МКОУ "Турманская СОШ"

PACCMOTPEHO

Руководитель МО

Полякова У.С.

Приказ №1 от

«30» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. Директора по УВР

Онищук С.В.

Приказ№1 от

«30» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МКОУ

«Турманская СОШ»/

Московских Т.А.

Приказ №10-о от «01»

сентября 2023 г.

Рабочая программа

учебного предмета «Технология»

для обучающихся 5-9 классов.

Пояснительная записка.

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (ФГОС ООО); примерной основной образовательной программы основного общего образования (ПООП ООО); основной образовательной программы основного общего образования общеобразовательной организации (ООП ООО ОО).

Программа включает цели и задачи предмета «Технология», общую характеристику учебного курса, личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.

Функции программы по учебному предмету «Технология»:

- нормирование учебного процесса, обеспечивающее в рамках необходимого объёма изучаемого материала чёткую дифференциацию по разделам и темам учебного предмета (с распре делением времени по каждому разделу);
- плановое построение содержания учебного процесса, включающее планирование последовательности изучения технологии в основной школе, учитывающее увеличение сложности изучаемого материала как в течение каждого учебного года, так и при продвижении от 5 к 9 классу, исходя из возрастных особенностей обучающихся;
- общеметодическое руководство учебным процессом.

Программа учебного предмета «Технология» составлена с учётом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В ОСНОВНОМ ОБЩЕМ ОБРАЗОВАНИИ

Основной целью освоения предмета «Технология» является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации.

Задачами курса технологии являются:

- овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология» как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями;
- 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, а также 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.

Учебный предмет «Технология» является обязательным компонентом системы основного общего образования обучающихся.

Освоение предметной области «Технология» в основной школе осуществляется в 5–9 классах из расчёта: в 5–7 классах — 2 ч в неделю, в 8–9 классах — 1 ч в неделю.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В ОСНОВНОМ ОБЩЕМ ОБРАЗОВАНИИ.

Технологическое образование школьников носит интегративный характер и строится на неразрывной взаимосвязи с любым трудовым процессом и создаёт возможность применения научнотеоретических знаний в преобразовательной продуктивной деятельности; включении учащихся в реальные трудовые отношения в процессе созидательной деятельности; воспитании культуры личности во всех её проявлениях (культуры труда, эстетической, правовой, экологической, технологической и др.), самостоятельности, инициативности, предприимчивости; раз- витии компетенций, позволяющих учащимся осваивать новые виды труда и готовности принимать нестандартные решения.

Основной методический принцип современного курса «Технология»: освоение сущности и структуры технологии неразрывно связано с освоением процесса познания — построения и анализа разнообразных моделей. Практико- ориентированный характер обучения технологии предполагает, что не менее 75 % учебного времени отводится практическим и проектным работам.

Современный курс технологии построен по модульному принципу. Модуль — это относительно самостоятельная часть структуры образовательной программы по предмету «Технология», имеющая содержательную завершённость по отношению к планируемым предметным результатам обучения за уровень обучения (основного общего образования).

Модульная рабочая программа по предмету «Технология» — это система логически завершённых блоков (модулей) учебного материала, позволяющих достигнуть конкретных образовательных результатов за уровень образования (в соответствии с $\Phi \Gamma OC$ OOO и $\Phi O\Pi$ OOO), и предусматривающая разные образовательные траектории её реализации.

Модульная рабочая программа включает инвариантные (обязательные) модули и вариативные. Организации вправе самостоятельно определять последовательность модулей и количество часов для освоения обучающимися модулей учебного предмета

«Технология» (с учётом возможностей материально-технической базы организации и специфики региона).

Для реализации образовательных программ по учебному предмету «Технология» могут быть использованы учебники федерального перечня, допущенных к использованию и учебные пособия, выпущенные организациями, входящими в перечень организаций, осуществляющих выпуск учебных пособий, которые допускаются к использованию при реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования.

Учебно-методический комплект по предмету «Технология» в соответствии с ФГОС ООО 2021 входят:

- учебник «Технология» 5–9 класс (Приложение 1 ФПУ от 21. 09. 2022 г.) авторского коллектива Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев, Е. Н. Кудакова и другие. 4-е издание, выпуск 2023 г.
 - Электронная форма учебника (платформа Лекта).
 - Рабочая программа по предмету.
 - Методические пособия и поурочные разработки.
 - Цифровые образовательные ресурсы
 - Контрольно-диагностические материалы

Модуль «Производство и технологии».

Модуль «Производство и технология» является общим по отношению к другим модулям, вводящим учащихся в мир техники, технологий и производства. Все основные технологические понятия раскрываются в модуле в системном виде, чтобыпотом осваивать их на практике в рамках других инвариантных и вариативных модулях.

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 данного модуля осуществляется на протяжении всего курса «Технология основе последовательного погружения учащихся в технологические процессы, технические системы, мир материалов, производство и профессиональную деятельность. Фундаментальным процессом для этого служит смена технологических укладов и 4-я промышленная революция, благодаря которым растёт роль информации как производственного ресурса и цифровых технологий.

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 людей, непосредственно связанные с получением и обработкой данных материалов. Изучение материалов и технологий предполагается в процессе выполнения учебного проекта, результатом которого будет продукт-изделие, изготовленный обучающимися. Модуль может быть представлен как проектный цикл по освоению технологии обработки материалов.

Модуль «Компьютерная графика. Черчение».

При освоении данного модуля обучающиеся осваивают инструментарий создания и исследования моделей, знания и умения, необходимые для создания и освоения новых технологий, а также продуктов техносферы.

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

Модуль «Робототехника»

В этом модуле наиболее полно реализуется идея конвергенции материальных и информационных технологий. Важность данного модуля заключается в том, что при освоении формируются навыки работы с когнитивной составляющей (действиями, операциями и этапами), которые в современном цифровом социуме приобретают универсальный характер.

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

Модуль «3D-Моделирование, прототипирование, макетирование».

Этот модуль в значительной мере нацелен на реализацию основного» с 5 по 9 класс. Содержание модуля построено на методического принципа модульного курса «Технология»: освоение технологии идёт неразрывно с освоением методологии познания, основой которого является моделирование. При этом связь технологии с процессом познания носит двусторонний характер: анализ модели позволяет выделить составляющие её элементы и открывает возможность использовать технологический подход при построении моделей, необходимых для познания объекта. Модуль играет важную роль в формировании знаний и умений, необходимых для проектирования и усовершенствования продуктов (предметов), освоения и создания технологий.

ВАРИАТИВНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов».

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» перенесён в вариативную часть в седьмом и восьмом классах для того, что бы учащиеся могли продолжить освоение и изучение технологии приготовления пищевых продуктов и обработки текстильных материалов, а также моделирование и конструирование швейных изделий с поузловой обработкой отдельных частей и представлен как проектный цикл по освоению технологии обработки материалов. Часы выделены за счёт уменьшения часов в модулях «Робототехника» и 3D-моделирование, прототипирование, макетирование» в связи с отсутствием специального оборудования для проведения практических работ (мастерская не оснащена 3D-принтером и конструкторами для робототехники), но при этом есть швейное оборудование, для проведение модулы «Технологии обработки текстильных материалов, а в 7-м классе 6 часов, отведённых на практические работы по робототехнике перенесены на проведение практических работ по технологии обработки пищевых продуктов.

СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» ПО ГОДАМ ОБУЧЕНИЯ.

5 КЛАСС

Модуль	
Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых	42
продуктов»	72
Модуль «Робототехника»	10
Модуль «Компьютерная графика. Черчение»	8
Всего часов	68
	Модуль «Производство и технологии» Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» Модуль «Робототехника» Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

6 КЛАСС

Модуль		Кол-во часов
Ible	Модуль «Производство и технологии»	10
Инвариантные модули	Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»	40
Инва	Модуль «Робототехника»	10
	Модуль «Компьютерная графика. Черчение»	8
Всего часов		68

7 КЛАСС

		Кол-			
	Модуль				
		часов			
Hble	Модуль «Производство и технологии»	8			
Инвариантные модули	Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»	18			
М	Модуль «Робототехника»	11			
<u> </u>	Модуль «3D -моделирование, прототипирование, макетирование»	6			
	Модуль «Компьютерная графика. Черчение»	8			
Вариативны	Мод ль «Технологии обработки текстильных	17			
е модули	материалов.».				

