

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
*Директор МБОУ «Гимназия № 17»*  
**В.А. Герасимова**

*Приказ от «1» сентября 2020 г. № 181*



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по предмету  
Технология  
(название курса)  
5Д класс

**Составитель:** Васева Наталья Валентиновна  
*Фамилия, имя, отчество*  
Учитель технологии  
*1 квалификационная категория*

**2020г.**

## Пояснительная записка

### Общая характеристика программы

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования (ПООП ООО 2015г.) и требований, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования (ФГОС ООО 2010 г.), Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «Гимназия №17», авторской программы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеницы к учебнику А. Т. Тищенко, Н. В. Сеницы «Технология» 5 класс «Вентана-Граф 2020 г.». На изучение предмета отводится 2 часа в неделю, 70 часов за учебный год. Программа включает цели и задачи предмета «Технология», общую характеристику содержания учебного курса, личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, тематическое планирование.

#### ***Цели обучения:***

- обеспечение всем обучающимся оптимального, с учетом их возможностей, интеллектуального развития;
- формирование у обучающихся потребности в самостоятельном пополнении имеющихся навыков и умений;
- знакомство обучающихся с основами систематизированных знаний о природе, обществе и культуре;
- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

#### ***Задачи обучения:***

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения

- учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

## **Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 5 класса**

В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

### **Планируемые результаты:**

*Личностные результаты* изучения предмета:

**У учащихся будут сформированы:**

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- планирование самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

**Учащиеся получают возможность для формирования:**

- интереса к познанию технологических фактов, количественных отношений, технологических зависимостей в окружающем мире;
- ориентации на оценку результатов познавательной деятельности;
- общих представлений о рациональной организации мыслительной деятельности;

- самооценки на основе заданных критериев успешности учебной деятельности;
- осознания необходимости бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства;

***Метапредметные результаты*** изучения курса  
***познавательные УУД:***

**У учащихся будут сформированы:**

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

**Учащиеся получают возможность для формирования:**

- умений поиска дополнительной необходимой информации;
- построения рассуждений о технических явлениях;
- умений соблюдения норм и правил безопасности при познавательно-трудовой деятельности;

***коммуникативные УУД:***

**У учащихся будут сформированы:**

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;

### **Учащиеся получают возможность для формирования:**

- умений строить понятные для партнера высказывания и аргументировать свою позицию;
- умений проявления инициативы в учебно-познавательной деятельности;
- умений контролировать свои действия в коллективной работе, осуществлять взаимный контроль;

### ***регулятивные УУД:***

#### **У учащихся будут сформированы:**

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

#### **Учащиеся получают возможность для формирования:**

- восприятия мнения и предложения (о способе решения задач) сверстников;
- выполнения учебных действий в устной, письменной речи и во внутреннем плане;
- отражения в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

### ***Предметные результаты*** освоения курса.

#### **У учащихся будут сформированы:**

- умения характеризовать рекламу как средство формирования потребностей;
- умения называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводить примеры функций работников этих предприятий;
- умения разъяснять содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользоваться этими понятиями;
- умения составлять техническое задание, инструкцию, технологическую карту; • умения разрабатывать и реализовывать творческий проект;
- умения осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- умения разработки и оформления интерьера кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистки посуды из металла, стекла, керамики и древесины, поддержание нормального санитарного состояния кухни и столовой;
- навыки работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проведения первичной обработки овощей, выполнения нарезки овощей, приготовления блюд из сырых и вареных овощей,

определения свежести яиц и приготовления блюд из них, нарезка хлеба для бутербродов, приготовления различных бутербродов, горячих напитков, сервировки стола к завтраку;

- умения определения в ткани долевой нити, лицевой и изнаночной стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

#### **Учащиеся получают возможность для формирования:**

- умений конструирования моделей по заданному прототипу;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- определять состав пищевых продуктов, способы их обработки и технологии приготовления;
- определять свежесть и качество продуктов органолептическими методами, выбирать оптимальное количество продуктов для приготовления блюда;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## Содержание программы

### СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ РАЗВИТИЯ (6 ч)

#### Потребности человека (2 ч)

##### *Основные теоретические сведения*

Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.

##### *Практическая работа*

Изучение потребностей человека.

#### Понятие технологии (2 ч)

##### *Основные теоретические сведения*

Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.

##### *Практическая работа*

Ознакомление с технологиями.

#### Технологический процесс (2 ч)

##### *Основные теоретические сведения*

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

##### *Практическая работа*

Разработка технологических карт простых технологических процессов.

### ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ (2 ч)

#### Этапы выполнения творческого проекта (1 ч)

##### *Основные теоретические сведения*

Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.

