



Школа:

МКОУ «Теречная СОШ» ул. Олимпийская №67

Класс: 8 «А/Б»

Кабинет: №21

Дата: 17.02.23г

Учитель: Закриева З.И.

ВИКТОРИНА ПО ТЕХНОЛОГИИ

1. Что получают на прядильной фабрике? (пряжу)
2. Что получают на ткацкой фабрике? (ткань)
3. Какая ткань называется суровой? (снятая с ткацкого станка)
4. Какая ткань называется отбеленной? (суровая ткань, отбеленная с помощью специальных отбеливателей)
5. Какая ткань называется набивной? (ткань, на которой печатают рисунок)
6. Какая ткань называется гладкокрашеной? (ткань, окрашенная в один цвет)
7. Что такое ткань? (переплетение двух нитей - основы и утка)
8. Что находится по краям ткани? (кромка)
9. Для чего нужна кромка? (предохраняет края ткани от осыпания)
10. Назови стороны ткани. (лицевая, изнаночная)
11. Дай характеристику лицевой стороны ткани. (гладкая, блестящая, яркого цвета и рисунка)
12. Дай характеристику изнаночной стороны ткани. (шероховатая, матовая, у неё бледный цвет и рисунок, на ней больше узелков и ворсинок.)
13. Назови переплетение нитей в ткани. (полотняное, саржевое, сатиновое)
14. Назови два вида натуральных волокон по происхождению. (растительное и животное)
15. Назови волокна растительного происхождения. (лён и хлопок.)
16. Назови волокна животного происхождения. (шерсть и шёлк.)
17. Как называется кустарник, из которого получают хлопковые волокна? (хлопок.)
18. Какая страна является родиной хлопка? (Индия и Южная Америка.)
19. Из шерсти какого животного получают мохер? (из шерсти ангорских коз.)
20. Из шерсти какого животного получают кашемировую шерсть? (из шерсти кашемировых коз.)
21. Из шерсти какого животного получают ангорскую шерсть? (из шерсти ангорских кроликов.)
22. Как называется шерсть, снятая с овец? (руно.)
23. Какая страна является родиной шёлка? (Китай.)
24. Что служит сырьём для получения синтетических волокон? (нефть, газ, уголь.)
25. Как называется «колпак», через который формируют химические волокна? (фильеры.)
26. Назови ткани по назначению? (хлопчатобумажные, льняные, шерстяные, шёлковые, искусственные, синтетические, смесевые.)
27. Назови три вида свойств ткани. (физико-механические, гигиенические, технологические.)
28. Что такое волокна? (это маленькие, тоненькие тельца.)
29. Назови виды ткани по назначению. (бытовая, техническая, специальная.)
30. Какого происхождения юта, кенаф и джут? (юта и кенаф - тропические растения, родина - Индия, Китай.)
31. Как называется яйцо гусеницы шелкопряда? (грено.)
32. Что такое блюдо? (это пища, готовая к употреблению.)
33. Что такое бутерброд? (это блюдо, состоящее из хлеба и других продуктов, которые кладут на хлеб.)
34. Какие бывают бутерброды по способу приготовления? (холодные и горячие.)
35. Какие бывают виды бутербродов? (открытые, закрытые - сэндвичи, закусочные - канапе, тартинки.)
36. Назови посуду для напитков. (заварной чайник, чайные чашки, пиалы, кофейники, кофейные чашки, кружки.)
37. Для чего служат белки в организме? (служат для обновления клеток человеческого тела, повышают работоспособность органов тела)
38. Для чего служат жиры в организме? (источник энергии, предохраняющий организм от охлаждения)
39. Для чего служат витамины в организме? (повышают сопротивление организма заболеваниям)
40. Что собой представляет рациональное питание? (полноценное, разумное, правильное, регулярное)
41. Назови три принципа рационального питания. (правильный режим питания, умеренность в употреблении пищи, разнообразное питание)
42. Для чего служит кухонная посуда? (для приготовления пищи)
43. Для чего служат кухонные приспособления? (помогают при приготовлении пищи)

