**Ам ц2ц2ййййййййййййййМуниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Коношская средняя школа"**

|  |  |
| --- | --- |
| Рекомендована методическим объединением учителей технологии, музыкиот «\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_" 2016 года, протокол №\_\_\_\_\_\_\_\_ | Утверждена приказом директора МБОУ "Коношская СШ" от \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_2016 года, №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Рабочая программа**

**по технологии ведения дома**

6 класс

Срок реализации программы: 1 год

**Составитель программы:**

**Баландина Светлана Александровна**

п. Коноша

2016 год

#### 1. Место предмета в учебном плане

 Рабочая программа по предмету «Технология» для учащихся 6 класса составлена в соответствии с требованиями ФГОС ООО второго поколения на основе Примерной программы по учебным предметам. Технология.5-9 классы: проект.- М.: Просвещение, 2010г. - (Стандарты второго поколения) и авторской программы Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха», 2012 г. ФГОС.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретиче­ский материал, осваивают необходимый минимум технологиче­ских операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Программа рассчитана на 68 учебных часов, из расчета 2ч в неделю.

 **2. Планируемые предметные результаты освоения технологии в 6 классе**

* в процессе обучения технологии учащиеся:

 ***познакомятся:***

 • с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

 • с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;

 • с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;

 • с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;

 • с производительностью труда; реализацией продукции;

 • с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;

 • с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);

 • с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;

 культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

 ***овладеют:***

 • навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

 • навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования,

 проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

 • основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

 • умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

 • умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

 • навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;

 • навыками организации рабочего места.

**Результаты изучения предмета «Технология»**

 Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате, обучающиеся должны научиться, самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

* рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* распознание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

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

В эстетической сфере:

* моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
* эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

* формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
* 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;
* сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

 **3. Содержание тем учебного предмета «Технология»**

***Раздел 1.* Технология домашнего хозяйства (3ч.)**

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. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и прак­тические работы:*

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

***Раздел 2.* «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (18 ч)**

Понятие о творческой проектной деятельности. 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.

*Лабораторно-практические и прак­тические работы:*

Изготовление изделий декоративно-прикладного искус­ства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Приготовление воскресного обеда.

Наряд для семейного обеда.

Изделия в технике вышивка.

***Раздел 3.* «Кулинария» (14 ч)**

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в за­висимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного ис­пользования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инстру­ментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полу­фабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродук­тов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пи­щевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сро­ки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механичес­кой и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология при­готовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное упот­ребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной об­работки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Пищевая ценность мяса птицы.

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. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

*Лабораторно-практические и прак­тические работы::*

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Определение свежести рыбы органолептическими и лабо­раторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свеже­мороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

Расчет количества мяса и других продуктов для приготов­ления супа на 6—8 человек.

Приготовление заправочного супа.

Сервировка стола к обеду.

***Раздел 4.*  «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч)**

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

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.

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.

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. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах.

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

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 (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. Устранение дефектов после примерки.

 Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.

Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом.

Обработка плечевых швов. Обработка нижних срезов рукавов.

Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Технология обработки застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия

*Лабораторно-практические и прак­тические работы:*

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Эскизная разработка модели одежды на осно­ве чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изде­лия к раскрою.

Выполнение образцов швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

***Раздел 5.* «Художественные ремесла» (8 ч.)**

История северной народной вышивки. Северная вышивка как вид народного искусства. Традиционная вышивка в изделии – часть национальной культуры народов Севера. Виды счетных швов. Значение символов, выполненных в технике счетных швов. Счетные швы в северной вышивке и ее местные особенности. Северная вышивка – шов «роспись». Счетная гладь. Разновидности счетной глади, техника ее выполнения. Использование счетной глади в современных изделиях.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Зарисовка схем счетной вышивки.

Выполнение образцов счетной вышивки.

**Используемые технологии, методы, формы работы.**

Исходя из уровня обученности класса, используются наглядные, словесные методы; групповые, индивидуальные, разноуровневые формы работы.

Рабочая программа по технологии в 5 - 8 классах подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

урок «открытия» нового знания;

урок отработки умений и рефлексии;

урок общеметодологической направленности;

урок развивающего контроля;

урок – исследование (урок творчества);

практическая работа;

творческая работа;

 урок – презентация.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

 В процессе обучения используются ИКТ, проектные технологии.

