

Частное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная  
школа «Общеобразовательный центр «Школа»

«Согласовано»  
Зам. директора по УВР  
/Чигирева Е.В. /  
«31» \_\_\_\_\_ 2019 г.

**Поурочно-тематическое планирование  
по технологии**

6 класс, 68 часов

Составитель:  
Фель Т.Ю.

г. Тольятти  
2019 - 2020

| № урока  | Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание материала темы   | Характеристики основных видов деятельности учащихся   | Кол. часов | Дата (неделя)   | Примечание   |
|--|--|--|---|------------|-----------------|--------------|
| <b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)</b> |  |  |   |            |                 |              |
| 1  | Тема<br><b>«Интерьер жилого дома»</b>                      | Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. | 1          | неделя сентября | multiurok.ru |

| № урока                          | Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание материала темы   | Характеристики основных видов деятельности учащихся   | Кол. часов | Дата (неделя)   | Примечание                                |
|----------------------------------|--|--|---|------------|-----------------|---|
|                                  |  | пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон   |   |            |                 |   |
| 2,3                              | Тема «Комнатные растения в интерьере»                      | Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник | Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник | 2          | неделя сентября | multiurok.ru                              |
| <b>Раздел «Кулинария» (14 ч)</b> |  |  |   |            |                 |   |
| 4-7                              | Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»             | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них.                              | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для   | 4          | неделя сентября | nsportal.ru<br>proshkolu.ru<br>gotovim.ru |

| №<br>урока | Тема раздела программы,<br>количество отводимых учебных<br>часов | Основное содержание<br>материала темы  | Характеристики<br>основных видов<br>деятельности<br>учащихся   | Кол.<br>часов | Дата<br>(неделя) | Примечание |
|------------|--|--|--|---------------|------------------|------------|
|            |  | <p>Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд</p> | <p>механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> |               |                  |            |

| №<br>урока | Тема раздела программы,<br>количество отводимых учебных<br>часов | Основное содержание<br>материала темы  | Характеристики<br>основных видов<br>деятельности<br>учащихся   | Кол.<br>часов | Дата<br>(неделя)  | Примечание                                |
|------------|--|--|--|---------------|-------------------|---|
|            |  |  | Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов  |               |                   |   |
| 8-11       | Тема<br>«Блюда из мяса»  | Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить | 4             | неделя<br>октября | nsportal.ru<br>proshkolu.ru<br>gotovim.ru |

| №<br>урока | Тема раздела программы,<br>количество отводимых учебных<br>часов | Основное содержание<br>материала темы  | Характеристики<br>основных видов<br>деятельности<br>учащихся   | Кол.<br>часов | Дата<br>(неделя)  | Примечание  |
|------------|--|--|--|---------------|-------------------|---|
|            |  | <p>обработки мяса.<br/>Определение качества термической обработки мясных блюд.<br/>Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу.<br/>Гарниры к мясным блюдам</p>  | <p>оценку качества термической обработки мясных блюд.<br/>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>   |               |                   |   |
| 12,13      | Тема<br>«Блюда из птицы»   | <p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из</p> | <p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы</p> | 2             | неделя<br>октября | <p>nsportal.ru<br/>proshkolu.ru<br/>ovkuse.ru<br/>say7.info</p> |

| №<br>урока | Тема раздела программы,<br>количество отводимых учебных<br>часов | Основное содержание<br>материала темы  | Характеристики<br>основных видов<br>деятельности<br>учащихся   | Кол.<br>часов | Дата<br>(неделя)  | Примечание   |
|------------|--|--|--|---------------|-------------------|--|
|            |  | птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу   | работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы                         |               |                   |  |
| 14,15      | Тема<br>«Заправочные супы»                                       | Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей | 2             | неделя<br>октября | videouroki.net<br>uchportal.ru<br>ivona.bigmir.net/cooking<br>gastronom.ru |

| №<br>урока | Тема раздела программы,<br>количество отводимых учебных<br>часов | Основное содержание<br>материала темы  | Характеристики<br>основных видов<br>деятельности<br>учащихся   | Кол.<br>часов | Дата<br>(неделя)  | Примечание   |
|------------|--|--|--|---------------|-------------------|--|
|            |  | Оценка готового блюда.<br>Оформление готового<br>супа и подача к столу   | жидкостью. Осваивать<br>приёмы мытья посуды<br>и кухонного инвентаря.<br>Читать<br>технологическую<br>документацию.<br>Соблюдать<br>последовательность<br>приготовления блюд по<br>технологической карте.<br>Осуществлять<br>органолептическую<br>оценку готовых блюд.<br>Овладевать навыками<br>деловых,<br>уважительных,<br>культурных отношений<br>со всеми членами<br>бригады (группы).<br>Находить и<br>представлять<br>информацию о<br>различных супах |               |                   |  |
| 16,17      | Тема<br>«Приготовление обеда.<br>Сервировка стола к обеду»       | Меню обеда. Сервировка<br>стола к обеду. Набор<br>столового белья,<br>приборов и посуды для<br>обеда. Подача блюд. | Подбирать столовое<br>бельё для сервировки<br>стола к обеду.<br>Подбирать столовые<br>приборы и посуду для   | 2             | неделя<br>октября | videouroki.net<br>uchportal.ru<br>ivona.bigmir.net/cooking<br>gastronom.ru |

