**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Министерство образования Иркутской области

МАОУ ЦО № 47 г. Иркутска

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

(ID 4712710)

**учебного предмета «Труд (технология)»**

для обучающихся 6 классов

Учителя учебного предмета

«Труд (технология)»:

Никитенко Н.В.

Малыгин В.Г.

г. Иркутск 2024-2025уч.г.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**​****ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ**

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

**Модуль «Производство и технологии»**

**6 класс**

Модели и моделирование.

Виды машин и механизмов.

Технологические задачи и способы их решения.

Техническое моделирование и конструирование. Конструкторская документация.

Перспективы развития техники и технологий.

Мир профессий. Инженерные профессии.

**Модуль «Компьютерная графика. Черчение»**

Создание проектной документации.

Основы выполнения чертежей с использованием чертёжных инструментов и приспособлений.

Стандарты оформления.

Понятие о графическом редакторе, компьютерной графике.

Инструменты графического редактора. Создание эскиза в графическом редакторе.

Инструменты для создания и редактирования текста в графическом редакторе.

Мир профессий. Профессии, связанные с черчением, их востребованность на рынке труда.

**Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»**

**6 класс**

Технологии обработки конструкционных материалов.

Получение и использование металлов человеком. Рациональное использование, сбор и переработка вторичного сырья. Общие сведения о видах металлов и сплавах. Тонколистовой металл и проволока.

Народные промыслы по обработке металла.

Способы обработки тонколистового металла.

Слесарный верстак. Инструменты для разметки, правки, резания тонколистового металла.

Операции (основные): правка, разметка, резание, гибка тонколистового металла.

Мир профессий.  Профессии, связанные с производством и обработкой металлов.

Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из металла».

Выполнение проектного изделия по технологической карте.

Потребительские и технические требования к качеству готового изделия.

Оценка качества проектного изделия из тонколистового металла.

Технологии обработки пищевых продуктов.

Молоко и молочные продукты в питании. Пищевая ценность молока  
и молочных продуктов. Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов.

Определение качества молочных продуктов, правила хранения продуктов.

Виды теста. Технологии приготовления разных видов теста (тесто для вареников, песочное тесто, бисквитное тесто, дрожжевое тесто).

Мир профессий.  Профессии, связанные с пищевым производством.

Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».

Технологии обработки текстильных материалов.

Современные текстильные материалы, получение и свойства.

Сравнение свойств тканей, выбор ткани с учётом эксплуатации изделия.

Одежда, виды одежды. Мода и стиль.

Мир профессий.  Профессии, связанные с производством одежды.

Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов».

Чертёж выкроек проектного швейного изделия (например, укладка для инструментов, сумка, рюкзак; изделие в технике лоскутной пластики).

Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия, отделке изделия.

Оценка качества изготовления проектного швейного изделия.

​ **Модуль «Робототехника»**

**6 класс**

Мобильная робототехника. Организация перемещения робототехнических устройств.

Транспортные роботы. Назначение, особенности.

Принципы программирования мобильных роботов.

Мир профессий. Профессии в области робототехники.

Учебный проект по робототехнике.

**ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

Для всех модулей обязательные предметные результаты:

- организовывать рабочее место в соответствии с изучаемой технологией;

- соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;

- грамотно и осознанно выполнять технологические операции в соответствии с изучаемой технологией.

*Предметные результаты освоения содержания****модуля «Производство и технологии»***

**К концу обучения *в* *6 классе:***

называть и характеризовать машины и механизмы;

характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;

характеризовать профессии, связанные с инженерной и изобретательской деятельностью.

***Предметные результаты освоения содержания* *модуля «Компьютерная графика. Черчение»***

К концу обучения **в 6 классе:**

знать и выполнять основные правила выполнения чертежей с использованием чертёжных инструментов;

знать и использовать для выполнения чертежей инструменты графического редактора;

понимать смысл условных графических обозначений, создавать с их помощью графические тексты;

создавать тексты, рисунки в графическом редакторе;

характеризовать мир профессий, связанных с черчением, компьютерной графикой их востребованность на рынке труда.

*Предметные результаты освоения содержания****модуля «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»***

**К концу обучения *в 6 классе:***

характеризовать свойства конструкционных материалов;

называть народные промыслы, знать и выполнять технологии одного из видов декоративно-прикладного творчества.;

называть народные промыслы по обработке металла;

называть и характеризовать виды металлов и их сплавов;

классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;

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

знать и называть пищевую ценность молока и молочных продуктов;

определять качество молочных продуктов, называть правила хранения продуктов;

называть и выполнять технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов;

называть виды теста, технологии приготовления разных видов теста;

называть национальные блюда из разных видов теста;

называть виды одежды, характеризовать стили одежды;

характеризовать современные текстильные материалы, их получение и свойства;

выбирать текстильные материалы для изделий с учётом их свойств;

самостоятельно выполнять чертёж выкроек швейного изделия;

соблюдать последовательность технологических операций по раскрою, пошиву и отделке изделия;

выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.

характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

*Предметные результаты освоения* ***содержания модуля «Робототехника»***

называть виды транспортных роботов, описывать их назначение;

характеризовать мир профессий, связанных с робототехникой.

**ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты в части:

**1) патриотического воспитания**:

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;

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, 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.

**3)** **эстетического воспитания**:

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов;

понимание ценности 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 ценности науки как фундамента технологий;

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

**5) формирования 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.

**6)** **трудового воспитания**:

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

ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе;

готовность к активному участию в решении возникающих практических трудовых дел, задач технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;

умение ориентироваться в мире современных профессий;

умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития с учётом личных и общественных интересов, потребностей;

ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности.

**7)** **экологического воспитания**:

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

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

**МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования  
у обучающегося будут сформированы универсальные познавательные учебные действия, универсальные регулятивные учебные действия, универсальные коммуникативные учебные действия.

**Универсальные познавательные учебные действия**

**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  проектные действия:**

выявлять проблемы, связанные с ними цели, задачи деятельности;

осуществлять планирование проектной деятельности;

разрабатывать и реализовывать проектный замысел и оформлять его в форме «продукта»;

осуществлять самооценку процесса и результата проектной деятельности, взаимооценку.

**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.

**Регулятивные универсальные учебные действия**

**Самоорганизация:**

уметь самостоятельно определять цели и планировать пути их достижения, 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.

**Умения принятия себя и других:**

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

**Коммуникативные универсальные учебные действия**

**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.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**6 КЛАСС 1 группа**

| № п/п | | Наименование разделов и тем программы | Количество часов | | | | | Электронные (цифровые) образовательные ресурсы | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Всего | Контр.  работы | | Практич.  работы | |
| **Раздел 1.** **Производство и технологии** | | |  | | | | | | |
| 1.1 | | Модели и моделирование | 2 | 0 | | 2 | | РЭШ | | |
| 1.2 | | Машины дома и на производстве. Перспективы развития технологий | 2 | 0 | | 0 | | Презентация РЭШ | | |
| Итого по разделу | | | 4 |  | | |  | |  | |
| **Раздел 2.** **Компьютерная графика. Черчение** | | | | |  | | | | | |
| 2.1 | | Компьютерная графика. Мир изображений. | 2 | 0 | | 2 | | SketchUp Make – трехмерная графика | | |
| 2.2 | | Групповой проект: « Разработка дизайна комнаты». | 6 | 1 | | 5 | | Презентация | | |
| Добавить строку | | | | | | | | | | |
| Итого по разделу | | | 8 |  | | | | | | |
| **Раздел 3.** **Технологии обработки материалов и пищевых продуктов** | | | | | | | | | | |
| 3.1 | | Технологии обработки пищевых продуктов. Правила ТБ | 1 | 0 | | 1 | | Презентация | | |
| 3.2 | | Физиология питания- минеральные вещества. Блюда из круп | 1 | 0 | | 1 | | РЭШ минеральные вещества РЭШ крупы | | |
| 3.3 | | Технология приготовления блюд с макаронными изделиями. Технология приготовления макарон по-флотски. | 2 | 0 | | 2 | | https://resh.edu.ru/subject/lesson/7100/start/309216/ РЭШ макаронные изделия | | |
| 3.4 | | Технология производства кисломолочных продуктов и блюд из них | 2 | 0 | | 2 | | https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/main/257560/ РЭШ | | |
| 3.5 | | Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него | 2 | 0 | | 2 | | <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7097/main/257312/> РЭШ | | |
| 3.6 | | Технологии приготовления разных видов теста (тесто для вареников, песочное тесто, бисквитное тесто, дрожжевое тесто). Профессии, связанные с пищевым производством. Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов». | 4 | 1 | | 3 | | Презентация | | |
| 3.7 | | Технологии обработки текстильных материалов. Мир профессий | 1 | 0 | | 1 | | РЭШ | | |
| 3.8 | | Современные текстильные материалы, получение и свойства, химические волокна и ткани из них. | 1 | 0 | | 1 | | Презентация Синтетические волокна РЭШ, | | |
| 3.9 | | Регуляторы в швейной машине. Машинные швы. Технология изготовления швейного изделия. Декоративная отделка. | 4 | 0 | | 4 | | Презентация | | |
| 3.10 | | Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия . Оценка качества. Защита проекта. | 10 | 1 | | 9 | | Презентация | | |
| 3.11 | | Народные промыслы. Вязание крючком. Выполнение индивидуального проекта. | 8 | 0 | | 8 | | Презентация | | |
| 3.12 | | Основы рационального питания. Групповой проект по теме: «Технология обработки пищевых продуктов» - Мальчики | 10 | 1 | | 9 | | Презентация  РЭШ | | |
| 3.13 | | Технология обработки материалов (мальчики) | 8 | 0 | | 8 | |  | | |
| Итого по разделу | | | 52 |  | | | | | | |
| **Раздел 4.** **Робототехника** | | | |  | | | | | | |
| 4.1 | Мобильная робототехника Классификация роботов. Сферы применения роботов | | 4 | 0 | | 4 | | РЭШ | | |
|  | | | 4 |  | |  | |  | | |
| ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ | | | 66 | 4 | | 62 | |  | | |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**6 КЛАСС 2 группа**

