

8 класс
Тестовые задания
Школьный этап всероссийской олимпиады школьников
технология (обслуживающий труд)
2016-2017уч.г.

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Задание № 1. В предмете «Технология» изучаются:

- ☐ а) технологии обработки пищевых продуктов;
- ☐ б) технологии обработки ткани;
- ☐ в) технологии обработки конструкционных материалов;
- ☐ г) технологии преобразования материалов, энергии, информации.

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Задание № 2. При сервировке стола к обеду вилку кладут:

- ☐ а) справа от тарелки зубцами вверх;
- ☐ б) слева от тарелки зубцами вверх;
- ☐ в) справа от тарелки зубцами вниз;
- ☐ г) слева от тарелки зубцами вниз;
- ☐ д) в специальную укладку.

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильные ответы.

Задание № 3. К гарнирам относятся следующие блюда:

- ☐ а) винегрет;
- ☐ б) студень;
- ☐ в) бифштекс;
- ☐ г) каша из ядрицы;
- ☐ д) картофель отварной;
- ☐ е) блинчики с творогом.

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильные ответы.

Задание № 4. Из рыбы можно приготовить:

- ☐ а) котлеты;
- ☐ б) антрекот;
- ☐ в) биточки;
- ☐ г) тефтели;

☐ д) ромштекс.

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильные ответы.

Задание № 5. Перед приготовлением кулинарных блюд промывают крупы:

☐ а) манную;

☐ б) перловую;

☐ в) пшено;

☐ г) «Геркулес»;

☐ д) рис.

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильные ответы.

Задание № 6. По виду продукта бутерброды могут быть:

☐ а) рыбные;

☐ б) соленые;

☐ в) мясные;

☐ г) ажурные;

☐ д) открытые;

☐ е) горячие.

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильные ответы.

Задание № 7. По способу приготовления яйца могут быть:

☐ а) всмятку;

☐ б) «в мешочек»;

☐ в) вкрутую;

☐ г) отбивные;

☐ д) глазунья;

☐ е) сырые.

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильные ответы.

Задание № 8. При первичной обработке гречневую крупу :

☐ а) перебирают;

☐ б) промывают;

☐ в) замачивают;

☐ г) удаляют примеси;

☐ д) нарезают.

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильные ответы.

Задание № 9. Требования к приготовлению салатов:

- ☐ а) учитывать время варки овощей;
- ☐ б) соединить горячие и холодные овощи;
- ☐ в) использовать сильно разваренные овощи;
- ☐ г) заправлять перед подачей на стол.

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильные ответы.

Задание № 10. Выберите из перечисленных продуктов молочные:

- ☐ а) творожные сырники;
- ☐ б) йогурт;
- ☐ в) кисель;
- ☐ г) масло топленое;
- ☐ д) майонез;
- ☐ е) простокваша.

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Задание № 11. Перед изготовлением проектного изделия необходимо:

- ☐ а) оформить пояснительную записку;
- ☐ б) продумать презентацию проекта;
- ☐ в) оценить экономические и экологические свойства;
- ☐ г) выработать идею, разработать чертежи и технологическую карту.

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Задание № 12. Ткань изготавливают на фабрике:

- ☐ а) швейной;
- ☐ б) ткацкой;
- ☐ в) прядильной.

Задание № 13. Укажите последовательность этапов получения ткани:

- а) отделка;
- б) прядение;
- в) первичная обработка волокна;
- г) ткачество;
- д) производство суровой ткани.

Ответ: 1____, 2____, 3____, 4____, 5____.

Задание № 14. Выберите правильную последовательность операций при подготовке швейной машины к работе:

- а) заправить верхнюю и нижнюю нити;
- б) поднять лапку и вынуть из-под лапки кусочек ткани;
- в) поставить машину на рабочий ход;
- г) поднять иглу и нитепритягиватель в верхнее положение.

Ответ: 1____, 2____, 3____, 4_____.

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Задание № 15. К волокнам растительного происхождения относятся:

- ☐ а) шерстяные;
- ☐ б) льняные;
- ☐ в) шелковые;
- ☐ г) лавсановые;
- ☐ д) акриловые.

Инструкция: Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

Задание № 16. Перевод выкройки на ткань осуществляется при помощи:

- ☐ а) сметочных стежков;
- ☐ б) резца;
- ☐ в) копировальных стежков;
- ☐ г) портновского мела;
- ☐ д) косых стежков.

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Задание № 17. При подготовке швейной машины к работе игла и нитепритягиватель должны находиться:

- ☐ а) в верхнем положении;
- ☐ б) в нижнем положении;
- ☐ в) положение не имеет значения.

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Задание № 18. Построение чертежа деталей одежды – это:

- ☐ а) моделирование;
- ☐ б) конструирование.

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Задание № 19. Долевая нить ткани при раскладке выкройки прямой юбки располагается:

- ☐ а) по ширине юбки;
- ☐ б) по длине юбки;
- ☐ в) по диагонали;
- ☐ г) произвольным образом.

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильные ответы.

Задание № 20. К стежкам временного назначения относятся:

- ☐ а) сметочные;
- ☐ б) копировальные;
- ☐ в) ручные стачные;
- ☐ г) обметочные;
- ☐ д) подшивочные;
- ☐ е) петельные.

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильные ответы.

Задание № 21. К краевым швам относятся:

- ☐ а) стачной;
- ☐ б) настрочной;
- ☐ в) вподгибку с закрытым срезом;
- ☐ г) вподгибку с открытым срезом;
- ☐ д) запошивочный;
- ☐ е) окантовочный.

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Задание № 22. Операция соединения двух деталей по краю с последующим вывертыванием их на лицевую сторону, называется:

- ☐ а) стачивание;
- ☐ б) обтачивание;
- ☐ в) втачивание;
- ☐ г) настрачивание.

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Задание № 23. При выполнении влажно-тепловой обработки концы вытачек:

- ☐ а) заутюживают к боковым швам;
- ☐ б) разутюживают;
- ☐ в) сутюживают;
- ☐ г) приутюживают

Инструкция: Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Задание № 24. Какой размерный признак влияет на ширину фартука?

- ☐ а) Сб
- ☐ б) Ди;
- ☐ в) Ст;
- ☐ г) Сг1.

Инструкция: Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

Задание № 25. Размерные признаки не делят пополам при записи:

- ☐ а) полуобхват талии;
- ☐ б) полуобхват груди;
- ☐ в) полуобхват бедр;
- ☐ г) обхват плеча;
- ☐ д) ширина спины.