


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ЧЕЛЯДИНОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

РАССМОТРЕНО

на МО учителей начальных классов
Протокол от «28» августа 2020г. №13

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по УВР
 — Ш.Р.Борейко
« 1 » сентября 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор Челядиновская
основная общеобразовательная
школа
В.А.Еныгин
Приказ
Ленинского района
Республики Крым
от « 1 » сентября 2020г. №173



Календарно-тематическое планирование

по технологии
(наименование учебного предмета или курса)
Уровень образования (класс) основное общее образование (5 класс)
(начальное или основное общее образование)
Количество часов 68 часов в год
(общее количество за год, в неделю)
Учитель Борейко Татьяна Ивановна

Календарно-тематическое планирование 5 класс

условные обозначения, используемые в таблице: курсивом выделены темы, интегрированные с программой «Формула правильного питания»

КУ – комбинированный урок

ФНУ- урок формирования новых умений

КК – урок контроля и коррекции ЗУ

ИНЗ – урок изучения новых знаний

ПП– урок практического применения ЗУ

ПР – практическая работа

ОСИ – урок обобщения и систематизации изученного **ЗСТ** – здоровьесберегающая технология

ЛР – лабораторная работа

| Регулятивные УУД: | | Познавательные УУД: | | Коммуникативные УУД: | | Личностные УУД: | | | |
|--|---|--|----------------|---|---|---|-------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • принятие учебной цели; • выбор способов деятельности; • планирование организации контроля труда; • организация рабочего места; • выполнение правил гигиены учебного труда. | | <ul style="list-style-type: none"> • сравнение; • анализ; • систематизация; • мыслительный эксперимент; • практическая работа; • усвоение информации с помощью компьютера; • работа со справочной литературой; • работа с дополнительной литературой | | <ul style="list-style-type: none"> • умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. • умение выделять главное из прочитанного; • слушать и слышать собеседника, учителя; • задавать вопросы на понимание, обобщение | | <ul style="list-style-type: none"> • самопознание; • самооценка; • личная ответственность; • адекватное реагирование на трудности | | | |
| № п/п | раздел, учебная тема | кол-во часов | дата | | освоение предметных знаний (базовые понятия) | вид деятельности обучающихся | оборудование урока | педагогическая технология | тип урока |
| | | | план | факт | | | | | |
| 1. Технологии творческой и созидательной деятельности (вводная часть) – 2 часа | | | | | | | | | |
| Первая четверть | | | | | | | | | |
| 1-2 | Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов. | 2 | 07.09 07.09 | 07.09 07.09 | Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. Краткая формулировка задачи проекта. Постановка проблемы. Звездочка обдумывания. Этапы проектной деятельности. | - Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте; - Ознакомление с понятиями «проект», «основные компоненты проекта», «этапы проектирования» | к/п «Творческий проект» | ЗСТ проектного обучения ИКТ | ИНЗ проектного обучения |

2. Технологии домашнего хозяйства и электротехника – 2 часа

запуск 1-го проекта «Планирование кухни-столовой»

| | | | | | | | | | |
|-----|---|---|----------------|----------------|---|--|--|------------|----------|
| 3-4 | Интерьер жилого дома. Бытовые электроприборы на кухне. | 2 | 14.09 14.09 | 14.09 14.09 | Создание интерьера кухни с учетом санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни. | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение эскиза кухни-столовой - Ознакомление с историей СВЧ-печей - Поиск информации в Интернете об уходе за холодильником - Соблюдение правил ТБ | | ЗСТ ИКТ | КУ ЛР |
|-----|---|---|----------------|----------------|---|--|--|------------|----------|

3. Кулинария – 12 часов

запуск 2-го проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»

| | | | | | | | | | |
|-----|--|---|----------------|----------------|---|--|--|------------|-----|
| 5-6 | Санитария и гигиена. Здоровое питание. <i>Здоровье – это здорово</i> | 2 | 21.09 21.09 | 21.09 21.09 | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления. | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена», о витаминах, содержащихся в овощах и фруктах - Соблюдение правил ТБ | Т-1; Т-5; к/п «Физиология питания» | ЗСТ ИКТ | ИНЗ |
| 7-8 | Бутерброды и горячие напитки. <i>Режим питания. Энергия пищи.</i> | 2 | | | Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление бутербродов, горячих напитков - Поиск информации в Интернете о пользе напитка из цикория - Определение свежести яиц - Приготовление блюда из яиц - Соблюдение правил ТБ | Т-17; Т-31; Т-19; ИК 5-1; ИК 5-2 к/п «Бутерброды» к/п | ЗСТ ИКТ | ИНЗ |

