

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 19»**

**СОГЛАСОВАНО**  
на заседании  
педагогического совета  
МБОУ «СОШ №19»  
Протокол № 1 от 31.08.2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор МБОУ «СОШ №19»  
  
Т.В. Никольская  
«31» августа 2023 г.  
Приказ № 282  
от «31» августа 2023 г.



**Рабочая программа  
по учебному предмету  
«Технология»**

**Класс: 5-9**  
Срок реализации 2023-2028 гг.

г. Ижевск, 2023 год

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

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

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

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

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

Задачами курса технологии являются:

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

овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных,

экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

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

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

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

Технологическое образование обучающихся носит интегративный характер и строится на неразрывной взаимосвязи с трудовым процессом, создаёт возможность применения научно-теоретических знаний в преобразовательной продуктивной деятельности, включения обучающихся в реальные трудовые отношения в процессе созидательной деятельности, воспитания культуры личности во всех её проявлениях (культуры труда, эстетической, правовой, экологической, технологической и других ее проявлениях), самостоятельности, инициативности, предприимчивости, развитию компетенций, позволяющих обучающимся осваивать новые виды труда и готовности принимать нестандартные решения.

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

Программа по технологии построена по модульному принципу.

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

Модульная программа включает инвариантные (обязательные) модули и вариативные.

## **ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ**

### **Модуль «Производство и технологии»**

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

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

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

### **Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»**

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

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

## **СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ**

### **Модуль «Производство и технологии»**

#### **5 КЛАСС**

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

Материальный мир и потребности человека. Свойства вещей.

Материалы и сырьё. Естественные (природные) и искусственные материалы.

Материальные технологии. Технологический процесс.

Производство и техника. Роль техники в производственной деятельности человека.

Когнитивные технологии: мозговой штурм, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и другие.

Проекты и ресурсы в производственной деятельности человека. Проект как форма организации деятельности. Виды проектов. Этапы проектной деятельности. Проектная документация.

Какие бывают профессии.

#### **6 КЛАСС**

Производственно-технологические задачи и способы их решения.

Модели и моделирование. Виды машин и механизмов. Моделирование технических устройств. Кинематические схемы.

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

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

Информационные технологии. Перспективные технологии.

#### **7 КЛАСС**

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

Эстетическая ценность результатов труда. Промышленная эстетика. Дизайн.

Народные ремёсла. Народные ремёсла и промыслы России.

Цифровизация производства. Цифровые технологии и способы обработки информации.

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

Понятие высокотехнологичных отраслей. «Высокие технологии» двойного назначения.

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

Современная техносфера. Проблема взаимодействия природы и техносферы.

Современный транспорт и перспективы его развития.

## **8 КЛАСС**

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

Производство и его виды.

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

Сферы применения современных технологий.

Рынок труда. Функции рынка труда. Трудовые ресурсы.

Мир профессий. Профессия, квалификация и компетенции.

Выбор профессии в зависимости от интересов и способностей человека.

## **9 КЛАСС**

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

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

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

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

## **Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»**

### **5 КЛАСС**

Технологии обработки пищевых продуктов.

Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи.

Рациональное, здоровое питание, режим питания, пищевая пирамида.

Значение выбора продуктов для здоровья человека. Пищевая ценность разных продуктов питания. Пищевая ценность яиц, круп, овощей. Технологии обработки овощей, круп.

Технология приготовления блюд из яиц, круп, овощей. Определение качества продуктов, правила хранения продуктов.

Интерьер кухни, рациональное размещение мебели. Посуда, инструменты, приспособления для обработки пищевых продуктов, приготовления блюд.

Правила этикета за столом. Условия хранения продуктов питания. Утилизация бытовых и пищевых отходов.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Групповой проект по теме «Сервировка стола к завтраку».

Технологии обработки текстильных материалов.

Основы материаловедения. Текстильные материалы (нитки, ткань), производство и использование человеком. История, культура.

Современные технологии производства тканей с разными свойствами.

Технологии получения текстильных материалов из натуральных волокон растительного, животного происхождения, из химических волокон. Свойства тканей.

Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов.

Последовательность изготовления швейного изделия. Контроль качества готового изделия.

