



## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### 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 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, развитии 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. В соответствии с Методическими рекомендациями по разработке учебного плана для общеобразовательных учреждений Республики Бурятия на основе ФУП (приказ Минобрнауки РБ №1116 от 21.08.2023г.) общее число часов, отведенных на изучение технологии, в ГБОУ Кижингинская школа-интернат СОО составляет 136 часов: в 5 классе – 34 часов (1 часов в неделю), в 6 классе – 34 часов (1 часов в неделю), в 7 классе – 34 часа (1 часа в неделю), в 8 классе – 17 часа (0,5 часа в неделю), в 9 классе – 17 часа (0,5 часа в неделю)

## **СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ 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. Моделирование технических устройств. Кинематические схемы.

Конструирование изделий. Конструкторская документация. Конструирование и производство техники. Усовершенствование конструкции. Основы изобретательской и рационализаторской деятельности.

Технологические задачи, решаемые в процессе производства и создания изделий. Соблюдение технологии и качество изделия (продукции).

Информационные технологии. Перспективные технологии.

#### **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.

## **9 КЛАСС**

Предпринимательство. Сущность культуры предпринимательства. Корпоративная культура. Предпринимательская этика. Виды предпринимательской деятельности. Типы организаций. Сфера принятия управленческих решений. Внутренняя и внешняя среда предпринимательства. Базовые составляющие внутренней среды. Формирование цены товара.

Внешние и внутренние угрозы безопасности фирмы. Основные элементы механизма защиты предпринимательской тайны. Защита предпринимательской тайны и обеспечение безопасности фирмы.

Понятия, инструменты и технологии имитационного моделирования экономической деятельности. Модель реализации бизнес-идеи. Этапы разработки бизнес-проекта: анализ выбранного направления экономической деятельности, создание логотипа фирмы, разработка бизнес-плана.

Эффективность предпринимательской деятельности. Принципы и методы оценки. Контроль эффективности, оптимизация предпринимательской деятельности. Технологическое предпринимательство. Инновации и их виды. Новые рынки для продуктов.

## **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 выкройки 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 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 выкройки 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 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.

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.



## 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;

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

строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;

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

уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;  
прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

**Работа с информацией:**

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;  
понимать различие между данными, информацией и знаниями;  
владеть начальными навыками работы с «большими данными»;  
владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

**Регулятивные универсальные учебные действия**

**Самоорганизация:**

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

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

делать выбор и брать ответственность за решение.

**Самоконтроль (рефлексия):**

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;  
объяснять причины достижения (недостижения) результатов образовательной деятельности;  
вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;  
оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

**Умения принятия себя и других:**

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

**Коммуникативные универсальные учебные действия**

У обучающегося будут сформированы умения **общения** как часть коммуникативных универсальных учебных действий:  
в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;  
в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;  
в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;

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

**Совместная деятельность:**

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника – участника совместной деятельности;

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

уметь распознавать некорректную аргументацию.

**ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

Для всех модулей обязательные предметные результаты:

- организовывать рабочее место в соответствии с изучаемой технологией;
- соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;
- грамотно и осознанно выполнять технологические операции в соответствии с изучаемой технологией.

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

К концу обучения **в 5 классе:**

называть и характеризовать технологии;

называть и характеризовать потребности человека;

называть и характеризовать естественные (природные) и искусственные материалы;

сравнивать и анализировать свойства материалов;

классифицировать технику, описывать назначение техники;

объяснять понятия «техника», «машина», «механизм», характеризовать простые механизмы и узнавать их в конструкциях и разнообразных моделях окружающего предметного мира;

характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;

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

использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты;

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;

приводить примеры эстетичных промышленных изделий;

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.

**К концу обучения в 9 классе:**

перечислять и характеризовать виды современных информационно-когнитивных технологий;

овладеть информационно-когнитивными технологиями преобразования данных в информацию и информации в знание;

характеризовать культуру предпринимательства, виды предпринимательской деятельности;

создавать модели экономической деятельности;  
разрабатывать бизнес-проект;  
оценивать эффективность предпринимательской деятельности;  
характеризовать закономерности технологического развития цивилизации;  
планировать своё профессиональное образование и профессиональную карьеру.

*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;

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;  
 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.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

### 5 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы	
<b>Раздел 1. Производство и технологии</b>					

1.1	Технологии вокруг нас	1			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
1.2	Материалы и сырье в трудовой деятельности человека	2			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
1.3	Проектирование и проекты	1			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
<b>Раздел 3. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов</b>					
3.1	Технологии обработки конструкционных материалов. Технология, ее основные составляющие. Бумага и её свойства	2			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
3.2	Конструкционные материалы и их свойства	2			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
3.3	Технологии обработки пищевых продуктов	6			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
3.4	Технологии обработки текстильных материалов	4			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>



3.5	Швейная машина как основное технологическое оборудование для изготовления швейных изделий	6			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
3.6	Конструирование швейных изделий. Чертёж и изготовление выкроек швейного изделия	6			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
3.7	Технологические операции по пошиву изделия. Оценка качества швейного изделия	4			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
Итого по разделу					
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ	34	0			

## 6 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы	
<b>Раздел 1. Производство и технологии</b>					
1.1	Модели и моделирование	1			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
1.2	Машины дома и на производстве. Кинематические схемы	1			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
1.3	Техническое конструирование	1			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
1.4	Перспективы развития технологий	1			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
Итого по разделу		4			
<b>Раздел 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов</b>					
3.1	Технологии обработки пищевых продуктов	6			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>

3.2	Технологии обработки текстильных материалов. Мир профессий	4			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
3.3	Современные текстильные материалы, получение и свойства	4			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
3.4	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия	16			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
Итого по разделу		30			
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		34	0	0	

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ  
7 КЛАСС (ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ)**

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы	
<b>Раздел 1. Производство и технологии</b>					
1.1	Современные сферы развития производства и технологий	1			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> >Технология
1.2	Цифровизация производства	1			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> >Технология <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
1.3	Современные и перспективные технологии	1			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> >Технология <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
1.4	Современный транспорт. История развития транспорта	1			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> >Технология <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
Итого по разделу		4			
<b>Раздел 4. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов</b>					
4.1	Технологии обработки текстильных матерьялов	4			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> >Технология
4.2	Современные текстильные материалы, получение и свойства	2			

4.3	Конструирование моделирование	7			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> >Технология <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
4.4	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия	10			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> >Технология <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
4.5	Технологии обработки пищевых продуктов. Рыба и мясо в питании человека	7			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> >Технология <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
Итого по разделу		30			
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		34	0	0	

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ  
8 КЛАСС (ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ)**

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы	
<b>Раздел 1. Производство и технологии</b>					
1.1	Управление производством и технологии	1			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > Технология
1.2	Производство и его виды	1			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > Технология <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
1.3	Рынок труда. Функции рынка труда. Мир профессий	3			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > Технология <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
Итого по разделу		5			
<b>Раздел 2. Бюджет семьи</b>					
2.1	Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета	2			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > Технология
2.2	Технология совершения покупок Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса.	3			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > Технология <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
Итого по разделу		5			
<b>Раздел 4. Электротехника.</b>					

4.1	Электрический ток и его использование.	8			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > Технология
Итого по разделу		8			
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		17	0	0	

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ  
9 КЛАСС (ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ)**