44. Для чего служит столовая посуда? (в ней подают на стол и из нее едят)
45. Назови тарелки для сервировки стола. (глубокие: столовые, десертные; мелкие: закусочные, столовые, десертные, пирожковые.)
46. Назови посуду для напитков. (бокалы, фужеры, стаканы, рюмки, стопки)
46. Назови ножи для сервировки стола. (закусочный, столовый, рыбный, десертный, фруктовый)
47. Назови ложки для сервировки стола.(столовая, десертная, чайная, кофейная)
48. Назови вилки для сервировки стола. (закусочная, столовая, рыбная, десертная, для тортов и пирожных)
49. Назови способы первичной обработки продуктов. (сортировка, мойка, очищение, промывание, нарезка)
50. Назови способы тепловой обработки продуктов. (варка, жарка, тушение, пассерование, запекание, бланширование, опаливание, брезирование.)
51. Что такое пассерование продуктов? (легкое обжаривание продуктов в небольшом количестве жира)
52. Какие бывают закуски по способу приготовления? (холодные и горячие)
53. Назови горячие закуски. (яичница, омлет, сосиски, грибы, запеченные в сметане)
54. Сколько времени можно хранить заправленные и незаправленные салаты? (6 и 12 часов)
55. На чем готовят первые блюда? (бульонах, отварах, квасе, молоке, кисломолочных продуктах, воде)
56. Как называется густая часть супа? (гарнир)
57. Назови супы по консистенции. (прозрачные, заправочные, пюреобразные)
58. Назови супы по основному продукту. (мясной, рыбный, молочный, фруктовый, овощной, грибной)
59. Когда подают на стол вторые блюда на стол? (после первого блюда на обед и после закуски на ужин)
60. Назови вторые блюда по основному продукту? (мясные, рыбные, овощные, грибные, из круп, из макаронных изделий, мучные, яичные)
61. Что такое десерт и когда его подают на стол? (сладкие блюда и напитки, завершающие обед)
62. Что служит сырьем для сладких блюд? (фрукты и ягоды, молоко, кисломолочные продукты, сметана, сливки, масло, яйца, крупа)
63. Назови добавки, которые придают определенный вкус сладким блюдам. (ванилин, варенье, орехи, изюм, мак, крахмал, желатин, творог, шоколад, какао, цедра, гвоздика, мускатный орех и т.п.)
64. Назови три холодных сладких блюда. (компот, кисель, желе)
65. Назови три горячих сладких блюда.(суфле, запеченные фрукты, пудинги)
66. Какие бывают напитки по способу подачи на стол? (холодные, горячие)
67. Назови холодные безалкогольные напитки. (квас, морс, сбитень, крошоны)
68. Назови горячие безалкогольные напитки.(чай, кофе, какао, шоколад)
69. Назови родину чая. (Китай)
70. Назови родину кофе. (Эфиопия.)
71. Назови родину какао.(Мексика и страны Южной Америки.)
73. Что такое чай? (это листья вечнозелёного многолетнего чайного куста.)
74. Что такое кофе? (это плоды кофейного дерева.)
75. Что такое какао? (это плоды вечнозелёного шоколадного дерева.)
76. Какое бывает тесто по способу приготовления? (дрожжевое : пресное и сдобное, песочное, бисквитное, заварное, слоёное и бездрожжевое.)
77. Что такое меню? (это перечень предлагаемых блюд.)
78. Назови способы консервирования. (соление, маринование, квашение, мочение, варка варенья, приготовление компотов)
79. Что препятствует развитию микроорганизмов в продуктах? (высокая температура, большая концентрация сахара и соли, уксуса)
80. Что такое маринование продуктов? (способ сохранения продуктов при помощи уксуса, соли, сахара и пряностей, подвергание тепловой обработке)
81. Что необходимо соблюдать при консервировании продуктов? (правила санитарии, рецептуру, технологический процесс переработки)
82. Назови порядок подачи блюд на стол. (закуски, супы, горячие вторые блюда, десерт, напитки)