Устройство швейной машины: виды приводов швейной машины, регуляторы.

Виды стежков, швов. Виды ручных и машинных швов (стачные, краевые).

Профессии, связанные со швейным производством.

Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов».

Чертёж выкроек проектного швейного изделия (например, мешок для сменной обуви, прихватка, лоскутное шитьё).

Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.

Оценка качества изготовления проектного швейного изделия.

## **6 КЛАСС**

Технологии обработки пищевых продуктов.

Молоко и молочные продукты в питании. Пищевая ценность молока и молочных продуктов. Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов.

Определение качества молочных продуктов, правила хранения продуктов.

Виды теста. Технологии приготовления разных видов теста (тесто для вареников, песочное тесто, бисквитное тесто, дрожжевое тесто).

Профессии, связанные с пищевым производством.

Групповой проект по теме «Сервировка стола к обеду».

Технологии обработки текстильных материалов.

Современные текстильные материалы, получение и свойства.

Сравнение свойств тканей, выбор ткани с учётом эксплуатации изделия.

Одежда, виды одежды. Мода и стиль.

Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов».

Чертёж выкроек проектного швейного изделия (например, укладка для инструментов, сумка, рюкзак; изделие в технике лоскутной пластики).

Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия, отделке изделия.

Оценка качества изготовления проектного швейного изделия.

## **7 КЛАСС**

Технологии обработки пищевых продуктов.

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

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

Блюда национальной кухни из мяса, рыбы.

Групповой проект по теме «Сладкий стол».

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ НА УРОВНЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

### **ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты в части:



### **1) патриотического воспитания:**

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;

ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

### **2) гражданского и духовно-нравственного воспитания:**

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

### **3) эстетического воспитания:**

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов;

понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в декоративно-прикладном искусстве;

осознание роли художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе.

### **4) ценности научного познания и практической деятельности:**

осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

### **5) формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:**

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

### **б) трудового воспитания:**

уважение к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей);

ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе;

готовность к активному участию в решении возникающих практических трудовых дел, задач технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;

умение ориентироваться в мире современных профессий;  
умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития с учётом личных и общественных интересов, потребностей;  
ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности.

**7) экологического воспитания:**

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

**МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы универсальные познавательные учебные действия, универсальные регулятивные учебные действия, универсальные коммуникативные учебные действия.

**Универсальные познавательные учебные действия**

**Базовые логические действия:**

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах,

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

уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

#### **Работа с информацией:**

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;

понимать различие между данными, информацией и знаниями;

владеть начальными навыками работы с «большими данными»;

владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

#### **Регулятивные универсальные учебные действия**

##### **Самоорганизация:**

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

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

делать выбор и брать ответственность за решение.

##### **Самоконтроль (рефлексия):**

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;

объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;

вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

##### **Умения принятия себя и других:**

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

#### **Коммуникативные универсальные учебные действия**

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

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;

в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;

в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;

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

#### **Совместная деятельность:**

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

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

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника – участника совместной деятельности;

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

уметь распознавать некорректную аргументацию.

#### **ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

Для всех модулей обязательные предметные результаты:

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

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

К концу обучения **в 5 классе:**

самостоятельно выполнять учебные проекты в соответствии с этапами проектной деятельности; выбирать идею творческого проекта, выявлять потребность в изготовлении продукта на основе анализа информационных источников различных видов и реализовывать её в проектной деятельности;

создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы; использовать средства и инструменты информационно-коммуникационных технологий для решения прикладных учебно-познавательных задач;

называть и характеризовать виды бумаги, её свойства, получение и применение;

называть народные промыслы по обработке древесины;

