

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ "ГОРОД ИЖЕВСК"
МБОУ "ИТ- ЛИЦЕЙ №24"

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МО
учителей "Экология
человека"

Пушкрева В.Л
Протокол №5 от «25»
082023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

Грудцина О.М.
Приказ №240 п.2 от «28»
082023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(ID 2064711)

учебного предмета «Технология»

для обучающихся 5 – 9 классов

г.Ижевск 2023

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, развития 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.

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.

ВАРИАТИВНЫЕ МОДУЛИ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ

Модули «Животноводство» и «Растениеводство»

Модули знакомят обучающихся с традиционными и современными технологиями в сельскохозяйственной сфере, направленными на природные объекты, имеющие свои биологические циклы.

В курсе технологии осуществляется реализация межпредметных связей: с алгеброй и геометрией при изучении модулей «Компьютерная графика. Черчение», «3D-моделирование, прототипирование, макетирование», «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»;

с химией при освоении разделов, связанных с технологиями химической промышленности в инвариантных модулях;

с биологией при изучении современных биотехнологий в инвариантных модулях и при освоении вариативных модулей «Растениеводство» и «Животноводство»;

с физикой при освоении моделей машин и механизмов, модуля «Робототехника», «3D-моделирование, прототипирование, макетирование», «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»;

с информатикой и информационно-коммуникационными технологиями при освоении в инвариантных и вариативных модулях информационных процессов сбора, хранения, преобразования и передачи информации, протекающих в технических системах, использовании программных сервисов;

с историей и искусством при освоении элементов промышленной эстетики, народных ремёсел в инвариантном модуле «Производство и технологии»;

с обществознанием при освоении темы «Технология и мир. Современная техносфера» в инвариантном модуле «Производство и технологии».

Общее число часов, рекомендованных для изучения технологии, – 272 часа: в 5 классе – 68 часов (2 часа в неделю), в 6 классе – 68 часов (2 часа в неделю), в 7 классе – 68 часов (2 часа в неделю), в 8 классе – 34 часа (1 час в неделю), в 9 классе – 34 часа (1 час в неделю). Дополнительно рекомендуется выделить за счёт внеурочной деятельности в 8 классе – 34 часа (1 час в неделю).

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Производство и технологии»

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.

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.

7 КЛАСС

Создание технологий как основная задача современной науки. История развития технологий.

Эстетическая ценность результатов труда. Промышленная эстетика. Дизайн.

Народные ремёсла. Народные ремёсла и промыслы России.

Цифровизация производства. Цифровые технологии и способы обработки информации.

Управление технологическими процессами. Управление производством. Современные и перспективные технологии.

Понятие высокотехнологичных отраслей. «Высокие технологии» двойного назначения.

Разработка и внедрение технологий многократного использования материалов, технологий безотходного производства.

Современная техносфера. Проблема взаимодействия природы и техносферы.

Современный транспорт и перспективы его развития.

8 КЛАСС

Общие принципы управления. Самоуправляемые системы. Устойчивость систем управления. Устойчивость технических систем.

Производство и его виды.

Биотехнологии в решении экологических проблем. Биоэнергетика. Перспективные технологии (в том числе нанотехнологии).

Сферы применения современных технологий.

Рынок труда. Функции рынка труда. Трудовые ресурсы.

Мир профессий. Профессия, квалификация и компетенции.

Выбор профессии в зависимости от интересов и способностей человека.

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.

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.

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.

7 КЛАСС

Технологии обработки конструкционных материалов.

Технологии обработки пищевых продуктов.

Рыба, морепродукты в питании человека. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Виды промысловых рыб. Охлаждённая, мороженая рыба. Механическая обработка рыбы. Показатели свежести рыбы. Кулинарная разделка рыбы. Виды тепловой обработки рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Рыбные консервы.

Мясо животных, мясо птицы в питании человека. Пищевая ценность мяса. Механическая обработка мяса животных (говядина, свинина, баранина), обработка мяса птицы. Показатели свежести мяса. Виды тепловой обработки мяса.

Блюда национальной кухни из мяса, рыбы.

Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».

ВАРИАТИВНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Животноводство»

7–8 КЛАССЫ

Элементы технологий выращивания сельскохозяйственных животных.

Домашние животные. Сельскохозяйственные животные.

Содержание сельскохозяйственных животных: помещение, оборудование, уход.

Разведение животных. Породы животных, их создание.

Лечение животных. Понятие о ветеринарии.

Заготовка кормов. Кормление животных. Питательность корма. Рацион.

Животные у нас дома. Забота о домашних и бездомных животных.

Проблема клонирования живых организмов. Социальные и этические проблемы.

Производство животноводческих продуктов.

Животноводческие предприятия. Оборудование и микроклимат животноводческих и птицеводческих предприятий. Выращивание животных. Использование и хранение животноводческой продукции.

Использование цифровых технологий в животноводстве.

Цифровая ферма:

автоматическое кормление животных;

автоматическая дойка;

уборка помещения и другое.

Цифровая «умная» ферма — перспективное направление роботизации в животноводстве.

Профессии, связанные с деятельностью животновода.

Зоотехник, зооинженер, ветеринар, оператор птицефабрики, оператор животноводческих ферм и другие профессии. Использование информационных цифровых технологий в профессиональной деятельности.

Модуль «Растениеводство»

7–8 КЛАССЫ

Элементы технологий выращивания сельскохозяйственных культур.

Земледелие как поворотный пункт развития человеческой цивилизации.

Земля как величайшая ценность человечества. История земледелия.

Почвы, виды почв. Плодородие почв.

Инструменты обработки почвы: ручные и механизированные.

Сельскохозяйственная техника.

Культурные растения и их классификация.

Выращивание растений на школьном/приусадебном участке.

Полезные для человека дикорастущие растения и их классификация.

Сбор, заготовка и хранение полезных для человека дикорастущих растений и их плодов. Сбор и заготовка грибов. Соблюдение правил безопасности.

Сохранение природной среды.

Сельскохозяйственное производство.

Особенности сельскохозяйственного производства: сезонность, природно-климатические условия, слабая прогнозируемость показателей. Агропромышленные комплексы. Компьютерное оснащение сельскохозяйственной техники.

Автоматизация и роботизация сельскохозяйственного производства:

анализаторы почвы с использованием спутниковой системы навигации;

автоматизация тепличного хозяйства;

применение роботов-манипуляторов для уборки урожая;

внесение удобрения на основе данных от азотно-спектральных датчиков;

определение критических точек полей с помощью спутниковых снимков;

использование БПЛА и другое.

Генно-модифицированные растения: положительные и отрицательные аспекты.

Сельскохозяйственные профессии.

Профессии в сельском хозяйстве: агроном, агрохимик, агроинженер, тракторист-машинист сельскохозяйственного производства и другие профессии. Особенности профессиональной деятельности в сельском хозяйстве. Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ НА УРОВНЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

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 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

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;

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

использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты;

назвать 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 7 классе:

приводить примеры развития технологий;

называть и характеризовать народные промыслы и ремёсла России;

называть производства и производственные процессы;

называть современные и перспективные технологии;

оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;

оценивать условия и риски применимости технологий с позиций экологических последствий;

выявлять экологические проблемы;

называть и характеризовать виды транспорта, оценивать перспективы развития;

характеризовать технологии на транспорте, транспортную логистику.