 Реализация целей технологического образования происходит в процессе формирования у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

*Ключевая компетенция:*

 Целевой ориентир школы в уровне сформированности ключевых компетенций учащихся.

*Общекультурная компетенция.*  Способность и готовность:

- организовывать взаимосвязь и упорядочивание своих знаний.

Социально-трудовая компетенция. Способность и готовность:

- нести ответственность;

- организовывать свою работу.

 *Коммуникативная компетенция*. Усвоение основ коммуникативной культуры личности:

- овладение навыками неконфликтного общения.

*Компетенция в сфере личностного* определения. Способность и готовность:

 -занимать личную позицию в дискуссиях и высказывать свое собственное мнение.

**Региональное содержание.**

**ТЕХНОЛОГИЯ Региональный компонент государственного стандарта общего образования Архангельской области Авторы-составители: Веревкина Н.В., Прохновская Т.В., Тарасова Н.А., Толобистюк Е.И.**

***Кулинария***

Посуда, ее назначение и использование в северной кухне. Традиционные блюда. Разнообразие блюд северной кухни. Блюда постные и скоромные. Связь традиций русской северной кухни и обрядов. Блюда из овощей. Блюда
из рыбы. Блюда из грибов. Блюда из мяса. Каши. Изделия из теста. Напитки
и сладкие блюда.

**Северная народная вышивка**

История северной народной вышивки. Северная вышивка как вид народного искусства. Традиционная вышивка в изделии – часть национальной культуры народов Севера. Виды счетных швов. Значение символов, выполненных в технике счетных швов. Счетные швы в северной вышивке и ее местные особенности. Тамбурная вышивка. Тамбурный шов в предметах быта. Виды мережек.Мережки в убранстве крестьянской избы. Мережки
в современном изделии. Северная вышивка – шов «роспись». Счетная гладь. Разновидности счетной глади, техника ее выполнения. Использование счетной глади в современных изделиях.

**4. Календарно - тематическое планирование предмета "Технология"**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема** | **Кол-во часов** | **РС** | **Теор. часть** | **Практич. часть** |
| **Вводное занятие.** | 1 |  | 1 |  |
|  **Оформление интерьера** | 3 |  | 1 | 2 |
| **Кулинария** | 14 | 2 | 7 | 7 |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | 24 |  | 11 | 13 |
| **Художественные ремёсла.** | 8 | 6 | 7 | 5 |
| **Технологии исследовательской и опытнической деятельности**  | 18 |  | 9 | 9 |

