

**Примерные задания, из которых будет состоять итоговая контрольная работа по технологии**

**1. Установите верную последовательность заправки верхней нити:**

- 1) катушечный стержень;
- 2) нитенаправитель на иглодержателе;
- 3) верхний нитенаправитель;
- 4) нитепритягиватель;
- 5) регулятор натяжения верхней нити;
- 6) ушко иглы.







**2. Укажите правильную последовательность заправки нижней нити:**

- А. Провести нить через косую прорезь шпульного колпачка
- Б. Вставить шпульный колпачок в челночное устройство
- В. Вытянуть нижнюю нить наверх через отверстие в игольной пластине
- Г. Намотать нить на шпульку
- Д. Заправить нить под прижимную пружину шпульного колпачка
- Е. Вставить шпульку в шпульный колпачок

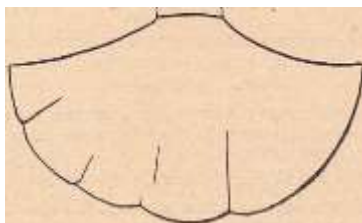
**3. Составьте последовательность изготовления юбки:**

- а) обработка вытачек;
- б) обработка нижнего среза в юбке;
- в) обработка верхнего среза в юбке;
- г) раскрой юбки;
- д) обработка застежки на тесьму – молнию;
- е) подготовка юбки к примерке и проведение примерки;
- ж) обработка боковых швов.

**4. Установите соответствие между символом и его значением.**

1. 	А) стирка
2. 	Б) запрещено подвергать изделие химчистке
3. 	В) запрещено отбеливание
4. 	Г) утюжить при сильном нагреве утюга
5. 	Д) сушка на горизонтальной поверхности
6. 	Е) сушка изделия в подвешенном состоянии

**5. Укажите, какая из представленных юбок – юбка с клиньями. Её конструктивная особенность.**



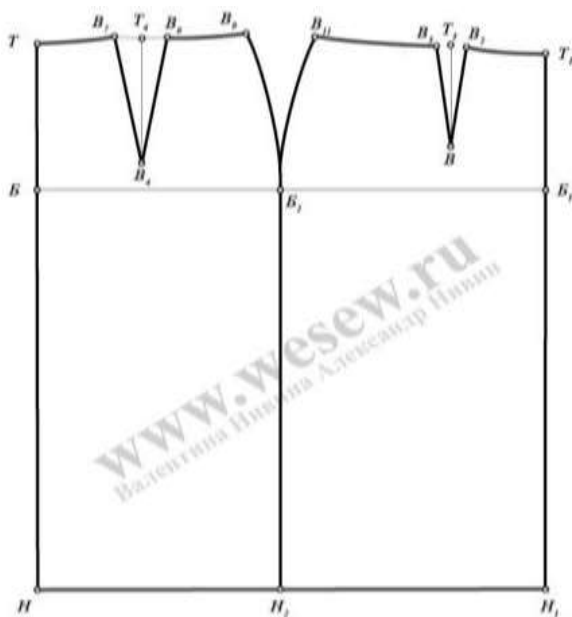
6.

Учащиеся проанализировали данные приведенной ниже таблицы и сделали выводы. Отметьте знаком «+» неверное утверждение.

Определение направления нитей основы и утка	Нити основы (долевые)	Нити утка (поперечные)
По кромке	Направление вдоль	Направление поперек
По гладкости, прочности	Более гладкие, прочные	Более пушистые, рыхлые, менее прочные
По степени растяжения	Почти не растягиваются	Растягиваются
По звуку	Звук более звонкий	Звук глухой

- а) нити основы прочнее нитей утка;
- б) нити утка растягиваются, ткань может деформироваться;
- в) нити утка направлены вдоль кромки;
- г) при резком растяжении (хлопке) ткани по долевым нитям – звук более звонкий.

7. Найди на чертеже:



1. Линия талии заднего полотнища
2. Передняя вытачка
3. Середина (сгиб) переднего полотнища
4. Линия бёдер заднего полотнища
5. Боковая вытачка

8. Шелковые нити получают из ...

