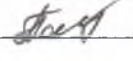


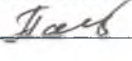
МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И НАУКИ КБР  
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Школа-интернат для детей-сирот и детей,  
оставшихся без попечения родителей, № 5»  
(ГБОУ «ШИ № 5» Минпросвещения КБР)

---


РАССМОТРЕНО  
руководитель МС

  
Пазова Р.М.  
Протокол №1  
от «28» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО  
и.о. заместителя директора по  
УВР

  
Пазова Р.М.  
«28» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Директор

  
Алишанов А.А.  
Приказ № 256-ОД  
от «28» августа 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

(ID 1576836)

**учебного предмета «Технология»**

для обучающихся 5 – 9 классов

Нартан 2023 год

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по технологиям интегрирует знания по разным учебным предметам и является одной из базовых для формирования у обучающихся функциональной грамотности, технико-технологического, проектного, креативного и критического мышления на основе практико-ориентированного обучения и системно-деятельностного развития в реализации будущего.

Программа по технологиям знакомит обучающихся с различными технологиями, в том числе материальными, информационными, коммуникационными, когнитивными, техническими. В рамках освоения программы по технологиям происходит приобретение базовых навыков работы с современными технологиями, освоение современных технологий, знакомство с мировыми профессиями, самоопределение и ориентация обучающихся в сути трудовой деятельности.

Программа по технологии работа раскрывает содержание, адекватное отражающее изменение жизненных реалий и обеспечивает профессиональную ориентацию и самоопределение личности.

Программа по технологии конкретизирует содержание, предметные, метапредметные и личностные результаты.

Стратегическими документами, определяющими направление прогрессивного развития и методов обучения, являются ФГОС ООО и Концепция преподавания предметной области «Технология».

Основной целью освоения технологий является достижение технологической грамотности, предельной компетентности, творческого мышления.

Задачами курса по технологиям являются:

владение основами, навыками и опытом деятельности в предметной области «Технология»;

применение трудовых навыков и внедрением методов преобразования материи, энергии и информации в соответствии с поставленными преступниками, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических последствий, а также личной и общественной безопасности;

поддержка у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, помощь предложению и продуманности новых технологических решений;

условия использования обучения необходимы навыки в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, когнитивных инструментов и технологий;

Развитие умений оценивает их профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, методы работы определяют их профессиональные предпочтения.

Технологическое образование обучающихся носит интегративный характер и строится на неразрывной взаимосвязи с трудовым процессом, создаёт возможность применения научно-теоретических знаний в преобразовательной продуктивной деятельности, включения обучающихся в реальные трудовые отношения в процессе созидательной деятельности, воспитания культуры личности во всех её проявлениях (культуры труда, эстетической. Следовательно, технологической и других ее культур), самостоятельности, инициативности, предприимчивости, развития компетенций, обучающиеся осваивают новые виды труда и принимают нестандартные решения.

## **СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

### **РАЗДЕЛ «СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ РАЗВИТИЯ»**

#### **Тема 1. Потребности человека**

Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.

#### **Тема 2. Понятие технологии**

Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы

антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных

технологиях, технологиях сельского хозяйства.

#### **Тема 3. Технологический процесс**

Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

### **РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ»**

#### **Тема 1. Текстильное материаловедение**

##### ***Понятие о ткани***

Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладко крашенная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы. Их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.

##### ***Текстильные материалы растительного происхождения***

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.

##### ***Текстильные материалы животного происхождения***

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

### ***Текстильные химические материалы***

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

## **Тема 2. Технологические операции изготовления швейных изделий**

### ***Раскрой швейного изделия***

Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик.

### ***Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание***

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные

операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя прямыми стежками; смётывание; стачивание. Ручная закрепка.

### ***Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание***

Основные операции при ручных работах: обмётывание, замётывание (с открытым и закрытым срезами).

### ***Ручные швейные работы. Подшивание вручную***

Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками.

## **Тема 3. Операции влажно-тепловой обработки**

Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

## **Тема 4. Швейная машина**

### ***Подготовка швейной машины к работе***

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для

выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

### ***Приёмы работы на швейной машине***

Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья.

### ***Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной***

Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия и технология притачивания потайной застёжки-молнии с помощью специальных лапок. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Технология окантовывания среза с помощью лапки-окантователя. Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами, с открытым срезом. Технология обмётывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины.