83. Назови виды праздничных столов. (именинный, коврижный, банкетный, фуршет, холодный или шведский, коктейльный, чайный или кофейный)
84. Что собой представляет стол фуршет? (стол с холодными закусками, которые берут только вилкой, обслуживаясь самостоятельно, едят стоя.)
85. Что собой представляет холодный, или шведский, стол? (стол размещают у стены, накрывают скатертью, свешивающейся почти до пола. Закуски, кондит. изделия, напитки ставят на середину стола, а по краям посуду для напитков, стопками тарелки, ножи и вилки. Гости сами себя обслуживают и едят стоя или сидя.)
86. Назови традиционные российские праздники. (Сочельник, Рождество, Масленица, Пасха, Новый год.)
87. Назови последовательность стирки. (сортируют, замачивают, кипятят, стирают, полощут, подсинивают, подкрахмаливают, антистатическая обработка белья, сушат, гладят.)
88. Перечисли виды уборки квартиры. (текущая, тщательная, дополнительная, генеральная)
89. Где и когда была изобретена первая швейная машина? (Англия – 1755 – Вейзенталь – однониточная ручная швейная машина.)
90. Назови два типа швейных машин по назначению. (бытовые - универсальные, промышленные – специальные)
91. Какие детали находятся на платформе швейной машины? (выдвижная и игольная пластина, двигатель ткани, катушечный стержень, прижимные коленочки)
92. Какие детали находятся под платформой швейной машины? (челночное устройство – челнок, шпульный колпачок, шпулька, регулятор натяжения нижней нити)
93. Какие детали находятся на стойке рукава швейной машины? (ручной привод, рукоятка, маховое колесо, моталка, регулятор длины стежка)
94. Какие детали находятся на фронтальной доске швейной машины? (нитенаправители, нитепритягиватель, регулятор натяжения верхней нити)
95. Какие детали находятся на головке рукава швейной машины? (рычаг подъема прижимной лапки, стержень прижимной лапки и прижимная лапка; игловодитель и иглодержатель с нитенаправителем)
96. Как по другому называют двигатель ткани? (рейка)
97. На чем находится регулятор натяжения нижней нити? (на шпульном колпачке)
98. В какую деталь вставляют иглу? (иглодержатель)
99. Назови схему работы швейной машины с электроприводом. (электродвигатель – ремень – маховое колесо)
100. Назови приспособления малой механизации. (лапки: с направляющей линейкой, сборщик, для изготовления петель, для пришивания пуговиц, для выполнения рельефных швов, для пришивания тесьмы, запошиватель, рубильник, для пришивания рукавов, зиг-заг)
101. Что такое стежок? (законченный цикл переплетения нитей на поверхности ткани между двумя проколами иглы)
102. Что такое строчка? (ряд повторяющихся стежков)
103. Что такое шов? (место соединения нескольких деталей с помощью строчки)
104. Что такое длина стежка? (расстояние между началом и концом стежка)
105. Что такое ширина шва? (расстояние от среза детали до строчки)
106. Для чего служат стежки временного назначения? (для временного соединения деталей)
107. Назови ручные стежки временного назначения? (сметочный и прокладочный)
108. Для чего служит прокладочный шов? (для определения середины деталей)
109. Назови ручные стежки постоянного назначения. (обметочный, подшивочный)
110. Для чего служат обметочные стежки? (для обработки срезов деталей)
111. Назови ручные обметочные стежки. (косой и петельный)
112. Назови ручные подшивочные стежки. (потайной и «козлик»)
113. Для чего служат подшивочные стежки? (для обработки нижних срезов деталей)
114. Для чего служит стачной шов? (для соединения двух или нескольких деталей)
115. Для чего служат фигурные швы? (для украшения деталей швейных изделий)
116. Назови одежду по способу одевания. (драпированная, накладная, распашная)
117. Назови одежду по форме кроя. (плечевая, поясная, цельнокроеная, отрезная по талии)
118. Назови одежду по назначению. (домашняя, деловая, спортивная, нарядная)

