Тестовые задания по технологии в номинации

«Культура дома и декоративно-прикладное творчество»

8 класс Теоретический конкурс

Время выполнения - 45 мин.

За полностью выполненное задание дается 1 балл. Максимальное количество баллов за теоретический конкурс - 20.

**Кулинария**

Подчеркните правильный ответ.

1. Веществами, выполняющими функцию биологических регуляторов жизненных процессов в организме человека, являются

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| а) углеводы | б) белки | в) жиры | г) минеральные соли | д) витамины |

Отметьте знаком + правильный ответ

2. Для размораживания пищевых продуктов наиболее рационально использовать:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| а) оттаивание при комнатной температуре | б) микроволновую печь | в) духовой шкаф | г) электрическую плиту |

3. Напишите не менее четырех видов теста.

4. Какие бывают супы по способу приготовления?

5. Вставьте пропущенные слова, используя слова для справок.

Сибирские , итальянские , украинские

, узбекские , литовские , белорусские

Слова для справок: колдуны; вареники; пельмени; манты; равиоли.

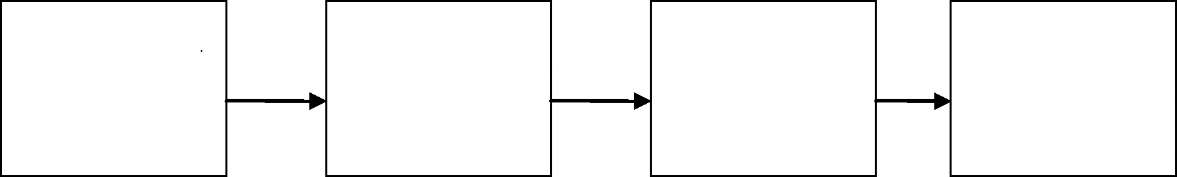
Материаловедение

Отметьте знаком «+» все правильные ответы:

6. К гигиеническим свойствам тканей не относятся:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.теплозащитность | 2.прочность | 3.сминаемость | 4.гигроскопичность | 5.усадка |

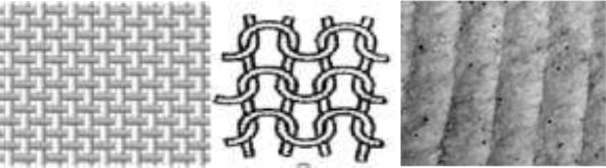
7. Составьте алгоритм получения искусственных волокон:



8. Установите соответствие между материалами, представленными на рисунке и их названиями:

а. - трикотажное полотно; а - ; б - ; в -

б. - прокладочный материал;

в. - тканый материал **1. 2. 3.**

**Машиноведение**

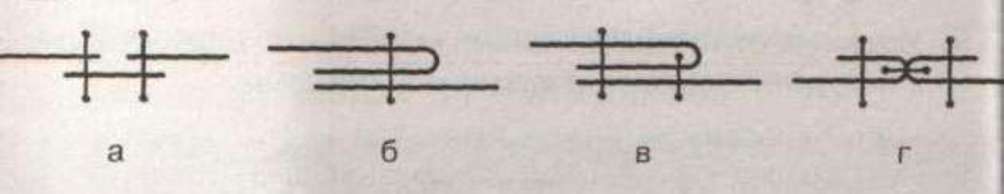
Отметьте знаком « +» все правильные ответы.

9. В бытовой швейной машине применяются приводы:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| а)электрический | б)гидравлический | в)пневматический | г)ручной | д)ножной |

10. Впишите букву.

Установите соответствие между названием машинного шва и его условным

обозначением:

1. накладной,

2. расстрочной

3. шов встык

4. настрочной

11. Вставьте пропущенные слова, используя слова для справок.

Участки швейной машины, где происходит деталей,

необходимо смазывать машинным маслом. Это облегчает

механизмов машины, уменьшает деталей, способствует

бесшумной работе машины.

**Технология обработки швейных изделий**

Отметьте знаком + правильный ответ

12. Если прямая юбка будет сшита из ткани в полоску, то полоски лучше расположить:

а)вдоль длины будущей юбки

б)поперек длины будущей юбки

13. Укажите цифрами последовательность раскроя изделия:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| а)вырезание деталей | б)выполнение экономной раскладки | в)обводка контуров | г)фиксирование портновскими булавками | д)обмеловка с припуском на швы |

Отметьте знаком + правильный ответ

14. Моделирование — это:

а) творческий процесс создания новых моделей, область декоративно - прикладного искусства

б) изменение чертежа выкройки в соответствии с выбранной моделью

Отметьте знаком + правильный ответ

15. По рисунку определите вид рубахи:

1.понева;

2.косоворотка;

3.зипун

Отметьте знаком + правильный ответ

16. Расширение прямой юбки по линии низа может быть выполнено:

1. увеличением ширины заднего полотнища;

2. увеличением ширины переднего полотнища;

3. закрытием вытачки по линии талии

Отметьте знаком + правильный ответ

17. К основным горизонтальным, линиям фигуры относят:

1. линию шеи, середины переда, линию низа;

2. линию талии, груди, середины спинки;

3. линию шеи, бедер, низа

Установите соответствия

18. Укажите названия мерок для данных обозначений

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| А | Дн | 1 | полуобхват бёдер |
| Б | Ст | 2 | длина нагрудника |
| В | Сб | 3 | длина нижней части |
| Г | Днч | 4 | полуобхват талии |

А - ...; Б - ...; В - ...; Г -

Отметьте знаком + правильные ответы

19. Подготовка ткани к раскрою включает в себя следующие операции

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. выравнивание срезов | 2. стирка | 3. выявление дефектов | 4. накрахмаливание |
| 5. определение направления долевой нити | 6. определение лицевой стороны | 7. декатировка |  |

**Ответы**

**Кулинария**

1. - д

2. - б

3. - заправочные, прозрачные, пюреобразные.

5. - пельмени, равиоли, вареники, манты, цепелины, колдуны.

Материаловедение

6. - 2, 3, 5

7. - получение прядильного раствора - формование волокна - вытягивание нити - обработка нити

8. - а-2, б-3, в-1.

**Машиноведение**

9. - а, г, д

10. - 1-б, 2-г, 3-а, 4-в

11. - трение, вращение, износ.

**Технология обработки швейных изделий**

12. - а

13. -1-б; 2-г; 3-в; 4-д; 5-а.

14. -б

15. - 2

16. - 3

17. - 3

18. - А- 2, Б- 4, В- 1, Г- 3

19. - 1, 3, 5, 6, 7