

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 570
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

<p style="text-align: center;">УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Директор ГБОУ СОШ № 570  / Н.Ю. Фомина/ 30 августа 2019 г.</p>	<p style="text-align: center;">СОГЛАСОВАНО</p> <p>Заместитель директора по УВР  / Н.Н. Григорьева/ 30 августа 2019 г.</p>
<p>РАССМОТРЕНО На заседании МО учителей физической культуры, технологии и ОБЖ Протокол № 4 от 29 августа 2019 г.</p> <p>Руководитель МО  / О.А. Гуськова/</p>	<p>ПРИНЯТО решением педагогического совета ГБОУ школы №570 Невского района Санкт-Петербурга Протокол № 14 от 30 августа 2019 г.</p> <p>Председатель педагогического совета  / Н.Ю. Фомина/</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету «Технология»

Класс 6б

2019 - 2020 учебный год

Учитель: Гульятеева Ольга Михайловна

Категория высшая

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

2019

Пояснительная записка

Нормативная основа программы

Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 №1897 (с изменениями);

Примерные программы по учебным предметам – «Технология. Технологии ведения дома». М.: «Вентана-Граф» 2014;

Образовательная программа ГБОУ СОШ № 570 Невского района Санкт-Петербурга (включая извлечение из пп. 3.1. образовательной программы ООО) на 2019-2020 учебный год.

Цели и задачи обучения по предмету

Основные цели программы:

- развитие эстетического вкуса учащихся
- развитие основ культуры созидательного труда
- формирование культуры общения
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов
- овладение безопасными приемами труда
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей
- формирование и развитие творческих способностей учащихся в кулинарии
- развитие чувства прекрасного

Задачи:

- - способствовать воспитанию художественного вкуса, развивать умения отличать истинные ценности от подделок и суррогатов массовой культуры;
- - развивать способности художественного творчества. Самостоятельной практической деятельности в конкретных видах творчества.
- расширять и углублять знания и навыки по кулинарии и рукоделию, что способствует профориентации школьников.

Рабочая программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

Количество учебных часов

. Программа рассчитана на 2 часа в неделю (согласно УП 2019 года). При 34 учебных неделях общее количество часов на изучение «Обслуживающего труда» в 6 классе составит 68 часов.

1 четверть –16 часов

2 четверть –16 часов

3 четверть –20 часов

4 четверть –16 часов

Учет особенностей обучающихся класса

Шестиклассники активны и любознательны. У них возрастают познавательные интересы.

Возрастание интереса к миру за пределами школы и значимости общения со сверстниками ведет к проблемам, связанным с так называемым «отходом подростка от школы».

Школа, учение закономерно отходят на второй план. Это важный и необходимый этап развития. Однако подобное снижение значимости учения у ребенка требует от взрослых особого к нему внимания.

Главное для учащихся 6 классов – понимание того, что их старания будут оценены не формально. Обостряются личностные качества, особенно у девочек. В этом возрасте девочки ранимы и обидеть их может неосторожно брошенное замечание.

Особенности девочек 6«а» класса в том, что они очень активные, яркие и немного шумные, очень сообразительные и креативные. Им интересно всё новое. Они с удовольствием осваивают что-то необычное.

Планируемые результаты

Результаты обучения представлены в Требованиях к уровню подготовки и содержат три компонента: знать/понимать - перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний, уметь – владение конкретными навыками практической деятельности, а также компонент, включающий знания и умения, ориентированные на решение разнообразных жизненных задач.

Ожидаемые результаты обучения по данной рабочей программе можно сформулировать, как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Предполагаемые результаты

Учащиеся получают знания:

- способы приготовления и оформления блюд
- правила подачи блюд
- пищевую ценность овощей
- правила поведения за столом
- правила по технике безопасности при кулинарных работах
- санитарно-гигиенические требования

Учащиеся приобретут умения:

- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда
- приемы тепловой кулинарной обработки
- готовить холодные блюда
- украшать готовое блюдо
- сервировать стол
- соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования
- соблюдать правила по техники безопасности
- правильно вести себя за столом
- выполнять различные образцы вязки
- освоить разные приёмы вышивки
- создавать композицию рисунка
- развивать творческие возможности
- ценить красоту
- сформировать эстетическое отношение к труду.

Программа расширяет кругозор и развивает эстетический вкус учащихся. Способствует ориентации их в выборе профессии.