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы	
<b>Раздел 1. Производство и технологии</b>					
1.1	Предпринимательство. Организация собственного производства	2			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> >Технология
1.2	Моделирование экономической деятельности	2			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> >Технология <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
1.3	Технологическое предпринимательство	2			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> >Технология <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
Итого по разделу		6			
<b>Раздел 3. Профессиональное самоопределение</b>					
3.1	Основы профессионального самоопределения. Классификация профессий.	4			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> >Технология
3.2	Основы проектной деятельности	4			<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> >Технология <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
3.3	Профессии, связанные с 3D-технологиями	3			



Итого по разделу	11			
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ	17	0	0	

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ  
ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ  
5 КЛАСС**

№ п/п	Тема урока	Количество часов			Дата изучения	Электронные цифровые образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы		
1	Потребности человека и технологии	1			07.09.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
2	Материалы и сырье. Свойства материалов	1			14.09.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
3	Производство и техника. Материальные технологии	1			21.09.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
4	Когнитивные технологии. Проектирование и проекты	1			28.09.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
5	Основы графической грамоты	1			05.10.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
6	Графические изображения	1			12.10.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>

						<a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
7	Основные элементы графических изображений	1			19.10.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> » <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> Технология
8	Правила построения чертежей	1			26.10.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> » <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> Технология
9	Технология, ее основные составляющие. Бумага и её свойства	1			09.11.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> » <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> Технология
10	Технология приготовления блюд из яиц, круп, овощей	1			16.11.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> » <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> Технология
11	Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека»	1			23.11.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> » <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> Технология
12	Кулинария. Кухня, санитарно-гигиенические требования к помещению кухни	1			30.11.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> » <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> Технология
13	Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека»	1			07.12.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> » <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> Технология

14	Сервировка стола, правила этикета	1			14.12.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
15	Защита проекта «Питание и здоровье человека»	1			21.12.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
16	Текстильные материалы, получение свойства	1			28.12.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
17	Практическая работа «Изучение свойств тканей»	1			11.01.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
18	Технология выполнения ручных швов	1			18.01.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
19	Швейная машина, ее устройство. Виды машинных швов	1			25.01.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
20	Практическая работа «Заправка верхней и нижней нитей машины. Выполнение прямых строчек»	1			01.02.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
21	Конструирование и изготовление швейных изделий	1			08.02.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>

						<a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
22	Конструирование и изготовление швейных изделия				15.02.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
23	Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов»	1			22.02.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
24	Чертеж выкроек швейного изделия	1			29.02.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
25	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов» по технологической карте	1			07.03.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
26	Ручные и машинные швы. Швейные машинные работы	1			14.03.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
27	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов» по технологической карте	1			21.03.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
28	Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутков	1			04.04.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>

29	Изготовление прихватки из лоскутков	1			11.04.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
30	Изготовление прихватки из лоскутков	1			18.04.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
31	Изготовление наволочки	1			25.04.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
32	Изготовление наволочки.	1			02.05.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
33	Оценка качества изготовления проектного швейного изделия	1			16.05.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
34	Защита проекта «Изделие из текстильных материалов»	1				<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ	34	0	0			

--	--	--	--	--

## 6 КЛАСС

№ п/п	Тема урока	Количество часов			Дата изучения	Электронные цифровые образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы		
1	Модели и моделирование, виды моделей	1			07.09.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
2	Машины и механизмы. Кинематические схемы	1			14.09.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
3	Техническое конструирование. Конструкторская документация	1			21.09.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
4	Информационные технологии. Будущее техники и технологий. Перспективные технологии	1			28.09.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
5	Технология первичной обработки рыбы	1			05.10.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
6	Технология приготовления блюд из рыбы	1			12.10.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>



7	Нерыбные продукты моря	1			19.10.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
8	Технология первичной обработки мяса	1			26.10.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
9	Технология приготовления мяса	1			09.11.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
10	Технология приготовления блюд из птицы	1			16.11.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
11	Технология приготовления первых блюд	1			23.11.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
12	Сервировка стола к обеду. Этикет	1			30.11.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
13	Защита проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1			07.12.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
14	Одежда. Мода и стиль Профессии, связанные с производством одежды	1			14.12.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>

15	Практическая работа «Определение стиля в одежде»	1			21.12.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
16	Современные текстильные материалы. Сравнение свойств тканей	1			28.12.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
17	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»	1			11.01.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
18	Машинные швы. Регуляторы швейной машины	1			18.01.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
19	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»	1			25.01.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
20	Швейные машинные работы. Раскрой проектного изделия	1			01.02.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
21	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»	1			08.02.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
22	Декоративная отделка швейных изделий	1			15.02.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология</a>

						<a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
23	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»	1			22.02.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
24	Оценка качества проектного швейного изделия	1			29.02.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
25	Защита проекта «Изделие из текстильных материалов»	1			07.03.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
26	Защита проекта.	1			14.03.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
27	Художественные ремесла.	1			21.03.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
28	Материалы и инструменты для вязания	1			04.04.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
29	Основные виды петель при вязании крючком.	1			11.04.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>

30	Вязание полотна.	1			18.04.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
31	Вязание по кругу.	1			25.04.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
32	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	1			02.05.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
33	Вязание цветowych узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания.	1			16.05.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
34	Защита проектной деятельности.	1			23.05.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		34	0	0		

**ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ. 7 КЛАСС**  
**7 КЛАСС (ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ)**

№ п/п	Тема урока	Количество часов			Дата изучения	Электронные цифровые образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы		
1.	Промышленная эстетика. Дизайн	1			07.09.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> ; <a href="#">Технология</a>
2.	Цифровые технологии на производстве. Управление производством	1			14.09.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> ; <a href="#">Технология</a>
3.	Современные материалы. Композитные материалы	1			21.09.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> ; <a href="#">Технология</a>
4.	Освещение жилого дома	1			28.09.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> ; <a href="#">Технология</a>
5.	Предметы искусства и коллекции	1			05.10.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> ; <a href="#">Технология</a>
6.	Гигиена жилища	1			12.10.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> ; <a href="#">Технология</a>

7.	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении	1			19.10.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
8.	Оценка качества изделия из конструкционных материалов	1			26.10.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
9.	Размещение коллекций.				09.11.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
10.	Творческий проект. «декоративная рамка для фотографии»	1			16.11.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
11.	Защита проекта «Изделие из конструкционных и поделочных материалов»	1			23.11.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
12.	Блюда из молока и молочных продуктов	1			30.11.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
13.	Мучные изделия	1			07.12.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
14.	Сладкие блюда	1			14.12.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>

						<a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
15.	Сервировка сладкого стола	1			21.12.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > Технология <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
16.	Профессии повар, технолог	1			28.12.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > Технология <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
17.	Защита проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1			11.01.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > Технология <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
18.	Создание швейных изделий	1			18.01.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > Технология <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
19.	Ткани из волокон животного происхождения и их свойства.	1			25.01.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > Технология <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
20.	Конструирование поясной одежды	1			01.02.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > Технология <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
21.	Моделирование поясной одежды	1			08.02.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > Технология <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>

22.	.Моделирование юбки со складкой	1			15.02.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> » <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
23.	Получение выкройки швейного изделия, .из журнала мод или интернета	1			22.02.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> » <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
24.	Подготовка выкройки к раскрою.	1			29.02.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> » <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
25.	Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса.	1			07.03.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> » <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
26.	Технология ручных работ.	1			14.03.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> » <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
27.	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом.	1			21.03.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> » <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
28.	Технология обработки складок.	1			04.04.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> » <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
29.	Подготовка и проведение примерки поясного изделия.	1			11.04.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> » <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>



