

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

- А. перед подачей на стол **+** 10
 Б. за 30 мин до подачи
 В. сразу после приготовления
11. При погружении в воду свежее яйцо
 А. опустилось на дно **+** 10
 Б. плавает чуть выше дна
 Г. находится на поверхности жидкости
12. В каком положении должна находиться игла при заправке верхней нити?
 А. нижнем
 Б. верхнем **+** 10
 В. среднем
13. Люди каких профессий работают на станках, производящих ткань?
 А. прядильщицы
 Б. ткачи **+** 10
 В. кондитеры
 Г. швеи
14. На каких станках получают пряжу?
 А. ткацких
 Б. токарных
 В. прядильных **+** 10
 Г. столярных
15. Где находится регулятор строчки у швейной машины?
 А. на рукаве
 Б. на стойке рукава **+** 10
 В. на платформе
16. Нити, идущие вдоль ткани называют нитью
 А. основы
 Б. утка
 В. кромка 05

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

17. Приготовление сырников:

- 1 1. Первичная обработка творога
 3 2. Жарение
 2 3. Приготовление творожной массы 10

18. Раскрой ткани:

- 1 1. Проверка качества ткани
 3 2. Сложение ткани вдвое удобным для раскроя способом
 2 3. Определение лицевой стороны ткани 10
 4 4. Наложение выкройки

19. Подготовка швейной машины к работе:

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

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

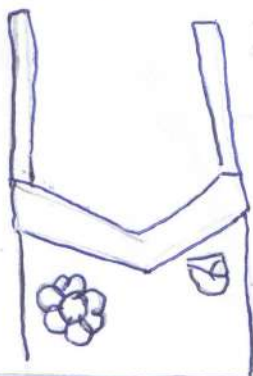
Вычеркните лишнее:

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

10. Творческое задание

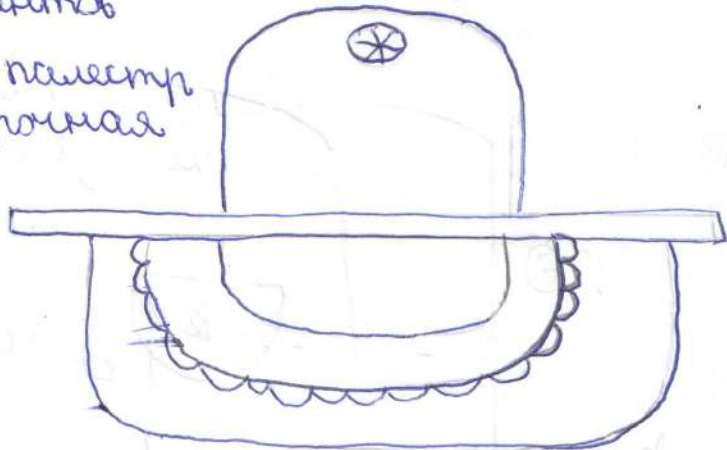
1. Нарисуйте 2 модели фартуков различного назначения.
2. Выполните описание моделей (укажите конструкцию, перечислите фасонные линии и детали).
3. Напишите не менее 2 наименований видов ткани к каждой модели.
4. Предложите способы декорирования изделий.

1.



1. Для кухни
2. Материал: хлопок
 3. Удобная, прочная
 4. Карманы
 5. Удобные карманы.
- ФАРТУК 2.

2.



ФАРТУК 1

1. Кухонный
2. Материал: синтетика
3. Удобная, прочная, износостойкая
4. Узкие
5. Раск: цветочки, кармашки,

18 б

общий

36 б