| | | | | | | | | |
|-------|--|---|--|--|--|--|--|-----------|
| | | | | заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. | | «Блюда из яиц | | |
| 9-10 | <i>Продукты разные нужны, блюда разные важны.</i> Блюда из овощей и фруктов. <i>Где и как мы едим.</i> | 2 | | Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей. Первичная и тепловая обработки овощей, салат, заправка | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление салата из сырых овощей, блюд из вареных овощей - Поиск информации в Интернете о заболеваниях цинга и куриная слепота - Причины их возникновения и меры профилактики - Соблюдение правил ТБ | Т-15; КЗ 5-1 к/п «Овощи», «Овощи и блюда из них» | ЗСТ развивающего обучения | КУ |
| 11-12 | Блюда из яиц | 2 | | Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Особенности кулинарного использования яиц. | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение свежести яиц - Соблюдение правил ТБ | к/п «Блюда из яиц | ЗСТ развивающего обучения | КУ ЛПР |
| 13-14 | <i>Ты – покупатель.</i> Сервировка стола к завтраку | 2 | | Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет. | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов - Складывание столовых салфеток - Выполнение сервировки стола к завтраку - Соблюдение правил ТБ | Т-9; Т-11; КК 5-4; ДМ 5-1; памятка к/п «Сервировка стола к завтраку» | ЗСТ ИКТ развивающего обучения | КУ ЛПР |
| 15-16 | Творческий мини-проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | 2 | | Проблемная ситуация. Цель и задачи проекта. Исследование. Самооценка. Умение работать с тестовым проверочным материалом | - составление проектной документации; - планирование проектной деятельности - Работа с тестовым материалом | | Технология проектного обучения технологии | ОСИ КК |

| | | | | | | | | | |
|---|--|---|--|--|---|---|---------------------------|-----------------------|--|
| | Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария». | | | | | | | тестового контроля | |
| <u>4. Создание изделий из текстильных материалов – 26 часов</u> | | | | | | | | | |
| запуск 3-го проекта возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака» | | | | | | | | | |
| 17 - 18 | Свойства текстильных материалов. | 2 | | <p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое. Лицевая и изнаночная стороны ткани.</p> <p>Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.</p> | <p>Участие в беседе по теме;</p> <p>Усвоение основных определений и понятий по теме;</p> <p>Определение долевой нити в ткани</p> <p>Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.</p> <p>Проведение сравнительного анализа прочности окраски ткани</p> <p>Изучение свойств тканей из хлопка и льна</p> <p>Соблюдение правил ТБ</p> | коллекция волокон, образцы переплетений, КЗ 5-2 к/п «Растительные волокна» «Материаловедение» | ИКТ развивающего обучения | урок-исследование ЛПР | |
| Вторая четверть | | | | | | | | | |
| 19 - 20 | Конструирование швейных изделий | 2 | | <p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления</p> | <p>Участие в беседе по теме;</p> <p>Усвоение основных определений и понятий по теме;</p> | Т-26; ИК 6-3; ИК 6-4 | ЗСТ | ФНУ ПР | |

| | | | | | | | | |
|---------------|---|---|--|--|---|--|------------|-----------|
| | | | | <p>выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.</p> | <p>- Определение размеров швейного изделия - Снятие мерок и изготовление выкройки - Подготовка выкройки изделия к раскрою. - Поиск информации в Интернете об истории фартука-передника, юбки - Соблюдение правил ТБ</p> | <p>к/п «Конструирование фартука»</p> | | |
| 21 - 22 | Швейная машина | 2 | | <p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.</p> | <p>- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; -. Упражнение в шитье на швейной машине, не запроваженной нитками. - Соблюдение правил ТБ</p> | <p>Т-18; Т-32; Т-А; Т-В; к/презент-я «Машиноведение»;</p> | ИКТ | КУ ЛПР |
| 23 - 24 | Раскрой швейного изделия Швейные ручные работы | 2 | | <p>Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при</p> | <p>- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Подготовка ткани к раскрою, - Настил ткани, - Раскладка выкроек, - Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы, - Выкраивание деталей швейного изделия - Выполнение прямого стежка, - Перенос линий выкройки на детали кроя, - Изготовление образцов ручных работ - Соблюдение правил ТБ</p> | <p>Т-8; памятка настенные транспоранты «Терминология»; набор образцов с ручными операциями П-1; П-2;</p> | ЗСТ ИКТ | ФНУ ПР |

