

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО Технологии (очно-заочная форма обучения) 2023-2024 уч.год 5 класс

Для подготовки Вам предлагается следующий учебник по технологии для 5 класса:

Все работы принимаются ТОЛКО В ЭЛЕКТРОННОМ ВИДЕ!

Выполненные работы необходимо прислать по адресу: ekolycheva04@gmail.com

№№	Тема	Колич. часов	Форма изучения		Дата	Дом. задание
			Аудит.	Самост.		
	I четверть					
1.	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте	1	0	1	01.09.2023- 13.10.2023	
2.	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте	1	0	1		
3.	Творческая проектная деятельность	1	0	1		
4.	Творческая проектная деятельность	1	0	1		
5.	Интерьер и планировка кухни-столовой	1	0	1		
6.	Интерьер и планировка кухни-столовой	1	0	1		
7.	Детали интерьера кухни-столовой	1	0	1		
8.	Детали интерьера кухни-столовой	1	0	1		
9.	Бытовые электроприборы на кухне	1	0	1		
10.	Бытовые электроприборы на кухне	1	0	1		
11.	Санитария и гигиена на кухне	1	0	1		
12.	Санитария и гигиена на кухне	1	0	1		
13.	Здоровое питание	1	0	1		
14.	Аттестация с 16.10.2023 по 20.10.2023 См. задание в приложении	1	0	1	16.10.2023	
	ИТОГО за I четверть	14	0	14		
	II четверть					
15.	Технология приготовления бутербродов	1	1	0	07.11.2023- 15.12.2023	
16.	Технология приготовления бутербродов	1	1	0		
17.	Технология приготовления горячих напитков	1	1	0		
18.	Технология приготовления горячих напитков	1	1	0		
19.	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	1	1	0		
20.	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов	1	1	0		
21.	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	1	1	0		
22.	Технология приготовления блюд из круп, бобовых	1	1	0		

	и макаронных изделий					
23.	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов Плакат. Цветовое оформление	1	1	0		
24.	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов Плакат. Цветовое оформление	1	1			
25.	Тепловая кулинарная обработка овощей	1	1			
26.	Тепловая кулинарная обработка овощей	1	1			
27.	Технология приготовления болю из яиц	1	1			
28.	Технология приготовления болю из яиц	1	1			
29.	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	1	1			
30.	Аттестация с 18.12.2023 по 22.12.2023 См. задание в приложении	1	1		15.12.2023	
	ИТОГО за II четверть	16	16	0		
	III четверть					
31.	Производство текстильных материалов	1	1	0		
32.	Текстильные материалы и их свойства	1	1	0		
33.	Изготовление выкроек	1	1	0		
34.	Изготовление выкроек	1	1	0		
35.	Изготовление выкроек	1	1	0		
36.	Раскрой швейного изделия	1	1	0		
37.	Раскрой швейного изделия	1	1	0		
38.	Раскрой швейного изделия	1	1	0		
39.	Швейные ручные работы	1	1	0		
40.	Швейные ручные работы	1	1	0		
41.	Швейная машина. Основные операции при машинной обработке изделий.	1	1	0	09.01.2024- 07.03.2024	
42.	Швейная машина. Основные операции при машинной обработке изделий.	1	1	0		
43.	Влажно-тепловая обработка ткани	1	1	0		
44.	Влажно-тепловая обработка ткани	1	1	0		
45.	Машинные швы	1	1	0		
46.	Машинные швы	1	1	0		

