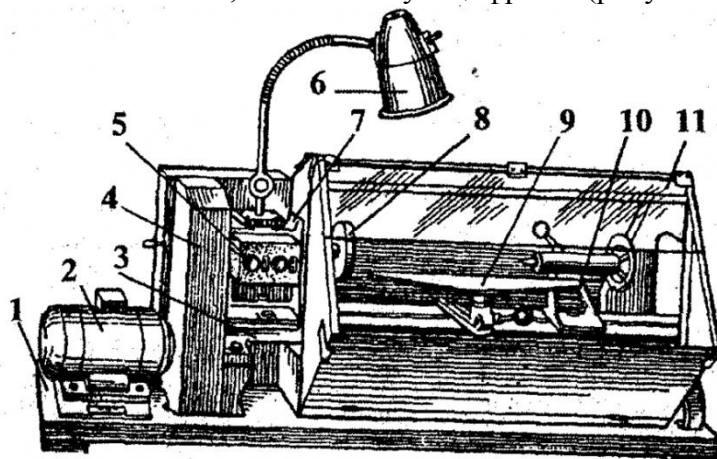


Варианты ответов

- рама
- станина
- опора

Вопрос 11

Назовите часть станка, обозначенную цифрой 7 (рисунок №1)

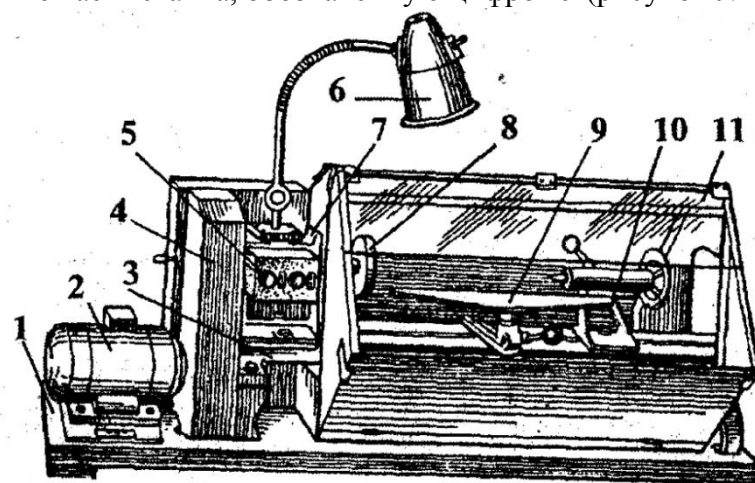


Варианты ответов

- подшипниковый узел
- шпиндель
- передняя бабка

Вопрос 12

Назовите часть станка, обозначенную цифрой 9 (рисунок №1)



Варианты ответов

- подставка
- подручник
- упор

Тестовые задания к разделу «Кулинария»

1. Рациональное питание означает:

- а) разнообразие;
- б) умеренность;
- в) разумность;
- г) употребление только деликатесных продуктов.

2. Мясо, рыба, молочные продукты являются источником:

- а) минеральных солей;
- б) жиров;
- в) белков;
- г) углеводов.

3. Энергетическая ценность продукта измеряется:

- а) граммами;
- б) миллиграммами;
- в) калориями;
- г) процентами.

Вставьте пропущенные слова

4. Витамин _____ необходим для нормального развития костей. При его недостатке кости теряют прочность и искривляются, снижается тонус мышц, организм становится менее устойчивым к инфекционным заболеваниям.

5. Мясо представляет собой сочетание различных видов тканей: мышечной, _____, _____, _____.

6. Установите соответствие между видами мяса и их отличительными особенностями.

Вид мяса	Отличительные особенности
1. Говядина	А) Цвет от светло – до темно- красного, менее плотная консистенция, отличается специфическим запахом, не обладает мраморностью
2. Баранина	Б) Цвет бледно-розовый различных оттенков, нежная мягкая консистенция, на разрезе видна прослойка жира
3. Свинина	В) Цвет красный различных оттенков, плотная консистенция, приятный запах, ярко выраженная мраморность

7. Как отличается мясо по термическому состоянию? _____

8. Укажите признаки доброкачественности мяса:

- а) упругая консистенция;
- б) запах свежего мяса;
- в) при надавливании образуется ямка, которая быстро выравнивается
- г) липкая скользкая поверхность
- д) сухая поверхность
- е) влажная поверхность
- ж) цвет от темно-красного до коричневого
- з) цвет от светло-розового до темно-красного
- и) дряблая консистенция

9. Из данного перечня выберите субпродукты:

- а) лангет;
- б) почки;

- в) азу;
- г) печень;
- д) курник;
- е) филе;
- ж) бифштекс;
- з) сердце;
- и) студень

10. Перечислите виды тепловой обработки мяса _____

11. Дайте определение

В переводе с латинского - сохранение. Это тепловая обработка продуктов, при высокой температуре, большой концентрации сахара, соли и уксуса. Погибают микроорганизмы, которые вызывают порчу продуктов, сохраняя при этом вкусовые качества.

12. Срок хранения не заправленного салата в холодильнике:

- а) 6 часов;
- б) 12 часов;
- в) 18 часов;
- г) 24 часа

13. Дайте определение

_____ -- это слово французского происхождения.

В широком смысле - совокупность правил, касающихся внешнего проявления отношения к окружающим людям, нормы поведения в общественных местах, манеры, одежда. В более узком смысле – это норма поведения, принятая в конкретном обществе.

14. Зачем на праздничный стол иногда ставят маленькие мисочки с водой и ломтиком лимона:

- а) чтобы разбавлять напитки;
- б) чтобы ополоснуть жирные пальцы;
- в) для украшения стола;
- г) чтобы складывать мусор

15. При сервировке стола к обеду вилку кладут:

- а) справа от тарелки зубцами вверх;
- б) слева от тарелки зубцами вниз;
- в) справа от тарелки зубцами вниз;
- г) слева от тарелки зубцами вверх;