КЛАСС		1
	Модуль	
	Основы проектной деятельности. Выполнение проекта.	5
a.)	Модуль «Производство и технологии».	5
HTH ZI	Модуль «Робототехника».	7
Инвариантны модули	Модуль «ЗD -моделирование, прототипирование,	7
Baj	макетирование».	/
Ин	Модуль «Компьютерная графика. Черчение».	4
Вариативны	Мод ль «Технологии обработки текстильных материалов.».	6
е модули		
	Всего часов	34

Всего часов

9 КЛАСС

Модуль		Кол-во часов
Основы проектной деятельности. Выполнение проекта.		
Инвариант: модули	Модуль «Производство и технологии».	5
варл	Модуль «Робототехника».	7
Ин	Модуль «3D -моделирование, прототипирование, макетирование».	5
	Модуль «Компьютерная графика. Черчение».	4
	Всего часов	34

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» НА УРОВНЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

В соответствии с $\Phi \Gamma O C$ в ходе изучения учебного предмета «Технология» учащимися предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты.

Патриотическое воспитание:

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

Гражданское и духовно - нравственное воспитание:

- 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.

Эстетическое воспитание:

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных мате- риалов;
- 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.

Ценности научного познания и практической деятельности:

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование 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.

Трудовое воспитание:

- 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.

Экологическое воспитание:

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

Метапредметные результаты.

Освоение содержания учебного предмета «Технология» в основной шко ле способствует достижению метапредметных результатов.

Овладение универсальными познавательными действиями.

Базовые логические действия:

- выявлять и характеризовать существенные признаки природных и ру котворных объектов;
- устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;
- выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;
- самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
- формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;
- оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
- опытным путём изучать свойства различных материалов;
- овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближенными величинами:
- строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, моде ли 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.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями.

Самоорганизация:

- уметь самостоятельно определять цели и планировать пути их достижения, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

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

Принятие себя и других:

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

Овладение универсальными коммуникативными действиям. Общение:

- в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;
- в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;
- в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
 - в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;
- понимать необходимость выработки знаково символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;
- уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника участника совместной деятельности;
- владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;
- уметь распознавать некорректную аргументацию.

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.

Модуль «Производство и технологии»

- 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», характеризоватьпростые 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 др.;
- использовать метод учебного проектирования, выполнять учебныепроекты;
- назвать и характеризовать профессии.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

- 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 ИКТ для решения прикладных учебно-познавательных задач;
- называть и характеризовать виды бумаги, её свойства, получение и применение;
- называть народные промыслы по обработке древесины;
- характеризовать свойства конструкционных материалов;
- выбирать материалы для изготовления изделий с учётом их свойств, технологий обработки, инструментов и приспособлений;
- называть и характеризовать виды древесины, пиломатериалов;
- выполнять простые ручные операции (разметка, распиливание, строгание, сверление) по обработке изделий из древесины с учётом её свойств, применять в работе столярные инструменты и приспособления;
- исследовать, анализировать и сравнивать свойства древесины разных породдеревьев;
- 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; мебели;
- называть виды планировки кухни; способы рационального размещения
- называть и характеризовать текстильные материалы, классифицировать их,описывать основные этапы производства;
- анализировать и сравнивать свойства текстильных материалов;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполненияшвейных 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.

Модуль «Робототехника»

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

Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

- называть виды и области применения графической информации;
- называть типы графических изображений (рисунок, диаграмма, графики, графы, эскиз, технический рисунок, чертёж, схема, карта, пиктограмма и др.);
- называть основные элементы графических изображений (точка, линия, контур, буквы и цифры, условные знаки);
- называть и применять чертёжные инструменты;
- читать и выполнять чертежи на листе А4 (рамка, основная надпись,масштаб, виды, нанесение размеров).

6КЛАСС

Модуль «Производство и технологии»

- 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 перспективыих развития.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

- характеризовать свойства конструкционных материалов;
- называть народные промыслы по обработке металла;
- называть и характеризовать виды металлов и их сплавов;
- исследовать, анализировать и сравнивать свойства металлов и их сплавов;
- классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование при обработке тонколистового металла, проволоки;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
- обрабатывать металлы и их сплавы слесарным инструментом;
- знать и называть пищевую ценность молока и молочных продуктов; определять качество молочных продуктов, называть правила хранения продуктов;
- называть и выполнять технологии приготовления блюд из молока имолочных 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 исвойства;
- 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.

Модуль «Робототехника»

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

Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

- знать и выполнять основные правила выполнения чертежей с использованием чертёжных инструментов;
- знать и использовать для выполнения чертежей инструменты графическогоредактора;
- понимать смысл условных графических обозначений, создавать с ихпомощью графические тексты;
- создавать тексты, рисунки в графическом редакторе.

7КЛАСС

Модуль «Производство и технологии»

- 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 перспективыразвития;
- характеризовать технологии на транспорте, транспортную логистику.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

- 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 изготавливаемогоизделия, находить и устранять допущенные дефекты;
- выполнять художественное оформление изделий;
- называть пластмассы и другие современные материалы, анализировать ихсвойства, возможность применения в быту и на производстве;
- осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь наобщую технологическую схему;
- оценивать пределы применимости данной технологии, в том числе с экономических и экологических позиций;

- знать и называть пищевую ценность рыбы, морепродуктов продуктов; определять качество рыбы;
- знать и называть пищевую ценность мяса животных, мяса птицы; определять качество;
- называть и выполнять технологии приготовления блюд из рыбы,
- характеризовать технологии приготовления из мяса животных, мяса птицы;
- называть блюда национальной кухни из рыбы, мяса;
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями,их востребованность на рынке труда.

Модуль «Робототехника»

- называть виды промышленных роботов, описывать их назначение ифункции;
- назвать виды бытовых роботов, описывать их назначение и функции;
- использовать датчики и программировать действие учебного робота в зависимости от задач проекта;

Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

- называть виды конструкторской документации;
- называть и характеризовать виды графических моделей;
- выполнять и оформлять сборочный чертёж;
 - владеть ручными способами вычерчивания чертежей, эскизов итехнических рисунков деталей;
- владеть автоматизированными способами вычерчивания чертежей, эскизови технических рисунков; уметь читать чертежи деталей и осуществлять расчёты по чертежам.

Модуль «3D-моделирование, прототипирование, макетирование»

- называть виды, свойства и назначение моделей;
- называть виды макетов и их назначение;
- создавать макеты различных видов, в том числе с использованием программного обеспечения;
- выполнять развёртку и соединять фрагменты макета;
- выполнять сборку деталей макета;
- разрабатывать графическую документацию;
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями макетирования, их востребованность на рынке труда.

8 КЛАСС

Модуль «Производство и технологии»

- 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.

Модуль «Робототехника»

- называть основные законы и принципы теории автоматического управления и регулирования, методы использования в робототехнических системах;

- реализовывать полный цикл создания робота;
- конструировать и моделировать робототехнические системы;
- приводить примеры применения роботов из различных областей материального мира;
- характеризовать возможности роботов, роботехнических систем и направления их применения.

Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

- использовать программное обеспечение для создания проектной документации;
- создавать различные виды документов;
- владеть способами создания, редактирования и трансформации графических объектов;
- выполнять эскизы, схемы, чертежи с использованием чертёжных инструментов и приспособлений и/или с использованием программного обеспечения;
- создавать и редактировать сложные 3D-модели и сборочные чертежи.

Модуль «3D-моделирование, прототипирование, макетирование»

- разрабатывать оригинальные конструкции с использованием 3Dмоделей, проводить их испытание, анализ, способы модернизации в зависимости отрезультатов испытания;
- создавать 3D-модели, используя программное обеспечение;
- устанавливать адекватность модели объекту и целям моделирования;
- проводить анализ и модернизацию компьютерной модели;
- модернизировать прототип в соответствии с поставленной задачей;
- презентовать изделие.

9КЛАСС

Модуль «Производство и технологии»

- перечислять и характеризовать виды современных информационнокогнитивных технологий;
- овладеть информационно-когнитивными технологиями преобразованияданных 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.

