**Интегрированная работа по технологии 6 класс**

**Часть А**

1. Технология – это…?

А) Целесообразная деятельность человека, в процессе которой он при помощи орудий труда воздействует на природу и использует её в целях создания предметов.

Б) Процесс создания человеком полезных изделий и услуг.

В) Вещество природы, на которое человек воздействует в процессе труда.

2. Что из перечисленного является средством труда?

А) Древесина

Б) Животноводство

В) Ножницы

Г) Пшеница

3. Какое понятие не относится к способам соединения деталей из текстильных материалов?

А) Ручной шов

Б) Шпилечное соединение

В) Машинный шов

Г) Заклёпочное соединение

4. Набор графических и текстовых документов – это…

А) инструкция

Б) техническая документация

В) алгоритм

5. Почему при влажно-тепловой обработке подошва утюга может прилипать к ткани?

А) не включен регулятор пара

Б) слишком большая температура нагрева

В) утюг не исправен

6. Молодые растения, выращенные из семян – это…

А) рассада

Б) культурные растения

В) сорняки

7. Специалист по разведению, содержанию и дрессировке собак – это

А) собаковод

Б) дрессировщик

В) кинолог

**Часть В**

8. К чему ведет развитие потребностей человека?

А) развитие личности человека

Б) увеличение численности жителей планеты

В) развитие технологий

9. Найди ошибку среди правил безопасности при работе на швейной машине.

А) Свет должен падать на рабочую поверхность с левой стороны или спереди.

Б) Сидеть за машиной надо прямо, на всей поверхности стула, слегка наклонив корпус и голову вперед.

В) Стул должен стоять против иглы.

Г) Расстояние между работающим и машиной должно быть 10-15 см.

Д) Ноги должны опираться на пол или подставку кончиками пальцев.

10. Пастеризация молока – это

А) нагрев до температуры ниже 100 градусов С

Б) нагрев до температуры выше 100 градусов С

В) охлаждение молока

11. Какого процесса нет в технологии разделки рыбы?

А) очистить рыбу от чешуи

Б) проколоть желчный пузырь и удалить внутренности

В) зачистить брюшную полость от черной пленки

Г) удалить плавники

12. Что может являться местом труда у технолога?

А) Проектные и научно-исследовательские организации

Б) Издательства, СМИ

В) Предприятия общественного питания

13. Направление долевой нити учитывают для ...

А) Наиболее экономного раскроя ткани;

Б) Чтобы избежать вытягивания изделия в процессе носки;

В) Чтобы изделие меньше сминалось

14. Процесс создания трёхмерной модели объекта – это…

А) 3D-моделирование

Б) 3D-конструирование

В) 3D-проектирование

15. Найди ошибку среди правил безопасности при с/х работах – внесение удобрений.

А) Разбрасывать органические удобрения только совками или лопатой

Б) Работать на участке только в рабочей одежде и перчатках

В) Не принимать пищу во время работы с удобрениями

Г) Чтобы определить органическое удобрение, нужно его понюхать или попробовать на вкус

**Часть С**

16. Укажите правильную последовательность заправки нижней нити швейной машины.

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.

17.Заполните пропуски в таблице дополнив пример. На комбинате в цехе по изготовлению кондитерских изделий…

|  |  |
| --- | --- |
| На входе (Что?) |  |
| В процессе (Какие операции?) |  |
| На выходе (Какой продукт?) |  |

18. Распредели названия видов роботов с их описанием. Дополни таблицу своим примером.

|  |  |
| --- | --- |
| **Название** | **Описание** |
| 1) Промышленные | А) Применяются при обработке земли, поливе, уборке урожая и др. |
| 2) Бытовые | Б) Применяются на крупных предприятиях для перемещения предметов и выполнения технических операций |
| 3) Сельскохозяйственные | В) Применяются для проведения операций на людях |
| 4) Медицинские  | Г) Предназначены для помощи человеку в повседневной жизни |
| 5) |  |

19.Соотнеси изображение и название операций в технологии создания швейного изделия.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. https://resh.edu.ru/uploads/lesson_extract/7093/20200114143939/OEBPS/objects/t_tech_6_17_14/5dad4eb8e2002477580fd5e9.jpg | 2. https://resh.edu.ru/uploads/lesson_extract/7093/20200114143939/OEBPS/objects/t_tech_6_17_14/5dad4eb8e2002477580fd5ea.jpg | 3. https://resh.edu.ru/uploads/lesson_extract/7093/20200114143939/OEBPS/objects/t_tech_6_17_14/5dad4eb8e2002477580fd5ec.jpg | 4. https://resh.edu.ru/uploads/lesson_extract/7093/20200114143939/OEBPS/objects/t_tech_6_17_14/5dad4eb8e2002477580fd5eb.jpg | 5. https://resh.edu.ru/uploads/lesson_extract/7093/20200114143939/OEBPS/objects/t_tech_6_17_14/5dad4eb8e2002477580fd5ef.jpg | 6. https://resh.edu.ru/uploads/lesson_extract/7093/20200114143939/OEBPS/objects/t_tech_6_17_14/5dad4eb8e2002477580fd5ed.jpg | 7. https://resh.edu.ru/uploads/lesson_extract/7093/20200114143939/OEBPS/objects/t_tech_6_17_14/5dad4eb8e2002477580fd5f0.jpg | 8. https://resh.edu.ru/uploads/lesson_extract/7093/20200114143939/OEBPS/objects/t_tech_6_17_14/5dad4eb8e2002477580fd5ee.jpg |
| А) Влажно-тепловая обработка готового изделия | Б) Примерка, устранение недочетов | В) Создание эскиза будущего изделия | Г) Подготовка ткани к раскрою | Д) Снятие мерок | Е) Построение выкройки | Ж) Сшивание деталей постоянным швом | З) Соединение деталей сметочным швом |

20. Запиши название блюда, которое может входить в меню обеда (овощное, молочное, рыбное или из жидкого теста) (0,5 балла)

**Ответ:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Перечислите продукты, которые Вам потребуются для приготовления этого блюда. (0,5 балл)

**Ответ:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Перечислите оборудование и приспособления, которые Вам потребуются. (0,5 балл)

**Ответ:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Опишите технологию приготовления этого блюда. (1,5 балла) **Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**