| №<br>урока | Тема раздела программы,<br>количество отводимых учебных<br>часов  | Основное содержание<br>материала темы  | Характеристики<br>основных видов<br>деятельности<br>учащихся  | Кол.<br>часов | Дата<br>(неделя)  | Примечание     |
|------------|---|--|---|---------------|-------------------|----------------|
|            |   | Правила поведения за<br>столом и пользования<br>столовыми приборами  | обеда. Составлять<br>меню обеда.<br>Рассчитывать<br>количество и<br>стоимость продуктов<br>для приготовления<br>обеда. Выполнять<br>сервировку стола к<br>обеду, овладевая<br>навыками<br>эстетического<br>оформления стола   |               |                   |                |
|            | <b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)</b> |  |   |               |                   |                |
| 18,19      | Тема<br><b>«Свойства<br/>текстильных материалов»</b>              | Классификация<br>текстильных химических<br>волокон. Способы их<br>получения. Виды и<br>свойства искусственных<br>и синтетических тканей.<br>Виды нетканых<br>материалов из<br>химических волокон | Составлять коллекции<br>тканей<br>и нетканых материалов<br>из химических<br>волокон. Исследовать<br>свойства текстильных<br>материалов из<br>химических волокон.<br>Подбирать ткань по<br>волокнистому составу<br>для различных<br>швейных изделий.<br>Находить и<br>представлять<br>информацию о | 2             | неделя<br>октября | videouroki.net |

| №<br>урока | Тема раздела программы,<br>количество отводимых учебных<br>часов | Основное содержание<br>материала темы   | Характеристики<br>основных видов<br>деятельности<br>учащихся   | Кол.<br>часов | Дата<br>(неделя) | Примечание     |
|------------|--|---|--|---------------|------------------|----------------|
|            |  |   | <p>современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле.<br/>Оформлять результаты исследований.<br/>Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон</p>   |               |                  |                |
| 20-23      | Тема<br><b>«Конструирование швейных изделий»</b>                 | <p>Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</p> | <p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий</p> | 4             |                  | videouroki.net |

| №<br>урока | Тема раздела программы,<br>количество отводимых учебных<br>часов | Основное содержание<br>материала темы   | Характеристики<br>основных видов<br>деятельности<br>учащихся   | Кол.<br>часов | Дата<br>(неделя) | Примечание   |
|------------|--|---|--|---------------|------------------|--------------|
| 24,25      | Тема<br>« <b>Моделирование<br/>швейных изделий</b> »             | Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройку дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства | 2             | неделя<br>ноября | uchportal.ru |
| 26,27      | Тема<br>« <b>Швейная машина</b> »                                | Устройство машинной иглы. Неполадки,  | Изучать устройство машинной иглы.  | 2             | неделя<br>ноября | uchportal.ru |

| №<br>урока | Тема раздела программы,<br>количество отводимых учебных<br>часов | Основное содержание<br>материала темы  | Характеристики<br>основных видов<br>деятельности<br>учащихся  | Кол.<br>часов | Дата<br>(неделя) | Примечание |
|------------|--|--|---|---------------|------------------|------------|
|            |  | <p>связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы.</p> <p>Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины</p> | <p>Выполнять замену машинной иглы.</p> <p>Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Выполнять обмётывание петли на швейной машине.</p> <p>Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о</p> |               |                  |            |

| № урока | Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов   | Основное содержание материала темы   | Характеристики основных видов деятельности учащихся   | Кол. часов | Дата (неделя)  | Примечание   |
|---------|--|--|---|------------|----------------|--|
|         |  |  | фурнитуре для одежды, об истории пуговиц  |            |                |  |
| 28,29   | <p>Тема «Технология изготовления швейных изделий»(12 час.)</p> <p>1. . Правила раскладки выкроек на ткани.</p> <p>2. Способы переноса линий выкройки на детали кроя.</p> <p>3. Основные операции при ручных работах.</p> <p>4. Основные машинные операции.</p> <p>5. Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом.</p> <p>6. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.</p> <p>7. Обработка срезов подкройной обтачкой.</p> | <p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание;</p> | <p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание.</p> | 2          | неделя ноября  | <a href="http://kopilkaurokov.ru">kopilkaurokov.ru</a><br><a href="http://svoimi-rukami-club.ru">svoimi-rukami-club.ru</a> |
| 30,31   |  |  |   | 2          | неделя ноября  |  |
| 32,33   |  |  |   | 2          | неделя декабря |  |
| 34,35   |  |  |   | 2          | неделя ноября  |  |
| 36,37   |  |  |   | 2          | неделя ноября  |  |
| 38      |  |  |   | 1          | неделя ноября/ |  |
| 39      |  |  |   | 1          | неделя января  |  |