Модуль «Робототехника»

- характеризовать автоматизированные и роботизированные производственные линии;
- анализировать перспективы развития робототехники;
- характеризовать мир профессий, связанных с робототехникой, их востребованность на рынке труда;
- реализовывать полный цикл создания робота;
- конструировать и моделировать робототехнические системы с использованием материальных конструкторов с компьютерным управлением иобратной связью;
- использовать визуальный язык для программирования простых робототехнических систем;
- составлять алгоритмы и программы по управлению роботом;
- самостоятельно осуществлять робототехнические проекты.

Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

- выполнять эскизы, схемы, чертежи с использованием чертёжных инструментов и приспособлений и/или в системе автоматизированного проектирования (САПР);
- создавать 3D-модели в системе автоматизированного проектирования(САПР);
- использовать редактор компьютерного трёхмерного проектирования длясоздания моделей сложных объектов;
- называть и выполнять этапы аддитивного производства;
- модернизировать прототип в соответствии с поставленной задачей;
- называть области применения 3D-моделирования;

Вариативные модули

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов».

- 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 изготавливаемогоизделия, находить и устранять допущенные дефекты;
- выполнять художественное оформление изделий;
- называть виды одежды, характеризовать стили одежды;
- характеризовать современные текстильные материалы, их получение исвойства;
- 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.
- 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;

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ».

Программа составлена на основе модульного принципа построения учебного материала и допускает вариативный подход к очерёдности изучения модулей, принципам компоновки учебных тем, форм и методов освоения содержания.

Порядок изучения модулей может быть изменён, возможно некоторое перераспределение учебного времени между модулями при сохранении общего количества учебных часов , количество часов инвариантных модулей может быть сокращено для введения вариативных и представлено в таблице.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» перенесён в вариативную часть в седьмом и восьмом классах для того, что бы учащиеся могли продолжить освоение и изучение технологии приготовления пищевых продуктов и обработки текстильных материалов, а также моделирование и конструирование швейных изделий с поузловой обработкой отдельных частей. и представлен как проектный цикл по освоению технологии обработки материалов. Часы выделены за счёт уменьшения часов в модулях «Робототехника» и 3D-моделирование, прототипирование, макетирование» в связи с отсутствием специального оборудования для проведения практических работ (мастерская не оснащена 3D-принтером и конструкторами для

робототехники), но при этом есть швейное оборудование, для проведения модуля «Технологии обработки текстильных материалов, а в 7-м классе 6 часов, отведённых на практические работы по робототехнике перенесены на проведение практических работ по технологии обработки пищевых продуктов.

Тематическое планирование предмета «Технология»

Тематическое планирование для учащихся 5 классов.

	Модули/Разделы	Количес тво часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
	Инвариантный модуль	4	http://tehnologiya.narod.ru
	«Производство и технологии»		https://infourok.ru/
1	Технологии вокруг нас.	1	https://resh.edu.ru
2	Потребности человека.	1	https://videouroki.net/blog/tehnol
3	Материалы и сырье в трудовой деятельности человека.	1	ogiya/2-
4	Понятие технологии.	1	free_videohttp://tehnologiya.narod .ru https://infourok.ru/
	Инвариантный модуль	6	
	Модуль «Компьютерная графика. Черчение»	-	https://videouroki.net/blog/tehno
5	Основы графической грамоты.	1	logiya/2- free video
	Чтение графических изображений.		ince video
6	Графические изображения.	1	1 11
	Выполнение эскиза изделия.		https://resh.edu.ru
7	Основные элементы графических изображений.	1	
8	Черчение линий. Выполнение чертёжного шрифта.	1	
9	Правила построения чертежей.	1	
10	Выполнение простейших геометрических построений с	1	
	помощью чертёжных инструментов и приспособлений.		
	Инвариантный модуль «Технологии обработки	1	
	материалов и пищевых продуктов»		
	Технологии обработки конструкционных	6	http://tehnologiya.narod.ru
	материалов		
11	Конструкционные материалы и их свойства.	1	https://resh.edu.ru
	Технологии обработки конструкционных материалов.		nttps.//resn.cdd.rd
12	Бумага и её свойства. Составление технологической	1	https://videouroki.net/blog/tehnol
	карты выполнения изделия из бумаги.		ogiya/2-free_video
13	Разработка и изготовление изделий из бумаги и	1	
	картона.		https://infourok.ru/
14	Разработка и изготовление изделий из бумаги и	1	
	картона.		
15	Разработка и изготовление изделий из бумаги и	1	
4.5	картона.		
16	Разработка и изготовление изделий из бумаги и	1	
	картона.		
	Инвариантный модуль «Технологии обработки	48	

	материалов и пищевых продуктов»		
	Технологии обработки пищевых продуктов	12	
17	Физиология питания.	1	http://tehnologiya.narod.ru
18	Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии,	1	
	гигиены и безопасной работы на кухне.		https://weeks.edu.mu
19	Основные способы кулинарной обработки пищевых	1	https://resh.edu.ru
	продуктов.		https://videouroki.net/blog/tehnol
20	Пищевая ценность круп.	1	ogiya/2-free video
21	Технология приготовления блюд из круп.	1	SALYU/2 HEE VIGES
22	Технология приготовления блюд из яиц.	1	https://infourok.ru/
23	Определение доброкачественности яиц.	1	itteps://imodrok.ru/
24	Приготовление блюд из яиц к завтраку.	1	
25	Значение овощей в питании человека.	1	
26	Технология приготовления блюд из овощей.	1	
27	Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека»:	1	
28	Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека»:	1	
	Технологии обработки древесных материалов	8	
29	Столярно-механическая мастерская. Характеристика дерева и древесины.	1	https://resh.edu.ru/subject/8/5/
30	Пиломатериалы и искусственные древесные	1	
	материалы.		
31	-	1	_
31	Технологический процесс конструирования	1	
	изделий из древесины.		
	Разметка пиление и отделка заготовок из		
	древесины.		
32	Контрольная работа за 1 полугодие.	1	
	Технология получения и преобразования древесины		
	и искусственных древесных материалов.		
33	Разметка пиление и отделка заготовок из древесины.	1	
	Строгание, сверление и соединение заготовок из		
	древесины.		
34	Проектная работа.	1	
35	Отделка древесины.	1	
36	Защита проекта.	1	
	Технологии обработки текстильных материалов	18	
37	Текстильные волокна.	1	http://tehnologiya.narod.ru
38	Определение волокнистого состава хлопчатобумажных	1	
	и льняных тканей.		https://resh.edu.ru
39	Производство ткани.	1	nttps://resn.edu.ru
40	Определение направления нитей основы и утка.	1	https://videouroki.net/blog/tehnol
41	Технология выполнения ручных швейных операций.	1	ogiya/2-free video
42	Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.	1	
43	Швейные машины.	1	https://infourok.ru/
44	Подготовка швейной машины к работе. Заправка	1]
	верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек.		
45	Технология выполнения машинных швов.	1	
46	Выполнение образцов машинных швов.	1	
ro	Dintomentie copasiços maintinista indos.	1	

47	Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутов.	1	
48	Технология построения чертежа и изготовления	1	
	выкроек. Практическая работа «Изготовление		
	шаблона для лоскутного орнамента»		
49	Технология раскроя швейного изделия.	1	
50	Шитье из полос.	1	
51	Шитье из квадратов.	1	
52	Шитье из прямоугольных треугольников.	1	
53	Правила сборки лоскутного изделия по схеме.	1	
54	Правила сборки лоскутного изделия по схеме.	1	
	Технологии художественно - прикладной	10	
	обработки материалов		
55	Значение цвета в изделиях декоративно-	1	http://www.eduport
	прикладного творчества. Композиция. Орнамент		al44.ru/sharya_r/12
56	Вышивание. Технология выполнения отделки	1	
	изделий вышивкой		
57	Практическая работа	1	
	«Выполнение вышивки простыми швами».		
58	Практическая работа	1	
	«Выполнение вышивки простыми швами».		
59	Художественное выжигание.	1	http://www.eduport al44.ru/sharya_r/12
60	Художественное выжигание.		
61	Домовая пропильная резьба.	1	
62	Практическое выпиливание.		
63	Домовая пропильная резьба.		
64	Практическое выпиливание.		
	Модуль «Робототехника»	4	
65	Введение в робототехнику.	1	http://tehnologiya.narod.ru
	Источники и потребители электрической		
	энергии.		https://resh.edu.ru
66	Электрическая цепь.	1	
67	Контрольная работа за 2 полугодие.	1	https://videouroki.net/blog/tehnol
	Конструирование: подвижные и неподвижные		ogiya/2-free video
	соединения, механическая передача		
68	Электронные устройства: двигатель и	1	https://infourok.ru/
	контроллер, назначение, устройство и функции		
	Итого:68		

Тематическое планирование для учащихся 6 классов.