30.	Технология обработки юбки после примерки.	1			18.04.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
31.	Технология обработки юбки	1			25.04.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
32.	Отделка швейных изделий вышивкой.	1			02.05.25	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
33.	Окончательная обработка изделия.	1			16.05.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
34.	Защита творческого проекта	1			23.05.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		34	0	0		

**ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ. 8 КЛАСС**  
**8 КЛАСС (ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ)**

№ п/п	Тема урока	Количество часов			Дата изучения	Электронные цифровые образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы		
1	Управление в экономике и производстве	1			14.09.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> ; Технология
2	Инновационные предприятия	1			28.09.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> ; Технология
3	Рынок труда. Трудовые ресурсы	1			12.10.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> ; Технология
4	Мир профессий. Выбор профессии	1			26.10.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> ; Технология
5	Защита проекта «Мир профессий»	1			16.11.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> ; Технология
6	Способы выявления потребностей семьи.	1			30.11.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> ; Технология

7	Технология построения семейного бюджета	1			14.12.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
8	Технология совершения покупок.. способы защиты прав потребителей.	1			28.12.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
9	Технология ведения бизнеса	1			18.01.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
10	Технологии домашнего хозяйства.	1			01.02.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
11	Инженерные коммуникации в доме.	1			15.02.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
12	Система водоснабжения и канализации: конструкция и элементы.	1			29.02.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
13	Электротехника ток и его использование.	1			14.03.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
14	Электрические цепи.	1			04.04.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>

						<a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
15	Потребители и источники электроэнергии.	1			18.04.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > Технология <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
16	Электроизмерительные приборы.	1			02.05.24	
17	Электроосветительные приборы.	1			16.05.24	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		17	0	0		

**ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ. 9 КЛАСС  
9 КЛАСС (ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ)**

№ п/п	Тема урока	Количество часов			Дата изучения	Электронные цифровые образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы		
1	Предприниматель и предпринимательство	1			14.09.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> ; <a href="#">Технология</a>
2	Предпринимательская деятельность	1			28.09.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> ; <a href="#">Технология</a>
3	Модель реализации бизнес-идеи	1			12.10.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> ; <a href="#">Технология</a>
4	Бизнес-план. Этапы разработки бизнес-проекта	1			26.10.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> ; <a href="#">Технология</a>
5	Технологическое предпринимательство	1			16.11.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> ; <a href="#">Технология</a>
6	Технологическое предпринимательство.	1			30.11.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> ; <a href="#">Технология</a>

7	Семейное производство и профессиональное самоопределение.	1			14.12.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
8	Профессиональное образование.	1			28.12.23	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
9	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.	1			18.01.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
10	Роль темперамента и характеристика в профессиональном самоопределении.	1			01.02.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
11	Психические процессы, важные для профессионального самоопределения.	1			15.02.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
12	Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.	1			29.02.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
13	Профессиональная пригодность.	1			14.03.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология resh.edu.ru</a>
14	Здоровье и выбор профессии.	1			04.04.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> ; <a href="http://resh.edu.ru">Технология</a>

						<a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
15	Профессиональная проба.	1			18.04.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > Технология <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
16	Мой профессиональный выбор.	1			02.05.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > Технология <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
17	Основы проектной деятельности. Разработка проекта	1			16.05.24	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> > Технология <a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a>
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		17	0	0		

## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

### **ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА**

Учебник

Технология 5 класс Автор Е.С.Глоzman    Технология 6 класс Автор Н.В.Синицына

Технология 7 класс Автор Н.В.Синицына    Технология 8 класс Автор Н.В.Синицына.

Технология 9 класс Автор Н.В.Синицына.

### **МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ**

Тема «Санитария и гигиена на кухне» <http://fcior.edu.ru/card/21128/ocenka-kachestva-mytya-stolovoy-posudy.htm> | - оценка качества мытья столовой посуды

<http://fcior.edu.ru/card/20893/uhod-za-posudoy.html> - уход за посудой.

<http://fcior.edu.ru/card/14809/uhod-za-posudoy-kontrolnye-zadaniya.html> - уход за посудой.

Контрольные задания. Тема «Физиология питания» <http://fcior.edu.ru/card/20994/fiziologiya-pitaniya-belki-zhiry-uglevody-vitaminy.html> - Физиология питания, белки, жиры, углеводы,

витамины. <http://fcior.edu.ru/card/20951/znachenie-vitaminov-v-pitanii-cheloveka.html> - значение

витаминов. <http://fcior.edu.ru/card/26692/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - значение минеральных веществ.

<http://fcior.edu.ru/card/26623/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-kontrolnye-zadaniya-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - значение минеральных веществ. Контрольные

задания 1. <http://fcior.edu.ru/card/26716/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-kontrolnye-zadaniya-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - значение минеральных веществ.

Контрольные задания 2. <http://fcior.edu.ru/card/26761/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-makroelementy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya.html> - значение минеральных

веществ. Макроэлементы. <http://fcior.edu.ru/card/26713/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-mikroelementy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya.html> - значение минеральных

веществ. Микроэлементы. Тема «Рациональное питание» <http://fcior.edu.ru/card/20942/osnovy-racionalnogo-pitaniya-vitaminy-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - Основы рационального питания.

Основы рационального питания. <http://fcior.edu.ru/card/20942/osnovy-racionalnogo-pitaniya-vitaminy-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - Основы рационального питания.



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

<http://fcior.edu.ru/card/21016/principy-racionalnogo-pitaniya-piramida-pitaniya.html> - принципы рационального питания, пирамида питания. Тема «Бутерброды»

<http://fcior.edu.ru/card/20909/techno-4-4-2-7-1i4-buterbr-otkr-hot.html> - рецепты бутербродов

<http://fcior.edu.ru/card/20898/buterbrody-istoriya-vidy-pravila-prigotovleniya.html> - история, виды, правила приготовления бутербродов <http://fcior.edu.ru/card/21186/buterbrody-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - бутерброды, контрольные задания, часть 1

<http://fcior.edu.ru/card/20908/buterbrody-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - бутерброды, контрольные задания, часть 2 <http://fcior.edu.ru/card/21208/prigotovlenie-buterbroda-kot-baton.html> - приготовление бутерброда «кот-батон» <http://fcior.edu.ru/card/20990/prigotovlenie-buterbroda-kanape-ezhik-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление бутерброда-канапе «ёжик» <http://fcior.edu.ru/card/20972/prigotovlenie-buterbrodov-trebovaniya-k-kachestvu.html> - приготовление бутербродов, требования к качеству.

<http://fcior.edu.ru/card/21149/prigotovlenie-buterbrodov-kanape.html> - приготовление бутербродов-канапе. <http://fcior.edu.ru/card/21085/prigotovlenie-buterbrodov-kanape-s-seldyu-i-krasnoy-ryboy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabov.html> - приготовление бутербродов-канапе с сельдью и красной рыбой. <http://fcior.edu.ru/card/21084/prigotovlenie-zakrytogo-goryachego-buterbroda-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление закрытого горячего бутерброда. <http://fcior.edu.ru/card/20910/prigotovlenie-zakrytyh-goryachih-buterbrodov.html> - приготовление закрытых горячих бутербродов.

