

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА-ГИМНАЗИЯ № 39 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА КРЕЙЗЕРА Я.Г.»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

Рассмотрена и рекомендована к утверждению школьным методическим объединением учителей изо, музыки, технологии Протокол №1 от «25»08.2022 г.	СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по УВР МБОУ «Школа-гимназия №39 им. Крейзера Я.Г.» г. Симферополя _____ С.В. Гаврилюк «30»08.2022 г.	УТВЕРЖДАЮ Директор МБОУ «Школа-гимназия №39 им. Крейзера Я.Г.» г. Симферополя _____ Н.В. Киричкова Приказ №479 от «30»08.2022 г.
--	--	---

**Календарно-тематическое планирование
по технологии
для 5 «А», «Е», «К» классов
на 2022/2023 учебный год**

**количество часов в неделю: 2
количество часов в год: 68**

**Составитель: учитель технологии
Зариев В.В.**

г. Симферополь,
2022 г.

Учебно–тематический план. 5 класс
(в том числе с учетом рабочей программы воспитания)

№ п/п	Наименование разделов (тем)	Модуль программы воспитания «Школьный урок»	Электронные образовательные ресурсы	Количество часов	
				всего	формы контроля
					Практическая работа
Модуль 1. «Производство и технологии». 8 часов					
1.1	Преобразовательная деятельность человека.	День знаний. 210 лет со дня Бородинского сражения. 165 лет со дня рождения русского учёного, писателя К.Э.Циолковского	https://resh.edu.ru/subject/8/5/ https://disk.yandex.ru/d/Dc0yXoHадD6_Qw https://shkolagimnaziya39.eljur.ru/journal-resources-link-action/id.3674	4	2
1.2	Простейшие машины и механизмы	Международный день пожилых людей. Международный день музыки.	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7560/	4	1
Модуль 2. «Компьютерная графика. Черчение» 8 часов					
2.1	Основы графической грамоты	Международный день учителя. День отца в России. День народного единства. День Государственного герба Российской Федерации.	https://resh.edu.ru/ https://uchi.ru/ https://infourok.ru/ https://disk.yandex.ru/d/Dc0yXoHadD6_Qw	8	4
Модуль 3. «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» 46 часов					
3.1	Технологии обработки конструкционных материалов	Международный день инвалидов. День Неизвестного солдата. День добровольца (волонтера) в России. День Героев Отечества. День Конституции Российской Федерации. Рождество Христово. День российского студенчества. День российской науки.	РЭШ: https://resh.edu.ru/subject/lesson/7563/ https://resh.edu.ru/subject/lesson/7564/ https://resh.edu.ru/subject/lesson/7565/ https://resh.edu.ru/subject/lesson/7568/	30	16
3.2	Технологии обработки пищевых продуктов.	Международный день родного языка. День защитников Отечества.	https://resh.edu.ru/	6	1
3.3	Технологии обработки текстильных материалов	Международный женский день. День воссоединения Крыма и России.	https://resh.edu.ru/ https://uchi.ru/ https://infourok.ru/	4	1

3.4	Трудовые действия как основные слагаемые технологии.	Всемирный день театра. День космонавтики, 65 лет со дня запуска СССР первого искусственного спутника Земли. Всемирный день Земли.	https://resh.edu.ru/ https://uchi.ru/ https://infourok.ru/ https://resh.edu.ru/subject/lesson/7568/ https://disk.yandex.ru/d/Dc0yXoHAdD6_Qw	6	5
Модуль 4. «Робототехника» 6 часов.					
4.1	Алгоритмы и исполнители. Роботы как исполнители.	Праздник Весны и Труда. День Победы. День детских общественных организаций России. День славянской письменности и культуры.	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7559/ https://resh.edu.ru/ https://uchi.ru/ https://infourok.ru/ https://disk.yandex.ru/d/Dc0yXoHAdD6_Qw	6	1
	Итого			68	31

