

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 43 им. Г.К. Жукова» г. Курска

<p>«Согласовано» Руководитель МО учителей физической культуры, ОБЖ и технологии</p> <p><u>Л.А. Чистякова</u> Чистякова Л.А.</p> <p>Протокол № <u>6</u> от « <u>01</u> » <u>08</u> 2023г.</p>	<p>«Согласовано» Заместитель директора школы по УВР</p> <p><u>М.Н. Паршукова</u> Паршукова М.Н.</p> <p>«<u>01</u>» <u>08</u> 2023г.</p> <p>«Рассмотрено» ШМС</p> <p><u>А.Н. Орлова</u> Орлова А.Н.</p> <p>Протокол № <u>6</u> от « <u>01</u> » <u>08</u> 2023г.</p>	<p>«Принято» на заседании педагогического совета школы</p> <p>Протокол № <u>12</u> от « <u>01</u> » <u>08</u> 2023г.</p> <p>Утверждено и введено по школе приказом директора</p> <p><u>Л.В. Головастикова</u> Головастикова Л.В.</p> <p>Приказ № <u>204</u> от от « <u>01</u> » <u>08</u> 2023г.</p>
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета
«Технология»
ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
5,6 КЛАСС
на 2023 – 2024 учебный год
(в соответствии с ФГОС и ФОП)

СОСТАВИЛА:
Учитель технологии
высшей квалификационной
категории
ОЛЬШАНСКАЯ ВЕРОНИКА ГЕОРГИЕВНА

Курск, 2023 г.

ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Патриотическое воспитание:

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии; ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

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

освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

Эстетическое воспитание:

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

Ценности научного познания и практической деятельности:

осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

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

умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

Трудовое воспитание:

активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.

Экологическое воспитание:

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

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Овладение универсальными познавательными действиями

Базовые логические действия:

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов; устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях,

относящихся к внешнему миру;

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

самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;

оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации; опытным путём изучать свойства различных материалов;

овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;

строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;

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

уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения; прогнозировать поведение технической системы,

в том числе с учётом синергетических эффектов. *Работа с информацией:*

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи; понимать различие между данными, информацией и знаниями;

владеть начальными навыками работы с «большими данными»;

владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями

Самоорганизация:

уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;

объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности; вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Принятие себя и других:

признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Овладение универсальными коммуникативными действиями.

Общение:

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта; в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;

в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;

в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта; понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;

владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики; уметь распознавать некорректную аргументацию.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Модуль «Производство и технология»

характеризовать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества; характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме;

выявлять причины и последствия развития техники и технологий;

характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития;

уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;

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

организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; соблюдать правила безопасности;

использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция);

уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;

получить возможность научиться коллективно решать задачи с использованием облачных сервисов; оперировать понятием «биотехнология»;

классифицировать методы очистки воды, использовать фильтрацию воды; оперировать понятиями «биоэнергетика», «биометаногенез».

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека; соблюдать правила безопасности;

организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;

активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия;

использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;

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

получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;

характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов; применять ручные технологии обработки конструкционных материалов;

правильно хранить пищевые продукты;

осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;

выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда; осуществлять доступными средствами контроль качества блюда; проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов;

составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий; строить чертежи простых швейных изделий;

выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ; выполнять художественное оформление швейных изделий;

выделять свойства наноструктур;

приводить примеры наноструктур, их использования в технологиях;

получить возможность познакомиться с физическими основами нанотехнологий и их использованием для конструирования новых материалов.

Содержание программы

5класс

Модуль 1. Творческое проектирование (8 ч.)

Практических работ – 10.

Аналитическая деятельность:

- знакомиться с понятием «Творческий проект по технологии»;
- проанализировать этапы проекта;
- поставить цели и задачи.

Практическая деятельность:

- выполнение проектов;
- определение цели рекламы;
- разработка рекламного проспекта изделия;
- публичное выступление учащихся с обоснованием представляемого проекта;
- выполнение и защита творческих проектов.

Виды деятельности:

Индивидуальная и групповая.

Модуль 2. «Кулинария» (14 ч.)

Раздел: Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Раздел: Физиология питания

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Раздел: Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы.
Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Раздел: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. 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 их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.
Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

Раздел: Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. 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 витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.
Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Раздел: Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.
Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Раздел: Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел: Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Модульные кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Модуль 3. Производство и технология (6 ч.)