**5. Поурочное планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****ур.** | **Тема урока** | **Региона-льное содержание** | **Практическая часть** |
| **Вводное занятие (1ч.)** |
| 1 | Вводный урок. Инструктаж по ТБ. |  |  |
| **Оформление интерьера (3ч.)** |
| 2 | Интерьер жилого дома |  |  |
| 3 | Комнатные растения в интерьере |  |  |
| 4 | Уход за комнатными растениями. |  | Пр. р. Перевалка комнатных растений. |
| **Исследовательская и созидательная деятельность (4ч.)** |
| 5 | Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома» |  |  |
| 6 | Выполнение проекта «Растение в интерьере жилого дома». |  | Пр. р. «Выполнение проекта» |
| 7 | Защита проекта «Растение в интерьере жилого дома». |  |  |
| 8 | Защита проекта |  | Пр. р. Защита проекта |
| **Кулинария» (14 ч.)** |
| 9 | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. |  |  |
| 10 | Определение свежести рыбы органолептическими и лабо­раторными методами. |  | Пр. р. Определение свежести рыбы |
| 11 | Традиционные блюда из рыбы на Севере. | РС |  |
| 12 | Приготовление блюд из рыбы. |  | Пр.р. Приготовление блюд из рыбы. |
| 13 | Виды мяса, условия и сроки хранения.  |  |  |
| 14 | Определение качества мяса органолептическими методами. |  | Пр. р. Определение качества мяса органолептическими методами. |
| 15 | Технология при­готовления мясных блюд на Севере. | РС |  |
| 16 | Приготовление блюда из мяса (на выбор) |  | Пр. р. Приготовление блюда из мяса. |
| 17 | Блюда из птицы. |  |  |
| 18 | Приготовление блюда из птицы. |  | Пр. р. Приготовление блюда из птицы. |
|  |
| 19 | Заправочные супы. |  |  |
| 20 | Приготовление заправочного супа. |  | Пр. р. Приготовление заправочного супа.  |
|  |  |  |  |
| 21 | Меню обеда. |  |  |
| 22 | Сервировка стола к обеду. |  | Пр. р. Разработка меню обеда и сервировка стола. |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности (4 ч.)** |
| 23 | Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» |  |  |
| 24 | Выполнение проекта «Приготовление воскресного обеда» |  | Пр р. Выполнение проекта. |
| 25 | Защита проекта «Приготовление воскресного обеда» |  |  |
| 26 | Защита проекта. |  | Пр. р. Защита проекта. |
| **Создание изделий из текстильных материалов (24 ч)** |
| 27 | Классификация текстильных химических волокон |  |  |
| 28 | Свойства химических волокон. |  | Лаб. раб.Исследование свойств тканей из химических волокон. |
| 29 | Виды плечевой одежды  |  |  |
| 30 | Снятие мерок. |  | Пр. р. Снятие мерок. |
| 31 | Построение чертежа плечевого изделия в М 1:4. |  | Пр. р. Построение чертежа. |
| 32 | Построение чертежа плечевого изделия в натуральную величину. |  | Пр. р. Построение чертежа. |
| 33 | Моделирование швейных изделий. |  | Пр. р. Моделирование плечевого изделия. |
| 34 | Подготовка выкройки к раскрою. |  | Пр. р. Подготовка выкройки к раскрою. |
| 35 | Правила раскроя. |  |  |
| 36 | Раскрой плечевой одежды |  | Пр. р. Раскрой изделия. |
| 37 | Ручные работы |  |  |
| 38 | Выполнение ручных работ. |  | Пр. р Выполнение ручных работ. |
| 39 | Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины. |  |  |
| 40 | Замена иглы и регулировка качества строчек. |  | Пр. р. Замена иглы и регулировка качества строчек. |
| 41 | Машинные работы. |  |  |
| 42 | Выполнение машинных работ. |  | Пр. р. Выполнение машинных работ. |
| 43 | Подготовка к первой примерке изделия. |  |  |
| 44 | Проведение первой примерки. |  | Пр. р. Проведение первой примерки. |
| 45 | Технология обработки среднего и плечевых швов. |  | Пр. р. Обработка плечевых швов. |
| 46 | Обработка низа рукава. |  | Пр. р. Обработка низа рукава. |
| 47 | Технология обработки срезов подкройной обтачкой. |  |  |
| 48 | Обработка горловины. |  | Пр. р. Обработка горловины. |
| 49 | Технология обработки боковых и нижнего срезов изделия. |  | Пр. р. Обработка боковых и нижнего срезов |
| 50 | Окончательная отделка изделия |  | Пр. р. Окончательная отделка изделия |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности (6 ч.)** |
| 51 | Творческий проект «Наряд для семейного обеда» |  |  |
| 52 | Выполнение проекта «Наряд для семейного обеда» |  | Пр. р. Выполнение проекта. |
| 53 | Оформление пояснительной записки. |  |  |
| 54 | Выполнение презентации. |  | Пр. р. Выполнение проекта.  |
| 55 | Защита проекта «Наряд для семейного обеда» |  |  |
| 56 | Защита проекта. |  | Пр. р. Защита проекта. |
| **Художественные ремёсла (8 ч)** |
| 57 | Традиционные северные швы. Виды счетных швов. | РС | . |
| 58 | Роспись. | РС | Пр. р. Вышивка росписью. |
| 59 | Крест. | РС | . |
| 60 | Вышивка крестом. | РС | Пр. р.Вышивка крестом. |
| 61 | Счетная гладь | РС |  |
| 62 | Вышивка счетной гладью. | РС | Пр. р. Вышивка счетной гладью. |
| 63 | Выполнение изделия в технике вышивка. |  | Пр.р. Выполнение изделия |
| 64 | Оформление изделия. |  | Пр.р. Оформление изделия. |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности (4 ч)** |
| 65 | Творческий проект «Вышивка» |  |  |
| 66 | Выполнение проекта «Вышивка». |  | Пр. р. Выполнение проекта |
| 67 | Защита проекта «Вышивка» |  |  |
| 68 | Защита проекта. |  | Пр. р. Защита проекта. |