| № п/п | Наименование разделов и тем программы | Количество часов | | | | Электронные (цифровые) образовательные ресурсы | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Всего | | Контр.  работы | Практич. работы |
| **Раздел 1.** **Производство и технологии** | | |  | | | | |
| 1.1 | Модели и моделирование | 1 | | 0 | 2 | [[РЭШ | |
| 1.2 | Машины дома и на производстве. Кинематические схемы | 1 | | 0 | 0 | [[Презентация | |
| 1.3 | Техническое конструирование | 1 | | 0 | 1 | [[РЭШ | |
| 1.4 | Перспективы развития технологий | 1 | | 0 | 1 | [[Презентация | |
| Итого по разделу | | 4 | |  | | |  |
| **Раздел 2.** **Компьютерная графика. Черчение** | | | | | | | |
| 2.1 | Компьютерная графика. Мир изображений | 1 | | 0 | 1 | [[Презентация | |
| 2.2 | Компьютерные методы представления графической информации. Графический редактор | 1 | | 0 | 1 | Презентация | |
| 2.3 | Чертеж детали и сборочный чертеж | 1 | | 0 | 1 | Презентация | |
| 2.4 | Чертеж призматической детали. | 1 | | 1 | 0 | \Презентация | |
| Итого по разделу | | 4 | |  | | | |
| **Раздел 3.** **Технологии обработки материалов** | | | | | | | |
| 3.1 | Технологии обработки конструкционных материалов | 4 | | 0 | 4 | РЭШ | |
| 3.2 | Технология обработки древесины | 2 | | 0 | 2 | Презентация | |
| 3.3 | Технологии изготовления изделий из древесины | 12 | | 1 | 11 | [<https://ya.ru/video/preview/1891249727859943997>  Соединение брусков врезкой -видео  Презентация РЭШ | |
| 3.4 | Устройство и работа токарного станка по дереву СТД-120 и работа на нем | 16 | | 0 | 16 | РЭШ | |
| 3.5 | Контроль и оценка качества изделий из древесины. Мир профессий | 6 | | 1 | 5 | Презентация | |
|  | **Технологии обработки материалов (девочки)** |  | |  |  |  | |
| 3.6 | Технологии обработки конструкционных материалов | 4 | | 0 | 4 | Презентация РЭШ | |
| 3.7 | Художественная обработка изделий из древесины. | 8 | | 1 | 9 | Презентация РЭШ | |
| Итого по разделу | | 56 | |  |  |  | |
| **Раздел 4. Робототехника** | |  | |  |  |  | |
| 4.1 | Мобильная робототехника. Классификация роботов. Сферы применения роботов | 1 | | 0 | 1 | РЭШ | |
| 4.2 | Транспортные роботы. Практическая работа «Характеристика транспортного робота» | 1 | | 0 | 1 | Презентация | |
| Итого по разделу | | 2 | |  |  |  | |
| ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ | | 66 | | 4 | 62 |  | |

**ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 класс 1 – 2 группы**

| № п/п | Тема урока | Количество часов | | | Дата  изучения | Электронные цифровые образовательные ресурсы |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Всего | Контрол. работы | Практич работы |
| 1 | Модели и моделирование, виды моделей | 1 | 0 | 1 | 07.09.2024 | РЭШ |
| 2 | Машины дома и на производстве. | 1 | 0 | 1 | 07.09.2024 | РЭШ |
| 3 | Перспективы развития технологий. Технические профессии | 1 | 0 | 1 | 14.09.2024 | Презентация |
| 4 | Технические профессии. Доклады учащихся. | 1 | 0 | 1 | 14.09.2024 | Презентация |
|  |  | 4 |  |  |  |  |
| 5 | Технологии обработки пищевых продуктов | 1 | 0 | 1 | 21.09.2024 | Презентация |
| 6 | Физиология питания- минеральные вещества. Блюда из круп . Профессия кондитер, хлебопек. | 1 | 0 | 1 | 21.09.2024 | <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7095/start/289130/> РЭШ минеральные вещества <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7098/main/257281/> РЭШ крупы |
| 7 | Технология приготовления блюд с макаронными изделиями. | 1 | 0 | 1 | 28.09.2024 | <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7100/start/309216/> РЭШ макаронные изделия |
| 8 | Технология приготовления макарон по-флотски. | 1 | 0 | 1 | 28.09.2024 | Презентация |
| 9 | Основы рационального питания: молоко и молочные продукты; тесто, виды теста | 1 | 0 | 1 | 05.10.2024 | <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/main/257560/> РЭШ |
| 10 | Технология приготовления блинов на молоке | 1 | 0 | 1 | 05.10.2024 | Презентация |
| 11 | Технология производства кисломолочных продуктов и блюд из них | 1 | 0 | 1 | 12.10.2024 | <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7097/main/257312/> РЭШ |
| 12 | Технология приготовления творожного печенья | 1 | 0 | 1 | 12.10.2024 | Презентация |
| 13 | Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов» | 1 | 0 | 1 | 19.10.2024 | Презентация |
| 14 | Защита проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов» Блюдо по выбору. | 1 | 1 | 0 | 19.10.2024 | Презентация |
| 15 | Технологии приготовления разных видов теста (тесто для вареников, песочное тесто, бисквитное тесто, дрожжевое тесто) | 1 | 0 | 1 | 26.10.2024 | Презентация |
| 16 | Технология приготовления пиццы | 1 | 0 | 1 | 26.10.2024 | Презентация |
|  | 2 четверть |  |  |  |  |  |
| 17 | Народные промыслы. Вязание крючком. Правила ТБ при работе | 1 | 0 | 1 | 9.11.2024 | Презентация |
| 18 | Материалы для работы. Обозначения на схемах. Практическая работа: «Набор петель. Воздушные петли». | 1 | 0 | 1 | 9.11.2024 | Презентация |
| 19 | Технология выполнения столбиков без накида. | 1 | 0 | 1 | 16.11.2024 | Презентация |
| 20 | Выполнение образца вязки. | 1 | 0 | 1 | 16.11.2024 | Презентация |
| 21 | Выполнение столбиков без накида и с накидом. | 1 | 0 | 1 | 23.11.2024 | Презентация |
| 22 | Выполнение образца вязки. | 1 | 0 | 1 | 23.11.2024 | Презентация |
| 23 | Изготовление изделий и сувениров. | 1 | 0 | 1 | 30.11.2024 | Презентация |
| 24 | Творческий проект: «Изготовление сувенирного изделия» | 1 | 0 | 1 | 30.11.2024 | Презентация |
| 25 | Компьютерная графика. Мир изображений. Визуализация с помощью компьютерной графики. | 1 | 0 | 1 | 07.12.2024 | SketchUp Make – трехмерная графика |
| 26 | Моделирование комнаты. Элементы зонирования. | 1 | 0 | 1 | 07.12.2024 | Презентация |
| 27 | Выполнение эскиза и плана проектируемого изделия. | 1 | 0 | 1 | 14.12.2024 | Презентация |
| 28 | Практическая работа. Разработка дизайна комнаты. | 1 | 0 | 0 | 14.12.2024 | Презентация |
| 29 | Моделирование комнаты . | 1 | 0 | 1 | 21.12.2024 | Презентация |
| 30 | Выполнение проектного изделия | 1 | 1 | 0 | 21.12.2024 | Презентация |
| 31 | Мобильная робототехника. Классификация роботов. Сферы применения роботов | 1 | 0 | 1 | 28.12.2024 | РЭШ |