характеризовать свойства конструкционных материалов;  
выбирать материалы для изготовления изделий с учётом их свойств, технологий обработки, инструментов и приспособлений;  
называть и характеризовать виды древесины, пиломатериалов;  
выполнять простые ручные операции (разметка, распиливание, строгание, сверление) по обработке изделий из древесины с учётом её свойств, применять в работе столярные инструменты и приспособления;  
исследовать, анализировать и сравнивать свойства древесины разных пород деревьев;  
знать и называть пищевую ценность яиц, круп, овощей;  
приводить примеры обработки пищевых продуктов, позволяющие максимально сохранять их пищевую ценность;  
называть и выполнять технологии первичной обработки овощей, круп;  
называть и выполнять технологии приготовления блюд из яиц, овощей, круп;  
называть виды планировки кухни; способы рационального размещения мебели;  
называть и характеризовать текстильные материалы, классифицировать их, описывать основные этапы производства;  
анализировать и сравнивать свойства текстильных материалов;  
выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;  
использовать ручные инструменты для выполнения швейных работ;  
подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил её эксплуатации, выполнять простые операции машинной обработки (машинные строчки);  
выполнять последовательность изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;  
характеризовать группы профессий, описывать тенденции их развития, объяснять социальное значение групп профессий.

К концу обучения **в 6 классе:**

характеризовать свойства конструкционных материалов;  
называть народные промыслы по обработке металла;  
называть и характеризовать виды металлов и их сплавов;  
исследовать, анализировать и сравнивать свойства металлов и их сплавов;  
классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;  
использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование при обработке тонколистового металла, проволоки;

выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;  
обрабатывать металлы и их сплавы слесарным инструментом;  
знать и называть пищевую ценность молока и молочных продуктов;  
определять качество молочных продуктов, называть правила хранения продуктов;

называть и выполнять технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов;

называть виды теста, технологии приготовления разных видов теста;

называть национальные блюда из разных видов теста;

называть виды одежды, характеризовать стили одежды;

характеризовать современные текстильные материалы, их получение и свойства;

выбирать текстильные материалы для изделий с учётом их свойств;

самостоятельно выполнять чертёж выкроек швейного изделия;

соблюдать последовательность технологических операций по раскрою, пошиву и отделке изделия;

выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.

К концу обучения **в 7 классе:**

исследовать и анализировать свойства конструкционных материалов;

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

применять технологии механической обработки конструкционных материалов;

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

выполнять художественное оформление изделий;

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

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

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

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

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

называть и выполнять технологии приготовления блюд из рыбы,

характеризовать технологии приготовления из мяса животных, мяса птицы;

называть блюда национальной кухни из рыбы, мяса;

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

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

### 5 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	
<b>Раздел 1. 1. Введение в технологию</b>			
1.1	Преобразующая деятельность человека. Вводный, первичный инструктаж	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
1.2	Проектная деятельность и проектная культура	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
1.3	Основы графической грамоты	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
<b>Итого</b>		6	
<b>Раздел 2. Технология обработки пищевых продуктов</b>			
2.1	Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
2.2	Основы рационального питания	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
2.3	Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
2.4	Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
2.5	Технология приготовления блюд из яиц. Сервировка	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>

	стола к завтраку		
2.6	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков	4	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
2.7	Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
2.8	Сервировка стола к завтраку. Творческий проект "Сервировка стола к завтраку"	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
<b>Итого</b>		18	
<b>Раздел 3. Технологии получения и преобразования текстильных материалов</b>			
3.1	Текстильные волокна. Повторный инструктаж. Инструктаж при работе с электрическим утюгом, при работе с тканью	4	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.2	Производство ткани	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.3	Технология выполнения ручных швейных операций	4	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.4	Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.5	Швейные машины	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.6	Устройство и работа бытовой швейной машины	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.7	Технология выполнения машинных швов	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.8	Конструирование швейных изделий. Чертёж и изготовление выкроек швейного изделия	4	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.9	Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутов	6	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.10	Технологические операции по пошиву изделий. Оценка качества швейной	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>



	продукции		
<b>Итого</b>		30	
<b>Раздел 4. Технологии художественно-прикладной обработки материалов</b>			
4.1	Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Композиция. Орнамент	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.2	Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой	4	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.3	Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика	4	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
<b>Итого</b>		10	
<b>Раздел 5. Технология ведения дома</b>			
5.1	Понятие об интерьере. Основные варианты планировки кухни	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
5.2	Оформление кухни	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
<b>Итого</b>		4	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	

## 6 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	
<b>Раздел 1. **Основы проектной и графической грамоты **</b>			
1.1	Основные составляющие практического задания и творческого проекта учащихся	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
<b>Итого</b>		2	
<b>Раздел 2. Технологии обработки пищевых продуктов</b>			
2.1	Основы рационального питания. Минеральные вещества	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>