К концу обучения в 8 классе:

характеризовать общие принципы управления;

анализировать возможности и сферу применения современных технологий;

характеризовать технологии получения, преобразования и использования энергии;

называть и характеризовать биотехнологии, их применение;

характеризовать направления развития и особенности перспективных технологий;

предлагать предпринимательские идеи, обосновывать их решение;

определять проблему, анализировать потребности в продукте;
овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий;
характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

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

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;

характеризовать свойства конструкционных материалов;

выбирать материалы для изготовления изделий с учётом их свойств, технологий обработки, инструментов и приспособлений;

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;

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 7 классе:**

исследовать и анализировать свойства конструкционных материалов;

выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии;

применять технологии механической обработки конструкционных материалов;

осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты;

выполнять художественное оформление изделий;

называть пластмассы и другие современные материалы, анализировать их свойства, возможность применения в быту и на производстве;

осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему;

оценивать пределы применимости данной технологии, в том числе с экономических и экологических позиций;

знать и называть пищевую ценность рыбы, морепродуктов продуктов; определять качество рыбы;

знать и называть пищевую ценность мяса животных, мяса птицы, определять качество;

называть и выполнять технологии приготовления блюд из рыбы, характеризовать технологии приготовления из мяса животных, мяса птицы;

называть блюда национальной кухни из рыбы, мяса;

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

Предметные результаты освоения содержания модуля «Животноводство»

К концу обучения **в 7–8 классах:**

характеризовать основные направления животноводства;

характеризовать особенности основных видов сельскохозяйственных животных своего региона;

описывать полный технологический цикл получения продукции животноводства своего региона;

называть виды сельскохозяйственных животных, характерных для данного региона;

оценивать условия содержания животных в различных условиях;

владеть навыками оказания первой помощи заболевшим или пораненным животным;

характеризовать способы переработки и хранения продукции животноводства;

характеризовать пути цифровизации животноводческого производства;

объяснять особенности сельскохозяйственного производства своего региона;

характеризовать мир профессий, связанных с животноводством, их востребованность на региональном рынке труда.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Растениеводство»

К концу обучения *в 7–8 классах*:

характеризовать основные направления растениеводства;

описывать полный технологический цикл получения наиболее распространённой растениеводческой продукции своего региона;

характеризовать виды и свойства почв данного региона;

называть ручные и механизированные инструменты обработки почвы;

классифицировать культурные растения по различным основаниям;

называть полезные дикорастущие растения и знать их свойства;

назвать опасные для человека дикорастущие растения;

называть полезные для человека грибы;

называть опасные для человека грибы;

владеть методами сбора, переработки и хранения полезных дикорастущих растений и их плодов;

владеть методами сбора, переработки и хранения полезных для человека грибов;

характеризовать основные направления цифровизации и роботизации в растениеводстве;

получить опыт использования цифровых устройств и программных сервисов в технологии растениеводства;

характеризовать мир профессий, связанных с растениеводством, их востребованность на региональном рынке труда.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные (цифровые) образовательные ресурсы	Деятельность с учетом программы воспитания
		Всего	Контрольные работы	Практические работы		
Раздел 1. Производство и технологии						
1.1	Технологии вокруг нас	4	0	0	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<ol style="list-style-type: none"> 1. патриотическое воспитание:2) гражданское и духовно-нравственное воспитание: 2. эстетическое воспитание: 3. ценности научного познания и практической деятельности: 4. формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия: 5. трудовое воспитание: 6. экологическое воспитание:

1.2	Материалы и сырье в трудовой деятельности человека	4	0	2	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<ol style="list-style-type: none"> 1. патриотическое воспитание: 2. гражданское и духовно-нравственное воспитание: 3. ценности научного познания и практической деятельности: 4. формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия: 5. трудовое воспитание: 6. экологическое воспитание:
1.3	Проектирование и проекты	4	0	4	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<ol style="list-style-type: none"> 1. патриотическое воспитание: 2. гражданское и духовно-нравственное воспитание: 3. эстетическое воспитание: 4. ценности научного

						<p>познания и практической деятельности:</p> <p>5. формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:</p> <p>6. трудовое воспитание:</p> <p>7. экологическое воспитание:</p>
Итого по разделу		12				
Раздел 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов						
2.1	Технологии обработки пищевых продуктов	10	0	6	<p>https://resh.edu.ru/subject/50</p> <p>https://infourok.ru/biblioteka</p> <p>https://www.uchportal.ru/load/107</p> <p>https://xn--jlahfl.xn--plai/</p>	<p>1. патриотического воспитания:</p> <p>2. гражданского и духовно-нравственного воспитания:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:</p> <p>3. ормирования культуры</p>

						здоровья и эмоционального благополучия:6) трудового воспитания:7) экологического воспитания:
2.2	Технологии обработки текстильных материалов	8	0	4	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	1. патриотическое воспитание: 2. гражданское и духовно-нравственное воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5) формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:6) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:
2.3	Швейная машина как основное	6	0	4	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka	1. патриотическое воспитание:

	технологическое оборудование для изготовления швейных изделий				https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	2. гражданское и духовно-нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5) формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:6) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:
2.4	Конструирование швейных изделий. Чертёж и изготовление выкроек швейного изделия	16	0	4	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	1. патриотическое воспитание:2) гражданское и духовно-нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного

						<p>познания и практической деятельности:5) формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:6) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:</p>
2.5	<p>Технологические операции по пошиву изделия. Оценка качества швейного изделия</p>	16	0	10	<p>https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--jlahfl.xn--plai/</p>	<p>1. патриотическое воспитание:2) гражданское и духовно-нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5) формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:6)</p>

						трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:
Итого по разделу	56					
Название модуля						
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ	68	0	34			

6 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные (цифровые) образовательные ресурсы	Воспитательная работа
		Всего	Контрольные работы	Практические работы		
Раздел 1. Производство и технологии						
1.1	Модели и моделирование	4	0	0	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	1. патриотическое воспитание:2) гражданское и духовно-нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5) формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:6) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:

1.2	Техническое конструирование	4	0	4	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	1. патриотическое воспитание:2) гражданское и духовно-нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5) формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:6) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:
1.3	Перспективы развития технологий	4	0	0	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	1. патриотическое воспитание:2) гражданское и духовно-нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4)

						ценности научного познания и практической деятельности:5) формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:6) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:
Итого по разделу		12				
Раздел 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов						
2.1	Технологии обработки пищевых продуктов	20	0	8	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	1. патриотическое воспитание:2) гражданское и духовно- нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5)

						<p>формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:6) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:</p>
2.2	<p>Технологии обработки текстильных материалов. Мир профессий</p>	6	0	4	<p>https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/</p>	<p>1. патриотическое воспитание:2) гражданское и духовно-нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5) формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:6) трудовое воспитание:7)</p>

						экологическое воспитание:
2.3	Современные текстильные материалы, получение и свойства	12	0	4	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	1. патриотическое воспитание:2) гражданское и духовно-нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5) формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:6) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:
2.4	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву	18	0	18	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	1. патриотическое воспитание:2) гражданское и духовно-нравственное

	швейного изделия					воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5) формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:6) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:
Итого по разделу		56				
Название модуля						
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	0	38		

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
7 КЛАСС (ИНВАРИАНТНЫЕ + ВАРИАТИВНЫЕ МОДУЛИ «РАСТЕНИЕВОДСТВО»,
«ЖИВОТНОВОДСТВО»)

№ п/ п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные (цифровые) образовательные ресурсы	Деятельность с учетом программы воспитания
		Всего	Контрольные работы	Практически работы		
Раздел 1. Производство и технологии						
1.1	Современные сферы развития производства и технологий	8	0	4	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	1. патриотическое воспитание:2) гражданское и духовно- нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5) формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

						б) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:
1.2	Цифровизация производства	4	0	2	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	1. патриотическое воспитание:2) гражданское и духовно-нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5)) формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия: б) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:

1.3	Современные и перспективные технологии	6	0	4	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	1. патриотическое воспитание:2) гражданское и духовно-нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5) формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия: б) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:
1.4	Современный транспорт. История развития транспорта	2	0	0	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	1. патриотическое воспитание:2) гражданское и духовно-

						<p>нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5) формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия: б) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:</p>
Итого по разделу		20				
Раздел 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов						
2.1	Технологии обработки пищевых продуктов. Рыба и мясо в питании человека	20	0	10	<p>https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/</p>	<p>1. патриотическое воспитание:2) гражданское и духовно-нравственное воспитание:3)</p>

						эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5)) формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия: б) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:
Итого по разделу		20				
Раздел 3. Вариативный модуль Растениеводство						
3.1	Технологии выращивания сельскохозяйственных культур	6	0	2	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	1. патристическое воспитание:2) гражданское и духовно-нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4)

						ценности научного познания и практической деятельности:5) формирование культуры здоровья и эмоциональног о благополучия: б) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:
3.2	Полезные для человека дикорастущие растения, их заготовка	6	0	2	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	1. патриотическо е воспитание:2) гражданское и духовно- нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5

						<p>) формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия: б) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:</p>
3.3	Экологические проблемы региона и их решение	6	0	4	<p>https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/</p>	<p>1. патриотическое воспитание:2) гражданское и духовно-нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5) формирование культуры здоровья и эмоционального</p>

						о благополучия: б) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:
Итого по разделу		18				
Раздел 4. Вариативный модуль «Животноводство»						
4.1	Традиции выращивания сельскохозяйственных животных региона	4	0	2	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	1. патриотическое воспитание:2) гражданское и духовно-нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5)) формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

						б) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:
4.2	<p>Основы проектной деятельности. Учебный групповой проект «Особенности сельского хозяйства региона»</p>	6	0	4	<p>https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/</p>	<p>1. патриотическое воспитание:2) гражданское и духовно-нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5)) формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия: б) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:</p>

Итого по разделу	10			
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ	68	0	34	

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

8 КЛАСС (ИНВАРИАНТНЫЕ + ВАРИАТИВНЫЕ МОДУЛИ «РАСТЕНИЕВОДСТВО», «ЖИВОТНОВОДСТВО»)

№ п/ п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные (цифровые) образовательные ресурсы	Деятельность с учетом программы воспитания
		Всего	Контрольные работы	Практически работы		
Раздел 1. Производство и технологии						
1.1	Управление производством и технологии	4	0	1	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	1. патриотическое воспитание:2) гражданское и духовно-нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5) формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

						б) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:
1.2	Производство и его виды	4	0	1	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	1. патриотическое воспитание:2) гражданское и духовно-нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5)) формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия: б) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:

1.3	Рынок труда. Функции рынка труда. Мир профессий	4	0	1	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	1. патриотическое воспитание:2) гражданское и духовно-нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5) формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:6) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:
Итого по разделу		12				
Раздел 2. Вариативный модуль «Растениеводство»						
2.1	Автоматизация и роботизация	4	0	1	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka	1. патриотическое

	сельскохозяйственной о производства				https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	воспитание:2) гражданское и духовно- нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5) формирование культуры здоровья и эмоциональног о благополучия: б) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:
2.2	Мир профессий. Сельскохозяйственны е профессии	4	0	1	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	1. патриотическо е воспитание:2) гражданское и духовно- нравственное воспитание:3)

						эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5)) формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия: б) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:
2.3	Особенности сельскохозяйственного производства региона. Агропромышленные комплексы в регионе	4	0	1	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	1. патристическое воспитание:2) гражданское и духовно-нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и

						<p>практической деятельности:5) формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия: б) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:</p>
Итого по разделу		12				
Раздел 3. Вариативный модуль «Животноводство»						
3.1	Животноводческие предприятия	4	0	1	<p>https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/</p>	<p>1. патриотическое воспитание:2) гражданское и духовно-нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5</p>

						<p>) формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия: б) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:</p>
3.2	Использование цифровых технологий в животноводстве	3	0	1	<p>https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/</p>	<p>1. патриотическое воспитание:2) гражданское и духовно-нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5) формирование культуры здоровья и эмоционального</p>

						о благополучия: б) трудовое воспитание:7) экологическое воспитание:
3.3	Мир профессий. Профессии, связанные с деятельностью животновода	3	0	1	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	1. патриотическо е воспитание:2) гражданское и духовно- нравственное воспитание:3) эстетическое воспитание:4) ценности научного познания и практической деятельности:5) формирование культуры здоровья и эмоциональног о благополучия: б) трудовое воспитание:7)

						экологическое воспитание:
Итого по разделу	10					
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ	34	0	9			

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 КЛАСС

№ п/ п	Тема урока	Количество часов			Дата изучени я	Электронные цифровые образовательные ресурсы	Предметные результаты
		Всего	Контрольн ые работы	Практическ ие работы			
1	Потребности человека и технологии	1	0	0	06.09.20 23	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	называть и характеризовать технологии; называть и характеризовать потребности человека; называть и характеризовать естественные (природные) и искусственные материалы; сравнивать и анализировать свойства материалов; ;характеризовать предметы труда в различных видах материального

							<p>производства; использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и другие методы; использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты; назвать и характеризовать профессии.</p>
2	Вводный инструктаж. Потребности человека и технологии	1	0	0	06.09.2023	<p>https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/</p>	<p>называть и характеризовать технологии; называть и характеризовать потребности человека; называть и характеризовать естественные (природные) и искусственные</p>

							<p>материалы; сравнивать и анализировать свойства материалов; ;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; назвать и характеризовать профессии.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

3	Первичный инструктаж. Практическая работа «Изучение свойств вещей»	1	0	1	13.09.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--plai/	<p>называть и характеризовать технологии;</p> <p>называть и характеризовать потребности человека;</p> <p>называть и характеризовать естественные (природные) и искусственные материалы;</p> <p>сравнивать и анализировать свойства материалов;</p> <p>;характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;</p> <p>использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и</p>
---	--	---	---	---	------------	---	--

							<p>другие методы; использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты; назвать и характеризовать профессии.</p>
4	<p>Практическая работа «Изучение свойств вещей»</p>	1	0	1	13.09.2023	<p>https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/</p>	<p>называть и характеризовать технологии; называть и характеризовать потребности человека; называть и характеризовать естественные (природные) и искусственные материалы; сравнивать и анализировать свойства материалов; характеризовать предметы труда в различных</p>

							<p>видах материального производства; использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и другие методы; использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты; назвать и характеризовать профессии.</p>
5	<p>Материалы и сырье. Свойства материалов</p>	1	0	0	20.09.2023	<p>https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/</p>	<p>называть и характеризовать технологии; называть и характеризовать потребности человека; называть и характеризовать естественные</p>

								(природные) и искусственные материалы; сравнивать и анализировать свойства материалов; ;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; назвать и характеризовать профессии.
--	--	--	--	--	--	--	--	---

6	Материалы и сырье. Свойства материалов	1	0	0	20.09.20 23	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>называть и характеризовать технологии; называть и характеризовать потребности человека; называть и характеризовать естественные (природные) и искусственные материалы; сравнивать и анализировать свойства материалов; ;характеризовать предметы труда в различных видах материального производства; использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и</p>
---	---	---	---	---	----------------	---	---