### ***Машинная обработка изделий***

Классификация машинных швов: соединительные, краевые и отделочные. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; стачивание; застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Удаление строчки временного назначения.

### ***Машинная игла. Дефекты машинной строчки***

Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Уход за швейной машиной: очистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Дефекты машинной строчки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Приспособления к швейной машине.

### ***Технологические операции изготовления швейных изделий***

Технология ручных и машинных работ. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: примётывание; вымётывание. Основные машинные операции: притачивание; обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

## **Тема 5. Конструирование одежды и аксессуаров**

### ***Снятие мерок для изготовления одежды***

Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды.

### ***Изготовление выкройки швейного изделия***

Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам. Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки по заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Профессия конструктор-модельер.

## **Тема 6. Моделирование одежды**

### ***Моделирование поясной одежды***

Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Моделирование юбки на кокетке. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета.

## **Тема 7. Технологии лоскутного шитья *Лоскутное шитьё***

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.

### ***Технологии аппликации***

Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками.

### ***Технологии стёжки***

Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками.

### ***Технологии обработки срезов лоскутного изделия***

Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой.

## **Тема 8. Технологии вязания крючком. *Вязание полотна из столбиков без накида***

Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания. Виды крючков. Правила

подбора в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна.

### ***Плотное вязание по кругу***

Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объёмных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

### ***Ажурное вязание по кругу***

Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий.

## **РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

### **Тема 1. Санитария, гигиена и физиология питания**

#### ***Санитария и гигиена на кухне***

Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

#### ***Физиология питания***

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль

витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

### **Тема 2. Технологии приготовления блюд *Бутерброды и горячие напитки. Бытовые***

#### ***электроприборы***

Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и

Приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия повар. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Приборы для размола и приготовления кофе. Технология приготовления, подача к столу кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

### ***Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий***

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология

приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

### ***Блюда из яиц***

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технологии приготовления блюд из яиц. Подача готовых блюд.

### ***Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку***

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для

завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

### ***Блюда из молока и кисломолочных продуктов***

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

### ***Изделия из жидкого теста***

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и вы-

печки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него. Подача к столу.

### ***Блюда из сырых овощей и фруктов***

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных

овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, формы нарезки овощей. Инструменты

и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд.

### ***Тепловая кулинарная обработка овощей***

Значение и виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов

из варёных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

### ***Блюда из рыбы и морепродуктов***

Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы.

Разделка рыбы. Тепловая обработка. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

**РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА И ЖИВОТНОВОДСТВА»**

## **Тема 1. Растениеводство**

### ***Выращивание культурных растений***

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений.

Признаки и причины недостатка питания растений.

### ***Вегетативное размножение растений***

Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта.

### ***Выращивание комнатных растений***

Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Разновидности комнатных

растений. Технологический процесс выращивания и ухода за комнатными растениями. Технологии пересадки и перевалки. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Профессия садовник.

### ***Обработка почвы***

Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном.

### ***Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями***

Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге. Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки. Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка. Ручные инструменты для ухода за растениями. Механизированный уход за растениями.

### ***Технологии уборки урожая***

Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка. Технологии получения семян культурных растений. Отрасль растениеводства — семеноводство. Правила сбора семенного материала.

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ НА УРОВНЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

### ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения технологии на уровне базового общего образования у обучающегося формируются следующие личностные результаты в части:

#### **1) патриотического воспитания :**

глубокий интерес к истории и современному состоянию российской науки и технологий;

ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

#### **2) гражданского и духовно-нравственного воспитания :**

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, границ с современными технологиями, в особенностях технологий четвёртой промышленной революции;

осознание важности морально-этических преобразований в деятельности, связанной с реализацией технологий;

понимание социальных норм и правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослых и социальные сообщества.

#### **3) эстетического воспитания :**

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетичные значимые изделия из различных материалов;

понимание ценностей отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в декоративно-прикладном искусстве;

осознание роли художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе.

#### **4) ценности научного познания и практической деятельности :**

осознание ценностей науки как фундаментальных технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, внедрение достижений науки.

#### **5) формирование культуры здоровья и эмоционального здоровья :**

осознание ценностей безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

умение распознавать признаки угрозы и исследовать защиту личности от этих угроз.

#### **6) трудового воспитания :**

уважение к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей);

ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивности, морально достойном труде в российском обществе;

готовность к активному развитию в возможностях, возникающих практически в трудовых делах, задачах технологической и социальной направленности, возможности инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;

умение ориентироваться в мире современных профессий;

умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития с учетом личных и общественных интересов, желания;

ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности.