<http://fcior.edu.ru/card/21169/prigotovlenie-otkrytyh-buterbrodov.html> - приготовление открытых бутербродов. <http://fcior.edu.ru/card/21198/prigotovlenie-otkrytyh-buterbrodov-s-krasnoy-ikroy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashi.html> - приготовление открытых бутербродов с

красной икрой. <http://fcior.edu.ru/card/21051/prigotovlenie-otkrytyh-goryachih-buterbrodov-assorti-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyas.html> - приготовление открытых горячих бутербродов «Ассорти». Тема «Горячие напитки» <http://fcior.edu.ru/card/21223/kakao-i-shokolad.html> - какао и шоколад. <http://fcior.edu.ru/card/20999/kakao-i-shokolad-kontrolnye-zadaniya.html> - контрольные задания. <http://fcior.edu.ru/card/20987/kakao-istoriya-vyrashivaniya.html> - какао. история выращивания. <http://fcior.edu.ru/card/20924/kofe-istoriya-i-geografiya.html> - кофе. история и география <http://fcior.edu.ru/card/20919/kofe-kontrolnye-zadaniya.html> - кофе, контрольные задания <http://fcior.edu.ru/card/20960/kofe-sorta-i-vidy-proizvodstvo.html> - кофе. сорта и виды, производство <http://fcior.edu.ru/card/21214/prigotovlenie-i-upotreblenie-kofe.html> - приготовление и употребление кофе. Тема «Овощи, виды, способы обработки, химический состав» <http://fcior.edu.ru/card/14952/kapustnye-ovoshi.html> - капустные овощи <http://fcior.edu.ru/card/15765/kapustnye-ovoshi-kontrolnye-zadaniya.html> - капустные овощи. Контрольные задания. <http://fcior.edu.ru/card/15763/kartofel-blyuda-iz-kartofelya-kontrolnye-zadaniya.html> - картофель. Блюда из картофеля. Контрольные задания. <http://fcior.edu.ru/card/21082/kartofel-struktura-istoriya-poyavleniya.html> - Картофель. Структура. История. <http://fcior.edu.ru/card/21021/kartofel-narezka-blyuda-iz-kartofelya.html> - Картофель. Нарезка. Блюда из картофеля. <http://fcior.edu.ru/card/21088/kartofel-himicheskiy-sostav-kachestvo.html> - картофель, хим.состав, качество. <http://fcior.edu.ru/card/14808/soderzhanie-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii.html> - содержание нитратов в овощах. <http://fcior.edu.ru/card/14925/metody-opredeleniya-soderzhaniya-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii.html> - методы определения нитратов в овощах <http://fcior.edu.ru/card/14882/soderzhanie-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii-kontrolnye-zadaniya.html> - содержание нитратов в овощах. Контрольные задания. <http://fcior.edu.ru/card/14849/soderzhanie-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii-prakticheskie-zadaniya-chast-1.html> - содержание нитратов в овощах, практические задания, часть 1.

zadaniya-chast-2.html - содержание нитратов в овощах, практические задания, часть 2.

<http://fcior.edu.ru/card/14917/opredelenie-kachestva-plodoovoshnoy-produkcii.html> - определение качества овощей. <http://fcior.edu.ru/card/9053/opredelenie-kachestva-plodoovoshnoy-produkcii-test-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - определение качества овощей. Тест.

<http://fcior.edu.ru/card/3900/salaty-iz-syryh-ovoshey-test-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - салаты из сырых овощей. Тест Тема «Приготовление овощей»

<http://fcior.edu.ru/card/14893/kartofel-molodoy-otvarnoy-s-zelenyu-ukropa-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - картофель молодой отварной с зеленью укропа

<http://fcior.edu.ru/card/21070/prigotovlenie-bryusselskoy-kapusty-so-slivochnym-maslom-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovid.html> - приготовление брюссельской капусты со сливочным маслом. <http://fcior.edu.ru/card/21148/prigotovlenie-blyud-iz-cvetnoy-i-bryusselskoy-kapusty.html> - приготовление блюд из брюссельской капусты и цветной капусты.

<http://fcior.edu.ru/card/14922/prigotovlenie-kroshki-kartoshki-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление «крошки-картошки»

<http://fcior.edu.ru/card/14918/prigotovlenie-kroshki-kartoshki-i-kartoshki-garmoshki.html> - приготовление «крошки-картошки» и «картошки-гармошки»

<http://fcior.edu.ru/card/21102/prigotovlenie-blyud-iz-kapusty-brokkoli.html> - приготовление блюд из капусты брокколи <http://fcior.edu.ru/card/21062/prigotovlenie-kapusty-brokkoli-s-syrom-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление капусты брокколи с сыром.

<http://fcior.edu.ru/card/21058/prigotovlenie-kapusty-belokochannoy-tushenoy.html> - приготовление тушёной капусты <http://fcior.edu.ru/card/14909/prigotovlenie-kartofelnogo-pyure-i-molodogo-kartofelya-s-zelenyu.html> - Приготовление картофельного пюре и молодого картофеля с зеленью.

<http://fcior.edu.ru/card/14887/prigotovlenie-kartofelnyh-kotlet-i-tushenogo-kartofelya.html> - Приготовление картофельных котлет и тушеного картофеля.

<http://fcior.edu.ru/card/14857/prigotovlenie-kartofelya-tushenogo-s-lukom-i-morkovyu-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidya.html> - приготовление тушеного картофеля с луком и

морковью <http://fcior.edu.ru/card/21120/prigotovlenie-ovoshnogo-vinegreta.html> - приготовление винегрета. <http://fcior.edu.ru/card/8915/salat-vesenniy.html> - салат «Весенний»

<http://fcior.edu.ru/card/10510/salat-ovoshnoy-s-yogurtom.html> - салат «овощной с йогуртом».

<http://fcior.edu.ru/card/5039/salat-ovoshnoy-s-syrom-i-chesnokom.html> - салат овощной с сыром и чесноком. <http://fcior.edu.ru/card/8308/salat-s-bazilikom.html> - салат с базиликом

<http://fcior.edu.ru/card/4127/salat-s-brynzoy-feta.html> - салат с брынзой

<http://fcior.edu.ru/card/14498/salat-s-kapustoy.html> - салат с капустой

<http://fcior.edu.ru/card/1330/salat-s-kapustoy-i-yablokami.html> - салат с капустой и яблоками

<http://fcior.edu.ru/card/3364/salat-s-redisom.html> - салат с редисом

<http://fcior.edu.ru/card/7349/salat-s-tomatami-i-lukom.html> - салат с томатами и луком.

<http://fcior.edu.ru/card/9533/salaty-iz-syryh-ovoshey.html> - салат из сырых овощей. Тема «Холодные блюда и закуски» <http://fcior.edu.ru/card/20985/holodnye-blyuda-i-zakuski.html> - холодные блюда и закуски <http://fcior.edu.ru/card/20980/holodnye-blyuda-i-zakuski-kontrolnye-zadaniya.html> - холодные блюда и закуски. Контрольные задания.