| | | | | | | | | |
|---------------|--|---|--|--|---|--|---------------------------|---------|
| | | | | ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). | | | | |
| 25 - 26 | Основные операции при машинной обработке изделия. Машинные швы | 2 | | <p>Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку, шов вподгибку с закрытым срезом).</p> <p>Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке). Профессии закройщик, портной.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Изготовление образцов машинных работ: обметывание, стачивание, застрачивание - Поиск информации в Интернете о значении старинного слова «тачать» - Выполнение стачных швов вразутюжку и взаутюжку - Выполнение краевых швов вподгибку с открытым и закрытым срезами - Соблюдение правил ТБ | настенные транспоранты «Терминология»; набор образцов с машинными операциями образцы машинных швов | ЗСТ развивающего обучения | ФНУ ЛПР |
| 27 - 28 | Влажно тепловая обработка ткани. Обработка нижней части фартука. | 2 | | <p>Терминология влажно-тепловых работ. Декатировать, отутюжить, разутюжить, приутюжить, заутюжить. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Проведение ВТО: приутюжить, разутюжить, заутюжить - Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом | настенные транспоранты «Терминология» КК 6-9; Т-14; Т-44; ИК 6-5; | ЗСТ | ФНУ ПР |

| | | | | | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|--|-------------------------|---|---|
| | | | | | | - Соблюдение правил ТБ | КЗ 6-3 | | |
| 29 - 30 | Изготовления и оформление карманов <i>Мониторинг качества знаний за 1 полугодие</i> | 2 | | | Изготовления и оформление карманов | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Изготовления и оформление карманов - Соблюдение правил ТБ - работа с тестовым материалом | П-1; П-2; КЗ 5-10 | ИКТ ЗСТ технология тестового контроля | ФНУ ПР развива ющего контрол я |
| 31 - 32 | Соединение карманов с нижней частью фартука. Обработка пояса. | 2 | | | Соединение карманов с нижней частью фартука. Обработка пояса. | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Соединение карманов с нижней частью фартука. - Обработка пояса. - Соблюдение правил ТБ | Т-14 | ЗСТ | ФНУ ПР |
| Третья четверть | | | | | | | | | |
| 33 - 34 | ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. | 2 | | | ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - ООИ. ВТИ изделия. - Проведение контроля и оценки качества готового изделия. - Соблюдение правил ТБ | КК 6-13; КЗ 6-3 | ЗСТ | ФНУ ПР |
| запуск 4-го проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой» | | | | | | | | | |
| 35 - 36 | Декоративно-прикладное искусство. Лоскутное шитье | 2 | | | | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ | Т-14; | | КУ ПР |
| 37 - | Раскрой элементов. | 2 | | | Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и | П-3; Т-10; | ЗСТ | ФНУ ПР |

| | | | | | | | | |
|--|--|---|--|---|---|---|--|--------------------------------|
| 38 | Соединение деталей изделия. | | | Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Лоскутная мозаика | понятий по теме; - Изготовление шаблонов; - Выкраивание деталей; - Соединение деталей кроя - Соблюдение правил ТБ | КК 5-13; ИК 5-12; образцы | | |
| 39 - 40 | Сборка изделия. | 2 | | Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов. | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ | Т-10; КК 5-11 ИК 5-12; образцы | ЗСТ | ФНУ ПР |
| 41 - 42 | Декоративная и окончательная отделки изделий. <i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных материалов»</i> | 2 | | Декоративная и окончательная отделки изделий. Оконтовочная полоса | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Выполнение стежки, аппликации - Соблюдение правил ТБ - работа с тестовым материалом | ИК 5-11; КЗ 5-3; КЗ 5-7 | ЗСТ технология тестового контроля | ПР развивающего контроля |
| 5. Технологии обработки конструкционных материалов – 12 часов | | | | | | | | |
| 43 - 44 | Древесина и древесные материалы. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов | 2 | | Древесина, свойства и области применения. Пиломатериалы, свойства и области применения. Виды древесных материалов, свойства и области применения. Пороки древесины. Отходы древесины и их рациональное использование. Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете пиломатериалах и древесных материалов | | ЗСТ ИКТ | ФНУ |

