

муниципальное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 34 имени Героя Советского Союза Г. Д Ермолаева»

«РАССМОТРЕНО»
Руководитель МО
Г.Б. Воронова
Протокол № 1
от «29» 05 2023г.

«СОГЛАСОВАНО»
Заместитель директора по УВР
Е.П. Лукина
«30» 08 2023г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии (девочки)
5-6 класс
Лукина Елена Павловна
Савельевой Нины Степановны

Рассмотрено на заседании
педагогического совета МОУ
«Гимназия № 34 им. Г.Д. Ермолаева»
протокол № 1 от «30» 08 2023г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

Программа по технологии знакомит обучающихся с различными технологиями, в том числе материальными, информационными, коммуникационными, когнитивными, социальными. В рамках освоения программы по технологии происходит приобретение базовых навыков работы с современным технологичным оборудованием, освоение современных технологий, знакомство с миром профессий, самоопределение и ориентация обучающихся в сферах трудовой деятельности.

Программа по технологии раскрывает содержание, адекватно отражающее смену жизненных реалий и формирование пространства профессиональной ориентации и самоопределения личности, в том числе: компьютерное черчение, промышленный дизайн, 3D-моделирование, прототипирование, технологии цифрового производства в области обработки материалов, аддитивные технологии, нанотехнологии, робототехника и системы автоматического управления; технологии электротехники, электроники и электроэнергетики, строительство, транспорт, агро- и биотехнологии, обработка пищевых продуктов.

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

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

Основной целью освоения технологии является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления.

Задачами курса технологии являются:

овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология»;

овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;

формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, когнитивных инструментов и технологий;

развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

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, правовой, экологической, технологической и других ее проявлениях), самостоятельности, инициативности, предприимчивости, развитию компетенций, позволяющих обучающимся осваивать новые виды труда и готовности принимать нестандартные решения.

Основной методический принцип программы по технологии: освоение сущности и структуры технологии неразрывно связано с освоением процесса познания – построения и анализа разнообразных моделей.

Программа по технологии построена по модульному принципу.

Модульная программа по технологии – это система логически завершённых блоков (модулей) учебного материала, позволяющих достигнуть конкретных образовательных результатов, предусматривающая разные образовательные траектории её реализации.

Модульная программа включает инвариантные (обязательные) модули и вариативные.

Модуль «Навыки для жизни: трудовое обучение»

Настоящая программа «Навыки для жизни: трудовое обучение» представляет собой систему взглядов на основные проблемы, базовые принципы, цели, задачи и направления развития трудового обучения и воспитания в образовательных организациях Саратовской области. Трудовое обучение и воспитание лежит в основе формирования гибких компетенций, навыков для жизни в XXI веке, определяющих успешность личности на протяжении всей жизни. Вариативность, интегративность, синергетичность, креативность как основные характеристики программы позволяют обеспечить единство образовательного пространства региона и способствуют становлению гражданина, осознающего важность трудовой деятельности на благо общества, семьи, себя лично.

Программа «Навыки для жизни: трудовое обучение» разработана в соответствии:

- с законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- федеральным государственным образовательным стандартом начального общего образования (утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 06.10.2009 № 373);
- федеральным государственным образовательным стандартом начального общего образования (утвержденным приказом Министерства просвещения России от 31.05.2021 № 286);
- федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования (утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897);
- федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования (утвержденным приказом Министерства просвещения России от 31.05.2021 № 287);

- федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413);
- концепцией преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы (утвержденной на заседании коллегии Министерства просвещения Российской Федерации 24 декабря 2018 года);
- примерной программой воспитания (одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 2 июня 2020 г. № 2/20).

Целью программы является создание единого образовательного пространства для развития у школьников навыков для учебы, жизни и труда через использование ресурсов образовательной организации и населенного пункта.

В процессе овладения содержанием программы «Навыки для жизни» должны быть решены следующие **задачи**:

- воспитание уважения 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, достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности;
- развитие системы комплексного научно-методического сопровождения трудового воспитания, профессионального самоопределения обучающихся;
- проектирование единого образовательного пространства, создающего условия для понимания обучающимися роли труда в жизни человека, необходимости созидательной деятельности на благо государства, общества, семьи и личности;
- синхронизация урочной и внеурочной деятельности обучающихся, направленная на формирование навыков, способствующих успешности в учебе, труде и повседневной жизнедеятельности;
- совершенствование знаний, умений и опыта трудовой деятельности как необходимого компонента общей культуры человека;
- организация выполнения учащимися предпрофессиональных проб, направленных на выявление интересов, склонностей и возможностей в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности.

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ

Модуль «Производство и технологии»

Модуль «Производство и технологии» является общим по отношению к другим модулям. Основные технологические понятия раскрываются в модуле в системном виде, что позволяет осваивать их на практике в рамках других инвариантных и вариативных модулей.

Особенностью современной техносферы является распространение технологического подхода на когнитивную область. Объектом технологий становятся фундаментальные составляющие цифрового социума: данные, информация, знание. Трансформация данных в информацию и информации в знание в условиях появления феномена «больших данных» является одной из значимых и востребованных в профессиональной сфере технологий.

Освоение содержания модуля осуществляется на протяжении всего курса технологии на уровне основного общего образования. Содержание модуля построено на основе последовательного знакомства обучающихся с технологическими процессами, техническими системами, материалами, производством и профессиональной деятельностью.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

В модуле на конкретных примерах представлено освоение технологий обработки материалов по единой схеме: историко-культурное значение материала, экспериментальное изучение свойств материала, знакомство с инструментами, технологиями обработки, организация рабочего места, правила безопасного использования инструментов и приспособлений, экологические последствия использования материалов и применения технологий, а также характеризуются профессии, непосредственно связанные с получением и обработкой данных материалов. Изучение материалов и технологий предполагается в процессе выполнения учебного проекта, результатом которого будет продукт-изделие, изготовленный обучающимися. Модуль может быть представлен как проектный цикл по освоению технологии обработки материалов.

Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

В рамках данного модуля обучающиеся знакомятся с основными видами и областями применения графической информации, с различными типами графических изображений и их элементами, учатся применять чертёжные инструменты, читать и выполнять чертежи на бумажном носителе с соблюдением основных правил, знакомятся с инструментами и условными графическими обозначениями графических редакторов, учатся создавать с их помощью тексты и рисунки, знакомятся с видами конструкторской документации и графических моделей, овладевают навыками чтения, выполнения и оформления сборочных чертежей, ручными и автоматизированными способами подготовки чертежей, эскизов и технических рисунков деталей, осуществления расчётов по чертежам.

Приобретаемые в модуле знания и умения необходимы для создания и освоения новых технологий, а также продуктов техносферы, и направлены на решение задачи укрепления кадрового потенциала российского производства.

Содержание модуля «Компьютерная графика. Черчение» может быть представлено, в том числе, и отдельными темами или блоками в других модулях. Ориентиром в данном случае будут планируемые предметные результаты за год обучения.

Модуль «Робототехника»

В модуле наиболее полно реализуется идея конвергенции материальных и информационных технологий. Значимость данного модуля заключается в том, что при его освоении формируются навыки работы с когнитивной составляющей (действиями, операциями и этапами).

Модуль «Робототехника» позволяет в процессе конструирования, создания действующих моделей роботов интегрировать знания о технике и технических устройствах, электронике, программировании, фундаментальные знания, полученные в рамках учебных предметов, а также дополнительного образования и самообразования.

Модуль «3D-моделирование, прототипирование, макетирование»

Модуль в значительной мере нацелен на реализацию основного методического принципа модульного курса технологии: освоение технологии идёт неразрывно с освоением методологии познания, основой которого является моделирование. При этом связь технологии с процессом познания носит двусторонний характер: анализ модели позволяет выделить составляющие её элементы и открывает возможность использовать технологический подход при построении моделей, необходимых для познания объекта. Модуль играет важную роль в формировании знаний и умений, необходимых для проектирования и усовершенствования продуктов (предметов), освоения и создания технологий.

Модуль «Навыки для жизни: трудовое обучение»

Модуль «Навыки для жизни: трудовое обучение» позволяет в процессе интегрировать знания, полученные в рамках учебных предметов, а также дополнительного образования и самообразования. В частности:

Приготовление пищи;
Ведение домашнего хозяйства;
Изготовление текстильных изделий;
Советы начинающим.

Общее число часов, рекомендованных для изучения технологии, в 5 классе – 68 часов (2 часа в неделю), в 6 классе – 68 часов (2 часа в неделю)

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

5 КЛАСС

Технологии вокруг нас. Потребности человека. Преобразующая деятельность человека и технологии. Мир идей и создание новых вещей и продуктов. Производственная деятельность.