<http://fcior.edu.ru/card/21179/prigotovlenie-ruleta-iz-lavasha.html> - приготовление рулета из лаваша. <http://fcior.edu.ru/card/21092/prigotovlenie-rozochek-iz-pomidorov-s-syrnoy-nachinkoy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidy.html> - приготовление розочек из помидоров с сырной начинкой. <http://fcior.edu.ru/card/21050/prigotovlenie-ruletikov-iz-kabachkov-s-nachinkoy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление рулетиков из кабачков с начинкой. <http://fcior.edu.ru/card/21168/prigotovlenie-sendvichey-iz-kabachkov-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление сэндвичей из кабачков. <http://fcior.edu.ru/card/20936/prigotovlenie-syrnoy-zakuski-rafaello-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление сырной закуски «рафаэлло»

<http://fcior.edu.ru/card/21225/prigotovlenie-holodnyh-zakusok-s-kabachkami.html> - Приготовление холодных закусок с кабачками. <http://fcior.edu.ru/card/21095/prigotovlenie-holodnyh-zakusok-s-syrom.html> - приготовление холодных закусок с сыром. Тема «Оформление блюд»

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

<http://fcior.edu.ru/card/26661/ukrashenie-blyud-figurkami-iz-yauca.html> - украшение блюд фигурками из яйца. Тема «Яйца. Блюда из яиц» <http://fcior.edu.ru/card/6228/znachenie-yaic-v-pitanii-cheloveka-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - значение яиц в питании.

<http://fcior.edu.ru/card/14854/opredelenie-dobrokachestvennosti-yaic.html> - определение доброкачественности яиц. <http://fcior.edu.ru/card/14899/opredelenie-dobrokachestvennosti-yaic-kontrolnye-zadaniya.html> - определение доброкачественности яиц. Контрольные задания.

<http://fcior.edu.ru/card/14954/prigotovlenie-blyud-yauca-pod-zelenym-sousom-i-yauca-farshirovannye.html> - «яйца под зеленым соусом» и «яйца фаршированные» приготовление.

<http://fcior.edu.ru/card/1466/prigotovlenie-omleta-naturalnogo-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - приготовление омлета натурального.

<http://fcior.edu.ru/card/1023/prigotovlenie-omleta-s-kabachkom-i-bolgarskim-percem-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - приготовление омлета с кабачком и болгарским перцем.

<http://fcior.edu.ru/card/5942/prigotovlenie-omleta-s-ovoshami-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - приготовление омлета с овощами.

<http://fcior.edu.ru/card/14919/prigotovlenie-omletov.html> - приготовление омлетов

<http://fcior.edu.ru/card/14824/prigotovlenie-tosta-s-yaucem-gnezdo-iz-makaron.html> - приготовление тоста с яйцом и «Гнезда» из макарон. <http://fcior.edu.ru/card/14848/prigotovlenie-yaichnicy-glazuni-prigotovlenie-yaichnicy-iz-perepelinyh-yaic.html> - приготовление яичницы-глазуньи и яичницы из перепелиных яиц

Раздел «Сервировка и оформление стола»

<http://fcior.edu.ru/card/14814/priemy-skladyvaniya-salfetok-konvert-dlya-priborov-i-gorizontalnoe->

sashe.html - примеры складывания салфеток. <http://fcior.edu.ru/card/14871/priemy-skladyvaniya-salfetok-veer-i-korolevskaya-mantiya.html> - примеры складывания салфеток.

<http://fcior.edu.ru/card/14901/priemy-skladyvaniya-salfetok-zhabo-i-sumochka.html> - примеры складывания салфеток. <http://fcior.edu.ru/card/14928/priemy-skladyvaniya-salfetok-liliya-i-artishok.html> - примеры складывания салфеток. <http://fcior.edu.ru/card/14950/priemy-skladyvaniya-salfetok-rybka-i-plamya.html> - примеры складывания салфеток.

<http://fcior.edu.ru/card/14906/priemy-skladyvaniya-salfetok-shapka-s-otvorotom-i-shleyf.html> - примеры складывания салфеток. <http://fcior.edu.ru/card/14947/priemy-skladyvaniya-salfetok-salfetki-sashe-ugolki-i-yarusnye-ugly.html> - примеры складывания салфеток. Раздел «Блюда из макарон». <http://fcior.edu.ru/card/14824/prigotovlenie-tosta-s-yaycom-gnezdo-iz-makaron.html> - приготовление тоста с яйцом и «Гнезда» из макарон. Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» Тема «Машиноведение» <http://fcior.edu.ru/card/8008/vidy-mashinnyh-shvov-praktika.html> - Виды машинных швов. Практика.

<http://fcior.edu.ru/card/9559/istoriya-sozdaniya-shveynoy-mashiny-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - история создания швейной машины. <http://fcior.edu.ru/card/12890/princip-obrazovaniya-chelnochnogo-stezhka-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - принцип образования челночного стежка <http://fcior.edu.ru/card/7336/proizvodstvo-shveynyh-mashin-v-rossii-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - производство швейных машин в России.

<http://fcior.edu.ru/card/10049/sovershenstvovanie-shveynyh-mashin-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - совершенствование швейных машин. <http://fcior.edu.ru/card/8739/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-1-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 1. <http://fcior.edu.ru/card/8135/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-2-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 2.

<http://fcior.edu.ru/card/6879/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-3-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 3.

<http://fcior.edu.ru/card/12070/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-4-dlya-uglublennogo-obucheniya.html>

obucheniya.html - устройство бытовых швейных машин, тест 4.

<http://fcior.edu.ru/card/8668/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-5-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 5.

<http://fcior.edu.ru/card/9692/ustroystvo-shveynoy-mashiny-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовой швейной машины Раздел «Декоративно-прикладное искусство» Тема «Орнамент. Вышивка» <http://fcior.edu.ru/card/14643/vidy-ornamentov-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - Виды орнаментов. Практическая работа.

<http://fcior.edu.ru/card/4925/vyshivka-krestom-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - вышивка крестом. Практическая работа. <http://fcior.edu.ru/card/7724/vyshivka-bolgarskiy-krest-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - вышивка. Болгарский крест. Практическая работа.

<http://fcior.edu.ru/card/11178/vyshivka-merezhki-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - вышивка. Мережки. Практическая работа. <http://fcior.edu.ru/card/14924/dekorativno-prikladnoe-iskusstvo-prakticheskaya-rabota.html> - Декоративно-прикладное искусство. Практическая работа.

<http://fcior.edu.ru/card/11539/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-vyshivka.html> - народные промыслы. художественная вышивка. <http://fcior.edu.ru/card/9449/derevo-ornamentov-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - Дерево орнаментов (для углубленного изучения)

<http://fcior.edu.ru/card/3833/ornament-v-dekorativno-prikladnom-iskusstve-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-1.html> - орнамент. Практическая работа 1.

<http://fcior.edu.ru/card/6356/ornament-v-dekorativno-prikladnom-iskusstve-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-2.html> - орнамент. практическая работа 2

<http://fcior.edu.ru/card/9609/ornament-v-dekorativno-prikladnom-iskusstve-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-3.html> - орнамент. практическая работа 3.

<http://fcior.edu.ru/card/13236/ornament-v-dekorativno-prikladnom-iskusstve-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-4.html> -орнамент. практическая работа 4. Тема «Народные промыслы»

<http://fcior.edu.ru/card/8804/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-keramika-farfor-fayans.html> - народные промыслы. керамика, фарфор, фаянс <http://fcior.edu.ru/card/12429/narodnye-promysly->

[hudozhestvennaya-obrabotka-kamnya.html](http://fcior.edu.ru/card/2291/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-obrabotka-kamnya.html) - народные промыслы. художественная обработка камня. <http://fcior.edu.ru/card/2291/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-obrabotka-metalla.html> - народные промыслы. Худ. обработка металла <http://fcior.edu.ru/card/11133/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-rezba-po-kosti.html> - художественная резьба по кости.

<http://fcior.edu.ru/card/10317/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-obrabotka-meha-i-kozhi.html> - художественная обработка меха и кожи <http://fcior.edu.ru/card/4485/rezba-i-rospis-po-derevu-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - Резьба и роспись по дереву. Практическая работа.

