Билет 1

1. Эстетика и экология жилища Понятие об экологии жилища. Фильтрация воды.
2. Физиология питания. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.
3. Техника безопасности при использовании электроприборов.

Билет 2

1. Эстетика и экология жилища. Роль комнатных растений в интерьере
2. Физиология питания. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях.
3. . Техника безопасности во время приготовления пищи.

Билет 3

1. Понятие об экологии жилища. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума.
2. Физиология питания. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций.
3. Техника безопасности во время работы с колющими и режущими инструментами.

Билет 4

1. Электроосветительные и электронагревательные приборы. Влияние электрических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.
2. Технология приготовления пищи. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей.
3. Первая помощь при пищевом отравлении.

Билет 5

1. Рукоделие. Художественные ремесла. Рельефная металлопластика. История промысла.
2. Технология приготовления пищи. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста.
3. Техника безопасности при использовании электроприборов.

Билет 6

1. Элементы материаловедения. Химические волокна. Положительные и отрицательные свойства тканей из химических волокон.
2. Технология приготовления пищи. Непеченые кондитерские изделия
3. Техника безопасности во время приготовления пищи.

Билет 7

1. Эстетика и экология жилища Понятие об экологии жилища. Фильтрация воды.
2. Технология приготовления пищи. Роль сахара в кулинарии и в питании человека.
3. Техника безопасности при использовании электроприборов.

Билет 8

1. Электроосветительные и электронагревательные приборы. Влияние электрических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.
2. Технология приготовления пищи. Сладкие блюда и десерт. . Роль десерта в праздничном обеде.
3. Техника безопасности во время работы с колющими и режущими инструментами.

Билет 9

1. Эстетика и экология жилища. Роль комнатных растений в интерьере
2. Технология приготовления пищи. Заготовка продуктов. Варенья, джемы, конфитюры.
3. Техника безопасности при использовании электроприборов.

Билет 10

1. Электроосветительные и электронагревательные приборы. Влияние электрических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.
2. Технология приготовления пищи. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей.
3. Первая помощь при пищевом отравлении.

Билет 11

1. Дизайн пришкольного участка. Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения
2. Технология приготовления пищи. Изделия из бисквитного теста.
3. Техника безопасности во время приготовления пищи.

Билет 12

1. Элементы материаловедения. Химические волокна. Положительные и отрицательные свойства тканей из химических волокон.
2. Технология приготовления пищи. Непеченые кондитерские изделия
3. Техника безопасности во время приготовления пищи.

Билет 13

1. Рукоделие. Художественные ремесла. Рельефная металлопластика. История промысла.
2. Физиология питания. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций
3. Техника безопасности при использовании электроприборов.

Билет 14

1. Эстетика и экология жилища. Роль комнатных растений в интерьере
2. Физиология питания. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие
3. Первая помощь при пищевом отравлении.

Билет 15

1. Дизайн пришкольного участка. Защита растений от неблагоприятных факторов.

2. Технология приготовления пищи. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста.

3.Техника безопасности при использовании электроприборов.