- Материальный мир и потребности человека. Свойства вещей.
- Материалы и сырьё. Естественные (природные) и искусственные материалы.
- Материальные технологии. Технологический процесс.
- Производство и техника. Роль техники в производственной деятельности человека.
- Когнитивные технологии: мозговой штурм, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и другие.
- Проекты и ресурсы в производственной деятельности человека. Проект как форма организации деятельности. Виды проектов. Этапы проектной деятельности. Проектная документация.
- Какие бывают профессии.

6 КЛАСС

- Производственно-технологические задачи и способы их решения.

- Модели и моделирование. Виды машин и механизмов. Моделирование технических устройств. Кинематические схемы.
- Конструирование изделий. Конструкторская документация. Конструирование и производство техники. Усовершенствование конструкции. Основы изобретательской и рационализаторской деятельности.
- Технологические задачи, решаемые в процессе производства и создания изделий. Соблюдение технологии и качество изделия (продукции).
- Информационные технологии. Перспективные технологии.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

5 КЛАСС

- Технологии обработки конструкционных материалов.
- Проектирование, моделирование, конструирование – основные составляющие технологии. Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы. Технологическая карта.
- Бумага и её свойства. Производство бумаги, история и современные технологии.
- Использование древесины человеком (история и современность). Использование древесины и охрана природы. Общие сведения о древесине хвойных и лиственных пород. Пиломатериалы. Способы обработки древесины. Организация рабочего места при работе с древесиной.
- Ручной и электрифицированный инструмент для обработки древесины.
- Операции (основные): разметка, пиление, сверление, зачистка, декорирование древесины.
- Народные промыслы по обработке древесины.
- Профессии, связанные с производством и обработкой древесины.
- Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из древесины».
- Технологии обработки пищевых продуктов.
- Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи.
- Рациональное, здоровое питание, режим питания, пищевая пирамида.
- Значение выбора продуктов для здоровья человека. Пищевая ценность разных продуктов питания. Пищевая ценность яиц, круп, овощей. Технологии обработки овощей, круп.
- Технология приготовления блюд из яиц, круп, овощей. Определение качества продуктов, правила хранения продуктов.
- Интерьер кухни, рациональное размещение мебели. Посуда, инструменты, приспособления для обработки пищевых продуктов, приготовления блюд.
- Правила этикета за столом. Условия хранения продуктов питания. Утилизация бытовых и пищевых отходов.
- Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.
- Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека».
- Технологии обработки текстильных материалов.
- Основы материаловедения. Текстильные материалы (нити, ткань), производство и использование человеком. История, культура.
- Современные технологии производства тканей с разными свойствами.
- Технологии получения текстильных материалов из натуральных волокон растительного, животного происхождения, из химических волокон. Свойства тканей.
- Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов.

- Последовательность изготовления швейного изделия. Контроль качества готового изделия.
- Устройство швейной машины: виды приводов швейной машины, регуляторы.
- Виды стежков, швов. Виды ручных и машинных швов (стачные, краевые).
- Профессии, связанные со швейным производством.
- Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов».
- Чертёж выкроек проектного швейного изделия (например, мешок для сменной обуви, прихватка, лоскутное шитьё).
- Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.
- Оценка качества изготовления проектного швейного изделия.

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.
- 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).
- 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.
- 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.

5 КЛАСС

- Автоматизация и роботизация. Принципы работы робота.

- Классификация современных роботов. Виды роботов, их функции и назначение.
- Взаимосвязь конструкции робота и выполняемой им функции.
- Робототехнический конструктор и комплектующие.
- Чтение схем. Сборка роботизированной конструкции по готовой схеме.
- Базовые принципы программирования.
- Визуальный язык для программирования простых робототехнических систем.

6 КЛАСС

- Мобильная робототехника. Организация перемещения робототехнических устройств.
- Транспортные роботы. Назначение, особенности.
- Знакомство с контроллером, моторами, датчиками.
- Сборка мобильного робота.
- Принципы программирования мобильных роботов.
- Изучение интерфейса визуального языка программирования, основные инструменты и команды программирования роботов.
- Учебный проект по робототехнике.

5 КЛАСС

- Графическая информация как средство передачи информации о материальном мире (вещах). Виды и области применения графической информации (графических изображений).
- Основы графической грамоты. Графические материалы и инструменты.
- Типы графических изображений (рисунок, диаграмма, графики, графы, эскиз, технический рисунок, чертёж, схема, карта, пиктограмма и другое.).
- Основные элементы графических изображений (точка, линия, контур, буквы и цифры, условные знаки).
- Правила построения чертежей (рамка, основная надпись, масштаб, виды, нанесение размеров).
- Чтение чертежа.

6 КЛАСС

- 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.
- Создание печатной продукции в графическом редакторе.

Модуль «Навыки для жизни: трудовое обучение»

- Приготовление пищи: Готовим быстро и вкусно. Полуфабрикаты. Полезный завтрак для всей семьи. Обедаем всей семьей. Готовим ужин дома быстро, из доступных продуктов. Рецепты из интернета.
- Ведение домашнего хозяйства: Санитарные нормы и правила в быту. Уборка помещений. Уход за посудой. Стирка, уход за одеждой, бельем, предметами быта.

Уход за обувью, хранение обуви, хранение верхней одежды, хранение изделий из шерсти, хранение меховых изделий. Уход за домашними животными и растениями. Мелкий ремонт одежды. Пришивание пуговиц; ремонт распоровшихся швов; замена застежки «молния»; ремонт низа изделия; современные клеевые материалы для ремонта одежды.

- Изготовление текстильных изделий: Способы изготовления текстильных изделий: плетение, вязание, шитье.
- Советы начинающим. Информационная безопасность. Поиск информации в соответствии с критериями технологичности, безопасности организации работ. Учет возрастных особенностей. Оценка достоверности информации.

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.

б) 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 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 образовательной 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

- У обучающегося будут сформированы умения **общения** как часть коммуникативных универсальных учебных действий:
- 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

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 5 классе:

- называть и характеризовать технологии;
- называть и характеризовать потребности человека;
- называть и характеризовать естественные (природные) и искусственные материалы;
- сравнивать и анализировать свойства материалов;
- классифицировать технику, описывать назначение техники;
- объяснять понятия «техника», «машина», «механизм», характеризовать простые механизмы и узнавать их в конструкциях и разнообразных моделях окружающего предметного мира;
- характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;
- использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и другие методы;
- использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты;
- называть и характеризовать профессии.

К концу обучения в 6 классе:

- называть и характеризовать машины и механизмы;
- конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
- разрабатывать несложную технологическую, конструкторскую документацию для выполнения творческих проектных задач;
- решать простые изобретательские, конструкторские и технологические задачи в процессе изготовления изделий из различных материалов;
- предлагать варианты усовершенствования конструкций;
- характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;

- характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития.

К концу обучения **в 5 классе:**

- самостоятельно выполнять учебные проекты в соответствии с этапами проектной деятельности; выбирать идею творческого проекта, выявлять потребность в изготовлении продукта на основе анализа информационных источников различных видов и реализовывать её 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;
- называть и характеризовать виды бумаги, её свойства, получение и применение;
- называть народные промыслы по обработке древесины;
- характеризовать свойства конструкционных материалов;
- выбирать материалы для изготовления изделий с учётом 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 свойств, применять в работе столярные инструменты и приспособления;
- исследовать, анализировать и сравнивать свойства древесины разных пород деревьев;
- знать и называть пищевую ценность яиц, круп, овощей;
- приводить примеры обработки пищевых продуктов, позволяющие максимально сохранять их пищевую ценность;
- называть и выполнять технологии первичной обработки овощей, круп;
- называть и выполнять технологии приготовления блюд из яиц, овощей, круп;
- называть виды планировки кухни; способы рационального размещения мебели;
- называть и характеризовать текстильные материалы, классифицировать их, описывать основные этапы производства;
- анализировать и сравнивать свойства текстильных материалов;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- использовать ручные инструменты для выполнения швейных работ;
- подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил её эксплуатации, выполнять простые операции машинной обработки (машинные строчки);
- выполнять последовательность изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;
- характеризовать группы профессий, описывать тенденции их развития, объяснять социальное значение групп профессий.

К концу обучения **в 6 классе:**

- характеризовать свойства конструкционных материалов;
- называть народные промыслы по обработке металла;
- называть и характеризовать виды металлов и их сплавов;
- исследовать, 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;
- обрабатывать металлы и их сплавы слесарным инструментом;
- 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.

