**Входная контрольная по технологии 6 класс**

**ФИ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Блок А**(базовый уровень)

**1. К столовым приборам не относится:**

а) ложка; б) дуршлаг; в) вилка г) нож.

**2. Определить, является куриное яйцо вареным или сырым можно:**

а) опустив яйцо в сосуд с водой;

б) по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании;

в) кручением яйца на поверхности стола;

г) по внешнему виду.

**3. В машинной игле ушко находится:**

а) в середине иглы; б) рядом с острием; в) там же, где у иглы для ручного шитья;

г) в середине колбы;

**4. Мерку Сб снимают:**

а) для определения длины пояса; б) для определения длины изделия;

в) для определения ширины изделия; г) для определения расстояния между карманами.

**5. Для обработки нижнего среза изделия используют машинные швы:**

а) стачной; б) настрочной; в) накладной; г) вподгибку с закрытым срезом.

**6. . Где расположено волокно у льна?**

а) в семенной коробочке; б) в соцветиях; в) в стебле.

**7. Шов – это:**

а) ряд повторяющихся стежков на ткани;

б)место соединения двух или нескольких слоев материала строчкой;

в) расстояние между одинаковыми проколами иглы;

г) расстояние от строчки до среза детали.

**8. Как называется неосыпающийся край ткани:**

а) кромка;б) уток;в) основа;г) долевая нить.

**9. Перечень блюд, которые будут предложены за столом**

а) меню; б) список; в) вариант.

**10. Ножницы передают**

а) кольцами вперед; б) лезвиями вперед; в) без разницы;

**11 Что такое раскрой изделия?**

а) подготовка деталей кроя к обработке

б) определение долевой нити в ткани

в)определение лицевой и изнаночной стороны

г) вырезание из ткани деталей выкройки

**12. Закрепление утюгом припусков шва, разложенных в разные стороны**

а) разутюживание; б) заутюживание; в) проглаживание;

**13. Самый распространенный соединительный шов**

а) застрочной; б) стачной; в) накладной;

**14. Канапе это-**

а) два ломтика хлеба с начинкой между ними;

б) закрытый бутерброд, запеченный в микроволновой печи или духовке;

в) маленький закусочный бутерброд;

**15. Свет на рабочее место должен падать**

а) справа; б) слева; в) сверху;

**Блог Б(повышенный уровень)**

**Вставьте пропущенное слово**

**16. Процесс тепловой обработки овощей на сковороде без добавления жидкости \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**17. Укажите цифрами правильную последовательность технологических операций**

**при приготовлении холодных блюд из вареных овощей:**

а). Механическая обработка овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание)

б). Нарезка овощей

в) Украшение блюд и подача к столу

г). Заправка салатов перед подачей к столу

д). Тепловая обработка овощей

е). Охлаждение овощей

1\_\_\_\_\_\_2\_\_\_\_\_\_\_\_3\_\_\_\_\_\_\_\_\_4\_\_\_\_\_\_\_\_\_5\_\_\_\_\_\_\_\_6\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**18. Вставьте пропущенное слово.**

Правила поведения за столом -\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_