47.	Технология изготовления швейных изделий	1	1	0		
48.	Технология изготовления швейных изделий	1	1	0		
49.	Технология изготовления швейных изделий	1	1	0		
50.	Технология изготовления швейных изделий	1	1	0		
51.	Технология изготовления швейных изделий	1	1	0		
52.	Аттестация с 11.03.2024 по 15.03.2024 См. задание в приложении	1	1	0	11.03.2024	
	ИТОГО за III четверть	22	22	0		
	IV четверть					
53.	Декоративно-прикладное искусство	1	1	0	01.04.2024- 30.04.2024	
54.	Декоративно-прикладное искусство	1	1	0		
55.	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1	1	0		
56.	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1	1	0		
57.	Орнамент. Символика в орнаменте	1	1	0		
58.	Орнамент. Символика в орнаменте	1	1	0		
59.	Цветовые сочетания в орнаменте	1	1	0		
60.	Цветовые сочетания в орнаменте	1	1	0		
61.	Лоскутное шитье	1	1	0		
62.	Лоскутное шитье	1	1	0		
63.	Лоскутное шитье	1	1	0		
64.	Лоскутное шитье	1	1	0		
65.	Технология изготовления лоскутного изделия	1	1	0		
66.	Технология изготовления лоскутного изделия	1	1	0		
67.	Технология изготовления лоскутного изделия	1	1	0		
68.	Аттестация с 02.05.2024 по 08.05.2024 См. задание в приложении	1	1	0	02.05.2024	
	ИТОГО за IV четверть	16	16	0		
	Итого за год	68	68	0		

Задания для проведения промежуточной аттестации по технологии в 5 классе для учащихся

Инструкция

Выполните задания и в зачетную неделю для проверки пришлите файл по электронной почте.

Электронный ресурс для подготовки к аттестации: <https://vadi.sk/i/HADi2l0etG80B>

Учитель: Колычева Эльвира Ивановна

Выполненные работы ТОЛЬКО ПРИСЫЛАТЬ на почту: ekolycheva04@gmail.com

1 четверть (не позднее 16.10.2023)

Контрольная работа по темам: "Творческая проектная деятельность",
"Оформление интерьера".

Часть А. Выберите правильные ответы (один или несколько):

1. Перечислите этапы проекта:
 - а) технологический
 - б) поисковый
 - в) аналитический
 - г) основной
2. Интерьер это:
 - а) внутренний вид помещения
 - б) внешний вид помещения
3. Зона в кухне предназначенная, для приготовления пищи:
 - а) столовая
 - б) рабочая
 - в) зона прохода
4. Размещение мебели на кухне бывает:
 - а) однорядным
 - б) двухрядным
 - в) П - образным

Часть Б. Дополните ответы:

1. Проект - это...
2. Подготовка комплекта проектной документации называется...
3. Творческая проектная деятельность направлена
на или .

Часть С. Дайте развернутый ответ:

Перечислите задачи проектной деятельности:

2 четверть (не позднее 18.12.2023)

Контрольная работа по теме: "Кулинария"

Часть А. Выберите правильные ответы (один или несколько):

1. Кулинария - это:
 - А) искусство приготовления вкусной и питательной пищи;
 - Б) наука о вкусной и питательной пищи;
 - В) покупка вкусной и питательной пищи.
2. Витамин А:
 - А) улучшает пищеварение;
 - Б) укрепляет защитные силы организма;
 - В) способствует росту, развитию, улучшает зрение;
3. Вещества - поставщики энергии, содержащиеся в сливочном и растительном масле:
 - А) белки;
 - Б) жиры;
 - В) углеводы.
4. Строительный материал клеток и тканей организма:
 - А) белок;
 - Б) желток.
5. К бутербродам не относится:
 - а) канапе;
 - б) сэндвичи;
 - в) пирожное.
6. Мыть и держать овощи в воде не более
 - а) 10-15 минут
 - б) 20-25 минут
 - в) 25-30 минут
7. Соотнесите способ приготовления яиц с временем их варки:
 - 1) в «мешочек»
 - 2) вкрутую
 - а) 7-10мин
 - б) 4-5 мин
 - в) 2 мин

Часть Б. Дополните ответы.

1. Сорта чая бывают:

Часть С. Дайте развернутый ответ.

Назовите санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу.