К концу обучения *в 5 классе*:

- классифицировать и характеризовать роботов по видам и назначению;
- знать основные законы робототехники;
- называть и характеризовать назначение деталей робототехнического конструктора;
- характеризовать составные части роботов, датчики в современных робототехнических системах;
- получить опыт моделирования машин и механизмов с помощью робототехнического конструктора;
- применять навыки моделирования машин и механизмов с помощью робототехнического конструктора;
- владеть навыками индивидуальной и коллективной деятельности, направленной на создание робототехнического продукта.

К концу обучения *в 6 классе*:

- называть виды транспортных роботов, описывать их назначение;
- конструировать мобильного робота по схеме; усовершенствовать конструкцию;
- программировать мобильного робота;
- управлять мобильными роботами в компьютерно-управляемых средах;
- называть и характеризовать датчики, использованные при проектировании мобильного робота;
- уметь осуществлять робототехнические проекты;
- презентовать изделие.

К концу обучения *в 5 классе*:

- называть виды и области применения графической информации;
- называть типы графических изображений (рисунок, диаграмма, графики, графы, эскиз, технический рисунок, чертёж, схема, карта, пиктограмма и другие);
- называть основные элементы графических изображений (точка, линия, контур, буквы и цифры, условные знаки);
- называть и применять чертёжные инструменты;

- читать и выполнять чертежи на листе А4 (рамка, основная надпись, масштаб, виды, нанесение размеров).

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.

Тематическое планирование

5 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
Раздел 1. Производство и технологии			
1.1	Технологии вокруг нас	2	
1.2	Материалы и сырье в трудовой деятельности человека	3	
1.3	Проектирование и проекты	1	
Итого по разделу		6	
Раздел 2. Компьютерная графика. Черчение			
2.1	Введение в графику и черчение	4	
2.2	Основные элементы графических изображений и их построение	3	
Итого по разделу		7	
Раздел 3. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов			
3.1	Технологии обработки конструкционных материалов. Технология, ее основные составляющие. Бумага и её свойства	2	
3.2	Конструкционные материалы и их свойства	2	
3.3	Технологии обработки пищевых продуктов	9	
3.4	Технологии обработки текстильных материалов	3	
3.5	Швейная машина как основное технологическое оборудование для изготовления швейных изделий	2	
3.6	Конструирование швейных изделий. Чертёж и изготовление выкроек швейного изделия	4	
3.7	Технологические операции по пошиву изделия. Оценка качества швейного изделия	13	
Итого по разделу		35	
Раздел 4. Робототехника			
4.1	Введение в робототехнику. Робототехнический конструктор	4	
4.2	Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая передача	2	
4.3	Электронные устройства: двигатель и	1	

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
	контролер, назначение, устройство и функции		
Итого по разделу		9	
Раздел 5. Навыки для жизни: трудовое обучение			
5.1	Санитарные нормы и правила в быту	1	
5.2	Уход за текстильными изделиями	1	
5.3	Мелкий ремонт одежды	2	
5.4	Способы изготовления текстильных изделий	5	
5.5	Советы по интернету	2	
Итого по разделу		11	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	

Календарно- тематическое планирование
5 КЛАСС

№ п/п	Тема урока	Дата проведения		Электронные цифровые образовательные ресурсы
		План	Факт	
1	Потребности человека и технологии			https://resh.edu.ru
2	Технологии вокруг нас			https://resh.edu.ru
3	Материалы и сырье в трудовой деятельности человека			https://resh.edu.ru
4	Свойства материалов			https://resh.edu.ru
5	Производство и техника. Материальные технологии. Когнитивные технологии.			https://resh.edu.ru
6	Проектирование и проекты			http://infourok.ru/material.html?mid=52553
7	Основы графической грамоты			https://resh.edu.ru
8	Графические изображения			https://resh.edu.ru
9	Выполнение эскиза изделия			https://resh.edu.ru
10	Основные элементы графических изображений			https://resh.edu.ru
11	Чертёжный шрифт			https://resh.edu.ru
12	Правила построения чертежей			https://resh.edu.ru
13	Правила построения чертежей			https://resh.edu.ru
14	Технологии обработки конструкционных материалов.			https://resh.edu.ru
15	Технологии обработки конструкционных материалов.			https://resh.edu.ru
16	Технология, ее основные составляющие. Бумага и её свойства			http://fcior.edu.ru/card/26807/sozdanie-otkrytki-iz-bumazhnyh-lent.html
17	Составление технологической карты выполнения изделия из бумаги			http://fcior.edu.ru/card/26807/sozdanie-otkrytki-iz-bumazhnyh-lent.html
18	Кулинария. Кухня, санитарно-гигиенические требования к помещению кухни			https://resh.edu.ru
19	Питание и здоровье человека			https://resh.edu.ru
20	Основные способы			https://resh.edu.ru

№ п/п	Тема урока	Дата проведения		Электронные цифровые образовательные ресурсы
		План	Факт	
	кулинарной обработки пищевых продуктов.			
21	Технология приготовления блюд из яиц			http://fcior.edu.ru/card/6228/znachenie-yaic-v-pitanii-cheloveka-dlya-uglublennogo-obucheniya.html , http://fcior.edu.ru/card/14854/opredelenie-dobrokachestvennosti-yaic.html
22	Значение овощей в питании человека.			http://fcior.edu.ru/card/20994/fiziologiya-pitaniya-belki-zhiry-uglevody-vitaminy.htm
23	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.			http://fcior.edu.ru/card/9053/opredelenie-kachestva-plodoovoshnoy-produkcii-test-dlya-uglublennogo-obucheniya.html
24	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков			http://fcior.edu.ru/card/20909/techno-4-4-2-7-1i4-buterbr-otkr-hot.html , http://fcior.edu.ru/card/21223/kakao-i-shokolad.html
25	Сервировка стола, правила этикета			http://fcior.edu.ru/card/14814/priemy-skladyvaniya-salfetok-konvert-dlya-priborov-i-gorizontalnoe-sashe.html
26	Защита проекта «Питание и здоровье человека»			
27	Текстильные материалы, получение свойства			http://fcior.edu.ru/card/6999/vidy-perepleteniy.html
28	Текстильные материалы, получение свойства			http://fcior.edu.ru/card/6999/vidy-perepleteniy.html
29	Практическая работа «Изучение свойств тканей»			http://fcior.edu.ru/card/4332/vidy-perepleteniy-praktika-1.html
30	Швейная машина, ее устройство. Виды машинных швов			http://fcior.edu.ru/card/9692/ustroystvo-shveyroy-mashiny-dlya-uglublennogo-obucheniya.htm
31	Практическая работа «Заправка верхней и нижней нитей машины. Выполнение прямых строчек»			http://fcior.edu.ru/card/8008/vidy-mashinnyh-shvov-praktika.html
32	Конструирование и моделирование швейного изделия			http://fcior.edu.ru/card/21083/fartuk-v-russkom-kostyume.html
33	Конструирование и моделирование швейного изделия			http://fcior.edu.ru/card/26723/modelirovanie-zhenskogo-fartuka-dlya-nekotoryh-rabochih-specialnostey-prakticheskaya-tvorcheskaya-ra.html
34	Выполнение чертежа в масштабе 1:1			http://fcior.edu.ru/card/21010/postroenie-chertezha-osnovy-fartuka.html
35	Выполнение чертежа в масштабе 1:1			http://fcior.edu.ru/card/21010/postroenie-chertezha-osnovy-fartuka.html
36	Ручные и машинные швы.			http://fcior.edu.ru/card/8008/vidy-mashinnyh-