**Календарно-тематическое планирование по технологии (мальчики) 5 «А» класса
(2 часа в неделю, 68 часов в год)**

№ п/п	Дата		Тема урока	Кол-во часов
	план	факт		
Модуль 1. «Производство и технология» 8 ч.				
Раздел 1.1. Преобразовательная деятельность человека				4
1.	01.09		Технологии вокруг нас. Вводный инструктаж по ТБ (ИОТ №39-21). Первичный инструктаж по ТБ (ИОТ №39-21/1).	1
2.	01.09		Потребности человека и технологии. <i>Практическая работа №1. Изучение пирамиды потребностей современного человека.</i>	1
3.	08.09		Когнитивные технологии. Проектирование и проекты.	1
4.	08.09		Материалы и сырьё. Естественные (природные) и искусственные материалы. <i>Практическая работа №2. Составление таблицы/перечня естественных и искусственных материалов и их основных свойств.</i>	1
Раздел 1.2. Простейшие машины и механизмы				4
5.	15.09		Производство и техника. Роль техники в производственной деятельности человека.	1
6.	15.09		Двигатели машин. Виды двигателей. Передаточные механизмы.	1
7.	22.09		Механические передачи. Обратная связь. Механические конструкторы. Простые механические модели.	1
8.	22.09		<i>Практическая работа №3. Сравнительный анализ технических устройств.</i>	1
Модуль 2. «Компьютерная графика. Черчение» 8 ч.				
Раздел 2.1. Основы графической грамоты.				8
9.	29.09		Основы графической грамоты.	1
10.	29.09		<i>Практическая работа №4. Чтение графических изображений.</i>	1
11.	06.10		Основные элементы графических изображений.	1
12.	06.10		<i>Практическая работа №5. Выполнение эскиза изделия.</i>	1
13.	13.10		Основные элементы графических изображений.	1
14.	13.10		<i>Практическая работа №6. Черчение линий. Выполнение чертёжного шрифта.</i>	1
15.	20.10		Правила построения чертежей.	1
16.	20.10		<i>Практическая работа №7. Черчение рамки, разделочной доски и др.</i>	1
Модуль 3. «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» 46 ч.				
Раздел 3.1. Технологии обработки конструкционных материалов				30
17.	27.10		Технология, её основные составляющие. Бумага и её свойства.	1
18.	27.10		<i>Практическая работа №8. Изготовления поделки из бумаги, картона.</i>	1

№ п/п	Дата		Тема урока	Кол-во часов
	план	факт		
19.	17.11		Использование древесины и охрана природы. Древесина. Пиломатериалы.	1
20.	17.11		Практическая работа №9. Изделие из древесины.	1
21.	24.11		Организация рабочего места при работе с древесиной. Способы обработки древесины.	1
22.	24.11		Практическая работа №10. Определение видов пиломатериалов и искусственных древесных материалов.	1
23.	01.12		Ручной инструмент для обработки древесины. Разметка. Инструменты для разметки заготовок из древесины.	1
24.	01.12		Практическая работа №11. Разметка и изготовление изделия из фанеры.	1
25.	08.12		Инструменты для пиления заготовок из древесины и древесных материалов. Правила пиления заготовок из древесины.	1
26.	08.12		Практическая работа №12. Приёмы пиление древесины.	1
27.	15.12		Строгание древесины.	1
28.	15.12		Практическая работа №13. Строгание древесины.	1
29.	22.12		Сверление древесины.	1
30.	22.12		Практическая работа №14. Сверление древесины.	1
31.	29.12		Соединение деталей из древесины.	1
32.	29.12		Практическая работа №15. Соединение деталей из древесины.	1
33.	12.01		Выпиливание лобзиком по контуру. Практическая работа №16. Приёмы работы ручным лобзиком.	1
34.	12.01		Практическая работа №17. Выпиливание лобзиком.	1
35.	19.01		Отделка изделий из древесины.	1
36.	19.01		Практическая работа №18. Приёмы работы рапидом и напильниками.	1
37.	26.01		Художественное выжигание.	1
38.	26.01		Практическая работа №19. Выжигание на учебной заготовке.	1
39.	02.02		Металлы и их свойства.	1
40.	02.02		Практическая работа №20. Ознакомление с металлами и сплавами.	1
41.	09.02		Пластмассы и их свойства. Композитные материалы	1
42.	09.02		Практическая работа №21. Ознакомление с пластмассами и композитными материалами.	1
43.	16.02		Тонколистовая сталь и проволока.	1
44.	16.02		Практическая работа №22. Изготовление изделия из тонколистового металла.	1
45.	02.03		Инструменты для работы с металлом.	1
46.	02.03		Практическая работа №23. Освоение приёмов работы со слесарными инструментами.	1