#### Реклама (1 ч)

##### *Основные теоретические сведения*

Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

## **КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ (6ч)**

### **Понятие о машине и механизме. Конструирование машин и механизмов. (2 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали. Конструирование машин и механизмов. Технические требования.

### **Конструирование швейных изделий (4 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о чертеже, выкройке, лекалах, конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Швейные изделия для кухни. Определение размеров швейного изделия. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, прихватки. Подготовка выкройки к раскрою.

*Практическая работа*

Изготовление выкроек для образцов швов.

## **МАТЕРИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

### **ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (26 ч)**

#### **Текстильное материаловедение (2 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о ткани. Волокно как сырье для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые и поперечные нити. Ткацкий рисунок. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбеленная, гладкокрашенная, набивная ткань. Долевая нить. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы. Их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.

*Практическая работа*

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

#### **Технологические операции изготовления швейных изделий (6 ч)**

##### **Раскрой швейного изделия (2ч)**

*Основные теоретические сведения*

Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Обмеловка выкроек с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Профессия закройщик.

*Практическая работа*

Выкраивание деталей.



## **Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки. Сметывание, стачивание. (2ч)**

### *Основные теоретические сведения*

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя портновскими булавками и мелом, прямыми стежками. Временное соединение деталей-сметывание. Постоянное соединение деталей- стачивание. Ручная закрепка.

### *Практическая работа*

Изготовление образца ручных работ.

## **Швейные ручные работы. Обметывание, заметывание. (2ч)**

### *Основные теоретические сведения*

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания-обметывание; временное закрепление подогнутого края-заметывание.

### *Практическая работа*

Изготовление образца детали с обметыванием и заметыванием края.

## **Операции влажно-тепловой обработки (2 ч)**

### *Основные теоретические сведения*

Рабочее место и оборудование для ВТО. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО (приутюживание, разутюживание, заутюживание).

### *Практическая работа*

Проведение ВТО.

## **Технологии лоскутного шитья (6 ч)**

### *Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, ее связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье. Материалы для лоскутного шитья. Подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Технологии лоскутного шитья по шаблонам.

### *Практическая работа*

Изготовление образца лоскутного узора.

## **Технологии аппликации (4 ч)**

### *Основные теоретические сведения*

Аппликации на лоскутном изделии. Соединение аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками.

### *Практическая работа*

Изготовление образца с аппликацией.

## **Технологии стежки (2 ч)**

### *Основные теоретические сведения*

Понятие о стежке, выстеживании. Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками.

### *Практическая работа*

Изготовление образца с выстегиванием.

### **Технологии обработки срезов лоскутного изделия (4ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Виды обработки срезов лоскутного изделия.

#### *Практические работы*

№1. Изготовление образца лоскутного изделия с обработкой срезов двойной подгибкой.

№2. Изготовление образца лоскутного изделия с обработкой срезов обтачиванием.

## **ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (12ч)**

### **Санитария. Гигиена и физиология питания (2 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Уход за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приемы работы на кухне. Питание как физиологическая потребность. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

#### *Практическая работа*

Составление пищевой пирамиды и на ее основе своего дневного рациона.

### **Технологии приготовления блюд (10 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

#### **Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы. (2ч)**

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технологии приготовления бутербродов, требования к качеству, условия и сроки их хранения. Виды горячих напитков. Профессия повар. Общие сведения о видах, принципе действия, правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне.

#### *Практическая работа*

Приготовление бутербродов и горячих напитков.

#### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.

#### *Практическая работа*

Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий.

#### **Блюда из яиц (2ч)**

### *Основные теоретические сведения*

Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Хранение яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания.

### *Практическая работа*

Приготовление блюда из яиц.

### **Меню для завтрака. Сервировка стола к завтраку (2ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

#### *Практическая работа*

Поиск информации о калорийности продуктов, входящих в состав блюд для завтрака, составление меню завтрака.

## **ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА И ЖИВОТНОВОДСТВА(8ч)**

### **Растениеводство (6 ч)**

#### **Выращивание культурных растений (2ч)**

##### *Основные теоретические сведения*

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений.

Признаки и причины недостатка питания растений.

##### *Практическая работа*

Посадка растения. Разработка плана полива и подкормки данного вида растения.

#### **Вегетативное размножение растений (2ч)**

##### *Основные теоретические сведения*

Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические, сортоиспытательные. Технология проведения полевого опыта.

##### *Практическая работа*

Размножение растения черенком.

#### **Выращивание комнатных растений (2ч)**

##### *Основные теоретические сведения*

Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте.

Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника.

Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник.

##### *Практическая работа*

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

## **Животноводство (2 ч)**

### *Основные теоретические сведения*

Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Отрасли животноводства. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник).

