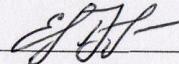
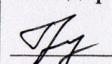


Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 557 Невского района Санкт-Петербурга

РАССМОТРЕНО Председатель МО  Глушкова Е.Е. Протокол от 24.05.2019 № 05	СОГЛАСОВАНО Зам. директора по УВР  Грандашевская О.И. 24.05.2019	ПРИНЯТО Решением Педагогического совета Протокол от 27.05.2019 № 06	УТВЕРЖДАЮ Директор  И.В. Большаков Приказ от 30.05.2019 № 94-о
--	--	---	--

Рабочая программа курса «Технология»
на 2019-2020 учебный год
6«А» класс

Составитель: Моисеева И.Б., учитель технологии

Санкт-Петербург
2019

Пояснительная записка

Данная рабочая программа по технологии для 6 класса разработана на основании:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 (далее ФГОС основного общего образования)
- Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Учебного план ГБОУ СОШ № 557 Невского района Санкт-Петербурга – 2019-2020.
- Образовательной программы ГБОУ СОШ № 557 Невского района Санкт-Петербурга на 2019-2020 учебный год
- Рабочей программы к линии УМК Технология. Технология ведения дома Синица Н.В., Симоненко В.Д. / - М.: Вентана –Граф Синица Н.В.

Основными **целями** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техно. сферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
 - овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов, машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
 - овладение обще трудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
 - развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
 - формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
 - воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
 - профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Описание места учебного предмета в учебном плане

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной среды. В соответствии с Учебным планом количество часов, отведенных на изучение учебного предмета «Технология» на учебный год в 6 классе составляет – 68 часов, (2 часа в неделю)

Информация об используемом учебно-методическом комплекте

Учебно-методический комплекс для образовательной области «Технология» состоит из учебников, рабочих тетрадей для учащихся, методических рекомендаций по организации учебной деятельности для учителя, методических рекомендаций по оборудованию кабинетов и мастерских, таблиц, плакатов, электронных наглядных пособий, специально разработанного оборудования для лабораторно-практических работ.

Большое внимание при работе в мастерских обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности, безопасных приемов труда учащихся при выполнении технологических операций.

Данная рабочая программа ориентирована на использования учебника Н. В. Сеницы, В. Д. Симоненко «Технология. Технологии ведения дома» 6 класс.

Учебник для общеобразовательных учреждений» (М.: Вентана- Граф) 2015.

Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2006.

Барылкина Л.П. Технология: Конспекты уроков, элективные курсы. 5-9 классы/ Барылкина Л.П. – М.: - Издательство «5 за знания», 2006.

Планируемые результаты изучения предмета

В результате освоения курса технологии 6 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение 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;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно – практической деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитания трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о своей эстетической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально – положительное принятие своей этнической идентичности);
- понятие техник – технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровье сберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико–ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам

осуществления учебной деятельности (применение инструкций, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра универсальных учебных действий (УУД).

Метапредметные результаты изучения курса:

познавательные УУД:

- 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;

коммуникативные УУД:

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

регулятивные УУД:

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

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск рационального использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
- устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
- читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застежки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами

Форма, периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценивать — значить сравнивать. Сравнить можно с предыдущим уровнем знаний или действий того же ученика — *личный способ оценивания*; с уровнем знанием или действий в аналогичной ситуации других учеников — *сопоставительный способ оценивания*; с определенными установленными нормами или образцами — *нормативный способ оценивания*.

Любая деятельность учащегося нуждается в оценке, награде, поощрении.

При оценке успеваемости учащихся по технологии обычно учитываются: уровень знаний теоретических вопросов и умение применять их в практической работе; степень овладения рабочими приемами; продолжительность выполнения работы; соблюдение требований безопасности труда и санитарно-гигиенических норм; качество выполненной работы и др.

Инструментарий для оценивания результатов: тесты, практические работы творческие работы, творческие проектные работы, лабораторные работы.

Система оценки достижений учащихся: пятибалльная, проектная работа

Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год.