№ п/п	Дата		Тема урока	Кол-во часов
	план	факт		
Раздел 3.2. Технологии обработки пищевых продуктов.				6
47.	09.03		Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи.	1
48.	09.03		Рациональное, здоровое питание. Режим питания и пищевая пирамида.	1
49.	16.03		Значение выбора продуктов для здоровья человека. Пищевая ценность разных продуктов питания.	1
50.	16.03		Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов. <i>Практическая работа №24. Определение доброкачественности куриных яиц.</i>	1
51.	30.03		Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. Значение овощей в питании человека.	1
52.	30.03		Интерьер кухни. Посуда, инструменты, приспособления для обработки пищевых продуктов, приготовления блюд.	1
Раздел 3.3. Технологии обработки текстильных материалов.				4
53.	06.04		Основы материаловедения. Текстильные материалы. Современные технологии производства тканей с разными свойствами.	1
54.	06.04		<i>Практическая работа №25. Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей.</i>	1
55.	13.04		Технологии получения текстильных материалов из натуральных волокон растительного, животного происхождения, из химических волокон.	1
56.	13.04		Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов.	1
Раздел 3.4. Трудовые действия как основные слагаемые технологии.				6
57.	20.04		Действия при работе с древесиной и тонколистовым металлом.	1
58.	20.04		<i>Практическая работа №26. Конструирование и изготовление изделий из фанеры.</i>	1
59.	27.04		<i>Практическая работа №27. Изготовление изделия из фанеры.</i>	1
60.	27.04		<i>Практическая работа №28. Изготовление коробки для мелких деталей.</i>	1
61.	04.05		<i>Практическая работа №29. Изготовление изделия.</i>	1
62.	04.05		<i>Практическая работа №30. Изготовление изделия из проволоки.</i>	1
Модуль 4. «Робототехника» 6 ч.				
Раздел 4.1. Алгоритмы и исполнители. Роботы как исполнители.				6
63.	11.05		Автоматизация и роботизация.	1
64.	11.05		Принципы работы робота.	1
65.	18.05		Классификация современных роботов. Виды роботов, их функции и назначение.	1
66.	18.05		<i>Практическая работа №31. Чтение схем.</i>	1
67.	25.05		Взаимосвязь конструкции робота и выполняемой им функции.	1
68.	25.05		Повторение.	1

**Календарно-тематическое планирование по технологии (мальчики) 5 «Е» класса
(2 часа в неделю, 68 часов в год)**

№ п/п	Дата		Тема урока	Кол-во часов
	план	факт		
Модуль 1. «Производство и технология» 8 ч.				
Раздел 1.1. Преобразовательная деятельность человека				4
1.	06.09		Технологии вокруг нас. Вводный инструктаж по ТБ (ИОТ №39-21). Первичный инструктаж по ТБ (ИОТ №39-21/1).	1
2.	06.09		Потребности человека и технологии. <i>Практическая работа №1. Изучение пирамиды потребностей современного человека.</i>	1
3.	13.09		Когнитивные технологии. Проектирование и проекты.	1
4.	13.09		Материалы и сырьё. Естественные (природные) и искусственные материалы. <i>Практическая работа №2. Составление таблицы/перечня естественных и искусственных материалов и их основных свойств.</i>	1
Раздел 1.2. Простейшие машины и механизмы				4
5.	20.09		Производство и техника. Роль техники в производственной деятельности человека.	1
6.	20.09		Двигатели машин. Виды двигателей. Передаточные механизмы.	1
7.	27.09		Механические передачи. Обратная связь. Механические конструкторы. Простые механические модели.	1
8.	27.09		<i>Практическая работа №3. Сравнительный анализ технических устройств.</i>	1
Модуль 2. «Компьютерная графика. Черчение» 8 ч.				
Раздел 2.1. Основы графической грамоты.				8
9.	04.10		Основы графической грамоты.	1
10.	04.10		<i>Практическая работа №4. Чтение графических изображений.</i>	1
11.	11.10		Основные элементы графических изображений.	1
12.	11.10		<i>Практическая работа №5. Выполнение эскиза изделия.</i>	1
13.	18.10		Основные элементы графических изображений.	1
14.	18.10		<i>Практическая работа №6. Черчение линий. Выполнение чертёжного шрифта.</i>	1
15.	25.10		Правила построения чертежей.	1
16.	25.10		<i>Практическая работа №7. Черчение рамки, разделочной доски и др.</i>	1
Модуль 3. «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» 46 ч.				
Раздел 3.1. Технологии обработки конструкционных материалов				30
17.	08.11		Технология, её основные составляющие. Бумага и её свойства.	1
18.	08.11		<i>Практическая работа №8. Изготовления поделки из бумаги, картона.</i>	1

