



Класс	Предмет	Программа	Учебник	Дидактический материал
5А 5Б 5В	Технология, 68 ч.	Технология: программа: 5-8 классы /А.Т.Тищенко, Н.В.Синица.-М.: Вентана-Граф, 2013	1. Тищенко АТ. Технология. Индустриальные технологии: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко. – М: Вентана-Граф, 2014 2. Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М: Вентана-Граф, 2014	1. Тищенко, А. Т. Технология. 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся образовательных учреждений / А. Т. Тищенко, Н. А. Буглаева ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана- Граф, 2012.

## Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России на основе «Примерной программы по учебным предметам. Технология 5-9 класс» (М.: Просвещение, 2010), программы А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница «Технология. 5-8 класс» (М.: Вентана - Граф, 2013), базисного учебного плана МБУ СОШ № 4.

«Примерная программа по учебным предметам. Технология 5-9 класс» (М.: Просвещение, 2011) предполагает составление на её основе рабочих программ непосредственно педагогами образовательных учреждений общего образования. При этом авторы программ могут по-своему структурировать учебный материал, дополнять его новыми сюжетными линиями, перераспределять часы для изучения отдельных разделов и тем в соответствии с имеющимися социально-экономическими условиями, национальными традициями, учебно-материальной базой образовательного учреждения, с учётом интересов, потребностей и индивидуальных способностей обучающихся.

Согласно авторской программе А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница «Технология. 5-8 класс» (М.: Вентана - Граф, 2013) выбор направления обучения школьников не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий.

Изучение курса технологии в основной школе направлено на достижение следующих **целей и задач**:

- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентации.

### Содержание деятельности по предмету

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом основного общего

образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Программа предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространенные технологии современного производства.

### **Общая характеристика предмета**

Рабочая программа по направлению «Технология ведения дома» составлена в соответствии с имеющейся учебно-материальной базой учреждения, с учетом интересов, потребностей и индивидуальных особенностей обучающихся, наличия методического и дидактического материала.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и практические работы. Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырех разделов программы: «Технология ведения дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла». В конце учебного года учащиеся выполняют комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Содержание раздела «Электротехника» изучается в рамках раздела «Технология домашнего хозяйства».

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счет обращения к различным источникам информации, в т.ч. сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов тестовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможности выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации и т.д.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

С учетом имеющейся материально-технической базы в данной рабочей программе выполнение практических работ по разделам «Кулинария» и «Создание изделий из текстильных материалов» предусмотрено в качестве домашнего задания. Выполнение урочных практических работ направлено на использование информационных и коммуникационных технологий.

### **Требования к результатам освоения выпускниками программы по предмету**

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

#### ***Личностные результаты:***

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

#### ***Метапредметные результаты:***

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

***Предметные результаты:***

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентации в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

*в трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*в эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги; *в физиолого-психологической сфере:*
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

## Содержание тем учебного предмета

### Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства

#### Тема 1. Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

### Раздел 2. Электротехника

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

### Раздел 3. Кулинария

#### Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

#### Тема 2. Физиология питания



Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

### Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

### Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

### Тема 5. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассирование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных

овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

#### Тема 6. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

#### Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

### **Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов**

#### Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

#### Тема 2. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### Тема 3. Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки

под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

#### Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

### Раздел 5. Художественные ремесла

#### Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации.

Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета.

Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

**Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности**

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита комплексного творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни - столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

#### Место предмета в учебном плане

В 5 классе – 68 учебных часов из расчета 2 учебных часа в неделю. Из них проверочные работы: контрольные работы – 1; практические работы – 17.

