

Зачетная работа за 2 четверть

8 класс

1. Какое высказывание наиболее точное?

- А) Технология — это изготовление материала или полуфабриката в процессе производства
- Б) Технология — это наука о чертежах, крое и последующем изготовлении изделия.
- В) Технология — это наука о способах воздействия на сырье, материалы или полуфабрикаты соответствующими орудиями производства.

2. Моделирование - это:

- А) выполнение расчета и построение чертежей деталей швейного изделия;
- Б) построение чертежей деталей швейного изделия;
- В) различные фасоны (формы) какого -либо изделия;
- Г) создание различных фасонов швейного изделия на основе базовой конструкции.

3. Рисунок вышивки на ткань переводят с помощью:

- А) копировальных стежков;
- Б) портновского мела;
- В) фломастера;
- Г) копировальной бумаги.

4. Биотехнология - это:

- А) дисциплина, изучающая возможности использования живых организмов, из систем или продуктов из жизнедеятельности для решения технологических задач;
- Б) система наук, объектами изучения которой являются живые существа и их взаимодействие с окружающей средой;
- В) совокупность методов и инструментов для достижения желаемого результата.

5. Что может служить отделкой для юбки?

- А) вышивка;
- Б) отделочные детали;
- В) конструкция;
- Г) различная фурнитура.

6. Что из перечисленного является стежками временно назначения.

- А) петельные;
- Б) косые;
- В) подшивочные;
- Г) копировальные;
- Д) тамбурные;
- Е) сметочные.

7. Расставьте последовательность изготовления изделия.

- А) Изготовить выкройку;
- Б) Раскроить изделие;
- В) Сшить изделие;
- Г) Подготовить ткань к раскрою;
- Д) Снять мерки;
- Е) Отутюжить, сложить готовое изделие;
- Ж) Построить чертеж;
- З) Подготовить крой к обработке.

1____; 2____; 3____; 4____; 5____; 6____; 7____; 8____.

8. Какие мерки необходимы для построения чертежа поясного изделия:

- А) От;
- Б) Ди;
- В) Др;
- Г) Ог;
- Д) Дст;
- Е) Об.

9. Какие ткани применяют для изготовления легкой блузки?

- А) шерстяная;
- Б) синтетическая;
- Б) льняная;
- Г) хлопчатобумажная.

10. Процесс разработки чертежа изделия это:

- А) выкройка;
- Б) эскиз;
- Б) моделирование;
- Г) конструирование.

11. Последовательность технологических операций при раскладке выкройки на ткани:

- А) разложить на ткани мелкие детали;
- Б) разложить на ткани крупные детали;
- В) сколоть сложенную пополам ткань булавками по долевой нити;
- Г) приколоть мелкие детали;
- Д) приколоть крупные детали;
- Е) определить лицевую сторону ткани;
- Ж) нанести на тканевые детали контрольные линии и точки;
- З) разметить припуски на обработку;
- И) обвести детали по контуру.

1____; 2____; 3____; 4____; 5____; 6____; 7____; 8____; 9____.

12. Обозначьте цифрами от 1 до 4 правильную последовательность окончания работы на швейной машине:

- А) поднять лапку, левой рукой убрать изделие в сторону;
 - Б) выключить машину;
 - В) обрезать нити, оставив концы длиной 10-15 см;
 - Г) поднять иглу в верхнее положение.
- 1 ____; 2 ____; 3 ____; 4 ____.

13. Какую первую помощь необходимо оказать пострадавшему от ожога?

- А) наложить стерильную повязку;
- Б) проколоть вздувшийся пузырь;
- В) промыть поражённый участок кожи под струёй холодной воды;
- Г) обратиться к врачу.

14. Какую первую медицинскую помощь необходимо оказать при порезе?

- А) промыть рану водой;
- Б) смазать повреждённые места раствором йода;
- В) наложить стерильную повязку.

15. Специалист, который обладает навыками и умениями приготовления тортов и пирожных называется:

- А) кондитер;
- Б) тестовод;
- В) повар.

16. Этикет - это:

- А) наука о здоровье человека;
- Б) область науки, изучающая влияние пищи на организм человека;
- В) правила поведения людей в обществе.

17. Заправлять и оформлять салаты следует:

- А) за 1 час до подачи;
- Б) непосредственно перед подачей;
- В) за 2 часа до подачи;
- Г) за 3 часа до подачи.

18. Перед приготовлением каши крупу:

- А) промывают;
- Б) просеивают;
- В) обжаривают;
- Г) сушат;
- Д) перебирают.

19. Готовое мясо курицы по цвету:

- А) темное;
- Б) красное;
- В) белое.

20. Перечислите продукты, необходимые для приготовления выпечки:

21. Столовые приборы раскладывают в такой последовательности:

- А) справа от тарелки вилка, слева – нож;
- Б) справа от тарелки вилка и ложка, слева – нож;
- В) справа от тарелки ложка и нож, слева – вилка.

22. Перечислите этапы проекта:

- А) аналитический;
- Б) основной;
- В) поисковый;
- Г) технологический.

Ответы

1. В
2. Г
3. Г
4. А
5. А
6. Г, Е
7. 1- Д; 2- Ж; 3- А; 4 - Г; 5 - Б; 6- З; 7- В; 8 -Е
8. А, Б, Е
9. В, Г
10. Г
11. 1-Е,2-В, 3-Б,4-А, 5-Д,6-Г,7-И, 8-З,9-Ж
12. Г, А, В, Б
13. А, Г
14. Б, В
15. А
16. В

- 17. Б
- 18. А, Д
- 19. В
- 20. -
- 21. В
- 22. А, В, Г