### *Практическая работа*

Работа с информацией. Поиск в интернете схемы расположения сооружений на ферме. Площади, занимаемой одним животным, видах работ на ферме, которые механизированы и проводятся вручную. Подготовка сообщения.

## **ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (8ч)**

### **Разработка и реализация творческого проекта**

#### *Работа над творческим проектом*

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчет стоимости проекта. Защита (презентация) проекта.

### **Итоговый урок (обобщение материала учебного года) (2 ч)**

**Календарно-тематическое планирование по предмету Технология  
5Д класс, 70 часов (2 часа в неделю)**

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Планируемая дата	Фактическая дата
<b>Современные технологии и перспективы их развития (6 ч)</b>				
1	Вводный инструктаж по ТБ на уроке технологии. Потребности человека. Практическая работа: «Изучение потребностей человека».	1 1	2.09	
2	Понятие технологии. Практическая работа: «Ознакомление с технологиями».	1 1	9.09	
3	Технологический процесс. Практическая работа: «Разработка технологических карт простых технологических процессов».	1 1	16.09	
<b>Творческий проект (2 ч)</b>				
4	Этапы выполнения творческого проекта. Реклама.	1 1	23.09	
<b>Конструирование и моделирование (6 ч)</b>				
5	Понятие о машине и механизме, конструирование машин и механизмов.	2	30.09	
6	Конструирование швейных изделий.	2	7.10	
7	Практическая работа: «Изготовление выкроек для образцов швов».	2	14.10	
<b>Материальные технологии.</b>				
<b>Технологии обработки текстильных материалов (26 ч)</b>				
8	Текстильное материаловедение. Практическая работа: «Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани».	1 1	21.10	
9	<b>Технологические операции изготовления швейных изделий.</b> Раскрой швейного изделия. Практическая работа: «Выкраивание деталей».	1 1	28.10	
10	Швейные ручные работы, перенос линий выкройки. Сметывание. Стачивание. Практическая работа: «Изготовление образца ручных работ».	1 1	11.11	
11	Обметывание, заметывание. Практическая работа: «Изготовление образца детали с обметыванием и заметыванием края».	1 1	18.11	
12	Операции влажно-тепловой обработки. Практическая работа: «Проведение ВТО».	1 1	25.11	
13 14,15	Технологии лоскутного шитья. Практическая работа: «Изготовление образца лоскутного узора».	2 2 2	2.12 9.12 16.12	
16 17	Технологии аппликации. Практическая работа: «Изготовление образца с аппликацией».	2 2	23.12	
18	Технологии стежки. Практическая работа: «Изготовление образца с выстегиванием».	1 1		
19 20	Технологии обработки срезов лоскутного изделия. Практическая работа: «Изготовление образца лоскутного изделия с обработкой срезов двойной подгибкой». Практическая работа: «Изготовление образца лоскутного изделия с обработкой срезов обтачиванием».	2 1 1		
<b>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (12 ч)</b>				
21	Санитария, гигиена и физиология питания. Практическая работа: «Составление пищевой пирамиды и на ее основе своего дневного рациона».	1 1		
22	<b>Технологии приготовления блюд.</b> Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы. Практическая работа: «Приготовление бутербродов и горячих напитков».	1 1		

23	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2		
24	Практическая работа: «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»	2		
25	Блюда из яиц. Практическая работа: «Приготовление блюда из яиц».	1 1		
26	Меню для завтрака, сервировка стола к завтраку. Практическая работа: «Поиск информации о калорийности продуктов, Входящих в состав блюд для завтрака, составление меню для завтрака».	1 1		
<b>Технологии растениеводства и животноводства (8ч)</b>				
27	Выращивание культурных растений. Практическая работа: «Посадка растения. Разработка плана полива и подкормки данного вида растения».	1 1		
28	Вегетативное размножение растений. Практическая работа: «Размножение растения черенком».	1 1		
29	Выращивание комнатных растений. Практическая работа: «Перевалка, пересадка комнатных растений».	1 1		
30	Животноводство. Практическая работа с информацией: «Найти информацию о механизированных и ручных работах на ферме, схему расположений сооружений на ферме, площади занимаемой одним животным».	1 1		
<b>Исследовательская и созидательная деятельность. (8ч)</b>				
31	<b>Разработка и реализация творческого проекта.</b> Выполнение своего индивидуального творческого проекта.	2		
32	Выполнение проекта.	2		
33	Выполнение проекта.	2		
34	Выполнение проекта.	2		
35	Итоговый урок. Обобщение материала учебного года.	2		

«Согласовано»  
на заседании ШМО  
протокол № 1  
от «28» 08 2020 г.  
Руководитель ШМО  
[подпись]  
1. Огородникова С. В.

«Согласовано»  
Зам. директора по УВР  
[подпись]  
Смирнова З. Б.  
«28» 08 2020 г.