

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Вешкаймская средняя общеобразовательная школа №1**

Рассмотрено на ШМО учителей  
естественно-математического цикла  
Протокол № 1  
от «30»августа 2023года

Согласованно  
заместитель директора по УР  
\_\_\_\_\_/Звягина И.Н.

Утверждаю  
Директор МОУ Вешкаймская  
СОШ №1  
\_\_\_\_\_/Н.Е. Гайскова  
Приказ №186  
от «31» августа 2023г.

**Рабочая программа**

Учебный предмет **технология**

Класс **6**

Уровень образования основное общее

Срок реализации программы **2023 – 2024** учебный год

Количество часов по учебному плану: всего **68часов** в год; в неделю **2 часа**

Рабочая программа составлена на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта основного общего (ФГОС ООО), утверждено приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010№ 1897

- Основной образовательной программы основного общего образования МОУ Вешкаймская СОШ №1, утвержденной приказом директора №181 от 31.08.2023

- Программа «Технология. Базовый уровень», автор В.М.Казакевич.

- Сборник программ для общеобразовательных учреждений.5–9 классы/ составитель В.М.Казакевич – М.:Просвещение, 2020

- Учебник Технология, Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю, 2021

Рабочую программу составила \_\_\_\_\_ Л.Е.Турнова

## **Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение минимально достаточным для курса объёмом средств и форм графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к личностным, метапредметным, предметным результатам и требования индивидуализации обучения.

### **Личностные результаты**

- Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
- Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;  
Планирование образовательной и профессиональной карьеры;  
Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;  
Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;  
Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;  
Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

### **Метапредметные результаты**

Планирование процесса познавательной деятельности;  
Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни;  
Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;  
Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;  
Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства;  
Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов;  
Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;  
Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость;  
Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных;  
Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;  
Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива;

Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Предметные результаты:**

#### ***В познавательной сфере:***

-рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

-оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

-ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;

-классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

-распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

-владение кодами и методами чтения, и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

-владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

-применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

-Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

-владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

#### ***В трудовой сфере:***

- планирование технологического процесса и процесса труда;

- организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:
- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработка плана продвижения продукта;
- проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

- составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда.

***В мотивационной сфере:***

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

***В эстетической сфере:***

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- развитие пространственного художественного воображения;
- развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- понимание роли света в образовании формы и цвета;
- решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- применение методов художественного проектирования одежды;
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- соблюдение правил этикета.

***В коммуникативной сфере:***

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

## Содержание программы

### *Раздел 1. Производство*

Выпускник научится:

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;
- выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;
- составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
- конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;
- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,
- приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

### *Раздел 2. Технология*

Выпускник научится:

- определять понятия «техносфера» и «технология»;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;

- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

### *Раздел 3. Техника*

Выпускник научится:

- определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;
- находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
- изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;
- составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;
- изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники;
- изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;
- изготавливать модели рабочих органов техники;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- управлять моделями роботизированных устройств;
- осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.

### *Раздел 4. Технология ручной обработки материалов*

Выпускник научится:

- распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;
- выполнять разметку заготовок;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
- осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- отличать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;

- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.

#### ***Раздел 5. Технология соединения и отделки деталей изделия***

Выпускник научится:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;
- распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;
- выполнять разметку заготовок;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
- осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- отличать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.

#### ***Раздел 6. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов.***

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ;
- представлять результаты выполненного проекта в виде мультимедийной презентации: заполнять слайды презентации фотографиями и текстом; представлять проект к защите.

#### ***Раздел 7. Технологии производства и обработки пищевых продуктов***

Выпускник научится:

- составлять рацион питания адекватный ситуации;
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

#### ***Раздел 8. Технологии получения, преобразования и использования энергии***

Выпускник научится:

- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
- читать электрические схемы;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

#### ***Раздел 9. Технологии получения, обработки и использования информации***

Выпускник научится:

- применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;
- отбирать и анализировать различные виды информации;
- оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;

- разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;
- представлять информацию вербальным и невербальным средствами;
- определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.

#### ***Раздел 10. Методы и средства творческой и проектной деятельности***

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты;
- выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ;
- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- выбирать средства реализации замысла;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта;
- пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

#### ***Раздел 11. Технологии растениеводства и животноводства.***

Выпускник научится:

- определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;
- определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;
- рассчитывать нормы высева семян;
- применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;
- соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;
- составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;
- применять различные способы хранения овощей и фруктов;
- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.
- распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;

- приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;
- осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;
- составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;
- составлять технологические схемы производства продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;
- выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.

### ***Раздел 12. Социальные технологии***

Выпускник научится:

- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;
- называть виды социальных технологий;
- характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;
- характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;
- определять потребительную и меновую стоимость товара.