							<p>другие методы; использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты; назвать и характеризовать профессии.</p>
7	<p>Практическая работа «Выбор материалов на основе анализа его свойства»</p>	1	0	1	27.09.2023	<p>https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/</p>	<p>называть и характеризовать технологии; называть и характеризовать потребности человека; называть и характеризовать естественные (природные) и искусственные материалы; сравнивать и анализировать свойства материалов; характеризовать предметы труда в различных</p>

							<p>видах материального производства; использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и другие методы; использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты; назвать и характеризовать профессии.</p>
8	<p>Практическая работа «Выбор материалов на основе анализа его свойства»</p>	1	0	1	27.09.2023	<p>https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--plai/</p>	<p>называть и характеризовать технологии; называть и характеризовать потребности человека; называть и характеризовать естественные</p>

								(природные) и искусственные материалы; сравнивать и анализировать свойства материалов; ;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; назвать и характеризовать профессии.
--	--	--	--	--	--	--	--	---

9	Производство и техника. Материальные технологии	1	0	0	04.10.20 23	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--plai/	<p>называть и характеризовать технологии; называть и характеризовать потребности человека; называть и характеризовать естественные (природные) и искусственные материалы; сравнивать и анализировать свойства материалов; ;характеризовать предметы труда в различных видах материального производства; использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и</p>
---	--	---	---	---	----------------	---	---

							<p>другие методы; использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты; назвать и характеризовать профессии.</p>
10	<p>Производство и техника. Материальные технологии</p>	1	0	0	04.10.2023	<p>https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/</p>	<p>называть и характеризовать технологии; называть и характеризовать потребности человека; называть и характеризовать естественные (природные) и искусственные материалы; сравнивать и анализировать свойства материалов; характеризовать предметы труда в различных</p>

							<p>видах материального производства; использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и другие методы; использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты; назвать и характеризовать профессии.</p>
11	<p>Технология, ее основные составляющие. Бумага и её свойства</p>	1	0	0	11.10.2023	<p>https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/</p>	<p>самостоятельно выполнять учебные проекты в соответствии с этапами проектной деятельности; выбирать идею творческого</p>

							<p>проекта, выявлять потребность в изготовлении продукта на основе анализа информационны х источников различных видов и реализовывать её в проектной деятельности; называть и характеризовать виды бумаги, её свойства, получение и применение; выбирать материалы для изготовления изделий с учётом их свойств, технологий обработки, инструментов и приспособлений;</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

12	Технология, ее основные составляющие. Бумага и её свойства	1	0	0	11.10.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--plai/	<p>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; называть и характеризовать виды бумаги, её свойства, получение и применение; выбирать материалы для</p>
----	---	---	---	---	------------	---	---

							изготовления изделий с учётом их свойств, технологий обработки, инструментов и приспособлений;
13	Практическая работа «Составление технологической карты выполнения изделия из бумаги»	1	0	1	18.10.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	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;

							называть и характеризовать виды бумаги, её свойства, получение и применение; выбирать материалы для изготовления изделий с учётом их свойств, технологий обработки, инструментов и приспособлений;
14	Практическая работа «Составление технологической карты выполнения изделия из бумаги»	1	0	1	18.10.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	самостоятельно выполнять учебные проекты в соответствии с этапами проектной деятельности; выбирать идею творческого проекта, выявлять потребность в изготовлении

							<p>продукта на основе анализа информационных источников различных видов и реализовывать её в проектной деятельности;</p> <p>называть и характеризовать виды бумаги, её свойства, получение и применение;</p> <p>выбирать материалы для изготовления изделий с учётом их свойств, технологий обработки, инструментов и приспособлений;</p>
15	Технология приготовления блюд из яиц, круп, овощей	1	0	0	25.10.2023	<p>https://resh.edu.ru/subject/50</p> <p>https://infourok.ru/biblioteka</p> <p>https://www.uchportal.ru/load/107</p> <p>https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/</p>	<p>знать и называть пищевую ценность яиц, круп, овощей;</p> <p>приводить примеры</p>

							<p>обработки пищевых продуктов, позволяющие максимально сохранять их пищевую ценность;</p> <p>называть и выполнять технологии первичной обработки овощей, круп;</p> <p>называть и выполнять технологии приготовления блюд из яиц, овощей, круп;</p>
16	Технология приготовления блюд из яиц, круп, овощей	1	0	0	25.10.2023	<p>https://resh.edu.ru/subject/50</p> <p>https://infourok.ru/biblioteka</p> <p>https://www.uchportal.ru/load/107</p> <p>https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/</p>	<p>знать и называть пищевую ценность яиц, круп, овощей;</p> <p>приводить примеры обработки пищевых продуктов, позволяющие</p>

							максимально сохранять их пищевую ценность; называть и выполнять технологии первичной обработки овощей, круп; называть и выполнять технологии приготовления блюд из яиц, овощей, круп;
17	Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека»	1	0	1	01.11.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	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;
18	Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека»	1	0	1	01.11.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	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;
19	Кулинария. Кухня, санитарно-гигиенические требования к помещению кухни	1	0	0	08.11.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	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;
20	Кулинария. Кухня, санитарно-гигиенические требования к помещению кухни	1	0	0	08.11.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>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;</p>

21	Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека»	1	0	1	22.11.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/loa/d/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>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;</p>
22	Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека»	1	0	1	22.11.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/loa	<p>знать и называть пищевую ценность яиц, круп, овощей;</p>

						d/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>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;</p>
23	Сервировка стола, правила этикета	1	0	0	29.11.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>знать и называть пищевую ценность яиц, круп, овощей; приводить примеры обработки пищевых</p>

							<p>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;</p>
24	Сервировка стола, правила этикета	1	0	0	29.11.2023	<p>https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/</p>	<p>знать и называть пищевую ценность яиц, круп, овощей; приводить примеры обработки пищевых продуктов, позволяющие максимально сохранять их</p>

							пищевую ценность; называть и выполнять технологии первичной обработки овощей, круп; называть и выполнять технологии приготовления блюд из яиц, овощей, круп;
25	Защита проекта «Питание и здоровье человека»	1	0	0	06.12.20 23	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	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;
26	Защита проекта «Питание и здоровье человека»	1	0	0	06.12.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	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;
27	Текстильные материалы, получение свойства	1	0	0	13.12.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	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;

28	Текстильные материалы, получение свойства	1	0	0	13.12.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>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</p>
----	---	---	---	---	------------	---	--

							эксплуатации, выполнять простые операции машинной обработки (машинные строчки); выполнять последовательно изготовление швейных изделий, осуществлять контроль качества;
29	Практическая работа «Изучение свойств тканей»	1	0	1	20.12.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	называть и характеризовать текстильные материалы, классифицировать их, описывать основные этапы производства; анализировать и сравнивать свойства текстильных материалов; выбирать

							<p>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 последовательно изготовление швейных изделий, осуществлять</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							контроль качества;
30	Практическая работа «Изучение свойств тканей»	1	0	1	20.12.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	
31	Швейная машина, ее устройство. Виды машинных швов	1	0	0	27.12.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	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;

32	Швейная машина, ее устройство. Виды машинных швов	1	0	0	27.12.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>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;</p>
33	Повторный инструктаж. Швейная машина, ее устройство. Виды машинных швов	1	0	0	10.01.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил её эксплуатации, выполнять</p>

							<p>простые операции машинной обработки (машинные строчки);</p> <p>выполнять последовательно</p> <p>изготовление швейных изделий,</p> <p>осуществлять контроль качества;</p>
34	Швейная машина, ее устройство. Виды машинных швов	1	0	0	10.01.2024	<p>https://resh.edu.ru/subject/50</p> <p>https://infourok.ru/biblioteka</p> <p>https://www.uchportal.ru/load/107</p> <p>https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/</p>	<p>подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил её эксплуатации,</p> <p>выполнять простые операции машинной обработки (машинные строчки);</p> <p>выполнять последовательно</p>

