|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата урока по расписанию | Класс | Предмет | Задание/тема | Где найти информацию | Ссылка на электронный ресурс  (если есть) | Вид работы | Учитель | Дата сдачи задания учителю |
| 14.10.20 | 7п | География | Воздушные массы и климатические пояса | Учебник |  | 1. Изучить п 7,8 2. Рассмотреть рисунок 38 на стр 62 3. Выберите любую климатограмму на стр 39 и заполните таблицу в задании «От теории к практике» на стр 65 учебника | Балабаева О.А. | Очно на следующем уроке |
|  |  | Технология | Входная контрольная работа | Приложение 1. |  |  | Новикова А.А.  +79228423795 | 21.10 |
|  |  | Изо | Процесс работы над тематической картиной. Жизнь каждого дня-большая тема в искусстве | Интернет |  | Нарисовать рисунок | Швецова С.В. | Ответы принимаются 21.10.20г в виде фотографий, скана учителю на электронный адрес:  shvetsovalanohka@mail.ru или по вайберу |
|  |  | Физика | Агрегатные состояния вещества | П 12, 13 | <https://www.youtube.com/watch?v=BxvK0iC1JlQ&feature=emb_title>  тест <https://obrazovaka.ru/test/agregatnoe-sostoyanie-veschestva-7-klass-po-fizike.html> | Изучить параграфы. Посмотреть видео. Составить конспект. Решить тест по ссылке. | Лавкова В.Н. | Прислать лично учителю фото о результатах прохождения теста 14.10.2020 |

**Приложение 1.**

**Входная контрольная работа по технологии (мальчики).**

**7 класс**

ФИО **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

дата **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­\_**

**Часть А базовый уровень.**

**1. К технологическим** [**машинам**](http://info.citroen.ru/request/test-drive/) **относится:**

а) автомобиль;

б) сверлильный станок;

в) генератор;

г) персональный компьютер.

**2. Способность материала сопротивляться разрушению под действием внешних нагрузок?**

а) твердость;

б) прочность;

в) плотность;

г) упругость.

**3. Чем отличаются ножовки для продольного и поперечного пиления?**

а) числом зубьев;

б) длиной полотна;

в) формой зубьев;

г) толщиной полотна.

**4. На какие группы делятся металлы и их сплавы?**

а) чёрные металлы и их сплавы;

б) чёрные и цветные металлы и их сплавы;

в) цветные металлы и их сплавы.

**5.** **Что такое профиль проката?**

а) прокат, выпущенный в виде листов;

б) заготовка в виде готовой детали;

в) форма поперечного сечения.

**6. Какой сплав называют сталью.**

а) сплав железа с углеродом, содержащий до10 % углерода;

б) сплав железа с углеродом, содержащий до 6,7 % углерода;

в) сплав железа с углеродом, содержащий до 2 % углерода;

г) сплав железа с углеродом, содержащий до 1 % углерода.

**7. Какой длины должен быть гвоздь для прибивания детали толщиной 5 мм**

а) 5-9 мм

б) 10-15 мм

в) 20-25 мм

г) 15-20 мм

**8. С помощью какой передачи в** [**сверлильном станке**](http://220-volt.ru/) **осуществляется вращение сверла?**

а) реечной;

б) цепной;

в) зубчатой;

г) ременной

**9.** **Что не входит в поисковый этап творческого проекта?**

а) выбора темы проекта;

б) сбора информации по теме проекта;

в) Изготовление изделия;

г) Выбора лучшей идеи и ее исследование.

**10. Протягиванием через фильеру получается:**

**а**) тонкий металлический лист;

**б**) проволока;

**в**) катанка;

**г**) прокат.

**Часть Б повышенный уровень.**

**11. Для чего служит хвостовик сверла?**

а) для подрезания волокон древесины;

б) для закрепления сверла в патроне;

в) для выведения из отверстия срезаемой стружки.

**12. Что называется шаблоном?**

а) эскиз детали;

б) пластина, очертания которой соответствуют контуру детали;

в) чертёж детали.

**13.** **Как называется тонкий слой клеток, расположенный между корой и древесиной:**

а) камбий;

б) луб;

в) заболонь;

г) ядро.

**14.** **Что относят к физическим свойствам древесины?**

а) плотность и твердость;

б) влажность и цвет;

в) запах и прочность;

г) текстуру.

**15. Десятые доли миллиметра на штангенциркуле позволяет отсчитать:**

а) миллиметровая шкала на штанге;

б) шкала - нониус;

в) подвижная рамка;

г) глубиномер.