Модули/Разделы		Количество	Электронные (цифровые)
		часов	образовательные ресурсы
Инвариантный модуль		10	
«Производство и технологии»	>		
Актуальные и перспективные технологии	обработки	1	http://tehnologiya.narod.ru
материалов.			
Понятие экологической безопасности.		1	
Технологии растениеводства и животново,	дства.	1	https://resh.edu.ru
Современные предприятия Орловской обл	асти.	1	
Технологические машины.		1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-

TC	1	free video
Кинематическая схема швейной машины.	1 1	<u>iree_video</u>
Основы начального технического моделирования.	1	
Изготовление стилизованной модели.	1	https://infourok.ru/
Изготовление стилизованной модели.	1	
Изготовление стилизованной модели.	1	
Модуль «Компьютерная графика. Черчение»	8	
Чертежи, чертёжные инструменты и	1	
приспособления.		
Выполнение простейших геометрических	1	
построений с помощью чертёжных инструментов и		
приспособлений		
Компьютерная графика. Графический редактор.	1	
Изменение масштаба, применение команд для	1	
построения графических объектов.		
Инструменты графического редактора. Создание	1	
эскиза в графическом редакторе.		
Построение фигур в графическом редакторе.	1	
Инструменты графического редактора. Создание	1	
печатной продукции.		
Создание печатной продукции в графическом	1	
редакторе.		
Инвариантный модуль «Технологии обработки	40	
материалов и пищевых продуктов»		
Технологии обработки пищевых продуктов	12	
Основы рационального питания. ОТ повторный	1	http://tshualagiva.nonad.my
инструктаж.	-	http://tehnologiya.narod.ru
Минеральные вещества.	1	
Технологии производства молока и его кулинарной	1	https://resh.edu.ru
обработки	•	
Приготовление кулинарного блюда «Молочный	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-
коктейль».	•	<u>free video</u>
Технологии производства кисломолочных	1	
продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных	•	https://infourok.ru/
продуктов.		ittps://imodrok.ru/
Приготовление кулинарного блюда «Крули».	1	
Виды теста.	1	
Приготовление кулинарного блюда «Фруктово-	1	
йогуртовый десерт».	1	
Виды теста.	1	
Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».	1	
	1	
Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек.	1	
-	1	
Групповой проект по теме	1	
«Технологии обработки пищевых продуктов».	8	
Технологии обработки конструкционных	8	
материалов	1	
Технологии обработки конструкционных	1	
материалов.	1	_
Свойства металлов и сплавов.	1 1	_
Технологии изготовления изделий из металла.	1	_
Индивидуальный творческий (учебный) проект	1	
«Изделие из проволоки».	4	_
Индивидуальный творческий (учебный) проект	1	
«Изделие из проволоки».		

Индивидуальный творческий (учебный) проект	1	
«Изделие из проволоки».		
Контроль и оценка качества изделий из металла.	1	
Мир профессий.	1	
Технологии обработки текстильных материалов	20	
Свойства тканей. Символы ухода за одеждой.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Ткацкие переплетения.	1	nttp://termologiya.narod.ru
Регуляторы швейной машины. ОТ повторный	1	
инструктаж.		https://resh.edu.ru
Уход за швейной машиной.	1	
Машинные швы (двойные).	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-
Выполнение образцов машинных швов.	1	free_video
Техн. изготовления швейных изделий.	1	
Сумка- шопер: история и современ.	1	https://infourok.ru/
Техническое (проектное) задание.	1	
Построение чертежа сумки. Изготовление выкройки.	1	
Выбор технологии изготовления.	1	
Раскрой изделия.	1	
Раскрой изделия.	1	
Подготовка деталей кроя к обработке.	1	
Обработка срезов изделия.	1	
Обработка ручек.	1	
Декоративная отделка изделия.	1	
Декоративная отделка изделия.	1	
оценка качества проектного изделия;	1	
Защита творческого проекта.	1	
Модуль «Робототехника»	10	
Функциональное разнообразие роботов.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Функциональное разнообразие роботов.	1	
Мобильная робототехника.	1	hattana // analo a du mi
Характеристика транспортного робота.	1	https://resh.edu.ru
Роботы: конструирование и управление.	1	
Роботы: конструирование и управление.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- free_video
Управление движущейся моделью робота в	1	ii ee_video
компьютерно- управляемой среде.		
Управление движущейся моделью робота в	1	https://infourok.ru/
компьютерно- управляемой среде.		
Программирование управления одним	1	
сервомотором.		
Программирование управления одним	1	
сервомотором.		
Итого:	68	

Тематическое планирование для учащихся 7 классов.

Temath teckee nitahipobanne giin y taminaen 7 kitaecob.				
Модули/Разделы	Количество	Электронные (цифровые)		
	часов	образовательные ресурсы		
Инвариантный модуль	8			
«Производство и технологии»				
Современные сферы развития производства и	1	http://tehnologiya.narod.ru		
технологий.				
Разработка дизайн-проекта изделия на основе мотивов	1			
народных промыслов.		https://resh.edu.ru		
Цифровизация производства.	1			
Применение цифровых технологий на производстве.	1	https://videouroki.net/blog/tehnolo		

