

Технология (девушки) 5 классы

тема	Название работы
Технологии творческой и проектной деятельности Практическая работа №1	«Планирование кухни» стр.19
Работа над проектом	«Планирование кухни-столовой» стр. 24
Кулинария: Практическая работа №1	«Оказание первой помощи при порезах и ожогах» стр. 34-36
Практическая работа № 2-3	«Приготовление бутербродов и горячих напитков», стр. 46, 51
Практическая работа № 4	«Приготовление из круп и макаронных изделий», стр. 57
Практическая работа № 5	«Приготовление фруктовых салатов», стр. 63
Практическая работа № 6	«Приготовление из вареных овощей, винегрет», стр. 66
Практическая работа № 7	«Приготовление блюд из яиц», стр. 71
Практическая работа № 8	«Приготовление завтрака, сервировка стола», стр.76
Тестирование по разделу «Кулинария»	<p>1. Как называется процесс усвоения организмом питательных веществ, необходимых для построения и возобновления клеток и тканей тела, восполнения энергетических затрат, поддержания жизни, здоровья и работоспособности?</p> <p>А) Кулинария, Б) Питание, В) Кулинарная обработка, Г) Нарезка</p> <p>2. Как называется искусство приготовления пищи?</p> <p>А) Кулинария, Б) Питание, В) Кулинарная обработка, Г) Нарезка</p> <p>3. Какие овощи относят к группе корнеплодов?</p> <p>А) Огурцы, кабачки, тыква, Б) Горох, фасоль, бобы, соя, В) Свекла, морковь, редис Г) Томаты, баклажаны, перец</p> <p>4. Что включает в себя механическая обработка овощей?</p> <p>А) Сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка Б) Замораживание, консервирование, сушка В) Квашение, соление, маринование Г) Варка, жарение, запекание, тушение</p> <p>5. Почему очищенный картофель помещают в посуду с холодной водой до использования?</p> <p>А) чтобы удалить горечь, Б) для набухания, В) чтобы не потемнел, Г) нет правильного ответа</p> <p>6. Как называется способ тепловой обработки, при котором продукт нагревается в воде, бульоне, молоке или на пару?</p> <p>А) жарение, Б) запекание, В) тушение, Г) варка</p> <p>7. Как определить свежее яйцо способом погружения в соленую воду?</p> <p>А) оно опустилось на дно, Б) плавает чуть выше дна, В) находится на поверхности жидкости, Г) оно просвечивается</p> <p>8. Какой толщиной нарезают хлеб для бутербродов?</p> <p>А) 3-4 см, Б) 2-3 см, В) 5-6 см, Г) 1-1,5 см</p> <p>9. Что такое сервировка?</p> <p>А) правила поведения за столом, Б) подготовка и оформление стола для приема пищи, В) украшение блюда Г) быстрое обваривание или ошпаривание</p> <p>10. Где применяются правила безопасной работы при пользовании ножом и кухонными приспособлениями?</p> <p>А) при тепловой обработке, Б) при работе с горячей жидкостью, В) при механической обработке, Г) при пользовании электронагревательными приборами</p>

	<i>Ответы: 1. Б, 2. А, 3. В, 4. А, 5. В, 6. Г, 7. А, 8. Г, 9. Б, 10. В</i>
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов Работа над проектом	«Фартук для работы на кухне»
Лабораторная работа № 1	«Определение направления долевой нити в ткани», стр. 88
Лабораторная работа № 2	«Изучение свойств тканей из хлопка и льна», стр.93
Тестирование по разделу «Материаловедение»	<p>1. Волокна растительного происхождения получают из: а) джута; б) крапивы; в) шёлка; г) льна; д) хлопка.</p> <p>2. Процесс получения ткани из ниток путём переплетения называется: а) прядением; б) ткачеством; в) отделкой.</p> <p>3. Край - образованный при переплетении нитей основы и утка называется</p> <p>4. К гигиеническим свойствам тканей относятся:</p> <p>а) прочность; б) гигроскопичность; в) драпируемость; г) воздухопроницаемость; д) пылеёмкость; е) сминаемость.</p> <p>5. Ткань, окрашенная в один цвет, называется:</p> <p>а) окрашенная; б) однотонная; в) гладкоокрашенная; г) отбеленная; д) цветная.</p> <p>6. Долевая нить при растяжении:</p> <p>а) изменяет длину; б) не изменяет своей длины.</p> <p>7. Что необходимо сделать с тканью, если ткань имеет усадку?</p> <p>а) декатировать; б) отутюжить; в) замочить в холодной воде.</p> <p>8. Какие изделия можно шить из льняных тканей:</p> <p>а) постельное бельё; б) кухонное бельё; в) пальто; г) платье.</p> <p>9. Волокна растительного происхождения относятся к волокнам:</p> <p>а) синтетическим; б) натуральным; в) искусственным.</p> <p>10. Природный цвет льняного полотна:</p> <p>а) белый; б) коричневый; в) серый; г) кремовый.</p> <p>1. Ответы: А; Б; Г; Д., 2. Б., 3. Кромка., 4. Б; Г; Д., 5. В., 6. Б., 7. А., 8. А; Б; Г., 9. Б., 10. В.</p>
Практическая работа № 9	«Снятие мерок и изготовление выкроек», стр. 105
Практическая работа №10	«Раскрой швейного изделия», стр. 111
Практическая работа №11	«Образцы ручных работ», стр. 118
Лабораторная работа №10	«Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины», стр. 126
Практическая работа №12	«Изготовление образцов машинных работ», стр.130
Практическая работа №13	«Проведение влажно-тепловых работ», стр. 134
Практическая работа №14	«Окончательная обработка изделия», стр.143
Практическая работа №15	«Создание композиции в графическом редакторе», стр.169
Практическая работа №16	«Изготовление образцов лоскутных узоров», стр. 176
Технологии творческой и проектной деятельности Работа над проектом	Выбор темы проекта по желанию с учетом индивидуальных возможностей