Основное содержание учебного курса

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4ч)

Тема 2. Интерьер жилого дома (2ч)

Теоретические сведения. Понятия о жилом помещении: жилой дом. Квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема 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, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема 3. Комнатные растения в интерьере. (2ч)

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создание композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративно-лиственные, декоративно-цветущие комнатные, декоративно-цветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка(пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школ

Раздел «Кулинария» (14ч)

Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. (4ч)

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественной рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовления блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема 9. Блюда из мяса. (4ч)

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяла 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 обработки мяса. Определения качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Тема 10. Блюда из птицы. (2ч)

Теоретические сведения. 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 птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Тема 11 Заправочные супы. (2ч)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практическая и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. (2ч)

Теоретические сведения. 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. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов. (2ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (4ч)

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия. (проектное изделие).

Тема 3 моделирование швейных изделий. (2ч)

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды моделирование формы выреза горловины . моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах . Моделирование отрезной плечевой одежды. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина. (2ч)

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, ее поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Лабораторно-практические и практические работы.

Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий. (12ч)

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасности работы ножницами, булавками, утюгом.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайным стежкам подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Раздел «Художественные ремесла» (8ч)

Тема 4. Вязание крючком (4ч)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязание. 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. Расчет 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 вывязывание петель, закрепление вязания. Вязание по кругу, основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы. Вязание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 5. Вязание спицами (4ч)

Теоретические сведения. 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

Поурочно-тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Практика	Контроль	Планируемые результаты	Дата проведения	
					план	факт
1 2	Интерьер жилого дома Планировка жилого дома.	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.	Знакомство с правилами ОТ и ТБ. беседа	Знания: знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе Умения: соблюдать правила ОТ и ТБ на уроках технологии Личностные: учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, Регулятивные: умение организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. Познавательные: усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации. Коммуникативные: умение задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности.		
3 4	Комнатные растения в интерьере.	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении.	текущий	Знания: - о зонировании жилых помещений дома, - правилах композиции, - видах отделочных материалов, декоративном оформлении; - о разновидностях комнатных растений, приемах фитодизайна - технологии выращивания комнатных растений;		

		<p>Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник</p>		<p>- о целях и задачах, этапах проектирования, о правилах защиты проекта. Умения: -умение выполнять презентацию в программе Microsoft Office Power Point, -составлять информационную карту по уходу за растениями и их размещением, -выполнять проект, защищать проект, анализировать по предложенным критериям. Личностные: осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства развитие эстетического вкуса, логического мышления, сравнение, анализ, систематизация, умение выделение главное из прочитанного, самопознание. Регулятивные: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. Познавательные: развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя. Коммуникативные: публичная защита проекта, умение слышать собеседника, учителя; умение аргументировать свое мнение; умение работать в группе; овладение навыками уважительных отношений в группе.</p>		
--	--	---	--	--	--	--

5 6	Комнатные растения в интерьере жилого дома.	<p>Формулировать цели и проблемы проекта (какая существует проблема, как ее можно решить?)</p> <p>Выполнять исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения</p> <p>Исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией.</p> <p>Выполнять проект «Растения в интерьере жилого дома» с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата</p>	текущий	<p>Понятие о фито дизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере.</p> <p>Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник</p>		
7 8	Защита проекта Моя комната.	<p>Выявлять и анализировать затруднения, проблемы, обсуждать способы их решения</p> <p>Выступать с защитой проекта.</p>	Проверка проекта	. Выполнять анализ результатов проектной деятельности, осуществлять самооценку и оценку других обучающихся по предложенным критериям		

9 10	Рыба. Пищевая ценность	<p>Участие в беседе по теме. Усвоение основных определений и понятий по теме. Поиск информации в Интернете о пищевой ценности рыбы. Определять срок годности рыбных консервов Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.</p>	текущий	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о видах рыбы и рыбных продуктов, - признаки доброкачественности рыбы, -санитарные требования при обработке рыбы, - о технологии первичной и тепловой кулинарной обработке рыбы, -о требованиях к качеству готового блюда, -о видах мяса и мясных продуктов, - признаки доброкачественности мяса. - технологии подготовки мяса к тепловой обработке, - о технологии приготовления блюд из мяса птицы, - о технологии первичной и тепловой кулинарной обработке мяса, -о требованиях к качеству готового блюда, - о значении первых блюд в питании человека, классификации супов, - о технологии приготовления бульонов м супа, - о калорийности продуктов, - о правилах сервировки стола, - выполнять проект, защищать проект, анализировать по предложенным критериям. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять свежесть рыбы, выполнять разделку и тепловую обработку рыбы, используя технологическую карту, - определять свежесть мяса, выполнять тепловую кулинарную обработку мяса, - составлять технологические карты приготовления супа, 		
---------	------------------------	--	---------	--	--	--