Обязательное условие занятий по кулинарии – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: фартука и косынки для девочек. Необходимо строго следить за соблюдением учащимися правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Уроки по кулинарии связаны с пользованием нагревательными приборами (электрической плитой), режущими инструментами (ножами, мясорубками и др.), с варкой, жарением и выпечкой продуктов. Это обязывает особое внимание обращать на правила безопасности труда. На первом же занятии, знакомя ребят с помещением, его оборудованием, помещением, необходимо обучать правилам обращения с нагревательными приборами и режущими инструментами. На последующих занятиях напоминать правила, необходимые в данный момент.

Уроки по рукоделию, безусловно, способствуют формированию у учащихся художественной культуры как составной части материальной и духовной культуры, художественно – творческой активности, помогают им овладеть образным языком декоративно – прикладного искусства.

Для наилучшей организации занятий группу делят на три бригады по пять человек в каждой, во главе с бригадиром. Бригадиры, получая задания от педагога, распределяют работу внутри бригады, следят за правильностью ее выполнения. Педагог контролирует бригадиров, проверяя, чтобы все члены бригады были заняты работой. **Личностными результатами изучения предмета «Технология» являются:**

- Постепенно выстраивать собственное целостное мировоззрение.
- Осознавать потребность и готовность к самообразованию, в том числе и в рамках самостоятельной деятельности вне школы.
- Расширять кругозор и развивать эстетический вкус.
- Ориентация в выборе профессии.
- Формировать у учащихся зачатки художественной культуры как составной части материальной и духовной культуры, художественно – творческой активности, помогающие овладеть образным языком декоративно – прикладного искусства.

Метапредметными результатами изучения курса «Технология» является (УУД).

Регулятивные УУД:

- Самостоятельно обнаруживать и формулировать учебную проблему, определять цель учебной деятельности, выбирать тему проекта.
- Выдвигать версии решения проблемы, осознавать конечный результат, выбирать из предложенных и искать самостоятельно средства достижения цели.
- Составлять (индивидуально или в группе) план решения проблемы (выполнения проекта).
- Работая по плану, сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.
- В диалоге с учителем совершенствовать самостоятельно выработанные критерии оценки.

Познавательные УУД:

- Анализировать, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления. Выявлять причины и следствия простых явлений.
- Осуществлять сравнение, сериацию и классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций; строить классификацию на основе дихотомического деления (на основе отрицания).
- Строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей.
- Создавать схематические модели с выделением существенных характеристик объекта.
- Составлять тезисы, различные виды планов (простых, сложных и т.п.). Преобразовывать информацию из одного вида в другой (таблицу в текст и пр.).
- Вычитывать все уровни текстовой информации.
- Уметь определять возможные источники необходимых сведений, производить поиск информации, анализировать и оценивать ее достоверность.

Коммуникативные УУД:

Самостоятельно организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т.д.).

Используемые виды и формы контроля

Виды контроля:

1. Текущий,
2. Тематический,
3. Итоговый,
4. Комплексный

Формы контроля:

1. Тест
2. Самостоятельная работа
3. Презентация
4. Устный опрос
5. Выполнение работы.

Используемый учебно-методический комплект

В соответствии с образовательной программой школы использован следующий учебно-методический комплект (рекомендован Министерством образования РФ и входит в федеральный перечень учебников на 2019-2020 учебный год):

1. Симоненко В. Д., Сеница Н. В., Кожина О. А., Технология. Обслуживающий труд: 6 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений, 2014
2. Программа технология. Хотунов Ю.А. Симоненко В.Д.
4. Кулинарные секреты Ляховская Л.П.
5. Рукоделие в школе. Пособие для учителей. Мульгин А.Я.
6. Узоры для вязания крючком. Коварская Б.П.
7. Основы вышивки. Лежнёва А.П.

Критерии и нормы оценки знаний обучающихся

Оценка устного ответа обучающегося

Отметка "5" ставится в случае:

1. Знания, понимания, глубины усвоения обучающимся всего объёма программного материала.
2. Умения выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать межпредметные и внутрипредметные связи, творчески применяет полученные знания в незнакомой ситуации.
3. Отсутствие ошибок и недочётов при воспроизведении изученного материала, при устных ответах устранение отдельных неточностей с помощью дополнительных вопросов учителя, соблюдение культуры устной речи.

Отметка "4":

1. Знание всего изученного программного материала.
2. Умений выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи, применять полученные знания на практике.
3. Незначительные (негрубые) ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, соблюдение основных правил культуры устной речи.