Раздел: Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел: Алгоритмы и начала технологии

Практических работ – 5.

Аналитическая деятельность:

- выделять алгоритмы среди других предписаний;
- формулировать свойства алгоритмов;
- называть основное свойство алгоритма.

Практическая деятельность:

- исполнять алгоритмы;
- оценивать результаты исполнения алгоритма (соответствие или не соответствие поставленной задаче);
- реализовывать простейшие алгоритмы с помощью учебных программ из коллекции ЦОРов

Виды деятельности:

Фронтальный и индивидуальный.

Электронные (цифровые) образовательные ресурсы:

Модуль 4. «Создание изделий из текстильных материалов. Технология обработки ткани» (26 ч.)

Раздел: Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Раздел: Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Раздел: Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Раздел: Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Модуль 5. «Художественные ремёсла» (10 ч.)

Раздел: Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Раздел: Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Раздел: Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, 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. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Модуль 6. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч.)

Раздел: Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на

изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по Модулю «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по Модулю «Кулинария».

Творческий проект по Модулю «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Содержание программы бкласс

Модуль 1. «Технологии ведения домашнего хозяйства» (4 ч)

Раздел: Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Раздел: Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Модуль 2. «Кулинария» (14 ч.)

Раздел: Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Раздел: Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Раздел: Блюда из птицы

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Раздел: Заправочные супы

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Раздел: Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Модуль 3. «Создание изделий из текстильных материалов» (26 ч.)

Раздел: Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Раздел: Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Раздел: Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины

переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы.
Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Раздел: Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка.

Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы.
Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Раздел: Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной

обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы.
Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

Модуль 4. «Художественные ремёсла» (8 ч.)

Раздел: Вязание крючком

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити.

Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы.
Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

Раздел: Вязание спицами

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Модуль 5. «Производство и технология» (6 ч.)

Раздел: Преобразовательная деятельность человека

Практических работ – 1.

Аналитическая деятельность:

- характеризовать познавательную деятельность человека.

Практическая деятельность:

- выделять простейшие элементы различных моделей

Виды деятельности:

Фронтальный и индивидуальный.

Раздел: Простейшие механические роботы-исполнители

Практических работ – 2.

Аналитическая деятельность:

- планирование пути достижения целей, выбор наиболее эффективных способов решения поставленной задачи;

- соотнесение контроля своей деятельности в процессе достижения результата.

Практическая деятельность:

- программирование движения робота;

- исполнение программы

Виды деятельности:

Фронтальный опрос. Парная и индивидуальная работа.

Модуль 6. «Творческая проектная деятельность» (12 ч.)

Раздел: Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

**Тематическое планирование
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Технология»
5 класс (35 недель, 2 часа в неделю)**

№ п/п	Тема урока	Количество часов		Дата изучения		Виды, формы контроля	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		всего	Практические работы	План	Факт		
1	Вводное занятие.	1	1			Фронтальный	
2	Технология в жизни человека и общества.	1					
Модуль 1. «Основы проектирования. Технология проектной деятельности» (8ч.)							
3	Основные компоненты проекта.	1	1			Индивидуальный Фронтальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7567/main/256344/
4	Основные компоненты проекта.	1					
5	Что надо знать для выполнения проекта.	1	1			Индивидуальный Фронтальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7566/main/289289/
6	Презентация проекта на компьютере.	1					
7	Современные стили в интерьере.	1	1			Индивидуальный Фронтальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7557/main/256344/
8	Этап проектной деятельности.	1					
9	Современные стили в интерьере.	1	1			Индивидуальный Фронтальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7563/main/289289/
10	Этап проектной деятельности.	1					
Модуль 2. «Кулинария» (14 ч.)							
11	Кухня. Посуда,	1				Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/main/296675/
12	Оборудование на кухне, уход за ними.	1	1				
13	Общие сведения о пище.	1				Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/start/256434/
14	Общие сведения о пище.	1	1				
15	Сервировка стола к воскресному завтраку.	1				Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7576/main/256407/
16	Обычаи, традиции, правила поведения за столом.	1	1				
17	Горячие напитки.	1				Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7577/main/256189/
18	Этап проектной деятельности.	1	1				
19	Значение хлеба в питании человека.	1				Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7578/main/256189/
20	Приготовление	1	1				