<http://fcior.edu.ru/card/9511/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-rospis-tkaney.html> - художественная роспись тканей. <http://fcior.edu.ru/card/4327/narodnye-promysly-hudozhestvennye-laki.html> - художественные лаки. <http://fcior.edu.ru/card/8344/narodnye-promysly-cvetnoe-gutnoe-steklo-i-hrustal.html> - цветное гутное стекло и хрусталь.

<http://fcior.edu.ru/card/8797/narodnye-promysly-yuvelirnoe-i-emalernoje-iskusstvo.html> - ювелирное и эмальерное искусство. <http://fcior.edu.ru/card/12178/narodnye-promysly-kruzhevoptenie.html> - кружевоплетение <http://fcior.edu.ru/card/4713/narodnye-promysly-ruchnoe-uzornoe-tkachestvo-i-kovrotkachestvo.html> - ручное узорное ткачество и ковроткачество.

<http://fcior.edu.ru/card/8085/russkoe-uzornoe-tkachestvo-i-kovrotkachestvo-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - русское узорное ткачество и ковроткачество. Практическая работа.

Тема «Поделки из бумаги (квилинг)» <http://fcior.edu.ru/card/26786/izgotovlenie-snezhinki-iz-bumagi.html> - снежинка из бумаги <http://fcior.edu.ru/card/26654/sozdanie-otkrytki-cvety-iz-bumazhnyh-lent.html> - открытка «Цветы» из бумажных лент.

<http://fcior.edu.ru/card/26659/sozdanie-shkatulki-s-ukrasheniem-iz-bumazhnyh-lent.html> шкатулка из бумажных лент. <http://fcior.edu.ru/card/26807/sozdanie-otkrytki-iz-bumazhnyh-lent.html> - открытка из бумажных лент

Тема «Материаловедение» <http://fcior.edu.ru/card/6999/vidy-perepletений.html> - Виды переплетений <http://fcior.edu.ru/card/4332/vidy-perepletений-praktika-1.html> - виды переплетений. Практика 1. <http://fcior.edu.ru/card/3800/vidy-perepletений-praktika-2.html> - виды переплетений. Практика 2. <http://fcior.edu.ru/card/6033/vidy-perepletений-test.html>



1.html - - виды переплетений. Тест 1. <http://fcior.edu.ru/card/21152/naturalnye-tekstilnye-voлокна.html> - натуральные текстильные волокна. <http://fcior.edu.ru/card/14197/ot-pryalki-k-tkackomu-stanku-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - от прялки к ткацкому станку.

<http://fcior.edu.ru/card/10560/otdelka-tkani-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - отделка ткани.

Павловопосадские платки. <http://fcior.edu.ru/card/21066/proizvodstvo-i-otdelka-tkani-praktika.html> - производство и отделка тканей, практика <http://fcior.edu.ru/card/21202/proizvodstvo-i-otdelka-tkani-kontrolnye-zadaniya.html> - производство и отделка тканей, контрольные задания. Тема «Фартуки» <http://fcior.edu.ru/card/21083/fartuk-v-russkom-kostyume.html> - фартук в русском костюме. <http://fcior.edu.ru/card/20927/fartuki-narodov-rossii.html> - фартуки народов России.

<http://fcior.edu.ru/card/21057/istoriya-fartukov-v-literature-i-iskusstve-prakticheskaya-rabota.html> - история фартуков в литературе и искусстве. Практическая работа.

<http://fcior.edu.ru/card/21056/istoriya-fartukov-v-proizvedeniyah-zhivopisi-prakticheskaya-rabota.html> - история фартуков в живописи. Практическая работа.

<http://fcior.edu.ru/card/21183/istoriya-fartukov-v-proizvedeniyah-izobrazitel'nogo-iskusstva.html> - история фартуков в изобразительном искусстве. <http://fcior.edu.ru/card/21204/istoriya-fartukov-prakticheskaya-rabota.html> - история фартуков. практическая работа

<http://fcior.edu.ru/card/26723/modelirovanie-zhenskogo-fartuka-dlya-nekotoryh-rabochih-specialnostey-prakticheskaya-tvorcheskaya-ra.html> - моделирование женского фартука.

Практическая работа. <http://fcior.edu.ru/card/26693/modelirovanie-muzhskogo-fartuka-dlya-nekotoryh-rabochih-specialnostey-prakticheskaya-tvorcheskaya-ra.html> - моделирование мужского фартука. Практическая работа. <http://fcior.edu.ru/card/20984/modelirovanie-fartuka-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - моделирование фартука. практическая работа.

<http://fcior.edu.ru/card/21041/modelirovanie-fartuka-chast-1.html> - моделирование фартука.

приемы. Часть 1. <http://fcior.edu.ru/card/21125/modelirovanie-fartuka-chast-2.html> - моделирование фартука. приемы. Часть 2. <http://fcior.edu.ru/card/26757/obrabotka-nakladnogo-karmana.html> - обработка накладного кармана <http://fcior.edu.ru/card/26656/posledovatelnost->

rasklada-vykroyki-fartuka-s-celnokroenoy-grudkoj.html - последовательность раскладки выкройки фартука с цельнокроеным нагрудником. <http://fcior.edu.ru/card/21010/postroenie-chertezha-osnovy-fartuka.html> - построение чертежа основы фартука.

<http://fcior.edu.ru/card/21166/postroenie-chertezha-fartuka-s-celnokroenym-lifom.html> - построение чертежа основы фартука с цельнокроеным лифом. Раздел «История костюма»

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

Тема «Поделки из слоеного теста» <http://fcior.edu.ru/card/26652/izgotovlenie-panno-burenka-iz-solenogo-testa.html> - панно «Буренка»

<http://fcior.edu.ru/card/26624/izgotovlenie-panno-devochka-iz-solenogo-testa.html> - панно «Девочка».

<http://fcior.edu.ru/card/26734/izgotovlenie-panno-ogorodnoe-pugalo-iz-solenogo-testa.html> - панно «Огородное пугало».

<http://fcior.edu.ru/card/26784/izgotovlenie-panno-pastuh-iz-solenogo-testa.html> - панно «Пастух».

<http://fcior.edu.ru/card/26701/izgotovlenie-podsvechnika-iz-solenogo-testa-na-1-svechu.html> - подсвечник на 1 свечу.

<http://fcior.edu.ru/card/26800/izgotovlenie-podsvechnika-iz-solenogo-testa-na-3-svechi.html> - подсвечник на 3 свечи.

<http://fcior.edu.ru/card/26751/izgotovlenie-chasov-dlya-kuhni-iz-solenogo-testa.html> - часы для кухни Тема «Лоскутное шитьё»

<http://fcior.edu.ru/card/26767/izgotovlenie-kovrika-iz-loskutkov.html> - изготовление коврика из лоскутков.

<http://fcior.edu.ru/card/21086/izgotovlenie-prihvatki-babochka.html> - прихватка «Бабочка»

Раздел «Интерьер» <http://fcior.edu.ru/card/21037/goticheskiy-stil-v-arhitekture-i-interere.html> - готический стиль в архитектуре и интерьере.

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

<http://fcior.edu.ru/card/21190/istoriya-arhitektury-i-interera-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - история архитектуры и интерьера. Контрольные задания1.

<http://fcior.edu.ru/card/21009/istoriya-arhitektury-i-interera-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - история архитектуры и интерьера. Контрольные задания1.