							сть изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;
35	Практическая работа «Заправка верхней и нижней нитей машины. Выполнение прямых строчек»	1	0	1	17.01.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил её эксплуатации, выполнять простые операции машинной обработки (машинные строчки); выполнять последовательно сть изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;

36	Практическая работа «Заправка верхней и нижней нитей машины. Выполнение прямых строчек»	1	0	1	17.01.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>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;</p>
37	Практическая работа «Заправка верхней и нижней нитей машины. Выполнение прямых строчек»	1	0	1	24.01.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил её эксплуатации, выполнять</p>

							<p>простые операции машинной обработки (машинные строчки);</p> <p>выполнять последовательно</p> <p>стадия изготовления швейных изделий,</p> <p>осуществлять контроль качества;</p>
38	<p>Практическая работа «Заправка верхней и нижней нитей машины. Выполнение прямых строчек»</p>	1	0	1	24.01.2024	<p>https://resh.edu.ru/subject/50</p> <p>https://infourok.ru/biblioteka</p> <p>https://www.uchportal.ru/load/107</p> <p>https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/</p>	<p>подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил её эксплуатации,</p> <p>выполнять простые операции машинной обработки (машинные строчки);</p> <p>выполнять последовательно</p>

							сть изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;
39	Конструирование и изготовление швейных изделий	1	0	0	31.01.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	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;

40	Конструирование и изготовление швейных изделий	1	0	0	31.01.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил её эксплуатации, выполнять простые операции машинной обработки (машинные строчки); выполнять последовательно сть изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;</p>
41	Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов»	1	0	1	07.02.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и другие методы;</p>

							использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты; назвать и характеризовать профессии.
42	Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов»	1	0	1	07.02.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/loaid/107 https://xn--j1ahfl.xn--plai/	использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и другие методы; использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты; назвать и характеризовать профессии.
43	Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из	1	0	1	14.02.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/loaid/107	использовать метод мозгового штурма, метод

	текстильных материалов»					d/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	интеллект-карт, метод фокальных объектов и другие методы; использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты; назвать и характеризовать профессии.
44	Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов»	1	0	1	14.02.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и другие методы; использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты; назвать и

							характеризовать профессии.
45	Чертеж выкроек швейного изделия	1	0	0	21.02.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	выполнять последовательность изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;
46	Чертеж выкроек швейного изделия	1	0	0	21.02.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	выполнять последовательность изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;
47	Чертеж выкроек швейного изделия	1	0	0	28.02.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	выполнять последовательность изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;
48	Чертеж выкроек швейного изделия	1	0	0	28.02.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	выполнять последовательность изготовления

						d/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	швейных изделий, осуществлять контроль качества;
49	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов» по технологической карте	1	0	1	06.03.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	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

50	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов» по технологической карте	1	0	1	06.03.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	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
51	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов» по технологической карте	1	0	1	20.03.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	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
52	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов» по технологической карте	1	0	1	20.03.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--plai/	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
53	Ручные и машинные швы. Швейные машинные работы	1	0	1	27.03.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	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;

54	Ручные и машинные швы. Швейные машинные работы	1	0	1	27.03.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил её эксплуатации, выполнять простые операции машинной обработки (машинные строчки);</p> <p>выполнять последовательность изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;</p>
55	Ручные и машинные швы. Швейные машинные работы	1	0	1	03.04.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил её эксплуатации, выполнять</p>

							простые операции машинной обработки (машинные строчки); выполнять последовательно сть изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;
56	Ручные и машинные швы. Швейные машинные работы	1	0	1	03.04.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил её эксплуатации, выполнять простые операции машинной обработки (машинные строчки); выполнять последовательно

							сть изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;
57	Ручные и машинные швы. Швейные машинные работы	1	0	1	10.04.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	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;

58	Ручные и машинные швы. Швейные машинные работы	1	0	1	10.04.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил её эксплуатации, выполнять простые операции машинной обработки (машинные строчки);</p> <p>выполнять последовательность изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;</p>
59	Ручные и машинные швы. Швейные машинные работы	1	0	1	17.04.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил её эксплуатации, выполнять</p>

							простые операции машинной обработки (машинные строчки); выполнять последовательно изготовление швейных изделий, осуществлять контроль качества;
60	Ручные и машинные швы. Швейные машинные работы	1	0	1	17.04.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил её эксплуатации, выполнять простые операции машинной обработки (машинные строчки); выполнять последовательно

							сть изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;
61	Ручные и машинные швы. Швейные машинные работы	1	0	1	24.04.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	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;

62	Ручные и машинные швы. Швейные машинные работы	1	0	1	24.04.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил её эксплуатации, выполнять простые операции машинной обработки (машинные строчки);</p> <p>выполнять последовательно сть изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;</p>
63	Защита проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	0	0	08.05.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и другие методы;</p>

							использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты;
64	Защита проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	0	0	08.05.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--plai/	использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и другие методы; использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты;
65	Защита проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	0	0	15.05.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--plai/	использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и другие методы; использовать

							метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты;
66	Защита проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	0	0	15.05.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и другие методы; использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты;
67	Оценка качества изготовления проектного швейного изделия	1	0	0	22.05.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	выполнять последовательность изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;

68	Оценка качества изготовления проектного швейного изделия	1	0	0	22.05.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	выполнять последовательность изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	0	34			

6 КЛАСС

№ п/п	Тема урока	Количество часов			Дата изучения	Электронные цифровые образовательные ресурсы	Предметные результаты
		Всего	Контрольные работы	Практические работы			
1	Вводный инструктаж. Модели и моделирование, виды моделей	1	0	0	04.09.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
2	Модели и моделирование, виды моделей	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
3	Первичный инструктаж. Практическая работа «Описание/характеристика модели технического устройства»	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	разрабатывать несложную технологическую, конструкторскую документацию для выполнения творческих проектных задач;

							<p>решать простые изобретательские , конструкторские и технологические задачи в процессе изготовления изделий из различных материалов;</p>
4	<p>Практическая работа «Описание/характеристика модели технического устройства»</p>	1	0	1		<p>https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/</p>	<p>разрабатывать несложную технологическую , конструкторскую документацию для выполнения творческих проектных задач; решать простые изобретательские , конструкторские и технологические задачи в процессе изготовления</p>

							изделий из различных материалов;
5	Информационные технологии. Будущее техники и технологий. Перспективные технологии.	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	предлагать варианты усовершенствования конструкций; характеризовать предметы труда в различных видах материального производства; характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития.
6	Информационные технологии. Будущее техники и технологий. Перспективные технологии.	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	предлагать варианты усовершенствования конструкций; характеризовать предметы труда в различных видах материального производства; характеризовать

							виды современных технологий и определять перспективы их развития.
7	Практическая работа "Составление перечня технологий, их описания, перспектив развития"	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	предлагать варианты усовершенствования конструкций; характеризовать предметы труда в различных видах материального производства; характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития.
8	Практическая работа "Составление перечня технологий, их описания, перспектив развития"	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	предлагать варианты усовершенствования конструкций; характеризовать предметы труда в различных видах

							материального производства; характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития.
9	Основы рационального питания: молоко и молочные продукты; тесто, виды теста	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>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,</p>

							технологии приготовления разных видов теста; называть национальные блюда из разных видов теста;
10	Основы рационального питания: молоко и молочные продукты; тесто, виды теста	1	0	0			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;
11	Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>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</p>

