

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 + 1,5
  - ☐ В. Платье
  - ☒ Г. Косынка +
2. Рабочий инвентарь – это:
- ☒ А. Лопата +
  - ☒ Б. Иголка 1,5
  - ☒ В. Сумочка +
  - ☒ Г. Кастрюля +
3. Кулинария – это:
- ☐ А. Вид вышивки
  - ☐ Б. Название блюда
  - ☒ В. Искусство приготовления блюда + 1,5
  - ☐ Г. Вид ткани
4. Волокна растительного происхождения – это:
- ☒ А. Шёлк +
  - ☒ Б. Лён + 0,55
  - ☐ В. Шерсть
5. К гигиеническим требованиям, предъявляемым к одежде, относятся:
- ☐ А. Прочность
  - ☒ Б. Воздухопроницаемость + 1,5
  - ☐ В. Износоустойчивость
6. Какие швы относятся к краевым:
- ☐ А. Стачной
  - ☒ Б. Шов вподгибку с закрытым срезом + 1,5
  - ☐ В. Соединительный
7. Блюда из творога, не требующие тепловой обработки
- ☐ А. запеканка
  - ☒ Б. творог со сметаной + 1,5
  - ☐ В. сырники
8. Предметами индивидуального пользования в сервировке стола являются
- ☐ А. хлебница
  - ☐ Б. вилка
  - ☐ В. Солонка
  - ☒ Г. Фужер + 0,55
9. Кухонная посуда – это
- ☐ А. тарелки
  - ☒ Б. кастрюли + 1,5
  - ☐ 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. Первичная обработка творога 1
2. Жарение 3
3. Приготовление творожной массы 2

**18. Раскрой ткани:**

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

**19. Подготовка швейной машины к работе:**

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

5. Подкладывание ткани под лапку 5

20. Заправки ткани в пяльцы:

- 3 1. Прижать ткань большим обручем
2. Натянуть ткань без перекосов
- 2 3. Меньший обруч накрыть тканью

10

Вычеркните лишнее:

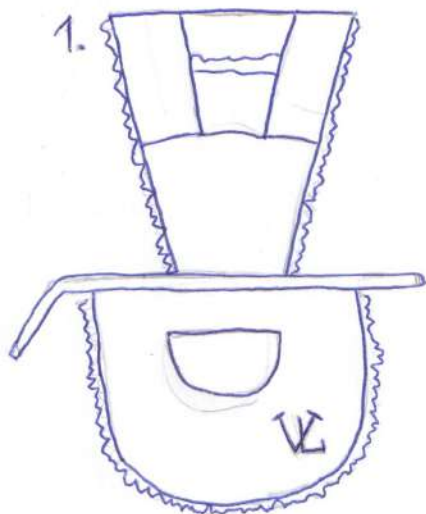
21. Хлеб, специи, выпечка, ~~выкройка~~, противень.
22. Виды теста: слоеное, заварное, сливочное, ~~сухое~~, дрожжевое.
23. На хлебокомбинате работают: тестовод, формовщик, ~~токарь~~.
24. При пищевых отравлениях надо: ~~хорошо поест~~, промыть желудок, не пить воду.
25. К кисломолочным продуктам относятся: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

10. Творческое задание

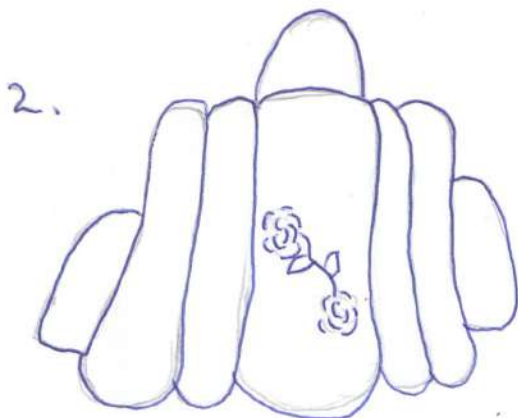
1. Нарисуйте 2 модели фартуков различного назначения.
2. Выполните описание моделей (укажите конструкцию, перечислите фасонные линии и детали).
3. Напишите не менее 2 наименований видов ткани к каждой модели.
4. Предложите способы декорирования изделий.

10

180



2. удобен в кухонных работах
3. материал: синтетика
4. Практичная, удобная, износостойкая
5. удобный



- 2 Фартук для модницы  
стильный, модный, удобный  
материал: лен

150

общий

330