

Энеевой Ярины  
Аннеевны

Всероссийская олимпиада по технологии (школьный тур)  
6 класс (девочки) 2020-21уч.год

Отметьте знаком «+» правильные ответы:

1. Что входит в состав рабочей одежды:  
☒ А. Фартук +  
☒ Б. Перчатки + 1б  
☐ В. Платье  
☒ Г. Косынка +
2. Рабочий инвентарь – это:  
☒ А. Лопата +  
☒ Б. Иголка + 1б  
☐ В. Сумочка  
☒ Г. Кастрюля +
3. Кулинария – это:  
☐ А. Вид вышивки  
☐ Б. Название блюда  
☒ В. Искусство приготовления блюда + 1б  
☐ Г. Вид ткани
4. Волокна растительного происхождения – это:  
☐ А. Шёлк  
☒ Б. Лён + 1б  
☐ В. Шерсть
5. К гигиеническим требованиям, предъявляемым к одежде, относятся:  
☐ А. Прочность  
☒ Б. Воздухопроницаемость + 1б  
☒ В. Износоустойчивость +
6. Какие швы относятся к краевым:  
☐ А. Стачной  
☒ Б. Шов вподгибку с закрытым срезом + 1б  
☒ В. Соединительный \*
7. Блюда из творога, не требующие тепловой обработки  
☐ А. запеканка  
☒ Б. творог со сметаной + 1б  
☐ В. сырники
8. Предметами индивидуального пользования в сервировке стола являются  
☐ А. хлебница  
☒ Б. вилка + 1б  
☐ В. Солонка  
☒ Г. Фужер +
9. Кухонная посуда – это  
☒ А. тарелки +  
☒ Б. кастрюли + 0б  
☐ В. Вилки  
☒ Г. Сковороды +
10. Салат нужно заправлять

- А. перед подачей на стол  
 Б. за 30 мин до подачи  
 В. сразу после приготовления + 05
11. При погружении в воду свежее яйцо  
 А. опустилось на дно  
 Б. плавает чуть выше дна + 05  
 Г. находится на поверхности жидкости
12. В каком положении должна находиться игла при заправке верхней нити?  
 А. нижнем  
 Б. верхнем + 15  
 В. среднем
13. Люди каких профессий работают на станках, производящих ткань?  
 А. прядильщицы  
 Б. ткачи + 15  
 В. кондитеры  
 Г. швеи
14. На каких станках получают пряжу?  
 А. ткацких  
 Б. токарных  
 В. прядильных + 15  
 Г. столярных
15. Где находится регулятор строчки у швейной машины?  
 А. на рукаве + 05  
 Б. на стойке рукава  
 В. на платформе
16. Нити, идущие вдоль ткани называют нитью  
 А. основы + 15  
 Б. утка  
 В. кромка

Используя цифры 1,2,3 и т.д., укажите последовательность технологии:

17. Приготовление сырников:

1. Первичная обработка творога  
 3. Жарение  
 2. Приготовление творожной массы + 15

18. Раскрой ткани:

1. Проверка качества ткани  
 3. Сложение ткани вдвое удобным для раскроя способом  
 2. Определение лицевой стороны ткани  
 4. Наложение выкройки 15

19. Подготовка швейной машины к работе:

3. Поднятие лапки  
 5. Установка машины на рабочий ход  
 2. Заправка нитей  
 1. Закрепление иглы в верхнем положении 05

- 4 5. Подкладывание ткани под лапку
20. Заправки ткани в пяльцы:
- 3 1. Прижать ткань большим обручем
  - 2 2. Натянуть ткань без перекосов
  - 1 3. Меньший обруч накрыть тканью

16

Вычеркните лишнее:

21. Хлеб, специи, выпечка, ~~выпечка~~, противень.
22. Виды теста: слоеное, ~~заварное~~, сливочное, сухое, дрожжевое.
23. На хлебокомбинате работают: тестовод, формовщик, ~~токарь~~.
24. При пищевых отравлениях надо: ~~хорошо поест~~, промыть желудок, не пить воду.
25. К кисломолочным продуктам относятся: молоко, ряженка, ~~йогурт~~.

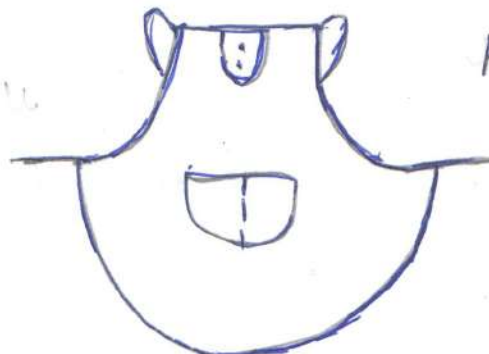
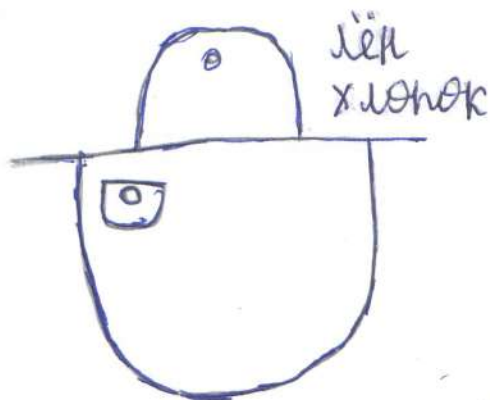
16

10. Творческое задание

1. Нарисуйте 2 модели фартуков различного назначения.
2. Выполните описание моделей (укажите конструкцию, перечислите фасонные линии и детали).
3. Напишите не менее 2 наименований видов ткани к каждой модели.
4. Предложите способы декорирования изделий.

прочные, удобные, модные.

16



3. ТРАПЕЦИЕВИДНЫЙ  
фартук

пристегнутый  
фартук

4. карманы, цветочки.

166

Общий балл

31