| №<br>урока | Тема раздела программы,<br>количество отводимых учебных<br>часов | Основное содержание<br>материала темы  | Характеристики<br>основных видов<br>деятельности<br>учащихся  | Кол.<br>часов | Дата<br>(неделя) | Примечание |
|------------|--|--|---|---------------|------------------|------------|
|            |  | <p>временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.</p> | <p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать</p> |               |                  |            |

| №<br>урока | Тема раздела программы,<br>количество отводимых учебных<br>часов | Основное содержание<br>материала темы   | Характеристики<br>основных видов<br>деятельности<br>учащихся          | Кол.<br>часов | Дата<br>(неделя) | Примечание   |
|------------|--|---|---|---------------|------------------|--|
|            |  | <p>Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия</p> | <p>безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик</p> |               |                  |  |
|            | <b>Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)</b>                     |   |   |               |                  |  |
| 40-43      | Тема<br>« <b>Вязание крючком</b> »                               | Краткие сведения из истории старинного  | Изучать материалы и инструменты для                                   | 4             | неделя<br>января | compedu.ru<br><a href="http://svoimi-rukami-club.ru">svoimi-rukami-club.ru</a> |

| №<br>урока | Тема раздела программы,<br>количество отводимых учебных<br>часов | Основное содержание<br>материала темы  | Характеристики<br>основных видов<br>деятельности<br>учащихся  | Кол.<br>часов | Дата<br>(неделя) | Примечание |
|------------|--|--|---|---------------|------------------|------------|
|            |  | <p>рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо,</p> | <p>вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания</p> |               |                  |            |

| № урока | Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов                             | Основное содержание материала темы   | Характеристики основных видов деятельности учащихся   | Кол. часов | Дата (неделя)                  | Примечание  |
|---------|--|--|---|------------|--------------------------------|---|
|         |  | способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий  |   |            |                                |   |
| 44-47   | Тема «Вязание спицами»   | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК | 4          | неделя января / неделя февраля | compedu.ru<br><a href="https://osinka.ru">https://osinka.ru</a> |
|         | <b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)</b>               |  |   |            |                                |   |
| 48      | Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (21 ч)<br>1.Понятие о творческой | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.  | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и  | 1          | неделя                         | yuriarmk.ucoz.ru  |

| № урока | Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов                                  | Основное содержание материала темы   | Характеристики основных видов деятельности учащихся  | Кол. часов | Дата (неделя)            | Примечание |
|---------|---|--|--|------------|--------------------------|------------|
| 49      | проектной деятельности и видах проектов.  | Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». | 1          | февраля                  |            |
| 50      | 2. Постановка цели и задачи проектной деятельности.<br>3. Подбор материалов и инструментов. |  | Выполнять проект по разделу «Кулинария».   | 1          | неделя февраля           |            |
| 51,52   | Защита темы проекта   |  | Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».  | 2          | неделя февраля           |            |
| 53,54   | 4. Знакомство со структурой работы  |  | Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла».  | 2          | неделя марта             |            |
| 55-63   | 5. Составление рабочего плана по изготовлению изделия.<br>6. Изготовление швейного изделия. |  | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.   | 9          | неделя апреля            |            |
| 64,65   |   |  | Подготавливать электронную презентацию проекта.  | 2          | неделя апреля/неделя мая |            |
| 66,67   | 7. Подготовка презентации результатов проекта.  |  | Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать   | 2          | неделя мая               |            |
| 68      | 8. Презентация результатов.   |  |  | 1          | неделя мая               |            |
|         | 9. Рефлексия проектной деятельности и её результатов.                                       |  |  |            |                          |            |

| <b>№<br/>урока</b> | <b>Тема раздела программы,<br/>количество отводимых учебных<br/>часов</b> | <b>Основное содержание<br/>материала темы</b> | <b>Характеристики<br/>основных видов<br/>деятельности<br/>учащихся</b> | <b>Кол.<br/>часов</b> | <b>Дата<br/>(неделя)</b> | <b>Примечание</b> |
|--------------------|---|---|--|-----------------------|--------------------------|-------------------|
|                    |   |   | творческий проект  |                       |                          |                   |