№ п/п	Тема урока	Дата проведения		Электронные цифровые образовательные ресурсы
		План	Факт	
	Швейные машинные работы			shvov-praktika.html
37	Ручные и машинные швы. Швейные машинные работы			http://fcior.edu.ru/card/8008/vidy-mashinnyh-shvov-praktika.html
38	Технология изготовления швейного изделия			https://videouroki.net/razrabotki/tiekhnologhiia-poshiva-fartuka.html?ysclid=lnecd1wcoo864987621
39	Технология изготовления швейного изделия			http://fcior.edu.ru/card/26757/obrabotka-nakladnogo-karmana.html
40	Технология изготовления швейного изделия			https://videouroki.net/razrabotki/tiekhnologhiia-poshiva-fartuka.html?ysclid=lnecd1wcoo864987621
41	Технология изготовления швейного изделия			https://videouroki.net/razrabotki/tiekhnologhiia-poshiva-fartuka.html?ysclid=lnecd1wcoo864987621
42	Технология изготовления швейного изделия			https://videouroki.net/razrabotki/tiekhnologhiia-poshiva-fartuka.html?ysclid=lnecd1wcoo864987621
43	Технология изготовления швейного изделия			https://videouroki.net/razrabotki/tiekhnologhiia-poshiva-fartuka.html?ysclid=lnecd1wcoo864987621
44	Технология изготовления швейного изделия			https://videouroki.net/razrabotki/tiekhnologhiia-poshiva-fartuka.html?ysclid=lnecd1wcoo864987621
45	Технология изготовления швейного изделия			https://videouroki.net/razrabotki/tiekhnologhiia-poshiva-fartuka.html?ysclid=lnecd1wcoo864987621
46	Технология изготовления швейного изделия			https://videouroki.net/razrabotki/tiekhnologhiia-poshiva-fartuka.html?ysclid=lnecd1wcoo864987621
47	Оценка качества изготовления проектного швейного изделия			
48	Защита проекта «Изделие из текстильных материалов»			
49	Робототехника, сферы применения			https://www.prorobot.ru/
50	Робототехника, сферы применения			https://www.prorobot.ru/
51	Конструирование робототехнической модели			https://www.prorobot.ru/
52	Конструирование робототехнической модели			https://www.prorobot.ru/
53	Конструирование:			https://www.prorobot.ru/

№ п/п	Тема урока	Дата проведения		Электронные цифровые образовательные ресурсы
		План	Факт	
	подвижные и неподвижные соединения.			
54	Механическая передача, её виды			https://www.prorobot.ru/
55	Электронные устройства: электродвигатель и контроллер			https://www.prorobot.ru/
56	Электронные устройства: электродвигатель и контроллер. Назначение, устройство и функции			https://www.prorobot.ru/
57	Алгоритмы. Роботы как исполнители			https://www.prorobot.ru/
58	Требования к содержанию жилых помещений. Влажная уборка помещений. Проветривание помещений.			https://uchitelya.com/tehnologiya/46673-prezentaciya-uborka-kvartiry-5-klass.html
59	Мелкий ремонт одежды.			
60	Ремонт одежды с использованием пуговиц			https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2016/05/16/tehnologiya-5-klass-prezentatsiya-prishivanie-pugovits
61	Уход за текстильными изделиями. Рекомендации по уходу за изделиями из хлопчатобумажных и льняных материалов.			http://fcior.edu.ru/card/26794/uhod-za-odezhday-iz-raznyh-tkaney.html
62	Ручная и машинная обработка ткани			https://uchitelya.com/tehnologiya/11654-prezentaciya-tehnologiya-obrabotki-tkani-5-klass.html
63	Ручная и машинная обработка ткани			https://uchitelya.com/tehnologiya/11654-prezentaciya-tehnologiya-obrabotki-tkani-5-klass.html
64	Ручная и машинная обработка ткани			https://uchitelya.com/tehnologiya/11654-prezentaciya-tehnologiya-obrabotki-tkani-5-klass.html
65	Ручная и машинная обработка ткани			https://uchitelya.com/tehnologiya/11654-prezentaciya-tehnologiya-obrabotki-tkani-5-klass.html
66	Ручная и машинная обработка ткани			https://uchitelya.com/tehnologiya/11654-prezentaciya-tehnologiya-obrabotki-tkani-5-klass.html
67	Советы из интернета			
68	Советы из интернета			
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68		

Календарно-тематическое планирование 6 класс

Количество часов в неделю 2 ч.

Количество часов в год 68 ч.

№ п/п	Содержание учебного материала	Сроки проведения		Электронные цифровые образовательные ресурсы
		план	факт	
Модуль «Производство и технологии» (8 часов)				
1.1	Модели и моделирование			https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2023/07/13/tehnickoe-konstruirovaniye-i-modelirovaniye
1.2	Модели и моделирование			https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2023/07/13/tehnickoe-konstruirovaniye-i-modelirovaniye
1.3	Машины дома и на производстве. Кинематические схемы			https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2023/07/13/tehnickoe-konstruirovaniye-i-modelirovaniye
1.4	Машины дома и на производстве. Кинематические схемы			https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2023/07/13/tehnickoe-konstruirovaniye-i-modelirovaniye
1.5	Техническое конструирование			https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2023/07/13/tehnickoe-konstruirovaniye-i-modelirovaniye
1.6	Техническое конструирование			https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2023/07/13/tehnickoe-konstruirovaniye-i-modelirovaniye
1.7	Перспективы развития технологий			https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2023/07/13/tehnickoe-konstruirovaniye-i-modelirovaniye
1.8	Перспективы развития технологий			https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2023/07/13/tehnickoe-konstruirovaniye-i-modelirovaniye
Модуль «Компьютерная графика. Черчение» (8 часов)				
2.1	Компьютерная графика. Мир изображений			https://nsportal.ru/shkola/informatika-i-ikt/library/2017/11/14/kompyuternaya-grafika
2.2	Компьютерная графика. Мир изображений			https://nsportal.ru/shkola/informatika-i-ikt/library/2017/11/14/kompyuternaya-grafika
2.3	Компьютерные			https://nsportal.ru/shkola/informatika-i-

	методы представления графической информации. Графический редактор			ikt/library/2017/11/14/kompyuternaya-grafika
2.4	Компьютерные методы представления графической информации. Графический редактор			https://nsportal.ru/shkola/informatika-ikt/library/2017/11/14/kompyuternaya-grafika
2.5	Компьютерные методы представления графической информации. Графический редактор			https://nsportal.ru/shkola/informatika-ikt/library/2017/11/14/kompyuternaya-grafika
2.6	Создание печатной продукции в графическом редакторе			https://nsportal.ru/shkola/informatika-ikt/library/2017/11/14/kompyuternaya-grafika
2.7	Создание печатной продукции в графическом редакторе			https://nsportal.ru/shkola/informatika-ikt/library/2017/11/14/kompyuternaya-grafika
2.8	Создание печатной продукции в графическом редакторе			https://nsportal.ru/shkola/informatika-ikt/library/2017/11/14/kompyuternaya-grafika
Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» (32 часа)				
3.1	Технологии обработки текстильных материалов. Мир профессий			https://znanio.ru/media/tekstilnye-materialy-i-ih-svoystva-6-klass-2840958?ysclid=lnmurab32w34799318
3.2	Технологии обработки текстильных материалов. Мир профессий			https://znanio.ru/media/tekstilnye-materialy-i-ih-svoystva-6-klass-2840958?ysclid=lnmurab32w34799318
3.3	Современные текстильные материалы, получение и свойства			http://fcior.edu.ru/card/20948/himicheskiye-tekstilnye-volokna.html
3.4	Современные текстильные			http://fcior.edu.ru/card/20948/himicheskiye-tekstilnye-volokna.html

	материалы, получение и свойства			
3.5	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия			https://videouroki.net/razrabotki/modielirovaniie-nochnoi-sorochki-s-tsiel-nokroienym-rukavom.html?ysclid=lnmthfwoz640390803 <u>2</u>
3.6	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия			https://videouroki.net/razrabotki/modielirovaniie-nochnoi-sorochki-s-tsiel-nokroienym-rukavom.html?ysclid=lnmthfwoz640390803 <u>2</u>
3.7	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия			https://videouroki.net/razrabotki/modielirovaniie-nochnoi-sorochki-s-tsiel-nokroienym-rukavom.html?ysclid=lnmthfwoz640390803 <u>2</u>
3.8	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия			http://pedagogic.ru/books/item/f00/s00/z000048/st011.shtml?ysclid=lnmkt1egb759 <u>17189</u>
3.9	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия			http://pedagogic.ru/books/item/f00/s00/z000048/st011.shtml?ysclid=lnmkt1egb759 <u>17189</u>
3.10	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия			http://pedagogic.ru/books/item/f00/s00/z000048/st011.shtml?ysclid=lnmkt1egb759 <u>17189</u>
3.11	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия			https://vikroyki.jofo.me/1935816.html?ysclid=lnmtmwk9v5623601414
3.12	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия			https://vikroyki.jofo.me/1935816.html?ysclid=lnmtmwk9v5623601414
3.13	Выполнение технологических			https://vikroyki.jofo.me/1935816.html?ysclid=lnmtmwk9v5623601414