| | | | | | | | | |
|--------------------|---|---|--|--|--|--|------------|-----------|
| 45 - 46 | Ручная обработка древесины и древесных материалов | 2 | | Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ | | ЗСТ ИКТ | ФНУ ЛР |
| 47 - 48 | Технологии ручной обработки металла и искусственных материалов. Тонколистовой металл и проволока. | 2 | | Металлы и их свойства. Конструкционные металлы и их сплавы. Черные и цветные металлы. Профессии, связанные с добычей и производством металлов. Виды, свойства и способы получения искусственных материалов. Экологическая безопасность при изготовлении, применении и утилизации искусственных материалов | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений - Поиск информации в Интернете о видах обработки металлов и искусственных материалов | | ИКТ | КУ |
| 49 - 50 | Ручная обработка металла и искусственных материалов. | 2 | | Проволока. Организация рабочего места. Изготовление деталей по эскизу. Визуальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение. Соблюдение правил безопасности труда. | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение сборки изделий из проволоки - Соблюдение правил ТБ | | ЗСТ ИКТ | КУ ЛР |
| 51 - 52 | Технологии художественной обработки материалов | 2 | | Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком. Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о видах художественной обработки материалов - подготовительные работы для выпиливание лобзиком фигуры | | ИКТ | КУ |
| Четвертая четверть | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|--|--|--|---|--|------------------------------------|
| 53 - 54 | Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов. <i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из конструкционных материалов»</i> | 2 | | Технологический процесс, технологические операции при машинной обработке металлов и искусственных материалов. | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ - работа с тестовым материалом | | ЗСТ технология тестового контроля | КУ развивающего контроля |
| <u>Творческая проектная деятельность (завершение) – 14 часов</u> | | | | | | | | |
| 55 - 56 | Поисковый этап составления проекта | 2 | | Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. | - Участие в беседе по теме - выбор темы проекта - обоснование выбора изделия - разработка вариантов проекта | к/п «Поисковый этап выполнения проекта» | Проектного обучения ИКТ | урок творчества |
| 57 - 58 | Технологический этап составления проекта | 2 | | Разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы | - Участие в беседе по теме - Разработка конструкции и технологии изготовления изделия - подбор материалов и инструментов - Соблюдение правил ТБ | к/п «Технологический этап выполнения проекта» | проектного обучения ИКТ | урок творчества |
| 59- 60 | Аналитический этап выполнения проекта. | 2 | | Подсчёт затрат на изготовление Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. | - Участие в беседе по теме - Подсчёт затрат на изготовление изделия - Проведение окончательного | | Проектного обучения ИКТ | урок творчества |

| | | | | | | | | | |
|---------------|---|-----------------|--|--|---|--|-----------------------------------|--------------------------|--|
| | | | | | контроля готового изделия | | | | |
| 61 - 62 | Оформление проектной документации | 2 | | Оформление проектной документации | - Участие в беседе по теме - Оформление проектной документации | | Проектного обучения ИКТ | урок творчества | |
| 63 - 64 | Самооценка. Экономическое и экологическое обоснование | 2 | | Анализ того, что получилось, а что нет. Экономическое и экологическое обоснование | - Участие в беседе по теме - проведение самооценки - проведение экономического и экологического обоснования | | Проектного обучения ИКТ | урок творчества | |
| 65 - 66 | Подготовка к презентации проекта Итоговый мониторинг. | 2 | | Подготовка проекта к защите. Презентация проекта. Умение работать с тестовым проверочным материалом | - подготовка презентации проекта - работа с тестовым материалом | | Технология тестового контроля ИКТ | ПР развивающего контроля | |
| 67 - 68 | Защита проекта. Самоанализ деятельности. Подведение итогов. | 2 | | Публичные выступления обучающихся с обоснованием представляемых объектов. Самоанализ деятельности. Подведение итогов работы за год | - Защита проекта; - анализ проделанной работы за год | | проектного обучения ИКТ | урок творчества | |
| всего: | | 68 | | | | | | | |
| Итого: | | 68 часов | | | | | | | |

Пронумеровано, прошито, скреплено
печатью на 101 двух листах

Директор