- а) коконов непарного шелкопряда;
- б) коконов дубового шелкопряда;
- в) паутины тропических пауков;
- г) коконов тутового шелкопряда;
- д) плодов шелковицы.

9. Шерстяные волокна получают от ...

- а) овец;
- б) верблюдов;
- в) кенафа;
- г) альпака.

10. Выберите шелковую ткань:

- а) драп
- б) крепдешин
- в) сукно

11. Выберите шерстяную ткань:

- а) шифон
- б) ситец
- в) драп

**12. Коконную нить выработывает ...**

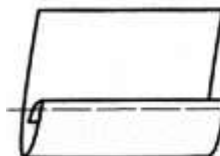
- а) куколка;
- б) гусеница;
- в) бабочка.

**13. К волокнам животного происхождения относятся ...**

- а) вискоза;
- б) шерсть;
- в) шёлк;
- г) ацетат.

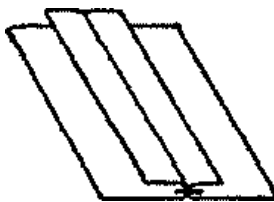
**14. Название машинного шва. Где применяют при пошиве юбки.**

- а) шов вподгибку с открытым срезом
- б) шов вподгибку с закрытым срезом
- в) обтачной шов



**15. Назовите машинный шов, который изображен на рисунке. Где применяют при пошиве юбки.**

- а) стачной шов вразутюжку
- б) стачной шов взаутюжку
- в) накладной шов с открытым срезом.



**16. Декатирование – это**

- а) удаление заминов и складок на ткани или изделии;
- б) обработка ткани водяным паром или водой для предотвращения последующей усадки;
- в) смачивание ткани водой.

**17. Виды тепловой обработки мяса:**

1 - Варка	А - сначала мясо обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности;
2 - Припускание	Б - тепловая обработка в разных количествах жира;
3 - Жарение	В - тепловая обработка в небольшом количестве жидкости;
4 - Пассерование	Г - в большом количестве жидкости;
5 - Тушение	Д - легкое обжаривание продукта.

**18. По каким характеристикам определяется доброкачественность рыбы:**

- а) консистенция плотная
- б) жабры серого цвета;
- в) чешую отстает от кожи;
- г) консистенция рыхлая;
- д) глаза мутные;
- е) жабры ярко-красного цвета;
- ж) чешуя просто прилегает к коже;
- з) глаза прозрачные.

**19. Определите правильную последовательность первичной обработки рыбы:**

- а) промывание;
- б) разрезание брюшка;
- в) оттаивание;
- г) удаление внутренностей;
- д) очистка рыбы от чешуи;
- е) нарезание на порционные куски;
- ж) удаление головы, плавников, хвоста.

**20. Выберите признаки доброкачественности мяса:**

- а) упругая консистенция,
- б) запах свежего мяса,
- в) дряблая консистенция,
- г) цвет от темно-красного до коричневого.
- д) сухая или влажная поверхность,
- е) цвет от светло-розового до темно-красного,
- ж) липкая скользкая поверхность.

**21. Как правильно надо размораживать мясо и рыбу, чтобы максимально сохранить питательные вещества?**

- а) в холодной воде,
- б) в теплой воде,
- в) на воздухе,
- г) в холодильнике,
- д) в микроволновой печи.

**22. Мясные консервы максимально могут храниться:**

- А) 2-3 дня
- Б) 2-3 месяца
- В) 2-3 года

**23. Жидкий навар из мяса или рыбы называют \_\_\_\_\_**

**24. Расставьте правильно цифры, соответствующие названиям деталей шпульного колпачка**

- Защёлка
- Корпус шпульного колпачка
- Установочный палец
- Пластинчатая пружина
- Прижимной винт
- Прорезь на корпусе шпульного колпачка



**25. Расставьте правильно цифры, соответствующие названиям деталей швейной машины.**

- Регулятор натяжения верхней нити
- Катушечный стержень
- Нитенаправители
- Нитепритягиватель
- Рычаг обратного хода
- Регулятор длины стежка
- Рычаг подъема лапки