Отметка "3" (уровень представлений, сочетающихся с элементами научных понятий):

1. Знание и усвоение материала на уровне минимальных требований программы, затруднение при самостоятельном воспроизведении, необходимость незначительной помощи преподавателя.
2. Умение работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на видоизменённые вопросы.
3. Наличие грубой ошибки, нескольких негрубых при воспроизведении изученного материала, незначительное несоблюдение основных правил культуры устной речи.

Отметка "2":

1. Знание и усвоение материала на уровне ниже минимальных требований программы, отдельные представления об изученном материале.
2. Отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы.
3. Наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала, значительное несоблюдение основных правил культуры устной речи.

Оценка самостоятельных письменных и контрольных работ.

Отметка "5" ставится, если обучающийся:

1. Выполнил работу без ошибок и недочётов.
2. Допустил не более одного недочёта.

Отметка "4" ставится, если обучающийся выполнил работу полностью, но допустил в ней:

1. Не более одной негрубой ошибки и одного недочета.
2. Или не более двух недочетов.

Отметка "3" ставится, если обучающийся правильно выполнил не менее 2/3 работы или допустил:

1. Не более двух грубых ошибок.
2. Или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета.
3. Или не более двух-трех негрубых ошибок.
4. Или одной негрубой ошибки и трех недочетов.
5. Или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.

Отметка "2" ставится, если обучающийся:

1. Допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3".
2. Или если правильно выполнил менее половины работ

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ПО ТЕХНОЛОГИИ

с помощью коэффициента усвоения K

$K = A : P$, где A – число правильных ответов в тесте
 P – общее число ответов

Коэффициент K Оценка

<i>0,9-1</i>	«5»
<i>0,8-0,89</i>	«4»
<i>0,7-0,79</i>	«3»
<i>Меньше 0,7</i>	«2»

**Учебно-тематический план
6 класс**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	В том числе на:		Контрольные, самостоятельные работы, тесты.	Примерное количество часов на самостоятельные работы учащихся
			Уроки	Практические и творческие работы		
1.	Технологии ведения дома	16 часов	16 часов	6	1 т + 1 к	4 часа
2.	Рукоделие. Вязание крючком.	36 часа	36 часов	12	2с	6 часов
3.	Рукоделие. Вышивание.	16 часов	16 часов	7	1 с	4 часа
В нижней части таблицы часы суммируются						
	Итого:	68 часов	68 часов	25	5	14

**Содержание рабочей программы
6 класс
Технология. Технологии ведения дома.**

№ п/п	Название темы	Необходимое количество часов для ее изучения	Основные изучаемые вопросы темы
1.	Интерьер жилого дома	6 часов	1. Вводное занятие. Интерьер жилого дома. 2. Планировка жилого дома. 3. Интерьер жилого дома 4. Декоративные украшения жилого дома. 5. Технология выращивания декоративных растений. 6. Комнатные растения.
2.	Кулинария	12 часов	7. Кулинария. Технология первичной обработки рыбы. 8. Технология приготовления блюд из рыбы. 9. Нерыбные продукты моря. 10. Технологии приготовления блюд из нерыбных продуктов. 11. Технология первичной обработки мяса. 12. Технологии приготовления изделий мяса. 13. Технология первичной обработки птицы. 14. Технология приготовления блюд из птицы. 15. Технология приготовления первых блюд. 16. Технология приготовления первых блюд. 17. Приготовление воскресного семейного обеда 18. Приготовление воскресного семейного обеда Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»

3.	Рукоделие. Вязание крючком.	36 часов	<p>19. Техника безопасности. Вязание крючком.</p> <p>20. Выполнение образцов вязки "узоры с вытянутой петлёй".</p> <p>21. Вязание крючком.</p> <p>22. Способ выполнения рельефного узора "бугорки".</p> <p>23. Вязание крючком.</p> <p>24. Способы выполнения разных вязок с узором "бугорки".</p> <p>25. Способы удаления и прибавления петель.</p> <p>26. Способы удаления и прибавления петель.</p> <p>27. Работа над изготовлением комплекта из шарфика и берета. 10 часов.</p> <p>28. Работа над изготовлением комплекта из шарфика и берета.</p> <p>29. Работа над изготовлением комплекта из шарфика и берета.</p> <p>30. Работа над изготовлением комплекта из шарфика и берета.</p> <p>31. Работа над изготовлением комплекта из шарфика и берета.</p> <p>32. Работа над изготовлением комплекта из шарфика и берета.</p> <p>33. Работа над изготовлением комплекта из шарфика и берета.</p> <p>34. Работа над изготовлением комплекта из шарфика и берета.</p> <p>35. Работа над изготовлением комплекта из шарфика и берета.</p> <p>36. Работа над изготовлением комплекта из шарфика и берета.</p> <p>37. Ажурные узоры "лепестки" и "снопики".</p> <p>38. Ажурные узоры "лепестки" и "снопики".</p> <p>39. Ажурные узоры</p> <p>40. Ажурные узоры</p>
----	-----------------------------	----------	--