119. Назови платье по назначению. (домашнее, деловое, выходное, нарядное, для коктейля, вечернее)
120. Назови три требования к одежде. (гигиенические, эксплуатационные, эстетические.)
121. Что такое модель? (это образец швейного изделия в виде рисунка, фотографии или готового изделия.)
122. Что такое силуэт? (это плоскостное очертание любого предмета, т.е. его тень; это плоскостное, зрительное восприятие объёмных форм одежды, имеющих чёткие внешние контуры в виде тени.)
123. Назови виды силуэта по степени прилегания к фигуре человека. (приталённый, полуприталённый, прямой, треугольный, овальный, трапециевидный.)
124. Назови силуэтные линии. (фасонные или модельные, конструктивные, декоративные.)
125. Что такое конструирование швейных изделий? (это построение чертежей всех деталей одежды.)
126. Что такое чертёж швейных изделий? (это графическое изображение деталей одежды в плоскости в натуральную величину или в масштабе.)
127. Что такое масштаб? (это число, которое показывает, во сколько раз больше или меньше изображение предмета.)
128. В каком масштабе строят чертёж швейных изделий? (1:4)
129. Назови способы конструирования швейных изделий. (муляжный, безрасчётный, расчётно-мерочный, расчётно-аналитический)
130. Чем занимается художник-модельер? (создает первичный образец одежды в виде эскиза)
131. Что такое художественное моделирование? (процесс создания одежды)
132. Кто разрабатывает чертежи швейных изделий? (художник-конструктор)
133. Как записывают мерки длины? (полностью)
134. Как записывают мерки обхватов и ширины? (в половинном размере, кроме обхвата плеча, запястья, кисти)
135. Какими буквами обозначают обхваты, полуобхваты, длины, ширину? (О, С, Д, Ш)
136. Какие мерки необходимо снять для построения чертежа ночной сорочки? (Сш, Сг, Ст, Сб, Оп, Дст, Ди)
137. Что такое техническое моделирование? (видоизменение деталей швейного изделия)
138. Как готовят ткань к раскрою? (выбор ткани, декатировка, проверка на ткани дефектов, определение лицевой и изнаночной стороны, определение долевой нити, определение направления рисунка, настил ткани)
139. Какой линией обводят выкройку? (сплошной)
140. Какой линией обводят припуски на шов? (пунктирной)
141. Как раскраивают ткань? (1. разложить и приколоть большие детали, мелкие детали. 2. выкройки обвести сплошной линией, обозначить вспомогательные линии и точки. 3. припуски на швы обвести пунктирной линией. 4. ткань раскроить по припускам на швы. 5. перевести все линии и точки с одной детали на другую. 6. обозначить названия всех деталей. 7. определить середину деталей.)
142. Что такое припуск на шов? (расстояние от шва до среза детали)
143. Назови способы обработки срезов деталей? (зубчатыми ножницами, обметочными ручными стежками, зигзагообразной машинной строчкой, оверлоком)
144. Назови способы обработки горловины? (окантовочный, подкройной обтачкой)
145. Назови способы обработки низа рукава. (обтачкой, кантом, в подгибку с закрытым срезом)
146. Назови способы обработки проймы швейного изделия. (подкройной обтачкой, кантом, в подгибку с закрытым срезом)
147. Назови способы обработки низа изделия. (кантом, кружевом, тесьмой, швом в подгибку с закрытым срезом или закрытым срезом)
148. Какова задача примерки? (добиться правильного объема изделия, правильной посадки его деталей, их соответствия с моделью)
149. Назови способы обработки боковых срезов. (бельевым или двойным швом, стачным швом)
150. Назови последовательность ВТО. (1) проверить чист ли утюг; 2) установить положение термометра в соответствии с видом обрабатываемой ткани; 3) разутюжить все швы с изнаночной стороны; 4) отутюжить переднюю и заднюю детали изделия в долевом направлении с лицевой стороны; 5) отглаженное изделие оставить на несколько минут в распростертом или подвешенном виде.)

151. Каковы требования к качеству машинной работы? (все строчки выполнены нитками в цвет ткани, ширина шва соответствует размерам и идет по намеченным линиям, аккуратность выполнения работы)

152. Каковы требования к качеству ручной работы? (толщина меловых линий на ткани не превышает 1 мм; стежки временного назначения выполняют нитками, хорошо видимыми на ткани; длина ручных стежков соответствует их размерам; ширина шва – ровная, одинакова от среза по всей длине; сметочные стежки удаляют после машинной работы.)