				<ul style="list-style-type: none"> - сервировать стол к обеду, - защитить проект. 		
11 12	Приготовление блюда из рыбы.	<p>Участвовать в беседе по теме.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов. Готовить блюдо из рыбы и морепродуктов. Определять качество термической обработки рыбных блюд и блюд из морепродуктов. Сервировать стол и</p>	текущий	<p>Личностные: осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала, активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему.</p> <p>Регулятивные: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.</p> <p>Познавательные: развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта, сопоставляет, рассуждает, анализирует, строит цепи рассуждений, развивает умение находить информацию, работать с таблицами</p> <p>Коммуникативные: формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности, организация учебного сотрудничества</p>		

		дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар.				
13 14	Технология первичной обработки мяса	Участвовать в беседе по теме. Усвоение основных определений и понятий по теме. Поиск информации в Интернете о видах мяса и технологии первичной обработки. Изучать санитарные требования при обработке мяса.	текущий	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 обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам		
15 16	Технология приготовления блюд из мяса	Участвовать в беседе по теме Усваивать основные определения и понятий по теме. Выполнять поиск информации в Интернете о способах приготовления соусов и к каким мясным блюдам они подходят.	текущий	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 птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу		

17 18	Блюда из птицы	Участвовать в беседе по теме Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций.	текущий	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 работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.		
19 20	Заправочные супы	Определять качество продуктов для приготовления супа. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных,	текущий	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		

		культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах				
21 22	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола Обсуждать с членами бригады меню предполагаемого обеда. Рассчитывать стоимость продуктов. Сервировка стола в соответствии с меню. Выполнять анализ	текущий	Умения: -определять свежесть рыбы, выполнять разделку и тепловую обработку рыбы, используя технологическую карту, - определять свежесть мяса, выполнять тепловую кулинарную обработку мяса, - составлять технологические карты приготовления супа, - сервировать стол к обеду, - защитить проект. Личностные: осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала, активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему. Регулятивные: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. Познавательные: развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта, сопоставляет, рассуждает,		

		результатов сервировки стола к обеду, осуществлять самооценку и оценку других обучающихся по предложенным критериям. Изучать правила поведения за столом		анализирует, строит цепи рассуждений, развивает умение находить информацию, работать с таблицами Коммуникативные: формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности, организация учебного сотрудничества		
23 24	Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Кулинария».	Проверка проекта	Умения: -определять свежесть рыбы, выполнять разделку и тепловую обработку рыбы, используя технологическую карту, - определять свежесть мяса, выполнять тепловую кулинарную обработку мяса, - составлять технологические карты приготовления супа, - сервировать стол к обеду, - защитить проект.		
25 26	Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты	Проверка проекта	Умения: -определять свежесть рыбы, выполнять разделку и тепловую обработку рыбы, используя технологическую карту, - определять свежесть мяса, выполнять тепловую кулинарную обработку мяса, - составлять технологические карты приготовления супа, - сервировать стол к обеду, - защитить проект.		

		творческого проекта. Выступать с защитой проекта. Выполнять анализ результатов проектной деятельности, осуществлять самооценку и оценку других обучающихся по предложенным критериям				
27 28	Свойства текстильных материалов из химических волокон.	Участвовать в беседе по теме. Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в	текущий	Знания: -о видах и свойствах текстильных материалов из химических волокон; -видах нетканых материалов; Умения: - определять состав ткани по их свойствам Личностные: осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. Регулятивные: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. Познавательные: развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушать вопросы учителя, отвечать на вопросы учителя, осуществлять оценку технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; Коммуникативные: формирование		

		текстиле.		компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности		
29 30	Конструирование плечевой одежды	Анализировать особенности фигуры различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж плечевого изделия в масштабе 1: 4 по своим меркам или по заданным размерам.	текущий	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о видах плечевой одежды; - об этапах учебного проектирования; - о правилах снятия мерок для построения чертежа плечевого швейного изделия, правилах измерения и об условных обозначениях; - об общих правилах построения чертежа швейного изделия; - о моделировании плечевой одежды; - об устройстве швейной иглы, - о неполадках в работе швейной, дефектах машинной строчки; - о приспособлениях к швейной машине. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - снимать мерки с фигуры человека, выполнять чертеж швейного изделия 1:4, в натуральную величину; - выполнять моделирование в соответствии с эскизом изделия; - подготовить выкройки к раскрою; - выполнять образцы швов. <p>Личностные: осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.</p> <p>Регулятивные: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и</p>		