Совреженные и перспективные гежнологии. Сотавление перечия композитных материалов и их свойств. Современный транепорт. История развития транепорта. 1			
свойств. Современный транспорт. История развития транспорта. 1 Авания транспортного потока 1 в населённом пункте (по выбору). Мойза мбольномерная графика. Черчение». 8 Конструкторская документация. Чтение сборочного чертежа. 1 Трафическое изображение детаней и изделий. Чнение и выполнение чертежей Деталей из сортового прокат. Система ввтоматизации проектноконструкторских работ САПР. Инструменты постросния чертежей в САПР. Создание чертежа в САПР. Построение геометрических фигур в графическом редакторс. Построение геометрических фигур в графическом редакторс. Модели, моделирование. Макетирование. Модели, моделирование. Макетирование. Выполнение эскиза макета (по выбору). Модели, моделирование макетирование. Выполнение эскиза макета (по выбору). Модели, моделирование макетирование. Выполнение эскиза макета (по выбору). Модели, моделирование макетирование разпёртки». 1 приготамы. Практическая работа «Черчение разпёртки». 1 ницья//resh.edu.ru https://wideouroki.net/blog/tehnologiva.nared.ru https://wideourok	Современные и перспективные технологии.	1	giya/2-free_video
Современный транепорт. История развития транепорта. 1 Апалия транепортного потока в паселённом пункте (по выбору). Модуль «Компьютерная графика. Черчение». 8 Конструкторская документация. 1 Чтение сборочного чертежа. 1 Графическое изображение деталей и изделий. 1 Чтение с выполнение чертежей Дсталей из сортового прокат. 1 Система автоматизации проектноконструкторских работ слетема автоматизации проектноконструкторских работ прокат. 1 Построение геометрических фитур в графическом редакторе. 1 Построение приёмы макстирование. 1 Притотовления макста (по выбору). 1 Притотовления модуль «Технологии обработки и притовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». 1 Притотовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». 1 Притотовления кулинарного блюда «Сельд». 1 Притотовления кулинарного блюда «Сельд». 1 Притотовления кулинарного блюда «Сельд».	*	1	
Современный транспорт. История развития транспорта. 1 населённом пункте (по выбору). Монть «Компьютерная графика. Черчение». Конструкторская документация. Чтение оборочного чертска. 1 графическое изображение деталей и изделий. Чтение и выполнение чертежей Деталей из сортового прокат. Система антоматизации проектноконструкторских работ САПР. Инструменты построения чертежей п САПР. Создание чертежа в САПР. Создание чертежа в САПР. Построение геометрических фигур в графическом редакторе. Модели, моделирование, можетирование, микетирование. Модели, моделирование. Макстирование. Модели, моделирование Макстирование. Модели, моделирование и на выбору). Создание объёмных моделей с помощью компьютерных программ. Практическая работа «Черчение развёртки». Основные приёмы макстирования 1 населенность и на выборонный инструктаж. Инварианиный модуль «Технологии обработки материалови в притовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Имеренродукты. Рыбоные консервы. Притоговление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Муеная промышленность. Технологии обработки и притоговление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Муеная промышленность. Технологии обработки и притоговление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Муеная промышленность. Технологии обработки и притоговление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Муенородукты. Рыбоные консервы. Притоговление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Муеная промышленность. Технологии обработки и притоговление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Муеная промышленность. Технологии обработки и притоговление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Муеная промышленныя блюд из еслекскохозайственной птицы. Притоговление кулинарного блюда «Сельдь пишь. Вариативный модуль «Технологии обработки и притоговление кулинарного блюда «Сельд пишь. Вариативный модуль «Технологии обработки и притоговление кулинарного блюда «Сельд пишь. Вариативный модуль «Технологий» притоговление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Вариативный модуль «Технологий» притоговление кулина			https://infourok.ru/
морть «Компьютерная графика. Черчение». Конструкторская документация. Педыческое изображение деталей и изделий. Тение оборочного чертежа. Гафическое изображение деталей и изделий. Тение оборочного чертежа. Система вагоматизации проектноконструкторских работ слитема вагоматизации проектноконструкторских работ слитем и выполнение чертежей Деталей из сортового прокат. САПР. Инструменты построения чертежей в САПР. Создание чертежа в САПР. Создание чертежа в САПР. Построение гомстрических фигур в графическом редакторе. Модели, моделирование, макетирование. Модели, моделирование, макетирование. Модели, моделирование макетирование. Модели, моделирование макетирование. Модели, моделирование объемных моделей с помощью компьютерных программ. Практическая работа «Черчение развёртки». Основные приёмы макетирования Редактирование чертежа модели Инварианиный модуль «Технологии обработки материалов и инисевых продуктюв Технологии обработки рыбы. Притотовление купинарного блюда «Сельдь под шубой». Моренродукты. Рыбные консервы. Притотовление купинарного блюда «Сельдь под шубой». Моренродукты. Рыбные консервы. Притотовление купинарного блюда «Сельдь под шубой». Моренродукты. Рыбные консервы. Притотовление купинарного блюда «Сельдь под шубой». Моренродукты. Рыбные консервы. Притотовление купинарного блюда «Сельдь под шубой». Моренродукты. Рыбные консервы. Притотовление купинарного блюда «Сельдь под шубой». Моренродукты. Рыбные консервы. Притотовление купинарного блюда «Сельдь под шубой». Моренродукты. Рыбные консервы. Притотовление купинарного блюда «Сельдовай инструктаж. Притотовление купинарного блюда «Сельдовай инструктам. Притотовление купинарного блюда «Сельдовай инструктам. Вариативный модуль «Технолог общественной пины. Притотовление купинарного блюда «Сельском общественной пины. Притотовление купинарного блюда «Сельском общественной пины. Притотовление купинарного блюда «Сельском общественной пины. Вариативный модуль «Технолог общественной пины. Вариативный модуль «Технолог общ			
Модуль «Компьютерная графика. Черчение». Конструкторская документация. Трафическое изображение деталей и изделий. 1 чтение оборочного чертсжа. Трафическое изображение деталей и изделий. 1 чтение и выполнение чертежей Деталей из сортового прокат. Система автоматизации просктноконструкторских работ САПР. Инструменты построения чертежей в САПР. Создание чертежа в САПР. Построение геометрических фигур в графическом редакторе. Построение геометрических фигур в графическом редакторе. Построение геометрических фигур в графическом редакторе. Модели, моделирование, мотомошилирование, макетирование. Модели, моделирование. Макетирование. Выполнение эскиза макста (по выбору). Создание объёмных моделей с помощью компьютерных программ. Практическая работа «Черчение развёртки». Практическая работа «Черчение развёртки». Практическая работа «Черчение развёртки». Инварианитый модуль «Технологии обработки иматериалов и пищевых продуктов» Технологии обработки рыбы. Притотовление кулинарного блюда «Сельть под шубой». Притотовление кулинарного блюда «Сельть под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Притотовление кулинарного блюда «Сельть под шубой». Масная промышленность. Технологоя обработки рыбы. Притотовление кулинарного блюда «Сельть под шубой». Масная промышленность. Технологоя обработки рыбы. Притотовление кулинарного блюда «Сельть под шубой». Масная промышленность. Технологоя обработки рыбы. Притотовление кулинарного блюда «Сельт под шубой». Масная промышленность. Технологоя обработки рыбы. Притотовление кулинарного блюда «Сельт кольтины. Масная промышленность. Технологоя обработка мяса животины Притотовление кулинарного блюда «Сельт кольтины. Притотовление кулинарного блюда «Сельт кольтины. Притотовления блюд из сельскохозайственной птицы. Масная промышленность. Технологоя обработки муста в питания человека. Меная промышленность. Вариативный модуль. Вариативный модуль. Вариативный модуль. Вариативный модуль. Вариативный модуль. Вариативный модуль. Вариативный модуль в питани		1	
Копетрукторская докумситация. Трафическое изображение дегалей и изделий. Трафическое изображение дегалей и изделий. Тенние и выполнение чертежей Деталей из сортового прокат. Система автоматизации проектноконструкторских работ слаПР. Создание чертежа в САПР. Построение теометрических фигур в графическом редакторе. Моготроение теометрических фигур в графическом редактирование. Тосторогие теометрических фигур в графическом редактирование. Моготроение чертежа в САПР. Тосторогие теометрических фигур в графическом редактирование. Тостроение кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Моренродукты. Рыбыые консервы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Моренродукты. Рыбыые консервы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Моренродукты. Рыбыые консервы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Моготроение кулинарного блюда «Сельтомой обработки и приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Моготроение кулинарного блюда «Сельтомой питицы. Приготовления блюд из сельскохозайственной птицы. Вариативный модуль и потективного питания, их востребоващность на рышке труда. Вариативный модуль и могот питания, их востремоение кулинарного блюда «Суп с рамакаевание»		_	
Прафическое изображение деталей и изделий. 1 1 1 1 1 1 1 1 1		8	
Графическое изображение деталей и изделий. Чтение и выполнение чертежей Деталей из сортового прокат. Система автоматизации проектноконструкторских работ САПР. Инструменты построения чертежей в САПР. Построение геометрических фигур в графическом редакторе. Могрение геометрических фигур в графическом редакторе. Могрение теометрических фигур в графическом редакторе. Могрение объёмных моделей с помощью компьютерных программ. Практическая работа «Черчение развёртки». Основные приёмы макетирования 1 редактирование чертежа модели Инвариантный модуль «Технологии обработки материала». Материалов и пищевых продужтов» Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Приготовлени		1	http://tehnologiya.narod.ru
Пешние и выполнение чертежей Деталей из сортового прокат: САПР. Инструменты построения чертежей в САПР. 1			
Прокат. Система автоматизации проектноконструкторских работ САПР. Инструменты построения чертежей в САПР. Построение геометрических фигур в графическом редакторе. Модуль «ЗР -моделирование, прототипирование, макетирование, макетирование, макетирование, макетирование, макетирование, макетирование, макетирование, макетирование, макетирование в выполнение эскиза макета (по выбору). Создание объёмых моделей с помощью компьютерных программ. Практическая работа «Черчение развёртки». Основные приёмы макстирования Редактирование чертежа модели Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» Технологии обработки рыбы. Притотовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Притотовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Притотовление			https://resh.edu.ru
Система автоматизации проектноконструкторских работ САПР. Инструменты построения чертежей в САПР. Построение геометрических фигур в графическом редакторе. Модели карторование, протовиние в предоставление кулинарного блюда «Салат «Мимоза». Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза». Модели мяса и субпродуктов в питании человека. Модели розаните кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Варативный модуль Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Варативный модуль «Технологии обработки твек труда. Варативный модуль «Технологии обработки технологии обработки и приготовление кулинарного блюда и сельскохозяйственной птицы. Приготовление кулинарного блюда и сельскохозяйственной птицы. Варативный модуль «Технологии обработки технологии обработки и приготовление кулинарного блюда и сельскохозяйственной птицы. Варативный модуль «Технологии обработки технологии обработки и приготовление кулинарного блюда и мяса птицы. Варативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». Конструирование собок. Сиятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.		1	
Слетема автоматизации проектноконструкторских расот САПР. Иструменты постросния чертежей в САПР. Создание чертежа в САПР. Построение геометрических фигур в графическом редакторе. Построение геометрических фигур в графическом редакторе. Модели моделирование, протовинирование, протовинирование, макетирование. Модели, моделирование. Макстирование. Выполнение эскиза макета (по выбору). Создание объемных моделей с помощью компьютерных программ. Практическая работа «Черчение развёртки». Основные приёмы макстирования Редактирование чертежа модели Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и иницевых продуктов» Технология обработки пицевых продуктов» Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Моренродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Моренродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Моренродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Моренродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Моренродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Моренродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Моренродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Моренродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Моренродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Моренродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Механическая обработка мяса животных пицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработки текстильных материалов». Конструнование іобок. Слятне мерок. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.	1	1	https://videouroki.net/blog/tehnolo
Создание чертежа в САПР. Построение геометрических фигур в графическом редакторе. Построение геометрических фигур в графическом редакторе. Модель «ЗД -моделирование, протовипирование, макетирование макетирования 1 мttps://tchnologiya.narod.ru https://infourok.ru/ Модели моделирование макетирования 1 мttps://infourok.ru/ Практическая работа «Черчение развёртки». 1 https://wdeowoki.net/blog/tehnologya/2-free_video Модели макетирования 1 мидевых продуктов 12 мttps://infourok.ru/ Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов 12 мttps://infourok.ru/ Инвариантный модуль «Технологии обработки инструктаж. Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». И моренродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». И моренродукты. Рыбные консервы. И приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». И моренродукты. Рыбные консервы. И приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». И моренродукты. Рыбные консервы. И приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». И моренродукты в питании человека. И механическая обработка мяса яи мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. И механическая обработка мяса животных приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. Вариативный модуль «Технологони обработки текстильных материалов». Конструирование юбок. Сиятие мерок. 1 мцр://tchnologiya.narod.ru мцр://tchnologiya.narod.ru мцр://tchnologiya.narod.ru		1	
Построение геометрических фигур в графическом редакторе. Модуль «ЗД -моделирование, прототипирование, макетирование. Построение геометрических фигур в графическом Модели, моделирование. Макетирование. Выполнение эскиза макета (по выбору). Создание объёмных моделей с помощью компьютерных программ. Практическая работа «Черчение развёртки». Основные приёмы макстирования Практическая работа «Черчение развёртки». Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» Технологии обработки рабы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Приготовление кулинарного блюда «Салат пищы. Приготовление кулинарного блюда из якса птищы. Приготовление кулинарного блюда «Салат тищы. Приготовление кулинарного блюда «Суп с 1 фрикадельками». Приготовление кулинарного блюда «Салат тищы. 1 тицы. 1 тицы. 1		1	_