№ п/п	Дата		Тема урока	Кол-во часов
	план	факт		
19.	15.11		Использование древесины и охрана природы. Древесина. Пиломатериалы.	1
20.	15.11		Практическая работа №9. Изделие из древесины.	1
21.	22.11		Организация рабочего места при работе с древесиной. Способы обработки древесины.	1
22.	22.11		Практическая работа №10. Определение видов пиломатериалов и искусственных древесных материалов.	1
23.	29.11		Ручной инструмент для обработки древесины. Разметка. Инструменты для разметки заготовок из древесины.	1
24.	29.11		Практическая работа №11. Разметка и изготовление изделия из фанеры.	1
25.	06.12		Инструменты для пиления заготовок из древесины и древесных материалов. Правила пиления заготовок из древесины.	1
26.	06.12		Практическая работа №12. Приёмы пиление древесины.	1
27.	13.12		Строгание древесины.	1
28.	13.12		Практическая работа №13. Строгание древесины.	1
29.	20.12		Сверление древесины.	1
30.	20.12		Практическая работа №14. Сверление древесины.	1
31.	27.12		Соединение деталей из древесины.	1
32.	27.12		Практическая работа №15. Соединение деталей из древесины.	1
33.	10.01		Выпиливание лобзиком по контуру. Практическая работа №16. Приёмы работы ручным лобзиком.	1
34.	10.01		Практическая работа №17. Выпиливание лобзиком.	1
35.	17.01		Отделка изделий из древесины.	1
36.	17.01		Практическая работа №18. Приёмы работы рапидом и напильниками.	1
37.	24.01		Художественное выжигание.	1
38.	24.01		Практическая работа №19. Выжигание на учебной заготовке.	1
39.	31.01		Металлы и их свойства.	1
40.	31.01		Практическая работа №20. Ознакомление с металлами и сплавами.	1
41.	07.02		Пластмассы и их свойства. Композитные материалы	1
42.	07.02		Практическая работа №21. Ознакомление с пластмассами и композитными материалами.	1
43.	14.02		Тонколистовая сталь и проволока.	1
44.	14.02		Практическая работа №22. Изготовление изделия из тонколистового металла.	1
45.	21.02		Инструменты для работы с металлом.	1
46.	21.02		Практическая работа №23. Освоение приёмов работы со слесарными инструментами.	1

№ п/п	Дата		Тема урока	Кол-во часов
	план	факт		
Раздел 3.2. Технологии обработки пищевых продуктов.				6
47.	28.02		Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи.	1
48.	28.02		Рациональное, здоровое питание. Режим питания и пищевая пирамида.	1
49.	07.03		Значение выбора продуктов для здоровья человека. Пищевая ценность разных продуктов питания.	1
50.	07.03		Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов. <i>Практическая работа №24. Определение доброкачественности куриных яиц.</i>	1
51.	14.03		Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. Значение овощей в питании человека.	1
52.	14.03		Интерьер кухни. Посуда, инструменты, приспособления для обработки пищевых продуктов, приготовления блюд.	1
Раздел 3.3. Технологии обработки текстильных материалов.				4
53.	28.03		Основы материаловедения. Текстильные материалы. Современные технологии производства тканей с разными свойствами.	1
54.	28.03		<i>Практическая работа №25. Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей.</i>	1
55.	04.04		Технологии получения текстильных материалов из натуральных волокон растительного, животного происхождения, из химических волокон.	1
56.	04.04		Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов.	1
Раздел 3.4. Трудовые действия как основные слагаемые технологии.				6
57.	11.04		Действия при работе с древесиной и тонколистовым металлом.	1
58.	11.04		<i>Практическая работа №26. Конструирование и изготовление изделий из фанеры.</i>	1
59.	18.04		<i>Практическая работа №27. Изготовление изделия из фанеры.</i>	1
60.	18.04		<i>Практическая работа №28. Изготовление коробки для мелких деталей.</i>	1
61.	25.04		<i>Практическая работа №29. Изготовление изделия.</i>	1
62.	25.04		<i>Практическая работа №30. Изготовление изделия из проволоки.</i>	1
Модуль 4. «Робототехника» 6 ч.				
Раздел 4.1. Алгоритмы и исполнители. Роботы как исполнители.				6
63.	02.05		Автоматизация и роботизация.	1
64.	02.05		Принципы работы робота.	1
65.	16.05		Классификация современных роботов. Виды роботов, их функции и назначение.	1
66.	16.05		<i>Практическая работа №31. Чтение схем.</i>	1
67.	23.05		Взаимосвязь конструкции робота и выполняемой им функции.	1
68.	23.05		Повторение.	1