				<p>сохраняет учебную задачу, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность</p> <p>Познавательные: развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме.</p> <p>Коммуникативные: формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности</p>		
31 32	Построение чертежа основы плечевого изделия	<p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа швейного изделия.</p> <p>Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа швейного изделия.</p> <p>Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Копировать выкройку</p>	текущий	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности; - последовательности и приемах раскроя плечевого швейного изделия; - последовательности подготовки изделия к примерке, способах выявления и устранения дефектов; - технологии обработки горловины изделия, обработки нижнего и бокового срезов; - последовательности окончательной отделки швейного изделия; о правилах защиты проекта. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия; - дублировать необходимые детали клеевой 		

		из журнала мод, проверять и корректировать выкройку с учётом своих мерок и особенностей фигуры.		<p>прокладкой;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять план изготовления швейного изделия; - оценивать качество работы по представленным критериям; - обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний срез швейного изделия; - защитить проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям. <p>Личностные: осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие эстетического вкуса, логического мышления, творчества.</p> <p>Регулятивные: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность</p> <p>Познавательные: развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций, владение методами чтения технологической и инструктивной информации</p> <p>Коммуникативные: оценка и самооценка учебной деятельности, публичная защита проекта, диалог, организация учебного</p>		
--	--	---	--	---	--	--

				сотрудничества		
33 34	Моделирование плечевой одежды	Участвовать в беседе по теме. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие, подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства	текущий	Знания: - о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности; - последовательности и приемах раскроя плечевого швейного изделия; - последовательности подготовки изделия к примерке, способах выявления и устранения дефектов; - технологии обработки горловины изделия, обработки нижнего и бокового срезов; - последовательности окончательной отделки швейного изделия; о правилах защиты проекта.		
35 36	Работа на швейной машине.	Изучать устройство машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять чистку и		Личностные: осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие эстетического вкуса, логического мышления, творчества. Регулятивные: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль		

		<p>смазку машины. Соблюдать технику безопасности Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины.</p>		<p>выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц</p>		
--	--	--	--	---	--	--

37 38	Раскрой плечевой одежды	<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.</p> <p>Выполнять правила безопасной работы утюгом. Знакомиться с профессией закройщик</p> <p>Выполнять перенос контрольных линий и знаков с одной симметричной детали кроя на другую с помощью прямых копировальных стежков. Соблюдать технику безопасности</p>	текущий	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности; - последовательности и приемах раскроя плечевой швейного изделия; - последовательности подготовки изделия к примерке, способах выявления и устранения дефектов; - технологии обработки горловины изделия, обработки нижнего и бокового срезов; - последовательности окончательной отделки швейного изделия; <p>о правилах защиты проекта.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия; - дублировать необходимые детали клеевой прокладкой; - составлять план изготовления швейного изделия; - оценивать качество работы по представленным критериям; - обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний срез швейного изделия; - защитить проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям. <p>Личностные: осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность</p>		
----------	-------------------------	--	---------	---	--	--

				<p>к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие эстетического вкуса, логического мышления, творчества.</p> <p>Регулятивные: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность</p> <p>Познавательные: развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций, владение методами чтения технологической и инструктивной информации</p> <p>Коммуникативные: оценка и самооценка учебной деятельности, публичная защита проекта, диалог, организация учебного сотрудничества</p>		
39 40	Раскрой плечевой одежды	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией портной	текущий	<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.</p>		

41 42	Обработка деталей изделия	<p>Проверять качества обработки швов, устранения дефектов. Выполнение сутюживания вытачек в основании. Заутюживать обработанные швы. Соблюдать правил техники безопасности при работе с утюгом. Выполнение стачивания выточек. Выполнение стачивания плечевых и боковых швов. Обметывание плечевых и боковых швов. Соблюдать правил ТБ при работе за швейной машиной.</p>	текущий	<p>Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие эстетического вкуса, логического мышления, творчества. Регулятивные: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. Познавательные: развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций, владение методами чтения технологической и инструктивной информации. Коммуникативные: оценка и самооценка учебной деятельности, публичная защита проекта, диалог, организация учебного сотрудничества</p>		
43 44	Обработка застежки	<p>Выполнение оформления формы горловины. Выравнивание линии низа рукавов и низа изделия. Выкраивание мелких деталей. Выполнение обработки застежки подбортом. Использовать</p>	текущий	<p>Регулятивные: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. Познавательные: развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций, владение методами</p>		