редакторе. Модуль «ЗD -моделирование, прототипирование, макетирование». Модели, моделирование. Макстирование. 1 Выполнение эскиза макета (по выбору). Создание объёмных моделей с помощью компьютерных программ. Практическая работа «Черчение развёртки». Основные приёмы макетирования Редактирование чертежа модели Инвариантивый модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» Технологии обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Грасчёт калорийности блюд и сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда в мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработки мяса обработки мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработки мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработки мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных Приготовление кулинарного блюда «Суп с и фрикадельками». Приготовление кулинарного блюда «Суп с и фрикадельками». Вариативный модуль «Технологии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. Вариативный модуль «Технологии обработки техстильных материалов». Конструирование юбок. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.			hatta et //informale me/
Построение геомстрических фигур в графическом редакторе. **MOДЭЛЬ «ЗВ -моделирование, прототипирование, макетирование.** Модели, моделирование. Макстирование. Выполнение эскиза макста (по выбору). Создание объёмных моделей с помощью компьютерных программ. Практическая работа «Черчение развёртки». Основные приёмы макстирования Редактирование чертежа модели **Mnвариантный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» Технологии обработки пищевых продуктов» Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Токнология обработки и приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Пракчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Токнологии обработки и приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». Конструнрование юбок. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.		1	nttps://infourok.ru/
редакторе. Модуль «ЗD -моделирование, прототипирование, Модели, моделирование. Макстирование. Выполнение эскиза макета (по выбору). Создание объёмных моделей с помощью компьютерных программ. Практическая работа «Черчение развёртки». Осповные приёмы макстирования Редактирование чертежа модели Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» Технологии обработки пищевых продуктов» Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». 1 Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Грасчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Грасчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Грасчёт калорийности блюд. Мясная промышленность Технологии обработки и приготовление кулинарного блюда из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». Конструирование юбок. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.		1	_
Модуль «ЗD -моделирование, макетирование». 6 Модели, моделирование. Макетирование. 1 Выполнение эскиза макста (по выбору). 1 Создание объёмных моделей с помощью компьютерных программ. 1 Практическая работа «Черчение развёртки». 1 Основные приёмы макетирования 1 Редактирование чертежа модели 1 Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и нищевых продуктов» 18 Технологии обработки пищевых продуктов» 12 Понятие о микроорганизмах. ОТ повторный инструктаж. 1 Рыбная промышленность. 1 Технология обработки рыбы. 1 Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». 1 Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». 1 Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». 1 Расчёт калорийности блюд. 1 Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. 1 Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. 1 Приготовление кулинарного блюда «Суп с фикканическая обработка мяса животных 1 Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке тру		1	
Модели, моделирование. Макстирование. Выполнение эскиза макета (по выбору). Создание объёмных моделей с помощью компьютерных программ. Практическая работа «Черчение развёртки». Основные приёмы макетирования Редактирование чертежа модели Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» Технологии обработки пищевых продуктов» Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Иприготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Приготовление кулинарного блюда «Салат пищы Приготовление кулинарного блюда «Салат пицы Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. Вариативный модуль «Технологии обработки техстильных материалов». Конструирование гобок. Стятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.		(
Модели, моделирование. Макстирование. Выполнение эскиза макета (по выбору). Создание объёмных моделей с помощью компьютерных программ. Практическая работа «Черчение развёртки». Основные приёмы макетирования Редактирование чертежа модели Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» Технологии обработки пищевых продуктов Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Приготовление кулинарного блюда «Салат пицы. Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Интру//tehnologiya.narod.ru https://tehnologiya.narod.ru https://tehnologiya.narod.ru https://tehnologiya.narod.ru https://tehnologiya.narod.ru https://tehnologiya.narod.ru		0	
Выполнение эскиза макета (по выбору). Создание объёмных моделей с помощью компьютерных программ. Практическая работа «Черчение развёртки». Основные приёмы макетирования Редактирование чертежа модели Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» Технологии обработки пищевых продуктов Понятие о микроорганизмах. ОТ повторный инструктаж. Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». Конструирование собок. Снятие мерок. 1 https://infourok.ru/		1	
Практическая работа «Черчение развёртки». 1 Практирование чертежа модели 1 ### ### ### ### ### ### ### ### ###		1 1	http://tehnologiya.narod.ru
Программ. Практическая работа «Черчение развёртки». Основные приёмы макстирования Редактирование чертежа модели ### Https://rideouroki.net/blog/tehnologiva/2-free_video https://infourok.ru/ https://infourok.ru/ ### Https://info		1	_
Практическая работа «Черчение развёртки». Основные приёмы макетирования Редактирование чертежа модели ### Musapuanmnый модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» ### Texnonoruu обработки пищевых продуктов ### Texnonoruu обработки пищевых продуктов ### Inttp://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/ https://infourok.ru/ https://infourok.ru/ https://infourok.ru/ https://infourok.ru/ https://infourok.ru/	_	1	https://resh.edu.ru
Основные приёмы макетирования Редактирование чертежа модели ### ### ### ### #### ###############		1	_
Редактирование чертежа модели 1 glya/2-free_video Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» 18 Технологии обработки пищевых продуктов» 12 Понятие о микроорганизмах. ОТ повторный инструктаж. 1 Рыбная промышленность. 1 Технология обработки рыбы. 1 Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». 1 Морепродукты. Рыбные консервы. 1 Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». 1 Расчёт калорийности блюд. 1 Мясная промышленность. Технологии обработки 1 приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. 1 Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. 1 Значение мяса и субпродуктов в питании человека. 1 Механическая обработка мяса животных 1 Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». 1 Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. 17 «Технологии обработки текстильных материалов». 17 Конструирование юбок. Снятие мерок. 1 Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. 1 https://tehnologiya.narod.ru https://tehnologiya.narod		1	https://videouroki.net/blog/tehnolo
Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» 18 Технологии обработки пищевых продуктов» 12 Понятие о микроорганизмах. ОТ повторный инструктаж. 1 Рыбная промышленность. 1 Технология обработки рыбы. 1 Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». 1 Морепродукты. Рыбные консервы. 1 Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». 1 Расчёт калорийности блюд. 1 Мясная промышленность. Технологии обработки 1 и приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. 1 Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. 1 Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. 1 Значение мяса и субпродуктов в питании человека. 1 Механическая обработка мяса животных 1 Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». 1 Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. 17 «Технологии обработки текстильных материалов». 1 Конструирование юбок. Снятие мерок. 1 Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. 1	1 1		giya/2-free_video
Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» 18 Технологии обработки пищевых продуктов 12 Понятие о микроорганизмах. ОТ повторный инструктаж. Рыбная промышленность. 1 Технология обработки рыбы. 1 Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». 1 Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». 1 Расчёт калорийности блюд. 1 Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. 1 Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. 1 Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. 1 Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». 1 Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. 1 Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». 17 Конструирование юбок. Снятие мерок. 1 Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. 1	т едактирование чертежа модели	1	
Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» 18 Технологии обработки пищевых продуктов 12 Понятие о микроорганизмах. ОТ повторный инструктаж. Рыбная промышленность. 1 Технология обработки рыбы. 1 Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». 1 Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». 1 Расчёт калорийности блюд. 1 Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. 1 Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. 1 Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. 1 Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». 1 Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. 1 Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». 17 Конструирование юбок. Снятие мерок. 1 Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. 1			https://infourok.ru/
Технологии обработки пищевых продуктов» Технологии обработки пищевых продуктов Понятие о микроорганизмах. ОТ повторный инструктаж. Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Технологий обработки Масная промышленность. Технологии обработки Приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». Конструирование юбок. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. http://tehnologiya.narod.ru http://tehnologiya.narod.ru	Инвариантный модуль «Технологии обработки	18	
Понятие о микроорганизмах. ОТ повторный инструктаж. Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». Конструирование юбок. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». Конструирование юбок. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.		12	
Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». Конструирование юбок. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.	Понятие о микроорганизмах. ОТ повторный инструктаж.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». Конструирование юбок. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. https://videouroki.net/blog/tehnolo giva/2-free_video https://videouroki.net/blog/tehnolo giva/2-free_video https://videouroki.net/blog/tehnolo giva/2-free_video https://videouroki.net/blog/tehnolo giva/2-free_video https://videouroki.net/blog/tehnolo giva/2-free_video		1	nttp://temiologiya.narod.ru
Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». Конструирование юбок. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. https://videouroki.net/blog/tehnolo giva/2-free_video https://videouroki.net/blog/tehnolo giva/2-free_video https://videouroki.net/blog/tehnolo giva/2-free_video https://videouroki.net/blog/tehnolo giva/2-free_video	Технология обработки рыбы.	1	
Морепродукты. Рыбные консервы. I Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». I Расчёт калорийности блюд. I Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы I Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. I Значение мяса и субпродуктов в питании человека. I Механическая обработка мяса животных I Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». I Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. I Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». 17 Конструирование юбок. Снятие мерок. 1 Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. 1	Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой».	1	https://resh.edu.ru
Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». Конструирование юбок. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.		1	
Расчёт калорийности блюд. I Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы I Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. I Значение мяса и субпродуктов в питании человека. I Механическая обработка мяса животных I Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». I Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. I Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». 17 Конструирование юбок. Снятие мерок. 1 Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. 1	1 1 V	1	
Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных Приготовление кулинарного блюда «Суп с ифрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. Вариативный модуль иТехнологии обработки текстильных материалов». Конструирование юбок. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.		1	giya/2-free_video
и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». Конструирование юбок. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.	1	1	
Значение мяса и субпродуктов в питании человека. 1 Механическая обработка мяса животных 1 Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». 1 Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. 1 Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». 17 Конструирование юбок. Снятие мерок. 1 Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. 1			https://infourok.ru/
Значение мяса и субпродуктов в питании человека. 1 Механическая обработка мяса животных 1 Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». 1 Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. 1 Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». 17 Конструирование юбок. Снятие мерок. 1 Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. 1	-	1	
Механическая обработка мяса животных Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». Конструирование юбок. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.		1	
фрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». Конструирование юбок. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.			
Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда. Вариативный модуль 17 «Технологии обработки текстильных материалов». Конструирование юбок. Снятие мерок. 1 Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. 1	Приготовление кулинарного блюда «Суп с	1	
востребованность на рынке труда. Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». Конструирование юбок. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.	фрикадельками».		
Вариативный модуль 17 «Технологии обработки текстильных материалов». Конструирование юбок. Снятие мерок. 1 Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. 1	Профессии повар, технолог общественного питания, их	1	
«Технологии обработки текстильных материалов». Конструирование юбок. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.	востребованность на рынке труда.		
Конструирование юбок. Снятие мерок. 1 http://tehnologiya.narod.ru Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. 1	Вариативный модуль	17	
Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.			
Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.	17 1	1	http://tehnologiya.narod.ru
Построение чертежа прямой юбки в М 1:1	<u> </u>	1	
	Построение чертежа прямой юбки в М 1:1	1	