#### Распределение учебных часов по разделам программы

№	Раздел	Количество часов
1.	Вводные занятия	2
2.	Технологии домашнего хозяйства	2
3.	Электротехника	2
4.	Кулинария	14
5.	Создание изделий из текстильных материалов	22
6.	Художественные ремесла	8
7.	Технологии творческой и опытнической деятельности	18
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>68</b>

**Тематическое планирование уроков по технологии в 5В классе**  
**2 часа в неделю (68 часа в год)**

№ урока	Сроки проведения	Наименование разделов, тем	Тип урока	Характеристика основных видов деятельности учащихся (предметные)	Планируемые результаты (УУД) Р – регулятивные; П – познавательные; К – коммуникативные; Л – личностные.	Формы контроля	Основные формы проведения занятий
<b>Вводные занятия - 2 ч.</b>				Знакомиться с правилами внутреннего распорядка, техникой безопасности, содержанием и задачами курса «Технологии»	<b>Р:</b> – принятие учебной цели; – прогнозирование <b>К:</b> – умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; – слушать и слышать собеседника, учителя.		Урок - презентация
1.		Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Содержание и задачи курса.	Урок «открытия нового знания»				
2.		Вводное занятие. Содержание и задачи курса. Входящее контрольное тестирование.	Урок рефлексии				
<b>Технологии домашнего хозяйства – 2 ч.</b>							
3.		Интерьер кухни, столовой.	Урок «открытия нового знания»	Знакомиться с эргономическими, санитарно – гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК.	<b>Р:</b> - принятие учебной цели; - выбор способов деятельности; <b>П:</b> - сравнение; - анализ; - систематизация; - мыслительный эксперимент;		Урок - презентация
4.		Пр. р. «Разработка плана размещения оборудования на кухне – столовой».	Урок рефлексии				

<b>Электротехника – 2 ч.</b>							
5.		Бытовые электроприборы.	Урок «открытия нового знания»	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.	<b>Р:</b> - принятие учебной цели; - выбор способов деятельности; - планирование организации контроля труда; <b>К:</b> - умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. - умение выделять главное из прочитанного; - слушать и слышать собеседника, учителя; - задавать вопросы на понимание, обобщение		Урок - презентация
6.		Пр.р. «Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне».	Урок рефлексии				
<b>Кулинария – 14 ч.</b>							
7.		Санитария и гигиена на кухне.	Урок «открытия нового знания»	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих	<b>Р:</b> - принятие учебной цели; - выбор способов деятельности; - планирование организации контроля труда;		Урок - презентация

				<p>средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.</p> <p>Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.</p> <p>Оказывать первую помощь при порезах и ожогах</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места;</li> <li>- выполнение правил гигиены</li> <li>- учебного труда.</li> </ul> <p><b>П:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сравнение;</li> <li>- анализ;</li> <li>- систематизация;</li> <li>- мыслительный эксперимент;</li> </ul>		
8.		<p>Физиология питания. Пр.р. «Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды».</p>	<p>Урок рефлексии</p>	<p>Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p> <p>Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.</p> <p>Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическая работа;</li> <li>- усвоение информации с помощью компьютера;</li> <li>- работа со справочной литературой;</li> <li>- работа с дополнительной литературой</li> </ul> <p><b>К:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.</li> </ul>		<p>Урок - презентация</p>
9.		<p>Бутерброды и горячие напитки.</p>	<p>Урок «открытия нового знания»</p>	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение выделять главное из прочитанного;</li> <li>- слушать и</li> </ul>		



10.		Пр. р. «Поиск информации о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки»	Урок рефлексии	<p>бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь</p>	<p>слышать собеседника, учителя; - задавать вопросы на понимание, обобщение <b>Л:</b> - самопознание; - самооценка; - личная ответственность; - адекватное реагирование на трудности</p>		
11.		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Урок «открытия нового знания»	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Знакомство с технологией приготовления рассыпчатой, вязкой и жидкой каши. Определять консистенцию блюда. . Знакомство с технологией приготовления гарнира из бобовых или макаронных</p>			Урок - презентация
12.		Пр. р. «Изучение технологии приготовления блюд из макаронных изделий».	Урок рефлексии				

				изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар		
13.		Блюда из овощей и фруктов.	Урок «открытия нового знания»	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Знакомство с технологией выполнения кулинарной механической обработки овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. Читать технологическую документацию.		Урок - презентация
14.		Пр. р. «Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов».	Урок рефлексии			
15.		Блюда из овощей и фруктов.	Урок рефлексии			Урок - презентация
16.		Пр. р. «Определение содержания нитратов в овощах».	Урок рефлексии			