	операций по раскрою и пошиву швейного изделия			
3.14	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия			https://vikroyki.jofo.me/1935816.html?ysclid=lnmtmwk9v5623601414
3.15	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия			https://vikroyki.jofo.me/1935816.html?ysclid=lnmtmwk9v5623601414
3.16	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия			https://vikroyki.jofo.me/1935816.html?ysclid=lnmtmwk9v5623601414
3.17	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия			https://vikroyki.jofo.me/1935816.html?ysclid=lnmtmwk9v5623601414
3.18	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия			https://vikroyki.jofo.me/1935816.html?ysclid=lnmtmwk9v5623601414
3.19	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия			https://vikroyki.jofo.me/1935816.html?ysclid=lnmtmwk9v5623601414
3.20	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия			https://vikroyki.jofo.me/1935816.html?ysclid=lnmtmwk9v5623601414
3.21	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия			https://vikroyki.jofo.me/1935816.html?ysclid=lnmtmwk9v5623601414
3.22	Выполнение			https://vikroyki.jofo.me/1935816.html?ysclid=lnmtmwk9v5623601414

	технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия			d=lnmtmwk9v5623601414
3.23	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия			https://vikroyki.jofo.me/1935816.html?ysclid=lnmtmwk9v5623601414
3.24	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия			https://vikroyki.jofo.me/1935816.html?ysclid=lnmtmwk9v5623601414
3.25	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия			https://vikroyki.jofo.me/1935816.html?ysclid=lnmtmwk9v5623601414
3.26	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия			https://vikroyki.jofo.me/1935816.html?ysclid=lnmtmwk9v5623601414
3.27	Технология обработки пищевых продуктов			http://fcior.edu.ru/card/21134/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka.html
3.28	Технология обработки пищевых продуктов			http://fcior.edu.ru/card/14908/blyuda-iz-zharenoy-i-zapechennoy-ryby.html , http://fcior.edu.ru/card/15761/blyuda-iz-pripushennoy-ryby-tushenie-ryby.html
3.29	Технология обработки пищевых продуктов			http://fcior.edu.ru/card/21027/znachenie-myasa-v-pitanii-cheloveka-vidy-myasa-trebovaniya-k-kachestvu.html
3.30	Технология обработки пищевых продуктов			http://fcior.edu.ru/card/26721/klassifikaciya-supov.html , http://fcior.edu.ru/card/26791/zapravochnye-supy.html
3.31	Технология обработки пищевых продуктов			http://fcior.edu.ru/card/21112/znaniye-pravil-gostevogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html
3.32	Технология обработки пищевых продуктов			http://fcior.edu.ru/card/21112/znaniye-pravil-gostevogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html

Модуль «Навыки для жизни» (20 часов)				
4.1	Санитарные нормы и правила в быту: уход за одеждой, обувью			http://fcior.edu.ru/card/14867/uhod-za-odezhday-iz-himicheskikh-volokon-prakticheskie-zadaniya.html
4.2	Уборка помещений			http://fcior.edu.ru/card/26633/gigiena-doma.html
4.3	Пользование средствами механизации и автоматизации			http://fcior.edu.ru/card/26806/instrumenty-i-sredstva-dlya-uborki-doma.html
4.4	Электроприборы в доме			http://fcior.edu.ru/card/26806/instrumenty-i-sredstva-dlya-uborki-doma.html
4.5	Ремонтные работы в доме			Общие сведения о строительных, ремонтно-отделочных работах
4.6	Мелкий ремонт одежды			http://fcior.edu.ru/card/14872/uhod-za-odezhday-iz-naturalnyh-i-iskusstvennyh-tkaney-kontrolnye-zadaniya.html
4.7	Утилизация			
4.8	Уход за растениями			https://sarovod-agronom.ru/sovety/uhod-za-rasteniyami-6-klass-tehnologiya.html?ysclid=Inmugrjin4549311024
4.9	Уход за растениями			https://sarovod-agronom.ru/sovety/uhod-za-rasteniyami-6-klass-tehnologiya.html?ysclid=Inmugrjin4549311024
4.10	Готовим быстро и вкусно			http://fcior.edu.ru/card/21051/prigotovlenie-otkrytyh-goryachih-butербродov-assorti-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyas.html
4.11	Готовим быстро и вкусно			http://fcior.edu.ru/card/1330/salat-s-kapustoy-i-yablokami.html
4.12	Полуфабрикаты			http://fcior.edu.ru/card/20985/holodnyeblyuda-i-zakuski.html
4.13	Рецепты из интернета			http://fcior.edu.ru/card/21092/prigotovlenie-rozochek-iz-pomidorov-s-syrnoy-nachinkoy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidy.html
4.14	Обедаем всей семьей			http://fcior.edu.ru/card/21050/prigotovlenie-ruletikov-iz-kabachkov-s-nachinkoy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html
4.15	Обедаем всей семьей			http://fcior.edu.ru/card/21050/prigotovlenie-ruletikov-iz-kabachkov-s-nachinkoy-

				so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html
4.16	Способы изготовления текстильных изделий			 6 klass . modelirovanie i konstruirovanie odezhdy s tselnokroennym rukavom.doc x
4.17	Способы изготовления текстильных изделий			 6 klass . modelirovanie i konstruirovanie odezhdy s tselnokroennym rukavom.doc x
4.18	Творческий проект			http://fcior.edu.ru/card/26767/izgotovleni-e-kovrika-iz-loskutkov.html
4.19	Творческий проект			http://fcior.edu.ru/card/26767/izgotovleni-e-kovrika-iz-loskutkov.html
4.20	Творческий проект			http://fcior.edu.ru/card/26767/izgotovleni-e-kovrika-iz-loskutkov.html
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68		

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

5-6 классы Технология. Технологии обработки материалов, пищевых продуктов. С.А. Бешенков, М.И. Шутикова, С.С. Неустроев, Э.В. Миндзаева, В.Б. Лабутин, В.И. Филиппов – М., Просвещение, 2021.

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

Программа Навыки для жизни: трудовое обучение. Саратов, 2022.

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ И ИНТЕРНЕТ

ЭОР Технологии ведения дома

<http://fcior.edu.ru> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов ;

<http://school-collection.edu.ru> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов;

5 класс

Раздел «Кулинария»

Тема «Санитария и гигиена на кухне»

1. <http://fcior.edu.ru/card/21128/ocenka-kachestva-mytya-stolovoy-posudy.html> - оценка качества мытья столовой посуды
2. <http://fcior.edu.ru/card/20893/uhod-za-posudoy.html> - уход за посудой.
3. <http://fcior.edu.ru/card/14809/uhod-za-posudoy-kontrolnye-zadaniya.html> - уход за посудой. Контрольные задания.

Тема «Физиология питания»

1. <http://fcior.edu.ru/card/20994/fiziologiya-pitaniya-belki-zhiry-uglevody-vitaminy.html> - Физиология питания, белки, жиры, углеводы, витамины.
2. <http://fcior.edu.ru/card/20951/znachenie-vitaminov-v-pitanii-cheloveka.html> - значение витаминов.
3. <http://fcior.edu.ru/card/26692/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - значение минеральных веществ.
4. <http://fcior.edu.ru/card/26623/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-kontrolnye-zadaniya-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - значение минеральных веществ. Контрольные задания 1.
5. <http://fcior.edu.ru/card/26716/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-kontrolnye-zadaniya-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - значение минеральных веществ. Контрольные задания 2.
6. <http://fcior.edu.ru/card/26761/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-makroelementy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya.html> - значение минеральных веществ. Макроэлементы.
7. <http://fcior.edu.ru/card/26713/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-mikroelementy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya.html> - значение минеральных веществ. Микроэлементы.

Тема «Рациональное питание»

1. <http://fcior.edu.ru/card/20942/osnovy-racionalnogo-pitaniya-vitaminy-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - Основы рационального питания. Витамины . контрольные задания, часть 1.
2. <http://fcior.edu.ru/card/21137/osnovy-racionalnogo-pitaniya-vitaminy-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - Основы рационального питания. Витамины . контрольные задания, часть 2.
3. <http://fcior.edu.ru/card/20967/osnovy-racionalnogo-pitaniya-piramida-pitaniya-kontrolnye-zadaniya.html> - пирамида питания.
4. <http://fcior.edu.ru/card/21016/principy-racionalnogo-pitaniya-piramida-pitaniya.html> - принципы рационального питания, пирамида питания.