3 четверть (не позднее 01.03.2022)

Контрольная работа по темам: "Создание изделий из текстильных материалов"

Часть А. Выберите правильные ответы (один или несколько):

1. Волокна растительного происхождения делятся на:
 - а) льна
 - б) шерсти
 - в) хлопка
2. Ткань - это переплетение нитей:
 - а) нитей основы
 - б) нитей утка
 - в) нитей для шитья
3. К технологическим свойствам ткани относятся:
 - а) осыпаемость
 - б) драпируемость
 - в) скольжение
4. По способу отделки ткань бывает:
отбеленная
 - в) гладкокрашеной
 - г) с рисунком
5. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:
 - а) прядением
 - б) ткачеством
 - в) отделкой
6. Долевая нить при растяжении:
 - а) изменяет свою длину
 - б) не изменяет своей длины
7. Мерки снимают с _____ стороны фигуры.
 - а) правой
 - б) левой
8. Расшифруйте условные обозначения мерок:
Ст - Сб- Ди-
9. В каком году была изобретена первая швейная машина?
 - а) 1776
 - б) 1755
 - в) 1855
10. Кто усовершенствовал швейную машину и довел ее до современного вида?

- а) И. Зингер
- б) Э. Хоу
- в) У. Хант

Часть Б. Дополните ответы

- 1. Швейные машины бывают с приводом ...
- 2. Конструирование это -

Часть С. Дайте развернутый ответ

Назовите правила безопасной работы на швейной машине:

4 четверть (не позднее 11.05.2022)

Итоговая контрольная работа

- 1. Какие требования относятся к санитарно-гигиеническим?
 - а) включайте и выключайте приборы сухими руками
 - б) руки мойте с мылом
 - в) перед включением электроприбора проверьте исправность
- 2. Что относится к правилам безопасности работ:
 - а) наденьте фартук и косынку
 - б) крышку кастрюли снимать прихваткой, от себя в сторону
 - в) рукава одежды закатайте
- 3. Кулинария - это:
 - а) наука или искусство
 - б) помещение
 - в) кафетерий
- 4. Хлеб для бутербродов нарезают:
 - а) 5 мм
 - б) 1 см
 - в) 2 см
- 5. Открытые бутерброды - это:
 - а) продукт не виден
 - б) продукт виден
- 6. Простые бутерброды - это:
 - а) используют один вид продукта
 - б) используют несколько видов продуктов
- 7. Какие продукты богаты витаминами:
 - а) овощи

- б) крупы
- в) мясо
- 8. Приготовление блюда в большом количестве воды называется:
 - а) тушение
 - б) жаренье
 - в) варка
- 9. К видам первичной обработки овощей относится:
 - а) сушка
 - б) чистка
 - в) сортировка
 - г) промывание
- 10. К горячим напиткам относятся:
 - а) чай
 - б) морс
 - в) кисель
 - г) какао
- 11. Волокна растительного происхождения получают из:
 - а) крапивы
 - б) льна
 - в) шерсти
 - г) хлопка
- 12. Долевая нить при растяжении:
 - а) изменяет свою длину
 - б) не изменяет своей длины
- 13. Процесс получения ткани из ниток путём их переплетения называется:
 - а) прядением
 - б) ткачеством
 - в) отделкой
- 14. К гигиеническим свойствам тканей относятся:
 - а) гигроскопичность
 - б) прочность
 - в) пылеемкость
- 15. Ткань окрашенная в один цвет, называется:
 - а) однотонная
 - б) отбеленная
 - в) гладкоокрашенная
 - г) напечатанная
- 16. Какие мерки записывают в половинном размере:

- а) Ди
- б) Ст
- в) Сб

17. Откакой мерки зависит ширина нижней части фартука?

18. Мерки снимаю сстороны фигуры:

- а) правой
- в) левой

19. Измерение мерки полуобхват талии выполняется:

- а) горизонтально сзади на уровне талии, между наиболее вдавленными точками на боковой поверхности туловища;
- б) горизонтально вокруг туловища на уровне талии;
- в) горизонтально вокруг туловища на уровне туловища при полном выдохе.

20. Выкройка - это:

- а) чертёж на бумаге
- б) детали фартука из ткани
- в) чертёж, вырезанный из бумаги

21. Стрелка на выкройке означает:

- а) направление долевой нити
- б) направление поперечной нити

22. Напишите название элементов и узлов, через которые заправляется верхняя нить.

23. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:

- а) ширины стежка
- б) длины стежка
- в) натяжения верхней нити

24. При работе на швейной машине, что нужно сделать с волосами:

- а) волосы убрать под косынку;
- б) распустить