Моделирование основы прямой юбки.	1	hatter of the order of the control
Оформление выкройки. Расчет количества ткани.	1	https://resh.edu.ru
Этапы производства одежды. Технология изготовления	1	
юбки. Подготовка ткани к раскрою. ОТ повторный		https://videouroki.net/blog/tehnolo
инструктаж.		giya/2-free_video
Раскладка выкройки юбки на ткани.	1	
Раскрой изделия.	1	https://infourok.ru/
Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка.	1	
Дефекты посадки.	_	
Обработка вытачек и складок.	1	
Соединение деталей юбки. Обработка срезов.	1	
Обработка застежки.	1	
Обработка застежки.	1	
Обработка пояса.	1	
Обработка верхнего среза юбки.	1	
Обработка нижнего среза изделия.	1	
Окончательная отделка изделия.	1	
Технологии обработки конструкционных материалов	6	
Технологии обработки конструкционных материалов.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Обработка металлов.	1	nttp://termorogrya.narod.ru
Пластмасса и другие современные материалы: свойства,	1	T
получение и использование.		https://resh.edu.ru
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие	1	
из конструкционных и поделочных материалов».		https://videouroki.net/blog/tehnolo
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие	1	giya/2-free video
из конструкционных и поделочных материалов».		
Контроль и оценка качества изделия из конструкционных	1	https://infourok.ru/
материалов.		
Модуль «Робототехника»	11	
Промышленные и бытовые роботы.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Практическая работа «Использование операторов ввода-	1	
вывода в визуальной среде программирования».		https://resh.edu.ru
Программирование управления роботизированными	1	ittps://resn.edd.rd
моделями.		https://videouroki.net/blog/tehnolo
Практическая работа «Составление цепочки команд».	1	giya/2-free video
Алгоритмизация и программирование роботов.	1	<u> </u>
Практическая работа «Составление цепочки команд».	1	
Алгоритмизация и программирование роботов.	1	https://infourok.ru/
Практическая работа «Составление цепочки команд».	1	
Программирование управления роботизированными	1	
моделями.	<u> </u>	
Мир профессий в робототехнике.	1	
Мир профессий в робототехнике.	1	
Итого:	68	