Тема «Бутерброды»

1. <http://fcior.edu.ru/card/20909/techno-4-4-2-7-1i4-buterbr-otkr-hot.html> - рецепты бутербродов
2. <http://fcior.edu.ru/card/20898/buterbrody-istoriya-vidy-pravila-prigotovleniya.html> - история, виды, правила приготовления бутербродов
3. <http://fcior.edu.ru/card/21186/buterbrody-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - бутерброды, контрольные задания, часть 1
4. <http://fcior.edu.ru/card/20908/buterbrody-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - бутерброды, контрольные задания, часть 2
5. <http://fcior.edu.ru/card/21208/prigotovlenie-buterbroda-kot-baton.html> - приготовление бутерброда «кот-батон»
6. <http://fcior.edu.ru/card/20990/prigotovlenie-buterbroda-kanape-ezhik-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление бутерброда-канапе «ёжик»
7. <http://fcior.edu.ru/card/20972/prigotovlenie-buterbrodov-trebovaniya-k-kachestvu.html> - приготовление бутербродов, требования к качеству.
8. <http://fcior.edu.ru/card/21149/prigotovlenie-buterbrodov-kanape.html> - приготовление бутербродов-канапе.
9. <http://fcior.edu.ru/card/21085/prigotovlenie-buterbrodov-kanape-s-seldyu-i-krasnoy-ryboy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabov.html> - приготовление бутербродов-канапе с сельдью и красной рыбой.
10. <http://fcior.edu.ru/card/21084/prigotovlenie-zakrytogo-goryachego-buterbroda-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление закрытого горячего бутерброда.
11. <http://fcior.edu.ru/card/20910/prigotovlenie-zakrytyh-goryachih-buterbrodov.html> - приготовление закрытых горячих бутербродов.
12. <http://fcior.edu.ru/card/21169/prigotovlenie-otkrytyh-buterbrodov.html> - приготовление открытых бутербродов.
13. <http://fcior.edu.ru/card/21198/prigotovlenie-otkrytyh-buterbrodov-s-krasnoy-ikroy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashi.html> - приготовление открытых бутербродов с красной икрой.
14. <http://fcior.edu.ru/card/21051/prigotovlenie-otkrytyh-goryachih-buterbrodov-assorti-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyas.html> - приготовление открытых горячих бутербродов «Ассорти».

Тема «Горячие напитки»

1. <http://fcior.edu.ru/card/21223/kakao-i-shokolad.html> - какао и шоколад.
2. <http://fcior.edu.ru/card/20999/kakao-i-shokolad-kontrolnye-zadaniya.html> - контрольные задания.

3. <http://fcior.edu.ru/card/20987/kakao-istoriya-vyrashivaniya.html> - какао. история выращивания.
4. <http://fcior.edu.ru/card/20924/kofe-istoriya-i-geografiya.html> - кофе. история и география
5. <http://fcior.edu.ru/card/20919/kofe-kontrolnye-zadaniya.html> - кофе, контрольные задания
6. <http://fcior.edu.ru/card/20960/kofe-sorta-i-vidy-proizvodstvo.html> - кофе. сорта и виды, производство
7. <http://fcior.edu.ru/card/21214/prigotovlenie-i-upotreblenie-kofe.html> - приготовление и употребление кофе.

Тема «Овощи, виды, способы обработки, химический состав»

1. <http://fcior.edu.ru/card/14952/kapustnye-ovoshi.html> - капустные овощи
2. <http://fcior.edu.ru/card/15765/kapustnye-ovoshi-kontrolnye-zadaniya.html> - капустные овощи. Контрольные задания.
3. <http://fcior.edu.ru/card/15763/kartofel-blyuda-iz-kartofelya-kontrolnye-zadaniya.html> - картофель. Блюда из картофеля. Контрольные задания.
4. <http://fcior.edu.ru/card/21082/kartofel-struktura-istoriya-poyavleniya.html> - Картофель. Структура. История.
5. <http://fcior.edu.ru/card/21021/kartofel-narezka-blyuda-iz-kartofelya.html> - Картофель. Нарезка. Блюда из картофеля.
6. <http://fcior.edu.ru/card/21088/kartofel-himicheskiy-sostav-kachestvo.html> - картофель, хим.состав, качество.
7. <http://fcior.edu.ru/card/14808/soderzhanie-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii.html> - содержание нитратов в овощах.
8. <http://fcior.edu.ru/card/14925/metody-opredeleniya-soderzhaniya-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii.html> - методы определения нитратов в овощах
9. <http://fcior.edu.ru/card/14882/soderzhanie-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii-kontrolnye-zadaniya.html> - содержание нитратов в овощах. Контрольные задания.
10. <http://fcior.edu.ru/card/14849/soderzhanie-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii-prakticheskie-zadaniya-chast-1.html> - содержание нитратов в овощах, практические задания, часть 1.
11. <http://fcior.edu.ru/card/14880/soderzhanie-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii-prakticheskie-zadaniya-chast-2.html> - содержание нитратов в овощах, практические задания, часть 2.
12. <http://fcior.edu.ru/card/14917/opredelenie-kachestva-plodoovoshnoy-produkcii.html> - определение качества овощей.
13. <http://fcior.edu.ru/card/9053/opredelenie-kachestva-plodoovoshnoy-produkcii-test-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - определение качества овощей. Тест.
14. <http://fcior.edu.ru/card/3900/salaty-iz-syryh-ovoshey-test-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - салаты из сырых овощей. Тест

Тема «Приготовление овощей»

1. <http://fcior.edu.ru/card/14893/kartofel-molodoy-otvarnoy-s-zelenyu-ukropa-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - картофель молодой отварной с зеленью укропа
2. <http://fcior.edu.ru/card/21070/prigotovlenie-bryusselskoy-kapusty-so-slivochnym-maslom-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovid.html> - приготовление брюссельской капусты со сливочным маслом.
3. <http://fcior.edu.ru/card/21148/prigotovlenie-blyud-iz-cvetnoy-i-bryusselskoy-kapusty.html> - приготовление блюд из брюссельской капусты и цветной капусты.

4. <http://fcior.edu.ru/card/14922/prigotovlenie-kroshki-kartoshki-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление «крошки-картошки»
5. <http://fcior.edu.ru/card/14918/prigotovlenie-kroshki-kartoshki-i-kartoshki-garmoshki.html> - приготовление «крошки-картошки» и «картошки-гармошки»
6. <http://fcior.edu.ru/card/21102/prigotovlenie-blyud-iz-kapusty-brokkoli.html> - приготовление блюд из капусты брокколи
7. <http://fcior.edu.ru/card/21062/prigotovlenie-kapusty-brokkoli-s-syrom-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление капусты брокколи с сыром.
8. <http://fcior.edu.ru/card/21058/prigotovlenie-kapusty-belokochannoy-tushenoy.html> - приготовление тушёной капусты
9. <http://fcior.edu.ru/card/14909/prigotovlenie-kartofelnogo-pyure-i-molodogo-kartofelya-s-zelenyu.html> - Приготовление картофельного пюре и молодого картофеля с зеленью.
10. <http://fcior.edu.ru/card/14887/prigotovlenie-kartofelnyh-kotlet-i-tushenogo-kartofelya.html> - Приготовление картофельных котлет и тушеного картофеля.
11. <http://fcior.edu.ru/card/14857/prigotovlenie-kartofelya-tushenogo-s-lukom-i-morkovyu-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidya.html> - приготовление тушеного картофеля с луком и морковью
12. <http://fcior.edu.ru/card/21120/prigotovlenie-ovoshnogo-vinegreta.html> - приготовление винегрета.
13. <http://fcior.edu.ru/card/8915/salat-vesenniy.html> - салат «Весенний»
14. <http://fcior.edu.ru/card/10510/salat-ovoshnoy-s-yogurtom.html> - салат «овощной с йогуртом».
15. <http://fcior.edu.ru/card/5039/salat-ovoshnoy-s-syrom-i-chesnokom.html> - салат овощной с сыром и чесноком.
16. <http://fcior.edu.ru/card/8308/salat-s-bazilikom.html> - салат с базиликом
17. <http://fcior.edu.ru/card/4127/salat-s-brynzoy-feta.html> - салат с брынзой
18. <http://fcior.edu.ru/card/14498/salat-s-kapustoy.html> - салат с капустой
19. <http://fcior.edu.ru/card/1330/salat-s-kapustoy-i-yablokami.html> - салат с капустой и яблоками
20. <http://fcior.edu.ru/card/3364/salat-s-redisom.html> - салат с редисом
21. <http://fcior.edu.ru/card/7349/salat-s-tomatami-i-lukom.html> - салат с томатами и луком.
22. <http://fcior.edu.ru/card/9533/salaty-iz-syryh-ovoshey.html> - салат из сырых овощей.