**Календарно-тематическое планирование по технологии (мальчики) 5 «К» класса
(2 часа в неделю, 68 часов в год)**

№ п/п	Дата		Тема урока	Кол-во часов
	план	факт		
Модуль 1. «Производство и технология» 8 ч.				
Раздел 1.1. Преобразовательная деятельность человека				4
1.	01.09		Технологии вокруг нас. Вводный инструктаж по ТБ (ИОТ №39-21). Первичный инструктаж по ТБ (ИОТ №39-21/1).	1
2.	01.09		Потребности человека и технологии. <i>Практическая работа №1. Изучение пирамиды потребностей современного человека.</i>	1
3.	08.09		Когнитивные технологии. Проектирование и проекты.	1
4.	08.09		Материалы и сырьё. Естественные (природные) и искусственные материалы. <i>Практическая работа №2. Составление таблицы/перечня естественных и искусственных материалов и их основных свойств.</i>	1
Раздел 1.2. Простейшие машины и механизмы				4
5.	15.09		Производство и техника. Роль техники в производственной деятельности человека.	1
6.	15.09		Двигатели машин. Виды двигателей. Передаточные механизмы.	1
7.	22.09		Механические передачи. Обратная связь. Механические конструкторы. Простые механические модели.	1
8.	22.09		<i>Практическая работа №3. Сравнительный анализ технических устройств.</i>	1
Модуль 2. «Компьютерная графика. Черчение» 8 ч.				
Раздел 2.1. Основы графической грамоты.				8
9.	29.09		Основы графической грамоты.	1
10.	29.09		<i>Практическая работа №4. Чтение графических изображений.</i>	1
11.	06.10		Основные элементы графических изображений.	1
12.	06.10		<i>Практическая работа №5. Выполнение эскиза изделия.</i>	1
13.	13.10		Основные элементы графических изображений.	1
14.	13.10		<i>Практическая работа №6. Черчение линий. Выполнение чертёжного шрифта.</i>	1
15.	20.10		Правила построения чертежей.	1
16.	20.10		<i>Практическая работа №7. Черчение рамки, разделочной доски и др.</i>	1
Модуль 3. «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» 46 ч.				
Раздел 3.1. Технологии обработки конструкционных материалов				30
17.	27.10		Технология, её основные составляющие. Бумага и её свойства.	1
18.	27.10		<i>Практическая работа №8. Изготовления поделки из бумаги, картона.</i>	1