				<p>Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Изучать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Знакомство с технологией приготовления гарниров и блюд из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>			
17.		Блюда из яиц. Пр. р. «Определение свежести яиц».	Урок «открытия нового знания»	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. . Знакомство с технологией</p>			Урок - презентация

18.		Промежуточное тестирование.	Урок рефлексии	приготовления блюд из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам		Тест	
19.		Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	Урок «открытия нового знания»	Подбирать столовое белье для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.			Урок - презентация
20.		Пр. р. «Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток».	Урок рефлексии	Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»			
<b>Создание изделий из текстильных материалов – 22 ч.</b>							
21.		Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения.	Урок «открытия нового знания»	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.	<b>P:</b> - принятие учебной цели; - выбор способов деятельности;		Урок - презентация
22.		Пр. р. «Определение направления долевой	Урок рефлексии	Исследовать свойства хлопчатобумажных и			

		нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани».		льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование организации контроля труда;</li> <li>- организация рабочего места;</li> <li>- выполнение правил гигиены учебного труда.</li> </ul> <p><b>П:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сравнение;</li> <li>- анализ;</li> <li>- систематизация;</li> <li>- мыслительный эксперимент;</li> <li>- практическая работа;</li> <li>- усвоение информации с помощью компьютера;</li> <li>- работа со справочной литературой;</li> <li>- работа с дополнительной литературой</li> </ul> <p><b>К:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.</li> <li>- умение выделять</li> </ul>		
23.		Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения.	Урок рефлексии				Урок - презентация
24.		Пр. р. «Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна»	Урок рефлексии				
25.		Конструирование швейных изделий.	Урок «открытия нового	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.			Урок - презентация

			знания»				
26.		Конструирование швейных изделий.	Урок рефлексии	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.	главное из прочитанного; - слушать и слышать собеседника, учителя;		
27.		Конструирование швейных изделий.	Урок рефлексии			Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.	- задавать вопросы на понимание, обобщение
28.		Пр.р. «Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия».	Урок методологии направленной деятельности	Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий	<b>Л:</b> - самопознание; - самооценка; - личная ответственность;		
29.		Изучение устройства бытовой швейной машины.	Урок «открытия нового знания»	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.	- адекватное реагирование на трудности		Урок - презентация
30.		Подготовка швейной машины к работе.	Урок рефлексии	Подготавливать швейную машину к работе:			
31.		Пр. р. «Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье».	Урок методологии направленной деятельности	наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.			
32.		Промежуточное тестирование.	Урок развивающего контроля знаний	Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора		Тест	

				длина стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приемами труда			
33.		Технология изготовления швейных изделий	Урок «открытия нового знания»	<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывание косыми (или петельными) стежками; заметывание. Изготавливать образцы</p>			Урок - презентация
34.		Технология изготовления швейных изделий.	Урок рефлексии				
35.		Технология изготовления швейных изделий.	Урок рефлексии				
36.		Технология изготовления швейных изделий.	Урок рефлексии				
37.		Пр. р. «Изготовление образцов ручных и машинных работ».	Урок «открытия нового знания»				
38.		Пр. р. «Изготовление образцов ручных и машинных работ».	Урок рефлексии				
39.		Основные операции при машинной обработке изделия.	Урок «открытия нового знания»				Урок - презентация

40.		Основные операции при машинной обработке изделия.	Урок рефлексии	машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками; застрачивание, стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах			
41.		Влажно – тепловая обработка ткани.	Урок «открытия нового знания»	машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приемами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной			Урок - презентация
42.		Влажно – тепловая обработка ткани.	Урок рефлексии				
<b>Художественные ремесла – 8 ч.</b>							
43.		Декоративно-прикладное искусство.	Урок «открытия нового знания»	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.	<b>P:</b> - принятие учебной цели; - выбор способов деятельности; - планирование организации контроля труда;		Урок - презентация
44.		Пр. р. «Изучение лучших работ мастеров декоративно – прикладного искусства родного края».	Урок рефлексии	Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать			



				особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места;</li> <li>- выполнение правил гигиены</li> <li>- учебного труда.</li> </ul> <b>П:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сравнение;</li> <li>- анализ;</li> <li>- систематизация;</li> <li>- мыслительный эксперимент;</li> <li>- практическая работа;</li> </ul>		
45.		Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	Урок «открытия нового знания»	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора	<ul style="list-style-type: none"> <li>- усвоение информации с помощью компьютера;</li> <li>- работа со справочной литературой;</li> <li>- работа с дополнительной литературой</li> </ul>		Урок - презентация
46.		Пр.р. «Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация».	Урок рефлексии	Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора	<b>К:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.</li> <li>- умение выделять главное из прочитанного;</li> </ul>		
47.		Лоскутное шитье	Урок «открытия нового знания»	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора.			Урок - презентация
48.		Лоскутное шитье	Урок рефлексии	Изготавливать шаблоны из картона или плотной			

49.		Пр.р. «Создание графической композиции, орнамента на ПК»	Урок рефлексии	бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья	<ul style="list-style-type: none"> <li>- слушать и слышать собеседника, учителя;</li> <li>- задавать вопросы на понимание, обобщение</li> </ul> <b>Л:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самопознание;</li> <li>- самооценка;</li> <li>- личная ответственность;</li> <li>- адекватное реагирование на трудности</li> </ul>			
50.		Пр.р. «Создание графической композиции, орнамента на ПК»	Урок рефлексии					
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности – 18 ч.</b>								
51.		Организационно-подготовительный этап.	Урок «открытия нового знания»	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». Оформлять	<b>Р:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принятие учебной цели;</li> <li>- выбор способов деятельности;</li> <li>- планирование организации контроля труда;</li> <li>- организация рабочего места;</li> <li>- выполнение правил гигиены учебного труда.</li> </ul> <b>П:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сравнение;</li> <li>- анализ;</li> </ul>		Урок - презентация	
52.		Организационно-подготовительный этап.	Урок рефлексии					
53.		Выбор темы. Выбор техники исполнения изделия.	Урок «открытия нового знания»					Урок - презентация
54.		Выбор темы. Выбор техники исполнения изделия.	Урок рефлексии					
55.		Формулирование требований к проекту.	Урок «открытия нового знания»					

56.		Формулирование требований к проекту.	Урок методологической направленности	портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	<ul style="list-style-type: none"> <li>- систематизация;</li> <li>- мыслительный эксперимент;</li> <li>- практическая работа;</li> <li>- усвоение информации с помощью компьютера;</li> <li>- работа со справочной литературой;</li> <li>- работа с дополнительной литературой</li> </ul> <b>К:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.</li> <li>- умение выделять главное из прочитанного;</li> <li>- слушать и слышать собеседника, учителя;</li> <li>- задавать вопросы на понимание, обобщение</li> </ul> <b>Л:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самопознание;</li> <li>- самооценка;</li> </ul>		
57.		Методы поиска информации.	Урок методологической направленности				
58.		Методы поиска информации.	Урок методологической направленности				
59.		Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения.	Урок «открытия нового знания»				
60.		Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения.	Урок методологической направленности				
61.		Подготовка графической и технологической документации.	Урок методологической направленности				
62.		Подготовка графической и технологической документации.	Урок методологической направленности				

			ости				
63.		Составление портфолио и разработка электронной презентации.	Урок «открытия нового знания»		- личная ответственность; - адекватное реагирование на трудности		
64.		Составление портфолио и разработка электронной презентации.	Урок методологической направленности				
65.		Презентация и защита творческого проекта.	Урок методологической направленности				
66.		Презентация и защита творческого проекта.	Урок методологической направленности				
67.		Презентация и защита творческого проекта.	Урок методологической направленности				
68.		Итоговая контрольная работа.	Урок методологической направленности				