Тема «Холодные блюда и закуски»

1. <http://fcior.edu.ru/card/20985/holodnye-blyuda-i-zakuski.html> - холодные блюда и закуски
2. <http://fcior.edu.ru/card/20980/holodnye-blyuda-i-zakuski-kontrolnye-zadaniya.html> - холодные блюда и закуски. Контрольные задания.
3. <http://fcior.edu.ru/card/21179/prigotovlenie-ruleta-iz-lavasha.html> - приготовление рулета из лаваша.
4. <http://fcior.edu.ru/card/21092/prigotovlenie-rozochek-iz-pomidorov-s-syrnoy-nachinkoy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidy.html> - приготовление розочек из помидоров с сырной начинкой.
5. <http://fcior.edu.ru/card/21050/prigotovlenie-ruletikov-iz-kabachkov-s-nachinkoy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление рулетиков из кабачков с начинкой.

23. <http://fcior.edu.ru/card/21168/prigotovlenie-sendvichey-iz-kabachkov-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление сэндвичей из кабачков.
6. <http://fcior.edu.ru/card/20936/prigotovlenie-syrnoy-zakuski-rafaello-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление сырной закуски «рафаэлло»
7. <http://fcior.edu.ru/card/21225/prigotovlenie-holodnyh-zakusok-s-kabachkami.html> - Приготовление холодных закусок с кабачками.
8. <http://fcior.edu.ru/card/21095/prigotovlenie-holodnyh-zakusok-s-syrom.html> - приготовление холодных закусок с сыром.

Тема «Оформление блюд»

1. <http://fcior.edu.ru/card/26682/oformlenie-blyud-s-ispolzovaniem-kurinogo-yayca.html> - оформление блюд с использованием куриного яйца.
2. <http://fcior.edu.ru/card/26706/oformlenie-blyud-s-ispolzovaniem-repchatogo-luka-i-pomidorov.html> - оформление блюд с использованием репчатого лука и помидоров.
3. <http://fcior.edu.ru/card/9501/oformlenie-blyud-lebed-iz-yabloka-praktika.html> - оформление блюд. Лебедь из яблока. Практика.
4. <http://fcior.edu.ru/card/26638/oformlenie-blyud-osnovnye-pravila-i-sovety-karving.html> - оформление блюд. Советы. Карвинг.
5. <http://fcior.edu.ru/card/26661/ukrashenie-blyud-figurkami-iz-yayca.html> - украшение блюд фигурками из яйца.

Тема «Яйца. Блюда из яиц»

1. <http://fcior.edu.ru/card/6228/znachenie-yaic-v-pitanii-cheloveka-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - значение яиц в питании.
2. <http://fcior.edu.ru/card/14854/opredelenie-dobrokachestvennosti-yaic.html> - определение доброкачественности яиц.
3. <http://fcior.edu.ru/card/14899/opredelenie-dobrokachestvennosti-yaic-kontrolnye-zadaniya.html> - определение доброкачественности яиц. Контрольные задания.
4. <http://fcior.edu.ru/card/14954/prigotovlenie-blyud-yayca-pod-zelenym-sousom-i-yayca-farshirovannye.html> - «яйца под зеленым соусом» и «яйца фаршированные» приготовление.
5. <http://fcior.edu.ru/card/1466/prigotovlenie-omleta-naturalnogo-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - приготовление омлета натурального.
6. <http://fcior.edu.ru/card/1023/prigotovlenie-omleta-s-kabachkom-i-bolgarskim-percem-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - приготовление омлета с кабачком и болгарским перцем.
7. <http://fcior.edu.ru/card/5942/prigotovlenie-omleta-s-ovoshami-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - приготовление омлета с овощами.
8. <http://fcior.edu.ru/card/14919/prigotovlenie-omletov.html> - приготовление омлетов
9. <http://fcior.edu.ru/card/14824/prigotovlenie-tosta-s-yaycom-gnezdo-iz-makaron.html> - приготовление тоста с яйцом и «Гнездо» из макарон.
10. <http://fcior.edu.ru/card/14848/prigotovlenie-yaichnicy-glazuni-prigotovlenie-yaichnicy-iz-perepelinyh-yaic.html> - приготовление яичницы-глазуни и яичницы из перепелиных яиц

Раздел «Сервировка и оформление стола»

1. <http://fcior.edu.ru/card/14814/priemy-skladyvaniya-salfetok-konvert-dlya-priborov-i-gorizontalnoe-sashe.html> - примеры складывания салфеток.
2. <http://fcior.edu.ru/card/14871/priemy-skladyvaniya-salfetok-veer-i-korolevskaya-mantiya.html> - примеры складывания салфеток.

3. <http://fcior.edu.ru/card/14901/priemy-skladyvaniya-salfetok-zhabo-i-sumochka.html> - примеры складывания салфеток.
4. <http://fcior.edu.ru/card/14928/priemy-skladyvaniya-salfetok-liliya-i-artishok.html> - примеры складывания салфеток.
5. <http://fcior.edu.ru/card/14950/priemy-skladyvaniya-salfetok-rybka-i-plamya.html> - примеры складывания салфеток.
6. <http://fcior.edu.ru/card/14906/priemy-skladyvaniya-salfetok-shapka-s-otvorotom-i-shleyf.html> - примеры складывания салфеток.
7. <http://fcior.edu.ru/card/14947/priemy-skladyvaniya-salfetok-salfetki-sashe-ugolki-i-yarusnye-ugly.html> - примеры складывания салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

Тема «Машиноведение»

1. <http://fcior.edu.ru/card/8008/vidy-mashinnyh-shvov-praktika.html> - Виды машинных швов. Практика.
2. <http://fcior.edu.ru/card/9559/istoriya-sozdaniya-shveynoy-mashiny-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - история создания швейной машины.
3. <http://fcior.edu.ru/card/12890/princip-obrazovaniya-chelnochnogo-stezhka-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - принцип образования челночного стежка
4. <http://fcior.edu.ru/card/7336/proizvodstvo-shveynyh-mashin-v-rossii-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - производство швейных машин в России.
5. <http://fcior.edu.ru/card/10049/sovershenstvovanie-shveynyh-mashin-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - совершенствование швейных машин.
6. <http://fcior.edu.ru/card/8739/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-1-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 1.
7. <http://fcior.edu.ru/card/8135/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-2-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 2.
8. <http://fcior.edu.ru/card/6879/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-3-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 3.
9. <http://fcior.edu.ru/card/12070/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-4-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 4.
10. <http://fcior.edu.ru/card/8668/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-5-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 5.
11. <http://fcior.edu.ru/card/9692/ustroystvo-shveynoy-mashiny-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовой швейной машины

Раздел «Декоративно-прикладное искусство»

Тема «Поделки из бумаги (квилинг)»

1. <http://fcior.edu.ru/card/26786/izgotovlenie-snezhinki-iz-bumagi.html> - снежинка из бумаги
2. <http://fcior.edu.ru/card/26654/sozdanie-otkrytki-cvety-iz-bumazhnyh-lent.html> - открытка «Цветы» из бумажных лент.
3. <http://fcior.edu.ru/card/26659/sozdanie-shkatulki-s-ukrasheniem-iz-bumazhnyh-lent.html> шкатулка из бумажных лент.
4. <http://fcior.edu.ru/card/26807/sozdanie-otkrytki-iz-bumazhnyh-lent.html> - открытка из бумажных лент

Тема «Материаловедение»

1. <http://fcior.edu.ru/card/6999/vidy-perepletений.html> - Виды переплетений
2. <http://fcior.edu.ru/card/4332/vidy-perepletений-praktika-1.html> - виды переплетений. Практика 1.

3. <http://fcior.edu.ru/card/3800/vidy-perepleteniy-praktika-2.html> - виды переплетений. Практика 2.
4. <http://fcior.edu.ru/card/6033/vidy-perepleteniy-test-1.html> - - виды переплетений. Тест 1.
5. <http://fcior.edu.ru/card/21152/naturalnye-tekstilnye-voлокна.html> - натуральные текстильные волокна.
6. <http://fcior.edu.ru/card/14197/ot-pryalki-k-tkackomu-stanku-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - от прялки к ткацкому станку.
7. <http://fcior.edu.ru/card/10560/otdelka-tkani-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - отделка ткани. Павловопосадские платки.
8. <http://fcior.edu.ru/card/21066/proizvodstvo-i-otdelka-tkani-praktika.html> - производство и отделка тканей, практика
9. <http://fcior.edu.ru/card/21202/proizvodstvo-i-otdelka-tkani-kontrolnye-zadaniya.html> - производство и отделка тканей, контрольные задания.