| 32 | Транспортные роботы. Практическая работа «Характеристика транспортного робота» | 1 | 0 | 1 | 28.12.2024 | Презентация |
|  | 3 четверть |  |  |  |  |  |
| 33 | Одежда, виды одежды Требования к одежде. Профессии, связанные с производством одежды | 1 | 0 | 1 | 11.01.2025 | РЭШ |
| 34 | Современные текстильные материалы, химические волокна и ткани из них | 1 | 0 | 1 | 11.01.2025 | РЭШ |
| 35 | Регуляторы в швейной машине. Машинная игла. | 1 | 0 | 1 | 18.01.2025 | Презентация |
| 36 | Технология выполнения образцов машинных швов, двойной шов. | 1 | 0 | 1 | 18.01.2025 | Презентация |
| 37 | Машинные швы. Технология выполнения запошивочного шва | 1 | 0 | 1 | 25.01.2025 | Презентация |
| 38 | Технология обработки узлов | 1 | 0 | 1 | 25.01.2025 | Презентация |
| 39 | Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов» | 1 | 0 | 1 | 01.02.2025 | Презентация |
| 40 | Правила снятие мерок. | 1 | 0 | 1 | 01.02.2025 | Презентация |
| 41 | Построение чертежа выкройки плечевого изделия | 1 | 0 | 1 | 8.02.2025 | Презентация |
| 42 | Построение чертежа в Масштабе 1:4 | 1 | 0 | 1 | 8.02.2025 | Презентация |
| 43 | Самостоятельная работа. | 1 | 0 | 1 | 15.02.2024 | Презентация |
| 44 | Построение выкройки по индивидуальным меркам. | 1 | 0 | 1 | 15.02.2024 | Презентация |
| 45 | Подготовка ткани к раскрою | 1 | 0 | 1 | 01.03.2025 | Презентация |
| 46 | Раскрой проектного изделия. Обработка деталей кроя. | 1 | 0 | 1 | 01.03.2025 | Презентация |
| 47 | Выполнение технологических операций по пошиву швейного изделия | 1 | 0 | 1 | 15.03.2025 | Презентация |
| 48 | Обработка деталей кроя | 1 | 0 | 1 | 15.03.2025 | Презентация |
|  | 4 четверть |  |  |  |  |  |
| 49 | Соединение деталей кроя. Технологии обработки швейных изделий. | 1 | 0 | 1 | 29.03.2025 | Презентация |
| 50 | Декоративная отделка швейных изделий. Оценка проектного изделия | 1 | 1 | 0 | 29.03.2025 | Презентация |
|  | Технология обработки материалов (мальчики) |  |  |  |  |  |
| 51 | История швейной машины. Правила ТБ. | 1 | 0 | 1 | 5.04.2025 | РЭШ |
| 52 | Заправка швейной машины | 1 | 0 | 1 | 5.04.2025 | Презентация |
| 53 | Выполнение образцов машинных швов. | 1 | 0 | 1 | 12.04.2024 | Презентация |
| 54 | Технология выполнения стачного шва и шва вподгибку. | 1 | 0 | 1 | 12.04.2024 | Презентация |
| 55 | Технология выполнения проектного изделия. | 1 | 0 | 1 | 19.04.2024 | Презентация |
| 56 | Изготовление прихватки. | 1 | 0 | 1 | 19.04.2024 | Презентация |
| 57 | Защита проектного изделия | 1 | 1 | 0 | 26.04.2024 | Презентация |
| 58 | Оценка и защита | 1 | 0 | 1 | 26.04.2024 | Презентация |
| Технологии обработки пищевых продуктов – мальчики | |  |  |  |  |  |
| 59 | Физиология питания- минеральные вещества. | 1 | 0 | 0 | 3.05.2024 | <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7095/start/289130/> РЭШ минеральные вещества |
| 60 | Блюда из круп . Профессия кондитер, хлебопек. | 1 | 0 | 1 | 3.05.2024 | https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/main/257560/ РЭШ |
| 61 | Основы рационального питания: молоко и молочные продукты; тесто, виды теста | 1 | 0 | 1 | 10.05.2024 | <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/main/257560/> РЭШ |
| 62 | Технология приготовления блинов на молоке | 1 | 0 | 1 | 10.05.2024 | Презентация |
| 63 | Технология производства кисломолочных продуктов и блюд из них | 1 | 0 | 1 | 17.05.2024 | <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7097/main/257312/> РЭШ |
| 64 | Технология приготовления творожного печенья | 1 | 0 | 1 | 17.05.2024 | Презентация |
| 65 | Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов» | 1 | 0 | 1 | 24.05.2024 | Презентация |
| 66 | Защита проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов» Блюдо по выбору. | 1 | 1 | 0 | 24.05.2024 | Презентация |
|  |  | 8 |  |  |  |  |
|  |  | 66 | 4 | 62 |  |  |