							национальные блюда из разных видов теста;
12	Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	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;
13	Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	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;

14	Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>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;</p>
15	Технологии приготовления блюд	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka	<p>знать и называть пищевую</p>

	из молока; приготовление разных видов теста					https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--jlahfl.xn--p1ai/	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;
16	Технологии приготовления блюд из молока;	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107	знать и называть пищевую ценность молока и молочных

	приготовление разных видов теста					d/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	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;
17	Технологии приготовления блюд из молока; приготовление разных видов теста	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/loa d/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	знать и называть пищевую ценность молока и молочных продуктов; определять

							<p>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;</p>
18	<p>Технологии приготовления блюд из молока; приготовление разных видов теста</p>	1	0	1		<p>https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/</p>	<p>знать и называть пищевую ценность молока и молочных продуктов; определять качество молочных</p>

							<p>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;</p>
19	<p>Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»</p>	1	0	1		<p>https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/</p>	<p>знать и называть пищевую ценность молока и молочных продуктов; определять качество молочных продуктов, называть правила</p>

							<p>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;</p>
20	<p>Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»</p>	1	0	1		<p>https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--jlahfl.xn--p1ai/</p>	<p>знать и называть пищевую ценность молока и молочных продуктов; определять качество молочных продуктов, называть правила хранения продуктов;</p>

							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;
21	Профессии кондитер, хлебопек	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.
22	Профессии кондитер, хлебопек	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их

							востребованность на рынке труда.
23	Защита проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты;
24	Защита проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты;
25	Одежда. Мода и стиль Профессии, связанные с производством одежды	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	называть виды одежды, характеризовать стили одежды; характеризовать современные текстильные материалы, их получение и свойства;
26	Одежда. Мода и стиль Профессии, связанные с производством одежды	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	называть виды одежды, характеризовать стили одежды; характеризовать

							современные текстильные материалы, их получение и свойства;
27	Практическая работа «Определение стиля в одежде»	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	называть виды одежды, характеризовать стили одежды; характеризовать современные текстильные материалы, их получение и свойства;
28	Практическая работа «Определение стиля в одежде»	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	называть виды одежды, характеризовать стили одежды; характеризовать современные текстильные материалы, их получение и свойства;
29	Современные текстильные материалы. Сравнение свойств тканей	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	выбирать текстильные материалы для

							изделий с учётом их свойств;
30	Современные текстильные материалы. Сравнение свойств тканей	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	выбирать текстильные материалы для изделий с учётом их свойств;
31	Машинные швы. Регуляторы швейной машины	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.
32	Машинные швы. Регуляторы швейной машины	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.
33	Повторный инструктаж. Машинные швы. Регуляторы швейной машины	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления

							проектных изделий.
34	Машинные швы. Регуляторы швейной машины	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.
35	Швейные машинные работы. Раскрой проектного изделия	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	соблюдать последовательность технологических операций по раскрою, пошиву и отделке изделия;
36	Швейные машинные работы. Раскрой проектного изделия	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	соблюдать последовательность технологических операций по раскрою, пошиву и отделке изделия;
37	Швейные машинные работы. Раскрой проектного изделия	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	соблюдать последовательность

						d/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	технологических операций по раскрою, пошиву и отделке изделия;
38	Швейные машинные работы. Раскрой проектного изделия	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	соблюдать последовательность технологических операций по раскрою, пошиву и отделке изделия;
39	Швейные машинные работы. Раскрой проектного изделия	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	соблюдать последовательность технологических операций по раскрою, пошиву и отделке изделия;
40	Швейные машинные работы. Раскрой проектного изделия	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	соблюдать последовательность технологических операций по раскрою, пошиву и отделке изделия;

41	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.
42	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.
43	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.
44	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии

							изготовления проектных изделий.
45	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.
46	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.
47	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.
48	Выполнение проекта «Изделие из	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka	; выполнять учебные

	текстильных материалов»					https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.
49	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.
50	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.
51	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления

							проектных изделий.
52	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.
53	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.
54	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.
55	Выполнение проекта «Изделие из	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; выполнять учебные проекты,

	текстильных материалов»					d/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.
56	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.
57	Декоративная отделка швейных изделий	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий, соблюдать последовательность технологических операций по пошиву и отделке изделия;

58	Декоративная отделка швейных изделий	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий, соблюдать последовательность технологических операций по пошиву и отделке изделия;
59	Декоративная отделка швейных изделий	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий, соблюдать последовательность технологических операций по пошиву и отделке изделия;

60	Декоративная отделка швейных изделий	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий, соблюдать последовательность технологических операций по пошиву и отделке изделия;
61	Декоративная отделка швейных изделий	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий, соблюдать последовательность технологических операций по пошиву и отделке изделия;

62	Декоративная отделка швейных изделий	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий, соблюдать последовательность технологических операций по пошиву и отделке изделия;
63	Оценка качества проектного швейного изделия	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.
64	Оценка качества проектного швейного изделия	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	; выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления

							проектных изделий.
65	Защита проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты;
66	Защита проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты;
67	Защита проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты;
68	Защита проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты;
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	0	38			

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ. 7 КЛАСС

7 КЛАСС (ИНВАРИАНТНЫЕ + ВАРИАТИВНЫЕ МОДУЛИ «РАСТЕНИЕВОДСТВО», «ЖИВОТНОВОДСТВО»)

№ п/п	Тема урока	Количество часов			Дата изучения	Электронные цифровые образовательные ресурсы	Предметные результаты
		Всего	Контрольные работы	Практические работы			
1	Вводный инструктаж. Промышленная эстетика. Дизайн	1	0	0	08.09.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	приводить примеры развития технологий; приводить примеры эстетичных промышленных изделий;
2	Промышленная эстетика. Дизайн	1	0	0	08.09.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	приводить примеры развития технологий; приводить примеры эстетичных промышленных изделий;
3	Первичный инструктаж. Промышленная эстетика. Дизайн	1	0	0			приводить примеры развития технологий; приводить примеры эстетичных промышленных изделий;
4	Промышленная эстетика. Дизайн	1	0	0			приводить примеры развития технологий; приводить примеры

							эстетических промышленных изделий;
5	Практическая работа «Разработка дизайн- проекта изделия на основе мотивов народных промыслов (по выбору)»	1	0	1	15.09.2 023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	называть и характеризовать народные промыслы и ремёсла России;
6	Практическая работа «Разработка дизайн- проекта изделия на основе мотивов народных промыслов (по выбору)»	1	0	1	15.09.2 023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	называть и характеризовать народные промыслы и ремёсла России;
7	Практическая работа «Разработка дизайн- проекта изделия на основе мотивов народных промыслов (по выбору)»	1	0	1	22.09.2 023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	называть и характеризовать народные промыслы и ремёсла России;
8	Практическая работа «Разработка дизайн- проекта изделия на основе мотивов народных промыслов (по выбору)»	1	0	1	22.09.2 023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	называть и характеризовать народные промыслы и ремёсла России;

9	Цифровые технологии на производстве. Управление производством	1	0	0	29.09.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	называть производства и производственные процессы; называть современные и перспективные технологии; оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;
10	Цифровые технологии на производстве. Управление производством	1	0	0	29.09.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	называть производства и производственные процессы; называть современные и перспективные технологии; оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;
11	Практическая работа «Применение цифровых технологий на производстве (по выбору)»	1	0	1	06.10.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	оценивать условия и риски применимости технологий с позиций экологических последствий; выявлять экологические проблемы;
12	Практическая работа «Применение цифровых	1	0	1	06.10.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka	оценивать условия и риски применимости технологий с позиций