### **Тематическое планирование**

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Кол-во часов</b>
1	Производство	2
2	Технология	2
3	Техника	6
4	Технология ручной обработки материалов	2
5	Технология соединения и отделки деталей изделия	16
6	Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов.	14
7	Технологии производства и обработки пищевых продуктов	14
8	Технологии получения, преобразования и использования энергии	2
9	Технологии получения, обработки и использования информации	4
10	Методы и средства творческой и проектной деятельности	2

11	Технологии растениеводства и животноводства	2
12	Социальные технологии	2
	итого	68

### Календарно-тематическое планирование

№	Тема урока	Дата	
		по плану	по факту
<b>Раздел 1. Производство</b>			
1	Охрана труда		
2	Вводный курс в робототехнику		
<b>Раздел 2. Технология</b>			
3	Вводный инструктаж по О.Т. и правил по технике безопасности в кабинете технологии. Санитарно-гигиенических требований.		
4	Характеристика технологии и технологическая документация		
<b>Раздел 3. Техника</b>			
5	Швейные машины и их классификации. Инструктаж по Т.Б.		
6	Подготовка швейной машины к работе. Инструктаж по Т.Б.		
7	Подготовка швейной машины к работе. Инструктаж по Т.Б.		
8	Установка иглы и наладка к работе швейной машины. Инструктаж по Т.Б.		
9	Что такое робот		
10	Портативные многофункциональные модульные станки		
<b>Раздел 4. Технология ручной обработки материалов</b>			
11	Хлопчатобумажные и льняные ткани. Свойства ткани.		
12	Выполнение стачного машинного шва. Инструктаж Т.Б.		
<b>Раздел 5. Технология соединения и отделки деталей изделия</b>			
13	Выполнение машинного шва в подгибку. Инструктаж Т.Б.		
14	Выполнение обтачных и накладных швов. Инструктаж Т.Б.		
15	Выполнение окантовочного шва с закрытым срезом (рулик). Инструктаж Т.Б.		
16	Выполнение окантовочного шва с закрытым срезом (рулик). Инструктаж Т.Б.		
17	Идеальный инструмент		
18	Способы передачи движения.		
19	Выполнение сборки ткани. Инструктаж Т.Б.		

20	Выполнение сборки ткани. Инструктаж Т.Б.		
21	Выполнение надстрочного шва. Инструктаж Т.Б.		
22	Выполнение расстрочного шва. Инструктаж Т.Б.		
23	Обработка вытачек. Инструктаж Т.Б.		
24	Обработка вытачек. Инструктаж Т.Б.		
25	Основные преимущества станочного оборудования		
26	Автоматизированное оборудование		
27	Застежки молния. Инструктаж Т.Б.		
28	Застежки молния. Инструктаж Т.Б.		
<b>Раздел 6. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов.</b>			
29	Изготовление поясной группы одежды. Снятие мерок. Инструктаж по Т.Б.		
30	Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок. Конструирование прямой юбки.		
31	Пошив изделия. Инструктаж Т.Б.		
32	Пошив изделия. Инструктаж Т.Б.		
33	Знакомство с содержанием (инструктаж по эксплуатации модульных станков)		
34	Охрана труда (основные меры предосторожности)		
35	Пошив изделия. Инструктаж Т.Б.		
36	Пошив изделия. Инструктаж Т.Б.		
37	Пошив изделия. Инструктаж Т.Б.		
38	Пошив изделия. Инструктаж Т.Б.		
39	Пошив изделия. Инструктаж Т.Б.		
40	Пошив изделия. Инструктаж Т.Б.		
41	Комплекующие и процесс сборки		
42	Сборка и работа мотор-редуктора		
<b>Раздел 7. Технологии производства и обработки пищевых продуктов</b>			
43	Основы рационального питания.		
44	Санитарно-гигиенические требования. Инструктаж по Т.Б		
45	Рыба и морепродукты.		
46	Технология приготовления блюд. Инструктаж по Т.Б и санитарно-гигиенические требования.		
47	Мясо. Разновидность мясных продуктов.		
48	Технология приготовления блюд. Инструктаж по Т.Б и санитарно-гигиенические требования.		
49	Сборочная единица из малой и большой направляющих		
50	Сборочная единица из малой направляющей и промежуточной части		
51	Технология приготовления первых блюд. Инструктаж по Т.Б и санитарно-гигиенические требования.		

52	Технология приготовления первых блюд. Инструктаж по Т.Б и санитарно-гигиенические требования.		
53	Мучные изделия.		
54	Технология приготовления блюд. Инструктаж по Т.Б и санитарно-гигиенические требования.		
55	Заготовка продуктов. Консервы.		
56	Технология приготовления. Инструктаж по Т.Б и санитарно-гигиенические требования.		
<b>Раздел 8. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>			
57	Эксплуатация трёхкулачкового патрона		
58	Сборка многофункционального модульного станка		
<b>Раздел 9. Технологии получения, обработки и использования информации</b>			
59	Технология сервировки стола.		
60	Правила этикета. Инструктаж по Т.Б и санитарно-гигиенические требования.		
61	Системы рационального питания и кулинария. Инструктаж по Т.Б и санитарно-гигиенические требования.		
62	Современная индустрия обработки продуктов питания. Инструктаж по Т.Б и санитарно-гигиенические требования.		
<b>Раздел 10. Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>			
63	Этапы проектной деятельности. Выбор темы.		
64	Выполнение проекта.		
<b>Раздел 11. Технологии растениеводства и животноводства.</b>			
65	Электролобзик		
66	Токарный станок		
<b>Раздел 12. Социальные технологии</b>			
67	Дизайн при проектировании		
68	Экономическая оценка проекта, презентация и реклама.		