			<p>41. Ажурные узоры</p> <p>42. Ажурные узоры</p> <p>43. Ажурные узоры</p> <p>44. Ажурные узоры</p> <p>45. Вывязывание декоративной салфетки при помощи ажуров. 10 часов.</p> <p>46. Вывязывание декоративной салфетки при помощи ажуров.</p> <p>47. Вывязывание декоративной салфетки при помощи ажуров.</p> <p>48. Вывязывание декоративной салфетки при помощи ажуров.</p> <p>49. Вывязывание декоративной салфетки при помощи ажуров.</p> <p>50. Вывязывание декоративной салфетки при помощи ажуров.</p> <p>51. Вывязывание декоративной салфетки при помощи ажуров.</p> <p>52. Вывязывание декоративной салфетки при помощи ажуров.</p>
1.	Рукоделие. Вышивание.	14 часов	<p>53. Техника безопасности. Вышивание.</p> <p>54. Навыки вышивания. Виды швов</p> <p>55. Вышивание.</p> <p>56. Черногорский крест.</p> <p>57. Вышивание.</p> <p>58. Плетёный славянский шов.</p> <p>59. Виды швов</p> <p>60. Виды швов Плоская гладь.</p> <p>61. Виды швов Петельный шов.</p> <p>62. Виды швов «цепочка» «узелки»</p> <p>63. Работа над вышивкой 6 часов.</p> <p>64. Работа над вышивкой</p> <p>65. Работа над вышивкой</p>

			66. Работа над вышивкой 67. Работа над вышивкой 68. Работа над вышивкой
--	--	--	---

**Календарно-тематическое планирование
по Технологиям
6 класс**

№ п/п	Тема урока	Тип урока	Универсальные учебные действия (УУД)	Виды контроля	Дата проведения	
					план	факт
1	Вводный урок. Технология ведения дома. Проект Растения в интерьере жилого дома	Урок «открытия» нового знания	Первичный инструктаж на рабочем месте Знать правила поведения и технику безопасности на рабочем месте. Иметь представление о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе	Вводный	2 по 6 сентября	сентября
Интерьер жилого дома						
2	Планировка жилого дома	Урок «открытия» нового знания	Знакомство с понятием «Жилой дом». Знакомство с пространствами жилого дома. Зоны жилого дома. Комната девочки- подростка.	Фронтальный	2 по 6 сентября	сентября
3-4	Интерьер жилого	Урок	Композиции в	Фронтальный	9 по 13 сентября	

	дома Декоративное оформление жилого дома	«открытия» нового знания	интерьере жилого дома Подбор материалов, декоративное решение оформления жилого дома.			сентября
5-6	Технология выращивания декоративных растений. Комнатные растения.	Урок «открытия» нового знания	Цветы. Фитодизайн Основные группы растений	Фронтальный	16 по 20 сентября	сентября
Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»						
Кулинария						
7-8	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них	Урок «открытия» нового знания		Защита презентаций	23 по 27 сентября	сентября
9-10	Технология первичной обработки мяса	Урок рефлексии	Знакомство с нерыбными продуктами моря, инструментами и приспособлениями	Текущий	30 по 4 октября	октября

			для их приготовления.			
11-12	Технологии приготовления изделий мяса.	Урок «открытия» нового знания	Виды мясных продуктов	Текущий	7 по 11 октября	октября
13-14	Технология приготовления блюд из птицы	Урок «открытия» нового знания	Знакомство с технологией приготовления изделий из пресного слоёного теста	Текущий	14 по 18 октября	октября
15-16	Технология приготовления первых блюд	Урок рефлексии	Знакомство с технологией приготовления сладостей, десертов, напитков. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	Текущий	21 по 25 октября	октября
Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»						
Рукоделие. Вязание крючком.						
17-18	Рукоделие. Техника безопасности на уроках рукоделия. Вязание крючком. Выполнение образцов вязки "узоры с вытянутой	Урок «открытия» нового знания	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	Текущий	04 по 8 ноября	ноября