	технологий на производстве (по выбору)»					https://www.uchportal.ru/1oad/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	экологических последствий; выявлять экологические проблемы;
13	Основные приемы макетирования	1	0	0	13.10.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/1oad/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	исследовать и анализировать свойства конструкционных материалов;
14	Основные приемы макетирования	1	0	0	13.10.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/1oad/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	исследовать и анализировать свойства конструкционных материалов;
15	Практическая работа «Сборка деталей макета»	1	0	1	20.10.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/1oad/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты;выполнять

							художественное оформление изделий;
16	Практическая работа «Сборка деталей макета»	1	0	1	20.10.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии;</p> <p>осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты; выполнять художественное оформление изделий;</p>
17	Практическая работа «Сборка деталей макета»	1	0	1	27.10.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии;</p> <p>осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные</p>

							дефекты;выполнять художественное оформление изделий;
18	Практическая работа «Сборка деталей макета»	1	0	1	27.10.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты;выполнять художественное оформление изделий;
19	Современный транспорт и перспективы его развития	1	0		03.11.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и

							устранять допущенные дефекты;выполнять художественное оформление изделий;
20	Современный транспорт и перспективы его развития	1	0	0	03.11.2 023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/10ad/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты;выполнять художественное оформление изделий;
21	Рыба, морепродукты в питании человека	1	0	0	10.11.2 023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/10ad/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	знать и называть пищевую ценность рыбы, морепродуктов продуктов; определять качество рыбы; называть и выполнять технологии приготовления блюд из рыбы,

22	Рыба, морепродукты в питании человека	1	0	0	10.11.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	знать и называть пищевую ценность рыбы, морепродуктов продуктов; определять качество рыбы; называть и выполнять технологии приготовления блюд из рыбы,
23	Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	0	1	24.11.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	
24	Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	0	1	24.11.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	
25	Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	0	1			
26	Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	0	1			

27	Мясо животных, мясо птицы в питании человека	1	0	0	01.12.2 023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>знать и называть пищевую ценность мяса животных, мяса птицы, определять качество; характеризовать технологии приготовления из мяса животных, мяса птицы; называть блюда национальной кухни из мяса;</p>
28	Мясо животных, мясо птицы в питании человека	1	0	0	01.12.2 023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>знать и называть пищевую ценность мяса животных, мяса птицы, определять качество; характеризовать технологии приготовления из мяса животных, мяса птицы; называть блюда национальной кухни из мяса;</p>
29	Выполнение проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	0	1	08.12.2 023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	<p>осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему;</p>

30	Выполнение проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	0	1	08.12.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему;
31	Выполнение проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	0	1	15.12.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему;
32	Выполнение проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	0	1	15.12.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему;
33	Выполнение проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	0	1	22.12.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему;
34	Выполнение проекта по теме «Технологии	1	0	1	22.12.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka	осуществлять изготовление субъективно нового

	обработки пищевых продуктов»					https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	продукта, опираясь на общую технологическую схему;
35	Защита проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	0	0	29.12.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования,
36	Защита проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	0	0	29.12.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования,
37	Повторный инструктаж. Защита проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	0	0	12.01.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования,
38	Защита проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	0	0	12.01.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования,

39	Профессии повар, технолог	1	0	0	19.01.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.
40	Профессии повар, технолог	1	0	0	19.01.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.
41	Технологии выращивания сельскохозяйственных культур	1	0	0	26.01.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать основные направления растениеводства; называть ручные и механизированные инструменты обработки почвы;
42	Технологии выращивания сельскохозяйственных культур	1	0	0	26.01.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать основные направления растениеводства; называть ручные и механизированные инструменты обработки почвы;

43	Практическая работа «Технологии выращивания растений в регионе»	1	0	1	02.02.2 024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	описывать полный технологический цикл получения наиболее распространённой растениеводческой продукции своего региона; характеризовать виды и свойства почв данного региона;
44	Практическая работа «Технологии выращивания растений в регионе»	1	0	1	02.02.2 024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	описывать полный технологический цикл получения наиболее распространённой растениеводческой продукции своего региона; характеризовать виды и свойства почв данного региона;
45	Полезные для человека дикорастущие растения и их классификация.	1	0	0	09.02.2 024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	классифицировать культурные растения по различным основаниям; называть полезные дикорастущие растения и знать их свойства; назвать опасные для человека дикорастущие растения; называть полезные для человека

							грибы;называть опасные для человека грибы;владеть методами сбора, переработки и хранения полезных дикорастущих растений и их плодов;
46	Полезные для человека дикорастущие растения и их классификация.	1	0	0	09.02.2 024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	классифицировать культурные растения по различным основаниям;называть полезные дикорастущие растения и знать их свойства;назвать опасные для человека дикорастущие растения;называть полезные для человека грибы;называть опасные для человека грибы;владеть методами сбора, переработки и хранения полезных дикорастущих растений и их плодов;
47	Практическая работа «Технология заготовки	1	0	1	16.02.2 024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/	владеть методами сбора, переработки и хранения полезных для человека грибов;

	дикорастущих растений»					oad/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	
48	Практическая работа «Технология заготовки дикорастущих растений»	1	0	1	16.02.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/oad/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	владеть методами сбора, переработки и хранения полезных для человека грибов;
49	Сохранение природной среды	1	0	0	01.03.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/oad/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	
50	Сохранение природной среды	1	0	0	01.03.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/oad/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	
51	Сохранение природной среды	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/oad/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	

52	Сохранение природной среды	1	0	0		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	
53	Мир профессий	1	0	0	22.03.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать мир профессий, связанных с растениеводством, их востребованность на региональном рынке труда.
54	Мир профессий	1	0	0	22.03.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать мир профессий, связанных с растениеводством, их востребованность на региональном рынке труда.
55	Групповая практическая работа по составлению и описанию экологических проблем региона, связанных с деятельностью человека	1	0	1	29.03.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	

56	Групповая практическая работа по составлению и описанию экологических проблем региона, связанных с деятельностью человека	1	0	1	29.03.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	
57	Групповая практическая работа по составлению и описанию экологических проблем региона, связанных с деятельностью человека	1	0	1	05.04.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	
58	Групповая практическая работа по составлению и описанию экологических проблем региона, связанных с деятельностью человека	1	0	1	05.04.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	

59	Традиции выращивания сельскохозяйственны х животных региона	1	0	0	12.04.2 024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать основные направления животноводства;характер изовать особенности основных видов сельскохозяйственных животных своего региона;описывать полный технологический цикл получения продукции животноводства своего региона;
60	Традиции выращивания сельскохозяйственны х животных региона	1	0	0	12.04.2 024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать основные направления животноводства;характер изовать особенности основных видов сельскохозяйственных животных своего региона;описывать полный технологический цикл получения продукции животноводства своего региона;
61	Практическая работа «Сельскохозяйственн	1	0	1	19.04.2 024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka	объяснять особенности сельскохозяйственного

	ые предприятия региона»					https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	производства своего региона;
62	Практическая работа «Сельскохозяйственные предприятия региона»	1	0	1	19.04.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	объяснять особенности сельскохозяйственного производства своего региона;
63	Технологии выращивания сельскохозяйственных животных региона	1	0	0	26.04.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	описывать полный технологический цикл получения продукции животноводства своего региона; называть виды сельскохозяйственных животных, характерных для данного региона;
64	Технологии выращивания сельскохозяйственных животных региона	1	0	0	26.04.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	описывать полный технологический цикл получения продукции животноводства своего региона; называть виды сельскохозяйственных животных, характерных для данного региона;
65	Учебный групповой проект «Особенности сельского хозяйства региона»	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka	объяснять особенности сельскохозяйственного производства своего региона;

						https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	
66	Учебный групповой проект «Особенности сельского хозяйства региона»	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	объяснять особенности сельскохозяйственного производства своего региона;
67	Учебный групповой проект «Особенности сельского хозяйства региона»	1	0	1	24.05.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	объяснять особенности сельскохозяйственного производства своего региона;
68	Учебный групповой проект «Особенности сельского хозяйства региона»	1	0	1	24.05.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	объяснять особенности сельскохозяйственного производства своего региона;
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	0	34			