<http://fcior.edu.ru/card/21009/istoriya-arhitektury-i-interera-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - история архитектуры и интерьера. Контрольные задания1.

<http://fcior.edu.ru/card/21009/istoriya-arhitektury-i-interera-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - история архитектуры и интерьера. Контрольные задания1.

<http://fcior.edu.ru/card/20965/klassicizm-v-arhitekture-i-interere.html> - классицизм в архитектуре и интерьере.

интерьере. <http://fcior.edu.ru/card/21142/osobennosti-klassicizma-v-interere-sovremennyu-klassicism.html> - основы классицизма в интерьере. Современный классицизм

<http://fcior.edu.ru/card/21176/osobennosti-stilya-hay-tek-v-interere.html> - особенности стиля хай-

тек в интерьере. <http://fcior.edu.ru/card/21022/stil-hay-tek-v-arhitekture-i-interere.html> - стиль хай-

тек в архитектуре и интерьере. <http://fcior.edu.ru/card/26672/minimalizm-v-arhitekture-i-interere.html> - минимализм в архитектуре и интерьере.

<http://fcior.edu.ru/card/21211/modern-v-arhitekture-i-interere.html> - модерн в архитектуре и интерьере. <http://fcior.edu.ru/card/21045/modern-v-arhitekture-i-interere-rossii.html> - модерн в архитектуре и интерьере России.

<http://fcior.edu.ru/card/21035/stil-modern-v-sovremennom-interere.html> - стиль модерн в современном интерьере. <http://fcior.edu.ru/card/21073/stil-barokko-v-arhitekture-i-interere.html> - стиль барокко в архитектуре и интерьере.

<http://fcior.edu.ru/card/20997/stil-barokko-v-arhitekture-i-interere-rossii.html> - стиль барокко в архитектуре и интерьере России.

<http://fcior.edu.ru/card/26777/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-rossii.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере России.

<http://fcior.edu.ru/card/26720/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-stran-afriki-i-azii.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере Африки и Азии.

<http://fcior.edu.ru/card/26669/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-stran-evropy-i-severnoy-ameriki.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере стран Европы и Северной Америки.

<http://fcior.edu.ru/card/26744/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-amerikanskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Американский стиль. <http://fcior.edu.ru/card/26743/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-angliyskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Английский стиль.

<http://fcior.edu.ru/card/26686/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-arabskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Арабский стиль. <http://fcior.edu.ru/card/26663/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-afrikanskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Африканский стиль.

<http://fcior.edu.ru/card/26646/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-indiyskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Индийский стиль. <http://fcior.edu.ru/card/26700/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-provans.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Прованс.

<http://fcior.edu.ru/card/26646/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-indiyskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Индийский стиль. <http://fcior.edu.ru/card/26700/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-provans.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Прованс.

<http://fcior.edu.ru/card/26646/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-indiyskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Индийский стиль. <http://fcior.edu.ru/card/26700/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-provans.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Прованс.

<http://fcior.edu.ru/card/26646/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-indiyskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Индийский стиль. <http://fcior.edu.ru/card/26700/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-provans.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Прованс.

<http://fcior.edu.ru/card/26795/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-yaponskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Японский стиль. <http://fcior.edu.ru/card/26626/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-prakticheskie-zadaniya.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере, практические задания. <http://fcior.edu.ru/card/14890/planirovka-kuhni.html> - планировка кухни Раздел «Уход за одеждой и обувью» <http://fcior.edu.ru/card/26641/uhod-za-obuvyu.html> - Уход за обувью <http://fcior.edu.ru/card/26794/uhod-za-odezhdoy-iz-raznyh-tkaney.html> - Уход за одеждой из разных тканей. Раздел «Растениеводство, садоводство»

<http://fcior.edu.ru/card/20979/vostochnyy-sad.html> - восточный сад

<http://fcior.edu.ru/card/26808/vostochnyy-sad-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - Восточный сад. Практическая работа <http://fcior.edu.ru/card/21000/istoriya-dekorativnogo-sadovodstva-kontrolnye-zadaniya.html> - история декоративного садоводства.

<http://fcior.edu.ru/card/21039/regulyarnyy-i-peyzazhnyy-sad.html> - регулярный и пейзажный сад

<http://fcior.edu.ru/card/21108/sady-drevnosti.html> - Сады древности. 6 класс Кулинария

<http://fcior.edu.ru/card/21134/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka.html> - значение минеральных веществ в питании человека <http://fcior.edu.ru/card/26766/biskvitnoe-testo.html> - бисквитное тесто <http://fcior.edu.ru/card/14908/blyuda-iz-zharenoy-i-zapechenoy-ryby.html> - блюда из запеченной, жареной рыбы. <http://fcior.edu.ru/card/15761/blyuda-iz-pripushennoy-ryby-tushenie-ryby.html> - блюда из припущенной рыбы, тушение рыбы

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

<http://fcior.edu.ru/card/21116/bobovye.html> - бобовые <http://fcior.edu.ru/card/20912/bobovye-kontrolnye-zadaniya.html> - бобовые Контрольные задания

<http://fcior.edu.ru/card/21186/buterbrody-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - бутерброды контрольные задания <http://fcior.edu.ru/card/21153/znachenie-bobovyh-v-pitanii-cheloveka-blyuda-iz-bobovyh.html> - блюда из бобовых <http://fcior.edu.ru/card/21027/znachenie-myasa-v-pitanii-cheloveka-vidy-myasa-trebovaniya-k-kachestvu.html> - значение мяса в питании человека

<http://fcior.edu.ru/card/21162/znachenie-myasa-v-pitanii-cheloveka-tkani-myasa-himicheskiy->

sostav.html - ткани мяса, химический состав <http://fcior.edu.ru/card/26721/klissifikaciya-supov.html> - классификация супов <http://fcior.edu.ru/card/26791/zapravochnye-supy.html> - заправочные супы <http://fcior.edu.ru/card/21112/znanie-pravil-gostevogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - знание правил гостевого этикета – контр. задания №1 <http://fcior.edu.ru/card/21155/znanie-pravil-gostevogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - знание правил гостевого этикета – контр. задания №2 <http://fcior.edu.ru/card/20901/znanie-pravil-gostevogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-3.html> - знание правил гостевого этикета – контр. задания №3 <http://fcior.edu.ru/card/21118/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - знание правил столового этикета – контр. задания №1 <http://fcior.edu.ru/card/21103/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - знание правил столового этикета – контр. задания №2 <http://fcior.edu.ru/card/21206/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-3.html> - знание правил столового этикета – контр. задания №3 <http://fcior.edu.ru/card/20920/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-prakticheskaya-rabota-chast1.html> - знание правил столового этикета – практическая работа №1 <http://fcior.edu.ru/card/21170/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-prakticheskaya-rabota-chast-.html> - знание правил столового этикета – практическая работа №2 <http://fcior.edu.ru/card/21026/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-prakticheskaya-rabota-chast-.html> - знание правил столового этикета – практическая работа №3 <http://fcior.edu.ru/card/21201/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-prakticheskaya-rabota-chast4.html> - знание правил столового этикета – практическая работа №4 <http://fcior.edu.ru/card/15774/mehanicheskaya-kulinarnaya-obrabotka-ryby-kontrolnye-zadaniya.html> - механическая кулинарная обработка рыбы – контрольные задания. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов <http://fcior.edu.ru/card/20963/aksessuary-v-odezhde-sharfy.html> - аксессуары в одежде, шарфы <http://fcior.edu.ru/card/21034/aksessuary-iz-cvetov.html> - аксессуары из цветов <http://fcior.edu.ru/card/14862/applikaciya-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - аппликация - практическая работа

shersti.html - мокрое валяние, сумка <http://fcior.edu.ru/card/21188/izgotovlenie-lilii-metodom-mokrogo-valyaniya-shersti.html> - мокрое валяние, лилия