#### **7) экологическое воспитание :**

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между окружающей средой и техносферой;

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

#### **МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

В результате изучения технологий на уровне базового образования у обучающихся формируются универсальные познавательные технологические действия, универсальные регулятивные технологические действия, универсальные коммуникативные технологические действия.

#### **Универсальные познавательные технологические действия**

##### **Базовые логические действия:**

выявлять и характеризовать основные признаки проявления и рукотворных объектов;

сохраненный признак классификации, поддержка для обобщения и сравнения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;

выявлять причинно-следственные связи при изучении явлений течения и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;

Самостоятельно выбирают способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

##### **Базовые исследовательские действия :**

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формировать запрос к информационной системе с получением ресурсов информации;

оценить полноту, достоверность и актуальность полученной информации;

опытным путем изучения свойств различных материалов;

овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, изучать арифметические действия с приближенными величинами;

строить и оценивать модели объектов, направлений и процессов;

уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения научных и познавательных задач;

уметь оценить правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

прогнозировать поведение технических систем, в том числе с учётом синергетических эффектов.

#### **Работа с информацией :**

выбрать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;

интерпретировать данные между данными, информацией и результатами;

владеть начальными навыками работы с «большими данными»;

Владелец осуществляет преобразование данных в информацию, информацию в знания.

#### **Регулятивные универсальные технологические действия**

##### **Самоорганизация:**

уметь определять самостоятельно цели и планировать пути их достижения, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения научных и познавательных задач;

уметь соотносить свои действия с приведенными результатами, изучать контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять действия в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющимся изменением;

делать выбор и брать на себя ответственность за решение.

##### **Самоконтроль (рефлексия):**

дать адекватную оценку ситуации и предложить план ее изменений;

объяснить причины достижений (недостижения) результатов проводной деятельности;

вносить необходимые коррективы в деятельность по решению проблем или по отдельному проекту;

оценить соответствие результата цели и условий и при необходимости скорректировать цель и процесс ее достижения.

**Умения принятия себя и других:**

Признавать свое право на ошибку при определении задачи или при реализации проекта, это то же самое право, другое, на аналогичную ошибку.

**Коммуникативные универсальные технологические действия**

У обучающихся формируются навыки **общения** как часть коммуникативных универсальных научных действий:

в ходе обсуждения данного материала, планирования и выполнения учебного проекта;

в рамках публичного показа результатов проектной деятельности;

в ходе совместного решения задач с использованием облачных сервисов;

в ходе общения с другими культурами, например, с социальными сетями.

**Совместная деятельность:**

понимать и использовать преимущества командной работы в учебном проекте;

понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимых условий успешной проектной деятельности;

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника – совместная деятельность участников;

владеть навыками постепенности своей точки зрения, используя при этом законы логики;

уметь распознавать некорректную аргументацию.

**ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

Для всех модулей обязательные предметные результаты:

- организовать рабочее место в соответствии с изучаемым продуктом;
- соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;
- грамотно и осознанно выполнять технологические операции в соответствии с изучаемым методом.

*Предмет результатов освоения содержания курса «Современные технологии и перспективы их развития»*

К окончанию обучения **в 5 классе:**

назвать и охарактеризовать технологию;

назвать и охарактеризовать человека;

называть и характеризовать природные (природные) и искусственные материалы;

сравнивать и анализировать свойства материалов;

классифицировать технику, описать назначение техники;

объяснить понятия «техника», «машина», «механизм», охарактеризовать простые механизмы и познать их в конструкциях и эффективных моделях окружающего предметного мира;

охарактеризовать предметы труда в различных видах материального производства;

использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карты, метод фокальных объектов и другие методы;

использовать метод электронного проектирования, выполнять научные проекты;

Назовите и охарактеризуйте профессию.

К окончанию обучения **в 6 классе:**

называть и характеризовать машины и механизмы;

конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;

Разработать новейшую технологическую, конструкторскую документацию для выполнения творческих проектных задач;

решать сложные изобретательские, конструкторские и технологические задачи в процессе изготовления изделий из различных материалов;

предлагать варианты модернизации конструкций;

охарактеризовать предметы труда в различных видах материального производства;

характеризовать виды современных технологий и определить перспективы их развития.