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ. 8 КЛАСС

8 КЛАСС (ИНВАРИАНТНЫЕ + ВАРИАТИВНЫЕ МОДУЛИ «РАСТЕНИЕВОДСТВО», «ЖИВОТНОВОДСТВО»)

№ п/п	Тема урока	Количество часов			Дата изучения	Электронные цифровые образовательные ресурсы	Предметные результаты
		Всего	Контрольные работы	Практические работы			
1	Вводный инструктаж. Управление в экономике и производстве	1	0	0	02.09.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать общие принципы управления; анализировать возможности и сферу применения современных технологий; характеризовать технологии получения, преобразования и использования энергии; называть и характеризовать биотехнологии, их применение;
2	Управление в экономике и производстве	1	0	0	09.09.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать общие принципы управления; анализировать возможности и сферу применения современных технологий; характеризовать технологии получения, преобразования и

							использования энергии;называть и характеризовать биотехнологии, их применение;
3	Первичный инструктаж. Управление в экономике и производстве	1	0	0	16.09.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--jlahfl.xn--p1ai/	характеризовать общие принципы управления;анализировать возможности и сферу применения современных технологий;характеризовать технологии получения, преобразования и использования энергии;называть и характеризовать биотехнологии, их применение;
4	Управление в экономике и производстве	1	0	1	23.09.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--jlahfl.xn--p1ai/	характеризовать общие принципы управления;анализировать возможности и сферу применения современных технологий;характеризовать технологии получения, преобразования и использования энергии;называть и характеризовать

							биотехнологии, их применение;
5	Инновационные предприятия	1	0	0	30.09.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать направления развития и особенности перспективных технологий; предлагать предпринимательские идеи, обосновывать их решение; определять проблему, анализировать потребности в продукте;
6	Инновационные предприятия	1	0	0	07.10.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать направления развития и особенности перспективных технологий; предлагать предпринимательские идеи, обосновывать их решение; определять проблему, анализировать потребности в продукте;
7	Инновационные предприятия	1	0	0	14.10.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать направления развития и особенности перспективных технологий; предлагать предпринимательские идеи, обосновывать их

							решение;определять проблему, анализировать потребности в продукте;
8	Инновационные предприятия	1	0	1	21.10.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать направления развития и особенности перспективных технологий;предлагать предпринимательские идеи, обосновывать их решение;определять проблему, анализировать потребности в продукте;
9	Рынок труда. Трудовые ресурсы	1	0	0	28.10.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	предлагать предпринимательские идеи, обосновывать их решение;определять проблему, анализировать потребности в продукте;
10	Рынок труда. Трудовые ресурсы	1	0	0	11.11.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	предлагать предпринимательские идеи, обосновывать их решение;определять проблему, анализировать потребности в продукте;
11	Рынок труда. Трудовые ресурсы	1	0	0	25.11.2023	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka	предлагать предпринимательские идеи, обосновывать их

						https://www.uchportal.ru/oad/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	решение;определять проблему, анализировать потребности в продукте;
12	Рынок труда. Трудовые ресурсы	1	0	0	02.12.20 23	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/oad/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	предлагать предпринимательские идеи, обосновывать их решение;определять проблему, анализировать потребности в продукте;
13	Мир профессий. Выбор профессии	1	0	0	09.12.20 23	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/oad/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.
14	Мир профессий. Выбор профессии	1	0	0	16.12.20 23	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/oad/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.
15	Мир профессий. Выбор профессии	1	0	0	23.12.20 23	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/oad/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

16	Повторный инструктаж. Мир профессий. Выбор профессии	1	0	1	13.01.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.
17	Защита проекта «Мир профессий»	1	0	1	20.01.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий;
18	Защита проекта «Мир профессий»	1	0	1	27.01.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий;
19	Защита проекта «Мир профессий»	1	0	1	03.02.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka	овладеть методами учебной, исследовательской и

						ka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий;
20	Особенности сельскохозяйственного производства региона	1	0	0	10.02.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать основные направления животноводства; характеризовать особенности основных видов сельскохозяйственных животных своего региона;
21	Особенности сельскохозяйственного производства региона	1	0	0	17.02.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать основные направления животноводства; характеризовать особенности основных видов сельскохозяйственных животных своего региона;
22	Автоматизация и роботизация сельскохозяйственного производства	1	0	0	24.02.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать пути цифровизации животноводческого производства;

23	Автоматизация и роботизация сельскохозяйственного производства	1	0	0	02.03.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать пути цифровизации животноводческого производства;
24	Агропромышленные комплексы в регионе	1	0	0	23.03.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать основные направления цифровизации и роботизации в растениеводстве;получить опыт использования цифровых устройств и программных сервисов в технологии растениеводства;
25	Агропромышленные комплексы в регионе	1	0	0	30.03.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать основные направления цифровизации и роботизации в растениеводстве;получить опыт использования цифровых устройств и программных сервисов в технологии растениеводства;
26	Мир профессий. Сельскохозяйственные профессии	1	0	0	06.04.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka	характеризовать мир профессий, связанных с растениеводством, их

						ka https://www.uchportal.ru/road/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	востребованность на региональном рынке труда.
27	Мир профессий. Сельскохозяйственные профессии	1	0	0	13.04.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka ka https://www.uchportal.ru/road/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать мир профессий, связанных с растениеводством, их востребованность на региональном рынке труда.
28	Животноводческие предприятия Практическая работа «Анализ функционирования животноводческих комплексов региона»	1	0	1	20.04.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka ka https://www.uchportal.ru/road/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	объяснять особенности сельскохозяйственного производства своего региона;
29	Животноводческие предприятия Практическая работа «Анализ функционирования животноводческих комплексов региона»	1	0	1	27.04.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka ka https://www.uchportal.ru/road/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	объяснять особенности сельскохозяйственного производства своего региона;

30	Использование цифровых технологий в животноводстве	1	0	0	04.05.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать пути цифровизации животноводческого производства;
31	Использование цифровых технологий в животноводстве	1	0	0	11.05.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать пути цифровизации животноводческого производства;
32	Мир профессий. Профессии, связанные с деятельностью животновода	1	0	0	18.05.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать мир профессий, связанных с животноводством, их востребованность на региональном рынке труда.
33	Мир профессий. Профессии, связанные с деятельностью животновода	1	0	0	25.05.2024	https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka https://www.uchportal.ru/load/107 https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/	характеризовать мир профессий, связанных с животноводством, их востребованность на региональном рынке труда.
34	Мир профессий. Профессии, связанные с	1	0	1		https://resh.edu.ru/subject/50 https://infourok.ru/biblioteka	характеризовать мир профессий, связанных с животноводством, их

	деятельностью животновода					https://www.uchportal.ru/oad/107 https://xn--jlahfl.xn--p1ai/	востребованность на региональном рынке труда.
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		34	0	9			

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА**

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

**ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ
ИНТЕРНЕТ**

1. <https://resh.edu.ru/subject/50>
2. <https://infourok.ru/biblioteka>
3. <https://www.uchportal.ru/load/107>
4. <https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/>