	бутербродов.						56627/
21	Блюда из яиц.	1				Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7574/main/296706/
22	Этап проектной деятельности.	1	1				
23	Роль овощей в питании человека.	1				Фронтальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7574/main/296706/
24	Приготовление салата.	1	1				
Модуль 3. «Производство и технология» (6 ч.)							
25	Простейшие бытовые машины и механизмы	1				Фронтальный	https://www.youtube.com/watch?v=O-PCY-Vhhig
26	Простейшие бытовые машины и механизмы	1	1				
27	Алгоритмы и первоначальные представления о технологии	1				Фронтальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7557/conspect/289222/
28	Алгоритмы и первоначальные представления о технологии	1	1				
29	Робот как механизм	1				Фронтальный	https://nsportal.ru/shkola/dopolnitelnoeobrazovanie/library/2021/12/20/prosteys
30	Робот как механизм	1	1				
Модуль 4. «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Технология обработки ткани» (26ч.)							
31	Текстильные волокна. Классификация волокон.	1				Фронтальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/666/
32	Свойства волокон и тканей из них.	1	1				
33	Терминология ручных работ.	1				Фронтальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7562/main/289196/
34	Виды ручных швов.	1	1				
35	Резервное время	1				Фронтальный	
36	Резервное время	1					
37	Ручные стежки и строчки.	1				Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7565/main/256720/
38	Этап проектной деятельности.	1	1				
39	Назначение и устройство швейной машины.	1				Фронтальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7568/main/256127/
40	Назначение и устройство швейной машины.	1	1				
41	Первичные навыки	1				Индивидуальный	https://resh.edu.ru

42	работы на швейной машине. Первичные навыки работы на швейной машине.	1	1			ый	/subject/lesson/7573/main/296675/
43 44	Первичные навыки работы на швейной машине. Первичные навыки работы на швейной машине.	1 1	1			Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/start/256434/
45 46	Машинные швы. Машинные швы.	1 1	1			Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7576/main/256407/
47 48	Изготовление швейного изделия. Одежда и мода.	1 1	1			Фронтальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7577/main/256189/
49 50	Построение чертежа косынки и фартука. Этап проектной деятельности.	1 1	1			Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7578/main/256627/
51 52	Раскрой косынки и фартука. Подготовка деталей кроя к обработке.	1 1	1			Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7574/main/296706/
53 54	Обработка фартука и косынки. Этап проектной деятельности.	1 1	1			Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7566/main/289289/
55 56	Соединение деталей. Окончательная обработка фартука.	1 1	1			Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7561/main/289289/
Модуль 5. «Художественные ремесла» (10ч.)							
57 58	Декоративно-прикладное искусство Декоративно-прикладное искусство	1 1	1			Фронтальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7565/main/256720/
59 60	Основы композиции. Законы восприятия цвета.	1 1	1			Фронтальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7568/main/256127/
61 62	Изготовление швейного изделия из лоскутов. Этап проектной деятельности.	1 1	1			Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/main/296675/
63 64	Применение лоскутной техники в изделиях. Этап проектной деятельности.	1 1	1			Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/start/256434/
65	Окончательная обработка изделия из	1 1	1			Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7576/

66	лоскута. Этап проектной деятельности.						main/256407/
Модуль 6. «Основы проектирования» (4 ч.)							
67	Подготовка к выполнению проекта.	1				Индивидуал ьный Фронтальны й	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7566/main/289289/
68	Подготовка к выполнению проекта.	1	1				
69	Резервное время	1					
70	Резервное время	1					
Итого 70 ч.							

**Тематическое планирование
Учебного предмета «Технология»
6 класс (35 НЕДЕЛЬ, 2 ЧАСА В НЕДЕЛЮ)**

№ урок а	Тема урока	Кол-во часов		Дата изучения		Виды, формы контроля	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		всего	Практические работы	План	Факт		
Модуль 1. «Технология ведения домашнего хозяйства» (4 часа)							
1 2	Вводный урок. ПТБ Интерьер жилого дома	1 1	1			Фронтальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7577/main/256189/
3 4	Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений	1 1	1			Фронтальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7578/main/256627/
Модуль 2. «Кулинария» (14 часов)							
5 6	Технология первичной обработки рыбы . Нерыбные продукты моря.	1 1	1			Фронтальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7567/main/256344/
7 8	Технология приготовления блюд из рыбы. Нерыбные продукты моря	1 1	1			Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7566/main/289289/
9 10	Технология первичной обработки мяса. Технология первичной обработки мяса.	1 1	1			Фронтальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7557/main/256344/
11 12	Технология приготовления блюд из мяса Технология приготовления блюд из мяса	1 1	1			Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7563/main/289289/
13 14	Технология приготовления блюд из птицы. Технология приготовления блюд из птицы.	1 1	1			Фронтальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/main/296675/
15 16	Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления первых блюд.	1 1	1			Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/start/256434/
17 18	Сервировка стола к обеду.	1 1	1			Фронтальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/