*Предмет результатов освоения содержания курса «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»*

К окончанию обучения **в 5 классе :**

самостоятельно выполнять технические проекты в соответствии с этапами проектной деятельности; выбрать идею творческого проекта, выявлять потребность в производстве продукта на основе анализа источников информации различных видов и реализовывать ее в проектной деятельности;

создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы; использовать средства и инструменты информационно-коммуникационных технологий для решения прикладных учебно-познавательных задач;

назвать и охарактеризовать виды бумаги, ее свойства, получение и применение;

названные народные промыслы по обработке древесины;

характеризовать свойства конструкционных материалов;

выбор материалов для изготовления изделий с учетом их свойств, технологий обработки, инструментов и приспособлений;

называть и характеризовать виды древесины, пиломатериалов;

выполнять простые ручные операции (разметка, распиливание, строгание, сверление) по обработке изделий из древесины с учётом её свойства, применять в работе столовые инструменты и приспособления;

рассматривать, анализировать и сравнивать свойства древесины разных пород деревьев;

Знать и называть пищевую ценность яиц, круп, овощей;

приводить обработку пищевых продуктов, способствуя сохранению их пищевой ценности;

назвать и выполнить технологию первичной обработки овощей, крупную;

называть и выполнять технологию приготовления блюда из яиц, овощей, круп;

именованные виды планировки кухни; способы рационального размещения мебели;

называть и характеризовать комплектные материалы, классифицировать их, описывать основные этапы производства;

анализировать и сравнивать свойства текстильных материалов;

выбор материалов, инструментов и оборудования для выполнения швейных работ;

использовать ручные инструменты для выполнения швейных работ;

подготавливать швейную машину к работе с соблюдением правил ее эксплуатации, выполнять простые операции машинной обработки (машинные строчки);

Выполните последовательность изготовления швейных изделий, изучите контроль качества;

характеризовать группу профессий, описывать особенности их развития, объяснять социальное значение группы профессий.

К окончанию обучения **в 6 классе** :

характеризовать свойства конструкционных материалов;

названные народные промыслы по обработке металла;

называть и характеризовать виды металлов и их сплавов;

рассматривать, анализировать и сравнивать свойства металлов и их сплавов;

классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;

использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование при обработке тонколистового металла, проволоки;

выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;

обработка металлов и их сплавов слесарным способом;

знать и называть пищевую ценность молока и молочных продуктов;

определять качество молочных продуктов, называть правила хранения продуктов;

название и выполнение технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов;

название видов теста, технологии приготовления разных видов теста;

названы международные блюда из разных видов теста;

называть виды одежды, характеризовать стили одежды;

охарактеризовать современные текстильные материалы, их получение и свойства;

выбирать текстильные материалы для изделий с учетом их свойств;

самостоятельно выполнить чертёж выкроек швейного изделия;

соблюдать порядок технологических операций при раскрое, пошивке и отделке продукции;

выполнение технических проектов, соблюдение этапов и технологии изготовления проектных изделий.

*Предмет результатов освоения содержания модуля «Животноводство»*

К окончанию обучения **в 5–6 классах:**

охарактеризовать основные направления животноводства;

охарактеризовать особенности основных видов сельскохозяйственных животных своего региона;

описание полного технологического цикла получения продукции животноводства своего региона;

названия сельскохозяйственных животных, характерных для данного региона;

оценить состояние содержания животных в различных условиях;

владеть навыками оказания первой помощи заболевшим или пораненным животом;

характеризовать способы переработки и хранения продукции животноводства;

охарактеризовать пути цифровизации животноводческого производства;  
объяснить особенности аграрного производства своего региона;  
охарактеризовать мир профессий, сферу животноводства, их  
востребованность на внешнем рынке труда.

*Предмет результатов освоения содержания модуля «Растениеводство»*

К окончанию обучения **в 5–6 классах :**

охарактеризовать основные направления растениеводства;  
описывать полный технологический цикл получения наиболее  
распространённой растениеводческой продукции своего региона;  
охарактеризовать виды и свойства почв данного региона;  
ручные и механизированные инструменты для обработки земли;  
классифицировать культурные растения на различных основаниях;  
называть полезные дикорастущие растения и знать их свойства;  
называть опасные для человека дикорастущие растения;  
называют полезными для человека грибы;  
названные опасные для человека грибы;  
владеть методами сбора, переработки и хранения продуктов  
дикорастущих растений и их плодов;  
владеть методами сбора, переработки и хранения продуктов для  
человека грибов;  
охарактеризовать основные направления цифровизации и роботизации в  
растениеводстве;  
получить опыт использования цифровых устройств и программных  
сервисов в области технологий растениеводства;  
охарактеризовать мир профессий, границы с растениеводством, их  
востребованность на внешнем рынке труда.

# ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

## 5 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов		Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Практические работы	
Раздел 1. Современные технологии и перспективы их развития.				
1.1	Потребности человека.	2		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
1.2	Понятие технологии.	2		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
1.3	Технологический процесс.	2		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
Итого: 6		6		
Раздел 2. Творческий проект.				
2.1	Этапы выполнения творческого проекта.	2		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
2.2	Реклама.	2		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
Итого: 4		4		
Раздел 3. Технологии обработки текстильных материалов.				
3.1	Текстильные материалы.	2		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
3.2	Швейные ручные работы.	4	4	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
3.3	Рабочее место и технология раскроя швейного изделия.	2	1	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
3.4	Влажно-тепловая обработка ткани.	2	1	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
3.5	Швейная машина.	2	1	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
3.6	Классификация машинных работ.	4	4	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
3.7	Технологические операции изготовления швейных изделий.	4	4	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>

3.8	Лоскутное шитье.	2		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
3.9	Технология изготовления лоскутного изделия.	8	8	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
<b>Итого: 30</b>		30		
<b>Раздел 4. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов.</b>				
4.1	Санитария, гигиена и физиология питания.	2		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
4.2	Основы рационального питания.	2		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
4.3	Бытовые электроприборы на кухне.	2		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
4.4	Технология приготовления бутербродов.	2	1	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
4.5	Технология приготовления горячих напитков.	2		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
4.6	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
4.7	Технология приготовления блюд из яиц.	2	2	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
4.8	Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
<b>Итого: 16</b>		16		
<b>Раздел 5. Технология растениеводства и животноводства.</b>				
5.1	Многообразие культурных растений.	2		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
5.2	Условия внешней среды для выращивания культурных растений.	2		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
5.3	Технологии вегетативного размножения растений.	2		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
5.4	Технология выращивания комнатных растений.	2	1	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>

5.5	Животноводство.	2		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
5.6	Презентация портфолио.	2		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
<b>Итого: 12</b>		12		
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	27	

## 6 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов		Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Практические работы	
Раздел 1. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.				
1.1	Технологии возведения зданий и сооружений	1		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
1.2	Ремонт и содержание зданий и сооружений.	1		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
1.3	Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту.	1		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
Итого: 3		3		
Раздел 2. Технологии в сфере быта.				
2.1	Планировка помещений жилого дома.	1		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
2.2	Освещение жилого помещения.	1		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
2.3	Экология жилища.	1		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
Итого: 3		3		
Раздел 3. Технологическая система.				
3.1	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека.	1		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
3.2	Системы автоматического управления. Робототехника.	1		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
Итого: 2		2		

<b>Раздел 4. Технологии обработки текстильных изделий.</b>				
4.1	Классификация одежды.	2		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
4.2	Конструирование одежды и аксессуаров.	2		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
4.3	Текстильные материалы и их свойства.	2	1	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
4.4	Технология раскроя одежды.	2	2	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
4.5	Швейная машина.	2	1	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
4.6	Основные операции при машинной обработке изделия.	4	4	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
4.7	Технология изготовления швейных изделий.	10	10	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
4.8	Материалы и инструменты для вязания трикотажа.	2	1	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
4.9	Основные виды петель при вязании крючком.	4	4	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
4.10	Вязания полотна.	4	4	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
4.11	Вязания по кругу.	4	4	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
<b>Итого: 38</b>		38		
<b>Раздел 5. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов.</b>				
5.1	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	2	2	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
5.2	Тепловая обработка овощей.	2	1	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
5.3	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	2		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
5.4	Изделия из жидкого теста.	2	1	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
5.5	Технология приготовления блюд из жидкого теста..	2	2	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>

