**Итоговое тестирование по технологии (обслуживающий труд) 7 класс**

**1. В процессе первичной обработки корнеплоды:**

а) солят

б) нарезают

в) промывают

г) сушат

д) перебирают

**2. Макароны при варке засыпают в кастрюлю:**

а) с холодной водой

б) с теплой водой

в) с горячей водой

г) с кипящей водой

**3. Ткань изготавливают на фабрике:**

а) швейной

б) ткацкой

в) прядильной

**4. Волокна хлопка бывают:**

а) белыми

б) розовыми

в) голубыми

**5. Что означает термин *стачать*:**

а) соединение двух или нескольких равных по величине деталей;

б) соединение двух или нескольких разных по величине деталей;

в) закрепление машинной строчкой краев деталей

**6. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:**

а) длины стежка;

б) ширины стежка;

в) ширины строчки;

г) натяжение верхней нити;

д) нажима лапки

**7. Лицевая сторона ткани имеет:**

а) четкий печатный рисунок;

б) ткацкие пороки;

в) ворсинки

**8. Определите идентичность названия мерки Дст:**

а) длина рукава;

б) длина спины до талии;

в) длина изделие

**9. Перевод контрольных линий на симметричную сторону детали осуществляется при помощи:**

а) сметочных стежков;

б) резца;

в) копировальных стежков;

г) портновского мела;

д) косых стежков

**10. Юбки по конструкции бывают:**

а) прямыми;

б) клиньевыми;

в) диагональные;

г) конические;

д) клешевые

**11. В бытовой швейной машине применяются приводы:**

а) электрический;

б) гидравлический;

в) пневматический;

г) ручной;

д) ножной

**12. Для нижнего среза прямой юбки, изготавливаемой из малоосыпаемой ткани, припуск на шов составляет:**

а) 0,5 – 1,0 см;

б) 1,5 – 2,0 см;

в) 3,0 – 4,0 см;

г) 6,0 – 8,0 см

**13. Снятие мерки *«полуобхват талии»* выполняется:**

а) горизонтально сзади на уровне талии;

б) горизонтально спереди на уровне талии;

в) горизонтально вокруг туловища на уровне талии;

г) горизонтально вокруг туловища на уровне талии с учетом выпуклости живота

**14. При раскладке выкройки на ткани не учитывается:**

а) направление нити основы;

б) особенности рисунка на ткани;

в) величина припуска на швы;

г) ширина ткани;

д) толщина ткани;

е) пороки ткани

**15. Опишите последовательность изготовления ночной сорочки.**

……………………………………………………………………………….

……………………………………………………………………………….

……………………………………………………………………………….

……………………………………………………………………………….

**16. Назовите не менее четырех видов овощей, которые фаршируют:**

Ответ: ……………………………………………………………………………….  
**17. Ткань обладает способностью изменять свои линейные размеры при стирке и влажно-тепловой обработке. Как называют это свойство?**

Ответ: ………………………………………………………..  
**18. Рисунок или украшение, изготовленное из нашитых или наклеенных на основу лоскутов ткани, называется:**

1. вышивка

б) аппликация

с) мозаика

д) витраж

1**9. Вынимать вилку из розетки нужно:**

а) сухими руками, держась за сетевой шнур

б) в диэлектрических перчатках, держась за сетевой шнур

в) влажными руками, держась за сетевой шнур

г) сухими руками, держась за корпус вилки

**20.Какие виды вышивки применяют при отделке швейных изделий:**

а) батик

б) мережка  
в) роспись  
г) ришелье

**21. Для выполнения стежков временного назначения следует использовать нитки:**

а) белые

б) черные

в) в цвет ткани

г) контрастные к цвету основной нити

**22. Как называется деталь, выкроенная в форме полоски для отделки срезов горловины, проймы под углом 45 °:**

а) подборт

б) обтачка

в) шлевка

г) косая бейка

**23. Переплетение верхней и нижней нитей образовывают:**

а) строчку

б) шов

в) закрепку

г) отделку

**24. Размер женской одежды определяет мерка:**

а) Шг

б)Ст

в)Сб

г)Сг

д)Озап

**25. К швейным изделиям плечевой группы относят:**

а) юбка

б) брюки

в) сарафан

г) шорты

д) бриджи

***Ответы***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | ответ | № | ответ | № | ответ |
| 1 | б,в,д | 11 | а,г,д | 21 | г |
| 2 | г | 12 | в | 22 | г |
| 3 | б | 13 | в | 23 | а |
| 4 | а | 14 | д | 24 | г |
| 5 | а | 15 | Раскрой, подготовка к примерке, примерка, исправление дефектов, обработка вытачек, плечевых и боковых швов, низа рукавов и изделия. | 25 | в |
| 6 | а,г | 16 | перец, кабачки, баклажаны,  помидоры, капусту, картофель |  |  |
| 7 | а | 17 | **усадка** |  |  |
| 8 | б | 18 | б |  |  |
| 9 | б,в | 19 | г |  |  |
| 10 | а,б,г | 20 | б,г |  |  |

**Критерии оценивания работы:**

5-10 баллов – оценка «3»

10- 19 балла – оценка «4»

19-25 балла – оценка «5»