Тема «Фартуки»

1. <http://fcior.edu.ru/card/21083/fartuk-v-russkom-kostyume.html> - фартук в русском костюме.
2. <http://fcior.edu.ru/card/20927/fartuki-narodov-rossii.html> - фартуки народов России.
3. <http://fcior.edu.ru/card/21057/istoriya-fartukov-v-literature-i-iskusstve-prakticheskaya-rabota.html> - история фартуков в литературе и искусстве. Практическая работа.
4. <http://fcior.edu.ru/card/21056/istoriya-fartukov-v-proizvedeniyah-zhivopisi-prakticheskaya-rabota.html> - история фартуков в живописи. Практическая работа.
5. <http://fcior.edu.ru/card/21183/istoriya-fartukov-v-proizvedeniyah-izobrazitelno-iskusstva.html> - история фартуков в изобразительном искусстве.
6. <http://fcior.edu.ru/card/21204/istoriya-fartukov-prakticheskaya-rabota.html> - история фартуков. практическая работа
7. <http://fcior.edu.ru/card/26723/modelirovanie-zhenskogo-fartuka-dlya-nekotoryh-rabochih-specialnostey-prakticheskaya-tvorcheskaya-ra.html> - моделирование женского фартука. Практическая работа.
8. <http://fcior.edu.ru/card/26693/modelirovanie-muzhskogo-fartuka-dlya-nekotoryh-rabochih-specialnostey-prakticheskaya-tvorcheskaya-ra.html> - моделирование мужского фартука. Практическая работа.
9. <http://fcior.edu.ru/card/20984/modelirovanie-fartuka-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - моделирование фартука. практическая работа.
10. <http://fcior.edu.ru/card/21041/modelirovanie-fartuka-chast-1.html> - моделирование фартука. приемы. Часть 1.
11. <http://fcior.edu.ru/card/21125/modelirovanie-fartuka-chast-2.html> - моделирование фартука. приемы. Часть 2.
12. <http://fcior.edu.ru/card/26757/obrabotka-nakladnogo-karmana.html> - обработка накладного кармана
13. <http://fcior.edu.ru/card/26656/posledovatelnost-rasklada-vykroyki-fartuka-s-celnokroenoy-grudkoy.html> - последовательность раскладки выкройки фартука с цельнокроеным нагрудником.
14. <http://fcior.edu.ru/card/21010/postroenie-chertezha-osnovy-fartuka.html> - построение чертежа основы фартука.
15. <http://fcior.edu.ru/card/21166/postroenie-chertezha-fartuka-s-celnokroenym-lifom.html> - построение чертежа основы фартука с цельнокроеным лифом.

Раздел «История костюма»

1. <http://fcior.edu.ru/card/26769/russkiy-prazdnichnyy-nacionalnyy-kostyum-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - русский праздничный национальный костюм, практическая работа.

Раздел «Уход за одеждой и обувью»

1. <http://fcior.edu.ru/card/26641/uhod-za-obuvyu.html> - Уход за обувью
2. <http://fcior.edu.ru/card/26794/uhod-za-odezhdoj-iz-raznyh-tkaney.html> - Уход за одеждой из разных тканей.

6 класс

Кулинария

<http://fcior.edu.ru/card/21134/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka.html> - значение минеральных веществ в питании человека

<http://fcior.edu.ru/card/26766/biskvitnoe-testo.html> - бисквитное тесто

<http://fcior.edu.ru/card/14908/blyuda-iz-zharenoy-i-zapechenoy-ryby.html> - блюда из запеченой, жареной рыбы.

<http://fcior.edu.ru/card/15761/blyuda-iz-pripushennoj-ryby-tushenie-ryby.html> - блюда из припущенной рыбы, тушение рыбы

<http://fcior.edu.ru/card/14877/blyuda-iz-tvoroga.html> - блюда из творога

<http://fcior.edu.ru/card/21116/bobovyje.html> - бобовые

<http://fcior.edu.ru/card/20912/bobovyje-kontrolnye-zadaniya.html> - бобовые Контрольные задания

<http://fcior.edu.ru/card/21186/buterbrody-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - бутерброды контрольные задания

<http://fcior.edu.ru/card/21153/znachenie-bobovyh-v-pitanii-cheloveka-blyuda-iz-bobovyh.html> - блюда из бобовых

<http://fcior.edu.ru/card/21027/znachenie-myasa-v-pitanii-cheloveka-vidy-myasa-trebovaniya-k-kachestvu.html> - значение мяса в питании человека

<http://fcior.edu.ru/card/21162/znachenie-myasa-v-pitanii-cheloveka-tkani-myasa-himicheskiy-sostav.html> - ткани мяса, химический состав

<http://fcior.edu.ru/card/26721/klassifikaciya-supov.html> - классификация супов

<http://fcior.edu.ru/card/26791/zapravochnye-supy.html> - заправочные супы

<http://fcior.edu.ru/card/21112/znanie-pravil-gostevogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - знание правил гостевого этикета – контр. задания №1

<http://fcior.edu.ru/card/21155/znanie-pravil-gostevogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - знание правил гостевого этикета – контр. задания №2

<http://fcior.edu.ru/card/20901/znanie-pravil-gostevogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-3.html> - знание правил гостевого этикета – контр. задания №3

<http://fcior.edu.ru/card/21118/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - знание правил столового этикета – контр. задания №1

<http://fcior.edu.ru/card/21103/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - знание правил столового этикета – контр. задания №2

<http://fcior.edu.ru/card/21206/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-3.html> - знание правил столового этикета – контр. задания №3

<http://fcior.edu.ru/card/20920/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-prakticheskaya-rabota-chast1.html> - знание правил столового этикета – практическая работа №1

<http://fcior.edu.ru/card/21170/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-prakticheskaya-rabota-chast.html> - знание правил столового этикета – практическая работа №2

<http://fcior.edu.ru/card/21026/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-prakticheskaya-rabota-chast.html> - знание правил столового этикета – практическая работа №3

<http://fcior.edu.ru/card/21201/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-prakticheskaya-rabota-chast4.html> - знание правил столового этикета – практическая работа №4

<http://fcior.edu.ru/card/15774/mehanicheskaya-kulinarnaya-obrabotka-ryby-kontrolnye-zadaniya.html> - механическая кулинарная обработка рыбы – контрольные задания.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

<http://fcior.edu.ru/card/20963/aksessuary-v-odezhde-sharfy.html> - аксессуары в одежде, шарфы

<http://fcior.edu.ru/card/21034/aksessuary-iz-cvetov.html> - аксессуары из цветов

<http://fcior.edu.ru/card/14862/applikaciya-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - аппликация - практическая работа

<http://fcior.edu.ru/card/26696/izgotovlenie-brasleta-zmeyka-iz-bisera.html> - браслет «змея» из бисера

<http://fcior.edu.ru/card/26666/vypolnenie-osnovnyh-uzlov-makrame-naveshivanie-nitey-repsovyu-uzel-bridy.html> - выполнение основных узлов макраме

<http://fcior.edu.ru/card/14821/vyshivka-biserom-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - вышивка бисером, практическая творческая работа

<http://fcior.edu.ru/card/21106/dekorirovanie-cvetochnogo-gorshka.html> - декорирование цветочного горшка

<http://fcior.edu.ru/card/21068/izgotovlenie-broshki-snegovik.html> - брошка «снеговик» - лоскутная техника

<http://fcior.edu.ru/card/20996/izgotovlenie-broshki-elochka.html> - брошка «елочка», лоскутная техника

<http://fcior.edu.ru/card/21055/izgotovlenie-igolnicy-shlyapka.html> - игольница «шляпка», флис

<http://fcior.edu.ru/card/26687/izgotovlenie-kashpo-v-tehnike-makrame.html> - кашпо, макраме

<http://fcior.edu.ru/card/26767/izgotovlenie-kovrika-iz-loskutkov.html> - лоскутный коврик

<http://fcior.edu.ru/card/21110/izgotovlenie-navolochki-dlya-divannoy-podushki-i-panno-nochnoe.html> - наволочка для подушки, панно «ночное»

<http://fcior.edu.ru/card/26630/izgotovlenie-suvenirnogo-mishki-iz-loskutkov.html> - мишка, лоскутная техника

<http://fcior.edu.ru/card/14875/loskutnoe-shite-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-1.html> - лоскутное шитье, практическая творческая работа 1

<http://fcior.edu.ru/card/14932/loskutnoe-shite-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-2.html> - лоскутное шитье, практическая творческая работа 2

<http://fcior.edu.ru/card/26779/izgotovlenie-sumki-v-tehnike-makrame.html> - макраме, сумка

Экология жилища

<http://fcior.edu.ru/card/26633/gigiena-doma.html> - гигиена дома

<http://fcior.edu.ru/card/26806/instrumenty-i-sredstva-dlya-uborki-doma.html> - инструменты и средства для уборки дома

Интерьер

<http://fcior.edu.ru/card/14879/istoricheskie-stili-intererov-prakticheskaya-rabota.html> - стили интерьеров