5.6	Пищевая ценность рыбы. Подготовка рыбы к обработке.	2		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
5.7	Технология приготовления блюд из рыбы.	2	2	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
5.8	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них.	2		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
<b>Итого: 16</b>		16		
<b>Раздел 6. Технологии растениеводства и животноводства.</b>				
6.1	Технологии обработки почвы.	1		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
6.2	Технологии подготовки семян к посеву.	1		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
6.3	Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями.	2		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
6.4	Технологии уборки и хранения урожая культурных растений.	1		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
6.5	Содержание животных.	1		<a href="https://m.edsoo.ru/7f4129ea">https://m.edsoo.ru/7f4129ea</a>
<b>Итого: 6</b>		6		
<b>ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ</b>		68	39	

# **ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ** **5 КЛАСС**

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Дата изучения
		Всего	
1	Потребности человека	1	05.09.2023
2	Потребности человека	1	05.09.2023
3	Понятие технологии	1	12.09.2023
4	Понятие технологии	1	12.09.2023
5	Технологический процесс	1	19.09.2023
6	Технологический процесс	1	19.09.2023
7	Этапы выполнения творческого проекта	1	26.09.2023
8	Этапы выполнения творческого проекта	1	26.09.2023
9	Реклама	1	03.10.2023
10	Реклама	1	03.10.2023
11	Текстильные материалы	1	10.10.2023
12	Текстильные материалы	1	10.10.2023
13	Швейные ручные работы	1	17.10.2023
14	Швейные ручные работы	1	17.10.2023
15	Швейные ручные работы	1	24.10.2023
16	Швейные ручные работы	1	24.10.2023
17	Рабочее место и технология раскроя швейных изделий	1	07.11.2023
18	Рабочее место и технология раскроя швейных изделий	1	07.11.2023
19	Влажно-тепловая обработка ткани	1	14.11.2023
20	Влажно-тепловая обработка ткани	1	14.11.2023
21	Швейная машина	1	21.11.2023

22	Швейная машина	1	21.11.2023
23	Классификация машинных работ	1	28.11.2023
24	Классификация машинных работ	1	28.11.2023
25	Классификация машинных работ	1	05.12.2023
26	Классификация машинных работ	1	05.12.2023
27	Технологические операции изготовления швейных изделий	1	12.12.2023
28	Технологические операции изготовления швейных изделий	1	12.12.2023
29	Технологические операции изготовления швейных изделий	1	19.12.2023
30	Технологические операции изготовления швейных изделий	1	19.12.2023
31	Лоскутное шитье	1	26.12.2023
32	Лоскутное шитье	1	26.12.2023
33	Технология изготовления лоскутного изделия	1	09.01.2024
34	Технология изготовления лоскутного изделия	1	09.01.2024
35	Технология изготовления лоскутного изделия	1	23.01.2024
36	Технология изготовления лоскутного изделия	1	23.01.2024
37	Технология изготовления лоскутного изделия	1	30.01.2024
38	Технология изготовления лоскутного изделия	1	30.01.2024
39	Технология изготовления лоскутного изделия	1	06.02.2024
40	Технология изготовления лоскутного изделия	1	06.02.2024
41	Санитария, гигиена и физиология питания	1	13.02.2024
42	Санитария, гигиена и физиология питания	1	13.02.2024
43	Основы рационального питания	1	20.02.2024
44	Основы рационального питания	1	20.02.2024
45	Бытовые электроприборы на кухне	1	27.02.2024
46	Бытовые электроприборы на кухне	1	27.02.2024

47	Технология приготовления бутербродов	1	05.03.2024
48	Технология приготовления бутербродов	1	05.03.2024
49	Технология приготовления горячих напитков	1	12.03.2024
50	Технология приготовления горячих напитков	1	12.03.2024
51	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	1	19.03.2024
52	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	1	19.03.2024
53	Технология приготовления блюд из яиц	1	02.04.2024
54	Технология приготовления блюд из яиц	1	02.04.2024
55	Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку	1	09.04.2024
56	Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку	1	09.04.2024
57	Многообразие культурных растений	1	16.04.2024
58	Многообразие культурных растений	1	16.04.2024
59	Условия внешней среды для выращивания культурных растений	1	23.04.2024
60	Условия внешней среды для выращивания культурных растений	1	23.04.2024
61	Технология вегетативного размножения растений	1	30.04.2024
62	Технология вегетативного размножения растений	1	30.04.2024
63	Технология выращивания культурных растений	1	07.05.2024
64	Технология выращивания культурных растений	1	07.05.2024
65	Животноводство	1	14.05.2024
66	Животноводство	1	14.05.2024
67	Презентация портфолио	1	28.05.2024
68	Презентация портфолио	1	28.05.2024

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ	68	
-------------------------------------	----	--