	петлѐй					
19-20	Виды петель Способ выполнения рельефного узора "бугорки".	Урок «открытия» нового знания	Набор петель на спицы. Вывязывание лицевых петель.	Текущий	11 по 15 ноября	ноября
21-22	Виды петель. Способ выполнения рельефного узора "бугорки".	Урок «открытия» нового знания	Навыки набора петель на спицы. Вывязывание образцов платочной вязкой.	Текущий	18 по 22 ноября	ноября
23-24	Способы удаления и прибавления петель	Урок «открытия» нового знания	Навыки вывязывания образцов чулочной вязкой.	Текущий	25 по 29 ноября	ноября
25-26	Способы удаления и прибавления петель	Урок рефлексии	Навыки вывязывания образцов со скрещенной петлѐй.	Текущий	02 по 06 декабря	декабря
27-28	Работа над изготовлением комплекта из шарфика и берета	Урок рефлексии	Навыки вывязывания образцов	Текущий	09 по 13 декабря	декабря
29-30	Работа над изготовлением	Урок рефлексии	Навыки вывязывания образцов резинкой	Текущий	16 по 20 декабря	декабря

	м комплекта из шарфика и берета					
31-32	Работа над изготовлением комплекта из шарфика и берета	Урок развивающего контроля	Навыки вывязывания образцов резинкой	Текущий	23 по 27 декабря	декабря
33-34	Работа над изготовлением комплекта из шарфика и берета	Урок развивающего контроля	Навыки вывязывания образцов резинкой	Текущий	13 по 17 января	января
35-36	Работа над изготовлением комплекта из шарфика и берета	Урок развивающего контроля	Навыки вывязывания образцов	Текущий	20 по 24 января	января
37-38	Работа над изготовлением комплекта из шарфика и берета	Урок развивающего контроля	Работа над изделием	Текущий	27 по 31 января	января
39-40	Ажурные узоры "лепестки" и "снопики".	Урок развивающего контроля	Работа над изделием	Текущий	3 по 7 февраля	февраля
41-42	Ажурные узоры	Урок развивающего контроля	Работа над изделием	Текущий	10 по 14 февраля	февраля
43-44	Ажурные узоры	Урок развивающего контроля	Работа над изделием.	Текущий	17 по 21 февраля	февраля

45-46	Вывязывание декоративной салфетки при помощи ажуров.	Урок «открытия» нового знания	Работа над изделием. Декоративное украшение изделия	Текущий	24 по 28 февраля	февраля
47-48	Вывязывание декоративной салфетки при помощи ажуров.	Урок «открытия» нового знания	Работа над изделием. Декоративное украшение изделия	Текущий	2 по 6 марта	марта
49-50	Вывязывание декоративной салфетки при помощи ажуров.	Урок «открытия» нового знания	Работа над изделием. Декоративное украшение изделия	Текущий	9 по 13 марта	марта
51-52	Вывязывание декоративной салфетки при помощи ажуров.	Урок «открытия» нового знания	Окончание работы над изделием.	Текущий	16 по 20 марта	марта
Рукоделие. Вышивание.						
53-54	Техника безопасности. Вышивание. Навыки вышивания. Виды швов	Урок «открытия» нового знания	Знакомство с технологией вышивки	Текущий	30 по 3 апреля	апреля
55-56	Навыки вышивания. Виды швов	Урок «открытия» нового знания	Знакомство с технологией вышивки	Текущий	6 по 10 апреля	апреля
57-	Вышивание.	Урок	Освоение технологии	Текущий	13 по 17	апреля

58	Черногорский крест.	«открытия» нового знания	вышивки		апреля	
59-60	Вышивание. Плетёный славянский шов.	Урок «открытия» нового знания	Освоение технологии вышивки	Текущий	20 по 24 апреля	апреля
61-62	Виды швов Виды швов Плоская гладь.	Урок «открытия» нового знания	Освоение технологии вышивки	Текущий	27 – 01 мая	мая
63-64	Виды швов Петельный шов. Виды швов «цепочка» «узелки»	Урок «открытия» нового знания	Освоение технологии вышивки	Текущий	4 - 8 мая	мая
65-66	Выполнение выбранной композиции. Работа над изделием	Урок «открытия» нового знания	Выполнение выбранной композиции.	Текущий	11 - 15 мая	мая

67-68	Выполнение выбранной композиции. Работа над изделием	Урок рефлексии	Выполнение выбранной композиции.	Текущий	18 по 22 мая	мая
-------	---	----------------	----------------------------------	---------	--------------	-----