

Школьный этап Всероссийской олимпиады школьников

Технология (девочки) - 6 класс

2018-2019 учебный год

Дорогой друг!

Желаем тебе успеха!

(Рекомендуемое время выполнения заданий 2 ч)

1. Отметьте знаком « + » правильные ответы.
Волокна растительного происхождения получают из:
А) крапивы; Б) льна; В) шерсти; Г) хлопка; Д) шёлка;
2. Долевая нить при растяжении:
А) изменяет свою длину; Б) не изменяет своей длины;
- 3.
4. При снятии мерок записывают полностью (не делят пополам) величины:
А) Ди; Б) Ст; В) Сб; Г) Сш.
5. Мерки снимают с стороны фигуры.
5. Процесс получения ткани из ниток путём их переплетения называется:
А) прядением; Б) ткачеством; В) отделкой;
6. Снятие мерки «полуобхват талии» выполняется:
А) горизонтально сзади на уровне талии между наиболее вдавленными точками на боковой поверхности туловища;
Б) горизонтально вокруг туловища на уровне талии;
В) горизонтально вокруг туловища на уровне талии в полном выдохе.
7. К гигиеническим свойствам тканей относятся:
А) прочность; Б) намокаемость; В) драпируемость;
Г) воздухопроницаемость; Д) пылеёмкость.
8. Ткань, окрашенная в один цвет, называется:
А) окрашенная; Б) однотонная; В) гладкокрашенная;
Г) отбеленная; Д) цветная.
9. Мерку Сб снимают:
А) для определения долины пояса; Б) для определения длины изделия;
В) для определения ширины изделия.
10. Моделирование – это:
А) выполнение расчёта и построение чертежа деталей швейного изделия;
Б) создание различных фасонов (форм) на основе базовой выкройки;
В) различные фасоны (формы) какого – либо изделия;
Г) построение чертежей деталей швейных изделий;
Д) нанесение на базовую выкройку направления долевой нити.
11. Стрелка ↑ на листе выкройки означает:
А) направление долевой нити; Б) направление поперечной линии.
12. Варить овощи для салатов и винегретов следует:
А) Очищенными; Б) Неочищенными;
В) Нарезанными крупными кусками; Г) Нарезанными мелкими кусками;
13. Вынимать вилку из розетки можно:
А) сухими руками держась за сетевой шнур; Б) влажными руками держась за сетевой шнур;
В) Сухими руками, держась за корпус вилки.
14. Растительное волокно (хлопок, лён) горит:
А) жёлтым пламенем, выделяя запах жжёной бумаги, сгорая полностью, образуя серый пепел;
Б) горит жёлтым пламенем, образуя на конце чёрный не растирающийся шарик;

В) В пламене волокно спекается, образуя на конце чёрный шарик, легко рассыпается, издавая запах жжёного пера.

15. Отметьте буквой «с» санитарно- гигиенические требования, буквой «т» - правила безопасной работы:

- А) руки моют с мылом;
- Б) перед включением электроприбора проверьте исправность электрошнура;
- В) наденьте фартук, косынку;
- Г) включайте и выключайте электроприборы сухими руками;
- Д) рукава одежды закатайте.

16. Обозначьте посуду, приспособления и инструменты (п – посуда, пр – приспособления, и – инструменты, с – столовые приборы):

- А) кастрюля _____
- Б) ложка _____
- В) тёрка _____
- Г) нож карбовочный _____
- Д) сковорода _____
- Е) овощерезка _____
- Ж) миска _____
- З) нож кухонный _____
- И) тарелка _____
- К) разливательная ложка _____
- Л) разделочная доска _____
- М) нож для помидоров _____

17. Вставьте пропущенные слова.

- А) На столе надо сидеть....., не класть локти на
- Б) Есть и пить следует бесшумно, жевать с ртом.
- В) Не ешьтето, что можно есть вилкой.
- Г) Всё, что едят ложкой, набираютОстывшую жидкость доедают, наклонив тарелку
- Д) После окончания еды приборы кладут

18.Требования к качеству готовых бутербродов:

- А) готовить бутерброды следует готовить перед подачей на стол;
- Б) продукты должны быть свежими;
- В) хлеб и булка должны быть свежими;
- Г) хлеб должен быть нарезан тонко;
- Д) хлеб должен быть полностью покрыт продуктами;
- Е) хлеб и булка должны быть не очень свежими.

19. Свежесть яйца можно определить при помощи:

- А) овоскопа; Б) солёной воды; В) вращением; Г) на просвет.

20. В растворе солёной воды свежее яйцо:

- А) всплывает; Б) стоит вертикально; В) лежит на дне.

21. Найдите соответствие признаков доброкачественности и положения яйца в жидкости.

Признаки доброкачественности	Положение яйца в жидкости
1. свежее	А) всплывает
2. недельной давности	Б) лежит на дне
3. не свежее	В) стоит вертикально

22. Укажите последовательность приготовления закусочного бутерброда (помидоры, сыр, зелень)

- А) намазать маслом;
- Б) нарезать хлеб необходимой формы

- В) оформить и украсить;
- Г) очистить и нарезать сыр;
- Д) очистить и нарезать помидоры.

23. Соотнесите способ приготовления яиц с временем их варки:

Способ приготовления	Время варки
1. всмятку;	А) 7 - 10 мин
2. в « мешочек»	Б) 4 - 5 мин
3. вкрутую	В) 2 мин

24. Вставьте пропущенные слова в схеме приготовления чая:

- А) вскипятить воду и ополоснуть,
- Б) всыпать в заварочный чайник чай и залить его кипятком на.....объёма чайника,
- В) дать чаю настояться 5 минут и долить чайник.....,
- Г) налить заваренный чай в чашку или стакан наобъёма и долить кипятком,
- Д) Подать на стол налитый чай и сахар. К чаю можно подать.....

25. Укажите цифрами последовательность раскроя изделия:

- А) обвести выкройку с учётом припусков на швы;
- Б) выполнить экономную раскладку;
- В) обвести выкройку по контуру;
- Г) приколоть портновскими булавками;
- Д) отложить припуски на шов.