**Входная контрольная работа по технологии (девочки).**

**7 класс**

ФИО **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

дата **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Часть А базовый уровень.**

***Ответь на вопрос, выбрав нужный вариант ответа:***

1. **Выберите блюда из молока и молочных продуктов:**

а) рисовая каша

б) картофельная запеканка

в) суп молочный

г) бутерброд

д) котлеты

е) сырники

**2. Вермишель перед варкой:**

а) перебирают

б) промывают

в) она готова к варке

**3. Речная рыба:**

а) карась

б) форель

в) сом

д) карп

**4. В ассортимент первых блюд входят:**

а) сладкие соусы

б) супы-пюре

в) бульоны

г) молочные супы

**5. Укажите последовательность приготовления мясного бульона:**

а) добавить коренья

б) снять пену и жир

в) залить мясо холодной водой

г) варить на медленном огне

д) довести до кипения

е) подготовить мясо

**6. Волокна животного происхождения получают из:**

а) волосяного покрова животных

б) льна

в) хлопка

г) крапивы

**7. Какие изделия можно шить из шерстяных тканей:**

а) постельное белье

б) платья

в) пальто

г) блузки

**8. Из какой ткани лучше шить летнюю одежду:**

а) шелковой

б) хлопчатобумажной

в) шерстяной

**9. К волокнам животного происхождения относятся:**

а) хлопок и лен

б) шелк и шерсть

в) лавсан и капрон

г) лен и шелк

**10. К гигиеническим свойствам ткани относятся:**

а) гигроскопичность

б) осыпаемость

в) пылеемкость

г) воздухопроницаемость

**Часть Б повышенный уровень.**

**11. Лицевая сторона ткани имеет:**

а) длинный ворс

б) яркий рисунок

в) бледный рисунок

г) блестящую поверхность

**12. Обрыв нижней нити может произойти по причине:**

а) неправильного положения прижимной лапки

б) сильного натяжения верхней нити

в) неправильной заправке нижней нити

г) неправильной заправки верхней нитки

д) использования нити плохого качества

**13. К швейным изделиям плечевой группы относятся:**

а) пиджак

б) юбка

в) платье

г) брюки

д) шорты

е) сарафан

**14. Установите соответствие между названием и ее условным обозначением:**

|  |  |
| --- | --- |
| Условные обозначения мерок | Названия мерок |
| Ст | Ширина спинки |
| Дизд | Окружность плеча |
| Друк | Длина талии по спинке |
| Оп | Длина изделия |
| Дтс | Полуобхват бедер |
| Сб | Длина рукава |
| Шс | Полуобхват талии |

**15. Продолжи высказывания:**

Долевая нить при растяжении ……………...................................................................................….

Гигроскопичность ткани это …………………..............................................................................…

Из рыбы можно приготовить ………………….................................................................................

Обед может состоять из …………………..........................................................................…………

Фруктовый салат заправляют ……………...........................................................................………..

Салатными заправками являются …………..............................................................................……

**Входная контрольная работа по технологии 6 класс (девочки)**

**Часть А.**

1. **При создании интерьера учитывают правила композиции. Назовите их.**

А. симметричная;

Б. практичная;

В. ритм.

1. **Назовите приемы размещения комнатных растений в интерьере.**

А. одиночные растения;

Б. террариум;

В. аквариум.

1. **К декоративному оформлению оконных проемов относят:**

А. блокировку;

Б. драпировку;

 В. шторы;

Г. ламбрекен.

1. **Кулинария – это**

А. искусство приготовления вкусной и питательной пищи;

Б. наука о вкусной и питательной пищи;

 В. покупка вкусной и питательной пищи

1. **В кулинарии рыба по месту обитания делится:**

А. морскую; Б. речную;

В. океаническую;

Г. копченую.

1. **Назовите признак недоброкачественной рыбы.**

А. глаза прозрачные;

Б. глаза невыпуклые;

В. жабры ярко – красные;

Г. консистенция плотная.

1. **Доброкачественное мясо:**

А. упругое;

Б. имеет мягкий жир;

В. имеет твердый жир;

Г. не упругое.

1. **К мясным продуктам относятся:**

А. печень;

Б. сердце;

В. язык;

Г. свинина;

Д. говядина.

1. **По способу приготовления супы бывают:**

А. заправочные;

Б. холодные;

В. летние;

Г. молочные.

1. **Обработка продукта в небольшом количестве жира это…**

А. пассерование;

Б. припускание;

В. бланширование.

**Часть Б. Дополните ответы.**

1. Фитодизайн – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. Бульон – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

**3.Расположите правильно пирамиду потребностей Маслоу (снизу-вверх):**

А) Потребность физиологическая. Это пища, вода, жилье, одежда.

Б) Потребность в саморазвитии. Это духовный рост.

В) Потребность в безопасности. Защита от болезней, врагов.

Г) Потребность в уважении – самоуважении, уважении другими.

Д) Социальные потребности, потребности в общении, дружбе, любви.

**Часть С. Дайте развернутый ответ.**

Опишите технологию приготовления бульона.