Тематическое планирование для учащихся 8 классов.

A		
Модули/Разделы	Количество	Электронные (цифровые)
	часов	образовательные ресурсы
Инвариантный модуль	5	
«Производство и технологии»		
Управление производством и технологии.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Производство и его виды.	1	<u> </u>
Рынок труда. Функции рынка труда.	1	
Мир профессий.	1	https://resh.edu.ru

Профориентационный групповой проект «Мир	1	
профессий».		https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-
		<u>free video</u>
		https://info.usok.su/
Робототехника	7	https://infourok.ru/
	1	
Автоматизация производства.	l	http://tehnologiya.narod.ru
Практическая работа	1	
«Робототехника. Автоматизация в промышленности		https://resh.edu.ru
и быту		······································
(по выбору). Идеи для проекта».		https://wideeureki.net/blog/tehnelegive/2
Беспилотные воздушные суда.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- free_video
«Практическая работа «БВС в повседневной жизни.	1	<u>litee_video</u>
Идеи для проекта».		
Подводные робототехнические системы.	1	https://infourok.ru/
Практическая работа	1	
«Использование подводных роботов. Идеи для		
проекта».		
Мир профессий в робототехнике.	1	
Вариативный модуль «Технологии обработки	6	
текстильных материалов».	Ü	
Высокотехнологичные волокна. Биотехнологии в	1	
производстве текстильных волокон. Задание 1.	1	http://tehnologiya.narod.ru
	1	_
Зрительные иллюзии в одежде. Задание 1.	1	https://resh.edu.ru
Конструирование и моделирование плечевого	1	
изделия с цельнокроеным рукавом.		https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-
Конструирование и моделирование плечевого	1	free video
изделия с втачным рукавом.		<u>mee_video</u>
Построение чертежа основы одношовного рукава.	1	
Построение чертежа воротника. Моделирование	1	https://infourok.ru/
воротника.		
Основы проектной деятельности.	5	
Выполнение проекта		
Художественное проектирование.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Технологические аспекты реализации проекта.	1	intp.//tennologiya.narod.ru
Разработка технологической документации.	1	
Оценка качества проектного изделия; подготовка	1	https://resh.edu.ru
_	1	
проекта к защите.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-
Защита проекта.	1	free video
		https://infourok.ru/
Модуль «3D -моделирование, прототипирование,	7	
макетирование».		
3D-моделирование как технология создания	1	http://tehnologiya.narod.ru
трёхмерных моделей.		
Практическая работа «Инструменты программного	1	https://godb.ol
обеспечения для создания и печати 3D-моделей».		https://resh.edu.ru
Прототипирование.	1	
Индивидуальный творческий (учебный) проект	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-
«Прототип изделия из пластмассы (других	=	<u>free_video</u>
материалов по выбору».		
Изготовление прототипов	1	https://infourok.ru/
с использованием технологического оборудования.	1	ittps://iiiouiok.iu/
попользованием технологического оборудования.		

Итого:	34	
		https://infourok.ru/
создание эрмодели	1	<u>free video</u>
Создание 3 Дмодели	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-
Сложные 3 Дмодели и сборочные чертежи	1	
3D-молелей		https://resh.edu.ru
создания		
Инструменты программного обеспечения для	1	
Инструменты для создания 3 Омоделей	1	http://tehnologiya.narod.ru
Модуль «Компьютерная графика. Черчение».	4	
робототехники».		
перспективных направлений развития профессий		
Практическая работа «Интеллект карта «Анализ	1	
прототипов.		
Профессии, связанные с использованием	1	

Тематическое планирование для учащихся 9 классов.

Модули/Разделы	Количество	
, and the second	часов	образовательные ресурсы
Основы проектной деятельности.	2	1 71
Выполнение проекта		
Творческий проект.	1	
Правила оформления пояснительной записки.	1	
Модуль «Компьютерная графика. Черчение».	4	
Чертежи с использованием САПР. Оформление	1	http://tehnologiya.narod.ru
конструкторской документации.		into interpretation of the interpretation of
Выполнение чертежа в САПР.	1	
Графические документы. Профессии, их	1	https://resh.edu.ru
востребованность на рынке труда.		
Выполнение чертежа в САПР	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-
_		<u>free video</u>
		https://infourok.ru/
Модуль «3D -моделирование, прототипирование,	5	
макетирование».		
Аддитивные технологии. Создание моделей,	1	http://tehnologiya.narod.ru
сложных объектов		
Современные технологии обработки материалов и	1	//
прототипирование.		https://resh.edu.ru
Станки с числовым программным управлением	1	
Технологическое оборудование для аддитивных	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-
технологий: 3D-принтеры.		<u>free video</u>
Профессии, связанные с 3D-технологиями	1	
		https://infourok.ru/
Инвариантный модуль	5	
«Производство и технологии»		
Предпринимательство. Организация собственного	1	http://tehnologiya.narod.ru
производства.		
Практическая работа «Анализ предпринимательской	1	hather at Manager and a second
среды».		https://resh.edu.ru
Моделирование экономической деятельности.	1	,, , , , , , , , , , , , , , , , ,
Практическая работа «Выдвижение бизнес-идей.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-
Описание продукта».		<u>free video</u>

Технологическое предпринимательство.	1	
		https://infourok.ru/
Робототехника	7	
От робототехники к искусственному интеллекту.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Практическая работа «Анализ направлений	1	<u>intep.//termologiya.narod.ru</u>
применения искусственного интеллекта».		
Система «Интернет вещей».	1	https://resh.edu.ru
Промышленный интернет вещей. Практическая	1	
работа «Преимущества и недостатки интернета		https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-
вещей».		<u>free video</u>
Практическая работа «Преимущества и недостатки	1	
интернета вещей».		https://infourok.ru/
Потребительский интернет вещей.	1	
Современные профессии робототехники.	1	
Основы проектной деятельности.	11	
Выполнение проекта.		
Индивидуальный творческий проект на выбранную	1	http://tehnologiya.narod.ru
тему.		
Предпроектное исследование. Определение	1	hatter of Marsala and the con-
проблемы, продукта проекта, цели, задач.		https://resh.edu.ru
Анализ ресурсов; обоснование проекта.	1	
Художественное проектирование.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-
Выполнение эскиза проектного изделия.	1	free_video
Технологические аспекты реализации проекта.	1	
Разработка технологической документации.	1	https://infourok.ru/
Экономическая и экологическая оценка проекта.	1	
Оценка качества проектного изделия; подготовка	1	
проекта к защите.		
Реклама.	1	
Защита проекта.	1	
Итого:	34	

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- 1. Приказ Министерства просвещения РФ от 31 мая 2021 г. № 287 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (зарегистрировано в Минюсте России 05 июля 2021 г. № 64101).
- 2. Примерная рабочая программа основного общего образования. Технология (для 5—9 классов общеобразовательных организаций) : одобрена решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол 5/22 от 25 августа 2022 г. М. : ИСРО РАО, 2022. 133 с.
- 3. СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях.
- 4. Технология: 5—9-е классы: методическое пособие и примерная рабочая программа к предметной линии Е. С. Глозман и др. / Е. С. Глозман, А. Е. Глозман, Е. Н. Кудакова. М.: Просвещение, 2023.
- **5.** Технология : 5-й класс : учебник / Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. 4-е изд., перераб. М. : Просвещение, 2023. 272 с.
- **6.** Технология : 5-й класс : электронная форма учебника / Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. 4-е изд., перераб. М. : Просвещение, 2023. 272 с.
- 7. Технология : 6-й класс : учебник / Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. 4-е изд., перераб. М. : Просвещение, 2023. 272 с.
- 8. Технология : 6-й класс : электронная форма учебника / Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. 4-е изд., перераб. М. : Про- свещение, 2023. 272 с.
- 9. Технология: 7-й класс: учебник / Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. 4-е изд., перераб. М.: Просвещение, 2023. 336 с.
- **10.** Технология : 7-й класс : электронная форма учебника / Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. 4-е изд., перераб. М. : Просвещение, 2023. 336 с.
- **11.** Технология : 8—9-е классы : учебник / Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. 4-е изд., перераб. М. : Просвещение, 2023. 336 с.
- **12.** Технология : 8–9-е классы : электронная форма учебника / Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. 4-е изд., перераб. М. : Просвещение, 2023. 336 с.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 519259607574593999952456277565694459464737450458

Владелец Московских Татьяна Александровна

Действителен С 30.05.2023 по 29.05.2024