## 6 КЛАСС

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Дата изучения
		Всего	
1	Технологии возведения зданий и сооружений	1	08.09.2023
2	Ремонт и содержание зданий и сооружений	1	08.09.2023
3	Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту	1	15.09.2023
4	Планировка помещений жилого дома	1	15.09.2023
5	Освещение жилого помещения	1	22.09.2023
6	Экология жилища	1	22.09.2023
7	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека	1	29.09.2023
8	Системы автоматического управления. Робототехника	1	29.09.2023
9	Классификация одежды	1	06.10.2023
10	Классификация одежды	1	06.10.2023
11	Конструирование одежды и аксессуаров	1	13.10.2023
12	Конструирование одежды и аксессуаров	1	13.10.2023
13	Текстильные материалы и их свойства	1	20.10.2023
14	Текстильные материалы и их свойства	1	20.10.2023
15	Технология раскроя одежды	1	27.10.2023
16	Технология раскроя одежды	1	27.10.2023
17	Швейная машина	1	10.11.2023
18	Швейная машина	1	10.11.2023
19	Основные операции при машинной обработке изделий	1	17.11.2023
20	Основные операции при машинной обработке изделий	1	17.11.2023

21	Основные операции при машинной обработке изделий	1	24.11.2023
22	Основные операции при машинной обработке изделий	1	24.11.2023
23	Технология изготовления швейных изделий	1	01.12.2023
24	Технология изготовления швейных изделий	1	01.12.2023
25	Технология изготовления швейных изделий	1	08.12.2023
26	Технология изготовления швейных изделий	1	08.12.2023
27	Технология изготовления швейных изделий	1	15.12.2023
28	Технология изготовления швейных изделий	1	15.12.2023
29	Технология изготовления швейных изделий	1	22.12.2023
30	Технология изготовления швейных изделий	1	22.12.2023
31	Технология изготовления швейных изделий	1	29.12.2023
32	Технология изготовления швейных изделий	1	29.12.2023
33	Материала и инструменты для вязания трикотажа	1	12.01.2024
34	Материалы и инструменты для вязания трикотажа	1	12.01.2024
35	Основные виды петель при вязании крючком	1	19.01.2024
36	Основные виды петель при вязании крючком	1	19.01.2024
37	Основные виды петель при вязании крючком	1	26.01.2024
38	Основные виды петель при вязании крючком	1	26.01.2024
39	Вязания полотна	1	02.02.2024
40	Вязания полотна	1	02.02.2024
41	Вязания полотна	1	09.02.2024
42	Вязания полотна	1	09.02.2024
43	Вязание по кругу	1	16.02.2024
44	Вязание по кругу	1	16.02.2024
45	Вязание по кругу	1	01.03.2024
46	Вязание по кругу	1	01.03.2024

47	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов	1	15.03.2024
48	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов	1	15.03.2024
49	Тепловая обработка овощей	1	22.03.2024
50	Тепловая обработка овощей	1	22.03.2024
51	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1	05.04.2024
52	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1	05.04.2024
53	Изделие из жидкого теста	1	12.04.2024
54	Изделие из жидкого теста	1	12.04.2024
55	Технология приготовления блюда из жидкого теста	1	19.04.2024
56	Технология приготовления блюда из жидкого теста	1	19.04.2024
57	Пищевая ценность рыбы. Подготовка рыбы к обработке	1	26.04.2024
58	Пищевая ценность рыбы. Подготовка рыбы к обработке	1	26.04.2024
59	Технология приготовления блюда из рыбы	1	03.05.2024
60	Технология приготовления блюда из рыбы	1	03.05.2024
61	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них	1	10.05.2024
62	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них	1	10.05.2024
63	Технологии обработки земли	1	17.05.2024
64	Технологии подготовки семян к посеву	1	17.05.2024
65	Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями	1	24.05.2024
66	Технология посева, посадки и ухода за культурными растениями	1	24.05.2024
67	Технологии уборки и хранения сельскохозяйственных культур	1	31.05.2024

68	Содержание животных	1	31.05.2024
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

### ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

Технология: 5 класс : учебник / А.Т.Тищенко, Н.В. Синица. - 3-е изд., стереотип. – М.: Просвещение, 2021.

### МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

Учебное пособие для общеобразовательных организаций / А. Т. Тищенко, Н. В. Синица

### ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ

<https://m.edsoo.ru/7f4129ea>