2.2	Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
2.3	Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
2.4	Технологии производства молока и его кулинарной обработки	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
2.5	Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
2.6	Технология приготовления холодных десертов	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
2.7	Технология производства плодовоовощных консервов	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
2.8	Особенности приготовления пищи в походных условиях	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
<b>Итого</b>		16	
<b>Раздел 3. Технология ведения дома</b>			
3.1	Интерьер комнаты школьника	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.2	Технология "Умный дом"	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.3	Групповой проект по теме «Сервировка стола к обеду»	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
<b>Итого</b>		4	
<b>Раздел 4. Технологии получения и преобразования текстильных материалов</b>			
4.1	Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.2	Свойства шерстяных и шёлковых тканей	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>

4.3	Ткацкие переплетения	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.4	История швейной машины	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.5	Регуляторы швейной машины	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.6	Уход за швейной машиной	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.7	Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.8	Требования к рабочей одежде. Конструирование одежды.	4	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.9	Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука)	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.10	Моделирование швейного изделия	4	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.11	Технология изготовления швейного изделия	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.12	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.13	Подготовка деталей кроя к обработке	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.14	Обработка деталей	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.15	Подготовка обтачки для обработки края	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.16	Обработка кармана	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.17	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части. Контроль качества готового изделия	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
<b>Итого</b>		<b>38</b>	
<b>Раздел 5. Технология художественно-прикладной обработки материалов</b>			
5.1	Роспись тканей	4	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
5.2	Вязание крючком	4	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
<b>Итого</b>		<b>8</b>	

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ	68	
-------------------------------------	----	--

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

### 7 КЛАСС (ИНВАРИАНТНЫЕ + ВАРИАТИВНЫЕ МОДУЛИ

### «РАСТЕНИЕВОДСТВО», «ЖИВОТНОВОДСТВО»)

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	
<b>Раздел 1. Основы дизайна графической грамоты</b>			
1.1	Первичный инструктаж. Инструктаж при работе с жарочным шкафом, при кулинарных работах, при работе с электроприборами	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
1.2	Основы дизайна. Информационные технологии	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
<b>Итого</b>		2	
<b>Раздел 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов</b>			
2.1	Понятие о микроорганизмах. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
2.2	Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Морепродукты	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
2.3	Виды теста. пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
2.4	Приготовление дрожжевого теста. Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
2.5	Продукция кондитерской промышленности.	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>

	Технология приготовления кондитерских изделий из различных видов теста		
2.6	Технология приготовления теста для пельменей, вареников, домашней лапши	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
2.7	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Творческий проект "Праздничный сладкий стол"	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
Итого по разделу		14	
<b>Раздел 3. Технологии получения и преобразования текстильных материалов</b>			
3.1	Технология производства химических волокон. Повторный инструктаж	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.2	Свойства химических волокон и тканей из них	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.3	Образование челночного стежка	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.4	Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.5	Из истории поясной одежды	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.6	Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.7	Конструирование юбок	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.8	Построение чертежа и моделирование конической юбки	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.9	Построение чертежа и моделирование клиньевой юбки	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.10	Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>

3.11	Снятие мерок для построения чертеж основы брюк	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.12	Конструирование и моделирование основы брюк	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.13	Оформление выкройки	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.14	Технология изготовления поясных изделий (на примере юбки). Подготовка ткани к раскрою	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.15	Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.16	Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.17	Обработка вытачек и складок	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.18	Соединение деталей юбки и обработка срезов	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.19	Обработка застёжки	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.20	Обработка верхнего среза юбки	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.21	Обработка нижнего среза юбки	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.22	Окончательная отделка изделия	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
<b>Итого</b>		42	
<b>Раздел 4. Технологии художественно-прикладной обработки материалов</b>			
4.1	Вязание спицами	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.2	Макраме	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
<b>Итого</b>		4	
<b>Раздел 5. Технологии ведения дома</b>			
5.1	Принципы и создания интерьера дома	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>