<http://fcior.edu.ru/card/20905/izgotovlenie-bus-metodom-mokrogo-valyaniya-shersti.html> - мокрое валяние, бусы <http://fcior.edu.ru/card/26762/izgotovlenie-raznocvetnogo-sharfa-metodom-mokrogo-valyaniya-shersti-so-specialnymi-vozmozhnostyami-d.html> - мокрое валяние, шарф

<http://fcior.edu.ru/card/21194/izgotovlenie-cvetov-metodom-mokrogo-valyaniya-shersti.html> - мокрое валяние, цветы <http://fcior.edu.ru/card/21040/izgotovlenie-gobelena-zimnyaya-skazka.html> - gobelen «зимняя сказка – фелтинг и мокрое валяние <http://fcior.edu.ru/card/26696/izgotovlenie-brasleta-zmeyka-iz-bisera.html> - браслет «змеяка» из бисера

<http://fcior.edu.ru/card/26666/vypolnenie-osnovnyh-uzlov-makrame-naveshivanie-nitey-repsovyuy-uzel-bridy.html> - выполнение основных узлов макраме <http://fcior.edu.ru/card/14821/vyshivka-biserom-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - вышивка бисером, практическая творческая работа <http://fcior.edu.ru/card/21106/dekorirovanie-cvetochnogo-gorshka.html> - декорирование цветочного горшка <http://fcior.edu.ru/card/21068/izgotovlenie-broshki-snegovik.html> - брошка «снеговик» - лоскутная техника <http://fcior.edu.ru/card/20996/izgotovlenie-broshki-elochka.html> - брошка «елочка», лоскутная техника <http://fcior.edu.ru/card/21055/izgotovlenie-igolnicy-shlyarka.html> - игольница «шляпка», флис <http://fcior.edu.ru/card/26687/izgotovlenie-kashpo-v-tehnike-makrame.html> - кашпо, макраме <http://fcior.edu.ru/card/26767/izgotovlenie-kovrika-iz-loskutkov.html> - лоскутный коврик <http://fcior.edu.ru/card/21110/izgotovlenie-navolochki-dlya-divannoypodushki-i-ranno-nochnoe.html> - наволочка для подушки, панно «ночное»

<http://fcior.edu.ru/card/26630/izgotovlenie-suvenirnogo-mishki-iz-loskutkov.html> - мишка, лоскутная техника <http://fcior.edu.ru/card/14875/loskutnoe-shite-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-1.html> - лоскутное шитье, практическая творческая работа 1 <http://fcior.edu.ru/card/14932/loskutnoe-shite-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-2.html> - лоскутное шитье, практическая творческая работа 2 <http://fcior.edu.ru/card/26779/izgotovlenie-sumki-v-tehnike-makrame.html> - макраме, сумка Юбка

yubki.html - снятие мерок для построения юбки <http://fcior.edu.ru/card/26759/konstruirovanie-klinevoy-yubki.html> - конструирование клиньевой юбки

<http://fcior.edu.ru/card/26684/konstruirovanie-klinevoy-yubki-prakticheskie-zadaniya.html> - конструирование клиньевой юбки, практические задания

<http://fcior.edu.ru/card/26678/konstruirovanie-konicheskoy-yubki.html> - конструирование конической юбки <http://fcior.edu.ru/card/26619/konstruirovanie-konicheskoy-yubki-prakticheskie-zadaniya.html> - практические задания <http://fcior.edu.ru/card/26710/konstruirovanie-yubok-klassifikaciya-vybor-dliny-i-modeli.html> - конструирование юбок, практические задания

<http://fcior.edu.ru/card/26727/konstruirovanie-yubok-klassifikaciya-vybor-dliny-i-modeli.html> - конструирование юбок, выбор длины и модели <http://fcior.edu.ru/card/26625/konstruirovanie-yubok-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - конструирование юбок, контрольные задания №1

<http://fcior.edu.ru/card/26680/konstruirovanie-yubok-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - конструирование юбок, контрольные задания №1 <http://fcior.edu.ru/card/26736/konstruirovanie-yubok-prakticheskie-zadaniya.html> - конструирование юбок, практические задания

<http://fcior.edu.ru/card/26781/konstruirovanie-yubok-prakticheskie-zadaniya.html> - конструирование юбок, практические задания Экология жилища

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

<http://fcior.edu.ru/card/26806/instrumenty-i-sredstva-dlya-uborki-doma.html> - инструменты и средства для уборки дома Интерьер <http://fcior.edu.ru/card/14879/istoricheskie-stili-intererov-prakticheskaya-rabota.html> - стили интерьеров 7 класс Кулинария

<http://fcior.edu.ru/card/21019/bliny-blinchiki-oladi.html> - блины, блинчики, оладьи

<http://fcior.edu.ru/card/21179/prigotovlenie-ruleta-iz-lavasha.html> - приготовление рулета из лаваша <http://fcior.edu.ru/card/14916/prigotovlenie-piccy-s-vetchinoy-i-piccy-cvetok.html> - приготовление пиццы <http://fcior.edu.ru/card/20925/prigotovlenie-ruleta-iz-sloenogo-testa-s-bolgarskim-percem-i-vetchinoy-so-specialnymi-vozmozhnostyam.html> - рулет из слоеного теста

<http://fcior.edu.ru/card/21203/prigotovlenie-izdeliy-iz-polufabrikata-sloenogo-testa.html> - изделия из

полуфабрикатов слоеного теста <http://fcior.edu.ru/card/26737/yagody.html> - ягоды Создание изделий из текстильных и поделочных материалов <http://fcior.edu.ru/card/26698/tehnologiya-izgotovleniya-nochnoy-sorochki-bez-ispolzovaniya-vykroyki.html> - изготовление ночной сорочки без выкройки <http://fcior.edu.ru/card/20948/himicheskie-tekstilnye-voлокna.html> - химические волокна <http://fcior.edu.ru/card/21161/himicheskie-tekstilnye-voлокna-prakticheskie-zanyatiya.html> - химические волокна, практика <http://fcior.edu.ru/card/14870/vidy-perepletений-kontrolnye-zadaniya-variant-1.html> - виды переплетений <http://fcior.edu.ru/card/21126/naturalnye-i-himicheskie-voлокna-kontrolnye-zadaniya.html> - натуральные и химические волокна <http://fcior.edu.ru/card/20935/rospis-stekla-sozdanie-vazy-iz-banochki.html> - роспись стекла, вазы из баночек <http://fcior.edu.ru/card/21107/rospis-steklyannoy-fotoramki.html> - роспись стеклянной фоторамки Уход за одеждой <http://fcior.edu.ru/card/14872/uhod-za-odezhdoй-iz-naturalnyh-i-iskusstvennyh-tkaney-kontrolnye-zadaniya.html> - уход за одеждой из натуральных- и химических тканей, контрольные задания. <http://fcior.edu.ru/card/14867/uhod-za-odezhdoй-iz-himicheskikh-voлокon-prakticheskie-zadaniya.html> - уход за одеждой из химических волокон, практика/

## **ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ**