№ п/п	Дата		Тема урока	Кол-во часов
	план	факт		
19.	17.11		Использование древесины и охрана природы. Древесина. Пиломатериалы.	1
20.	17.11		Практическая работа №9. Изделие из древесины.	1
21.	24.11		Организация рабочего места при работе с древесиной. Способы обработки древесины.	1
22.	24.11		Практическая работа №10. Определение видов пиломатериалов и искусственных древесных материалов.	1
23.	01.12		Ручной инструмент для обработки древесины. Разметка. Инструменты для разметки заготовок из древесины.	1
24.	01.12		Практическая работа №11. Разметка и изготовление изделия из фанеры.	1
25.	08.12		Инструменты для пиления заготовок из древесины и древесных материалов. Правила пиления заготовок из древесины.	1
26.	08.12		Практическая работа №12. Приёмы пиление древесины.	1
27.	15.12		Строгание древесины.	1
28.	15.12		Практическая работа №13. Строгание древесины.	1
29.	22.12		Сверление древесины.	1
30.	22.12		Практическая работа №14. Сверление древесины.	1
31.	29.12		Соединение деталей из древесины.	1
32.	29.12		Практическая работа №15. Соединение деталей из древесины.	1
33.	12.01		Выпиливание лобзиком по контуру. Практическая работа №16. Приёмы работы ручным лобзиком.	1
34.	12.01		Практическая работа №17. Выпиливание лобзиком.	1
35.	19.01		Отделка изделий из древесины.	1
36.	19.01		Практическая работа №18. Приёмы работы рапидом и напильниками.	1
37.	26.01		Художественное выжигание.	1
38.	26.01		Практическая работа №19. Выжигание на учебной заготовке.	1
39.	02.02		Металлы и их свойства.	1
40.	02.02		Практическая работа №20. Ознакомление с металлами и сплавами.	1
41.	09.02		Пластмассы и их свойства. Композитные материалы	1
42.	09.02		Практическая работа №21. Ознакомление с пластмассами и композитными материалами.	1
43.	16.02		Тонколистовая сталь и проволока.	1
44.	16.02		Практическая работа №22. Изготовление изделия из тонколистового металла.	1
45.	02.03		Инструменты для работы с металлом.	1
46.	02.03		Практическая работа №23. Освоение приёмов работы со слесарными инструментами.	1

№ п/п	Дата		Тема урока	Кол-во часов
	план	факт		
Раздел 3.2. Технологии обработки пищевых продуктов.				6
47.	09.03		Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи.	1
48.	09.03		Рациональное, здоровое питание. Режим питания и пищевая пирамида.	1
49.	16.03		Значение выбора продуктов для здоровья человека. Пищевая ценность разных продуктов питания.	1
50.	16.03		Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов. <i>Практическая работа №24. Определение доброкачественности куриных яиц.</i>	1
51.	30.03		Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. Значение овощей в питании человека.	1
52.	30.03		Интерьер кухни. Посуда, инструменты, приспособления для обработки пищевых продуктов, приготовления блюд.	1
Раздел 3.3. Технологии обработки текстильных материалов.				4
53.	06.04		Основы материаловедения. Текстильные материалы. Современные технологии производства тканей с разными свойствами.	1
54.	06.04		<i>Практическая работа №25. Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей.</i>	1
55.	13.04		Технологии получения текстильных материалов из натуральных волокон растительного, животного происхождения, из химических волокон.	1
56.	13.04		Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов.	1
Раздел 3.4. Трудовые действия как основные слагаемые технологии.				6
57.	20.04		Действия при работе с древесиной и тонколистовым металлом.	1
58.	20.04		<i>Практическая работа №26. Конструирование и изготовление изделий из фанеры.</i>	1
59.	27.04		<i>Практическая работа №27. Изготовление изделия из фанеры.</i>	1
60.	27.04		<i>Практическая работа №28. Изготовление коробки для мелких деталей.</i>	1
61.	04.05		<i>Практическая работа №29. Изготовление изделия.</i>	1
62.	04.05		<i>Практическая работа №30. Изготовление изделия из проволоки.</i>	1
Модуль 4. «Робототехника» 6 ч.				
Раздел 4.1. Алгоритмы и исполнители. Роботы как исполнители.				6
63.	11.05		Автоматизация и роботизация.	1
64.	11.05		Принципы работы робота.	1
65.	18.05		Классификация современных роботов. Виды роботов, их функции и назначение.	1
66.	18.05		<i>Практическая работа №31. Чтение схем.</i>	1
67.	25.05		Взаимосвязь конструкции робота и выполняемой им функции.	1
68.	25.05		Повторение.	1

**Лист корректировки рабочей программы
по технологии для 5 «А» класса
Учитель: Зариев В.В.**

[illegible]

**Лист корректировки рабочей программы
по технологии для 5 «Е» класса
Учитель: Зариев В.В.**

[illegible]

**Лист корректировки рабочей программы
по технологии для 5 «К» класса
Учитель: Зариев В.В.**

[illegible]