5.2	Технологии ремонта жилищных помещений	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
5.3	Оформление интерьера комнатными растениями	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
<b>Итого</b>		4	
<b>Раздел 6. **Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности **</b>			
6.1	Разработка и выполнение творческих проектов	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
<b>Итого</b>		2	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 8 КЛАСС (ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ)

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	
<b>Раздел 1. **Кулинария **</b>			
1.1	Вводный урок. Первичный инструктаж. Первичный инструктаж. Инструктаж при работе с жарочным шкафом, при кулинарных работах, при работе с электроприборами	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
1.2	Дрожжевое тесто. Изделия из дрожжевого теста	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
1.3	Национальная кухня. Немецкая кухня.	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
1.4	Национальная кухня. Французская кухня.	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
1.5	Национальная кухня. Украинская кухня.	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
1.6	Национальная кухня. Японская кухня.	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
1.7	Национальная кухня. Итальянская кухня.	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
1.8	Национальная кухня.	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>

	Русская кухня.		
1.9	Национальная кухня. Удмуртская кухня.	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
<b>Итого</b>		9	
<b>Раздел 2. **Гигиена Девушки **</b>			
2.1	Косметические средства по уходу за кожей лица. Виды макияжа	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
<b>Итого</b>		2	
<b>Раздел 3. **Технология ведения дома. Семейная экономика **</b>			
3.1	Повторный инструктаж	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.2	Семейная экономика как наука, её задачи	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.3	Доход семьи	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.4	Расходы семьи. Практическая работа. Расчёт постоянных расходов семьи	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.5	Виды бюджета семьи	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.6	Учёт потребления продуктов питания	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.7	Понятие информации о товарах. Анализ сертификата соответствия на купленный товар	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.8	Виды торговых знаков. Практическая работа. Разработка этикетки на товар	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.9	Правила покупки. Практическая работа. Анализ необходимости покупки	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
<b>Итого</b>		9	
<b>Раздел 4. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Проектирование и изготовление изделия</b>			
4.1	Художественная вышивка	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>



	.Выбор материалов		
4.2	Практическая работа. Подготовка ткани к вышивке	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.3	Вышивка бисером	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.4	Техника владимирского шитья	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.5	Белая гладь	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.6	Атласная и штриховая гладь	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.7	Двусторонняя и художественная гладь	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.8	Технология вышивания натюрморта и пейзажа	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.9	Макраме	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.10	Последовательность проектирования	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.11	Примеры творческих проектов	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.12	Выбор техники и материалов для проекта	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4.13	Защита творческого проекта	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
<b>Итого</b>		14	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		34	



## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 9 КЛАСС (ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ)

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	
<b>Раздел 1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Проектирование и изготовление изделия.</b>			
1.1	Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком.	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
1.2	Практическая работа. Выбор материалов и инструментов для вязания крючком	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
1.3	Техника филейного вязания крючком	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
1.4	Приёмы и схемы филейного кружева	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
1.5	Практическая работа. Выполнение образцов различных вязок	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
1.6	Проектирование образцов будущего изделия	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
1.7	Дизайн-спецификация, дизайн-анализ проектируемого изделия	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
1.8	Практическая работа. Планирование процесса создания изделия	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
1.9	Выполнение творческого проекта	2	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
1.10	Изготовление проектного изделия	4	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
1.11	Защита проекта	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
<b>Итого</b>		19	
<b>Раздел 2. Робототехника</b>			
2.1	От робототехники к искусственному	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>

	интеллекту		
2.2	Система «Интернет вещей»	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
2.3	Промышленный Интернет вещей	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
2.4	Потребительский Интернет вещей	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
2.5	Основы проектной деятельности	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
2.6	Современные профессии	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
Итого по разделу		6	
<b>Раздел 3. Современное производство и профессиональное образование</b>			
3.1	Виды профессиональной карьеры	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.2	Внутренний мир человека и представление о себе	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.3	Классификация профессий	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.4	Пути получения профессионального образования	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.5	Практическая работа. Определение уровня и характера и самооценки	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.6	Практическая работа. Выявление склонности	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.7	Практическая работа. Выявление типа темперамента	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.8	Практическая работа. Выявление типа черт характера	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3.9	Здоровье и выбор профессии	1	РЭШ <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
<b>Итого</b>		9	
<b>ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ</b>		34	