Задание на период дистанционного обучения.

Учитель: Чекина Екатерина Александровна

Предмет: Технология

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Класс | Тема урока и работа ученика | Домашнее задание | Контроль | Ресурсы |
| 06.04 | 5б | Обработка нагрудника и нижней части фартука.Пр.р. «Обработка деталей кроя» | Обработать сметочным стежком нагрудник, нижнюю часть фартука, пояс, бретель. | Отчет по фото на электронную почту zarovaekaterina7915@gmail.comдо 13.04 |  |
| 5а | Обработка нагрудника и нижней части фартука.Пр.р. «Обработка деталей кроя» | Обработать сметочным стежком нагрудник, нижнюю часть фартука, пояс, бретель. | Отчет по фото на электронную почту zarovaekaterina7915@gmail.comдо 13.04 |  |
| 5д | Обработка нагрудника и нижней части фартука.Пр.р. «Обработка деталей кроя» | Обработать сметочным стежком нагрудник, нижнюю часть фартука, пояс, бретель. | Отчет по фото на электронную почту zarovaekaterina7915@gmail.comдо 13.04 |  |
| 07.04 | 5г | Обработка нагрудника и нижней части фартука.Пр.р. «Обработка деталей кроя» | Обработать сметочным стежком нагрудник, нижнюю часть фартука, пояс, бретель. | Отчет по фото на электронную почту zarovaekaterina7915@gmail.comдо 13.04 |  |
| 6а | Пр.р. «Скалывание и сметывание деталей кроя»Пр.р. «Обметывание швов ручным и машинным способом» | Обметывание швов сорочки ручным и машинным способом. | Отчет по фото на электронную почту zarovaekaterina7915@gmail.comдо 14.04 |  |
| 5в | Обработка нагрудника и нижней части фартука.Пр.р. «Обработка деталей кроя» | Обработать сметочным стежком нагрудник, нижнюю часть фартука, пояс, бретель. | Отчет по фото на электронную почту zarovaekaterina7915@gmail.comдо 13.04 |  |
| 08.04 | 6г | Пр.р. «Скалывание и сметывание деталей кроя»Пр.р. «Обметывание швов ручным и машинным способом» | Обметывание швов сорочки ручным и машинным способом. | Отчет по фото на электронную почту zarovaekaterina7915@gmail.comдо 14.04 |  |
| 6б | Пр.р. «Скалывание и сметывание деталей кроя»Пр.р. «Обметывание швов ручным и машинным способом» | Обметывание швов сорочки ручным и машинным способом. | Отчет по фото на электронную почту zarovaekaterina7915@gmail.comдо 14.04 |  |
| 6в | Пр.р. «Скалывание и сметывание деталей кроя»Пр.р. «Обметывание швов ручным и машинным способом» | Обметывание швов сорочки ручным и машинным способом. | Отчет по фото на электронную почту zarovaekaterina7915@gmail.comдо 14.04 |  |
| 09.04 | 7а | Пр.р. «Построение основы чертежа юбки в натуральную величину, по своим меркам» | Снять мерки, построить чертеж в масштабе 1:1. Оформить проект с 1 по 3 пункт включительно в электронном виде. | Отчет по фото на электронную почту zarovaekaterina7915@gmail.comдо 16.04 |  |
| 7б | Пр.р. «Построение основы чертежа юбки в натуральную величину, по своим меркам» | Снять мерки, построить чертеж в масштабе 1:1. Оформить проект с 1 по 3 пункт включительно в электронном виде. | Отчет по фото на электронную почту zarovaekaterina7915@gmail.comдо 16.04 |  |
| 7в | Пр.р. «Построение основы чертежа юбки в натуральную величину, по своим меркам» | Снять мерки, построить чертеж в масштабе 1:1. Оформить проект с 1 по 3 пункт включительно в электронном виде. | Отчет по фото на электронную почту, проект в вордовскои документеzarovaekaterina7915@gmail.comдо 16.04 |  |
| 10.04 | 7г | Подготовка деталей кроя к обработке.Пр.р. «Обработка деталей кроя, проведение примерки, исправление дефектов». | Обработать края, нижнего среза , верхнего среза юбки.  | Отчет по фото на электронную почту zarovaekaterina7915@gmail.comдо 17.04 |  |
| 8а | Физиология питанияА)понятие о микроорганизмах при  производстве продуктов питанияБ)понятие об инфекционных отравленияхВ)виды и источники пищевых отравленийГ)первая медицинская помощь при пищевых отравленияхД)правила, позволяющие избежать пищевые отравления | Ответить на вопросы:1. Что такое микроорганизмы?2. Назовите полезные и вредные воздействий микроорганизмов на пищевые продукты:3. Как избежать пищевых инфекций?4. Назовите признаки пищевых отравлений.5. Как оказать первую медицинскую помощь при отравлении? | Отчет в вордовском документедо 17.04 | https://uchebnik.mos.ru/composer2/lesson/674156/view |
| 11б |  |  | До 17.04 |  |
| 8б | Физиология питанияА)понятие о микроорганизмах при  производстве продуктов питанияБ)понятие об инфекционных отравленияхВ)виды и источники пищевых отравленийГ)первая медицинская помощь при пищевых отравленияхД)правила, позволяющие избежать пищевые отравления | Ответить на вопросы:1. Что такое микроорганизмы?2. Назовите полезные и вредные воздействий микроорганизмов на пищевые продукты:3. Как избежать пищевых инфекций?4. Назовите признаки пищевых отравлений.5. Как оказать первую медицинскую помощь при отравлении? | Отчет в вордовском документеzarovaekaterina7915@gmail.comдо 17.04 | https://uchebnik.mos.ru/composer2/lesson/674156/view |
| 11а |  |  | До 17.04 |  |