УТВЕРЖДАЮ

Директор

МБОУ «Лицей№188»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Э.Г. Расулова

Приказ №\_\_\_от\_\_\_\_\_\_2023

**Тест по технологии для обучающихся 6х классов**

**1.Какие ткани производят из волокон растительного происхождения?**

1. Шерстянные

2. Шелковые

3. Хлобчатобумажные

4. Льняные

**2. Как называются нити, идущие вдоль ткани?**

1. Нити утка

2. Нити основы

3. Кромка

**3.Укажите последвательность заправки нижней нити на швейной машине, перечислив номера ее элементов.**

1. Вывести нижнюю нить наверх

2. Вставить шпульный колпачок в челночное усьройство

3. Намотать нитку на шпульку

4. Вставить шпульку в шпульный колпачок и вывести нить в прорезь

**4.Чем настрочной и расстрочной швы отличаются от стачных швов вразутюжку и взаутюжку?**

1. Влажно-тепловой обработкой

2. Дополнительными машинными строчками

3. Дополнительной прочностью швов

**5. Какие нити прокладывает челнок?**

1. Нити утка

2. Нити основы

**6.Какие правила техники безопасности надо соблюдать при выполнении машинных работ?**

1. Проверить исправность машины

2. Надеть наперсток на средний палец правой руки

3. Установку шпульного колпачка, заправку верхней нити, производить при выключенной машине

4. Выключить машину

5. Убрать рабочее место

**7.Какие правила техники безопасности надо соблюдать при влажно-тепловых работах?**

1. Проверить целостность шнура и чистоту подошвы утюга

2. Проверить наличие коврика

3. Вкалывать иглы и булавки только в игольницу

4. Включать и выключать утюг сухими руками, берясь за корпус вилки, а не за шнур

5. Выключить утюг

6. Поставить утюг на специальную подставку

**8. Интерьер - это.....**

1. Внутренний вид помещения

2. Внешний вид помещения

3. Классический вид помещения

**9.Кулинария -это.....**

1. Искусство приготовления вкусной и питательной пищи

2. Наука о вкусной и питательной пищи

3. Покупка вкусной и питательной пищи

**10. К бутербродам не относится?**

1. Канапе

2. Сандвичи

3. Пирожное

**11. Назовите виды пиления в зависимости от направления разрезания волокон.**

1) продольное

2) смешанное

3) поперечное

4) все перечисленные виды

**12. Как нужно правильно оттаивать мороженую рыбу?**

1) на воздухе

2) в холодной воде

3) на солнце

4) в горячей воде

5) при комнатной температуре

**13. Укажите название крупы, которую не моют перед приготовлением.**

1) рис

2) пшено

3) геркулес

4) ядрица

**14. Что предохраняет черные металлы от коррозии?**

1) окрашивание масляными красками

2) покрытие тонким слоем олова или цинка

3) покрытие тонким слоем цветных металлов

**15.При какой температуре пастеризуют молоко**

1) до 120-145 °С

2) до 80-85 °С

**16. Какую крупу получают из ячменя?**

1) манную 2) ядрицу 3) перловую 4) геркулес

**17. Сколько времени нужно варить рыбу?**

1) 30 минут 2) 1 час 3) 15 мин

**18. Каким может быть освещение?**

1) только верхнее 2) комбинированное 3) естественное 4) общее нижнее 5) искусственное

**19. Какой цвет возбуждает аппетит?**

1) белый 2) зеленый или салатовый 3) оранжевый 4) красный 5) синий или голубой 25.

**20.Какое растение может обходиться без естественного освещения?**

1) фикус 2) юкка 3) монстера

**Правильные ответы:**

1. 3,4

2. 2 3. 3,4,2,1

4. 2,3

5. 1

6. 1,3,4,5

7 1,2,4,5,6

8 1

9 1

10 3

11 4

12. 2

13. 3

14.3

15.2

16.3

17.3

18. 235

19.3

20.3

**Критерии оценивания:**

100% – 90% правильных ответов - оценка «5»

80% – 60% правильных ответов - оценка «4»

50% – 40% правильных ответов – оценка «3»

30% – ниже правильных ответов – оценка «2»