	Этикет.						n/7557/start/256434/
Модуль 3.« Создание изделий из текстильных материалов» (26 часов)							
19	Химические волокна.	1				Фронтальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7577/main/256189/
20	Свойства химических волокон.	1	1				
21	Понятие о плечевой одежде.	1				Фронтальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7578/main/256627/
22	Снятие мерок	1	1				
23	Конструирование плечевой одежды.	1				Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7574/main/296706/
24	Конструирование плечевой одежды.	1	1				
25	Моделирование плечевой одежды.	1				Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/main/296706/
26	Моделирование плечевой одежды.	1	1				
27	Работа на швейной машине.	1				Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7577/main/256189/
28	Приспособления к швейной машине.	1	1				
29	Резервное время	1					
30	Резервное время	1					
31	Раскрой плечевой одежды.	1				Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7574/main/296706/
32	Раскрой плечевой одежды.	1	1				
33	Технология дублирования деталей.	1				Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/main/296706/
34	Технология дублирования деталей.	1	1				
35	Подготовка и проведение примерки изделия.	1				Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/main/296706/
36	Проведение примерки изделия.	1	1				
37	Технология обработки бокового и плечевых швов	1				Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7578/main/256627/
38	Технология обработки бокового и плечевых швов	1	1				
39	Технология обработки горловины обтачкой.	1				Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/main/296706/
40	Технология обработки горловины обтачкой.	1	1				
41	Технология обработки проймы.	1				Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7578/main/256627/
42	Технология обработки проймы.	1	1				
43	Технология обработки нижнего среза изделия.	1				Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7574/main
44	Окончательная отделка	1	1				

	изделия.						<u>/296706/</u>
Модуль 4. «Художественные ремесла» (8 часов)							
45	Материалы и инструменты для вязания крючком. Основные виды петель при вязании крючком.	1				Фронтальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7565/main/256720/
46		1	1				
47	Вязание полотна Вязание по кругу.	1				Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7568/main/256127/
48		1	1				
49	Материалы и инструменты для вязания спицами. Вязание лицевых и изнаночных петель.	1				Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/main/296675/
50		1	1				
51	Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания.	1				Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/start/256434/
52		1	1				
Модуль 5. «Производство и технология» (6 ч.)							
53	Исполнители алгоритмов (человек, робот) Исполнители алгоритмов (человек, робот)	1				Индивидуальный Фронтальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/664/
54		1	1				
55	Простейшие механические роботы-исполнители Простейшие механические роботы-исполнители	1				Индивидуальный Фронтальный	https://nsportal.ru/shkola/dopolnitelnoe
56		1	1				
57	Робот как исполнитель алгоритма Робот как исполнитель алгоритма	1				Индивидуальный Фронтальный	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-roboti-klass-328066.html?yclid=I3fwp0g4om
58		1	1				
Модуль 6. «Творческая проектная деятельность» (12 часов)							
59	Творческая проектная деятельность. Выбор и обоснование проекта.	1				Индивидуальный Фронтальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7567/main/256344/
60		1	1				
61	Работа над проектом. Изготовление проектируемого	1				Индивидуальный Фронтальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7566/main/28
62		1	1				

	изделия.					ный	9289/
63	Изготовление проектируемого изделия.	1				Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7557/main/256344/
64	Товарный знак. Реклама.	1	1			Фронтальный	
65	Работа над проектом.	1				Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7563/main/289289/
66	Экономический расчет проектного изделия.	1	1			Фронтальный	
67	Защита творческого проекта.	1				Индивидуальный	https://resh.edu.ru/subject/lesson/1131/
68	Защита творческого проекта.	1	1			Фронтальный	
69	Резервное время	1					
70	Резервное время	1					
Итого 70 часов							