		технологическую карту последовательности обработки застежки. Соблюдать ТБ.		чтения технологической и инструктивной информации Коммуникативные: оценка и самооценка учебной деятельности, публичная защита проекта, диалог, организация учебного сотрудничества		
45 46	Обработка нижних срезов рукавов изделия	Выполнение застрачивания нижних срезов рукавов и нижнего среза изделия. Чтение инструкционной карты. Заутюживание швов в готовом виде.	текущий	Познавательные: развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций, владение методами чтения технологической и инструктивной информации		
47 48	Отделка мелких деталей и соединение их с изделием	Выполнение обработки мелких деталей и соединение их с основной деталью. Выполнение ВТО мелких деталей в готовом виде. Соблюдать технику безопасности	текущий	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; соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований; сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.		
49 50	Творческий проект «Наряд для семейного обеда»	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников.	текущий	Знания: - об этапах выполнения проекта, о правилах выполнения и оформления творческого проекта, определение потребностей людей и		

		<p>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p>		<p>общества, обосновании выбора изделия для проекта; -о зависимости модели от эстетических, экологических требований, народных традиций, об анализе моделей из банка творческих проектов; -о технике выполнения изделий, последовательности изготовления изделия, о видах отделки, требованиях к готовому изделию; -эргономические требования. экологическое обоснование проекта; - о правилах и требованиях к докладу защиты проекта, о правилах защиты проекта. Умения: -выдвигать идеи для выполнения учебного проекта; выполнять обоснование проекта; -выполнять эскизы авторской модели или выбирать модели из банка идей, выделять элементы модели и связей между ними; -выбирать материалы, приспособления и оборудование, последовательно изготавливать изделие; -разрабатывать перечень критериев выбранного изделия, рассчитывать себестоимость изделия; -выполнять расчет затрат на изготовление проекта, анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта. Личностные: осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих</p>		
--	--	---	--	--	--	--

				<p>усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие эстетического вкуса, логического мышления, творчества.</p> <p>Регулятивные: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность</p> <p>Познавательные: развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций, владение методами чтения технологической и инструктивной информации</p> <p>Коммуникативные: оценка и самооценка учебной деятельности, публичная защита проекта, диалог, организация учебного сотрудничества</p>		
51 52	Устранение дефектов	Выполнение примерки по правой стороне изделия, устранять дефекты. Соблюдать технику безопасности	текущий	овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда		
53 54	Обработка застежки	Выполнять обработку застежки проектного изделия по индивидуальному	текущий	Соблюдать правила ТБ. Выполнять обработку горловины проектного изделия по индивидуальному плану.		

		плану. Соблюдать правила ТБ				
55-56	Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	Выполнение отделки проектного изделия.	текущий	ознакомиться: с основными технологическими понятиями и характеристиками; назначением и технологическими свойствами материалов; назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;		
57-58	Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	Выполнение отделки проектного изделия. Выполнять ВТО готового изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	текущий	Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.		
59-60	Материалы и инструменты для вязания Технология вязания крючком	Участвовать в беседе по теме. Находить и представлять информацию об истории вязания. Изучать материалы и инструменты для вязания крючком.	текущий	Личностные: осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие эстетического вкуса, логического мышления, творчества.		

		<p>Подбирать крючок и нитки для вязания. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязанные изделия. Вязать образцы крючком. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p>				
61 62	Вязание полотна «Вывязывание полотна различными способами»	<p>Участвовать в беседе по теме. Выполнять вязания рядов. Соблюдать технику безопасности Выполнять вывязывание полотна крючком. Соблюдать технику безопасности при выполнении трудовых приемов. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p>	текущий	<p>Регулятивные: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность Познавательные: развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций, владение методами чтения технологической и инструктивной информации</p>		

63 64	Материалы и инструменты для вязания Вязание спицами.	Подбирать спицы и нитки для вязания. Организовывать рабочее место. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Выполнять набор петель на спицы. Выполнение образца лицевыми петлями. Выполнение образца вязания изнаночными петлями. Соблюдать технику безопасности	текущий	Регулятивные: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность		
65 66	Вязание цветных узоров. Творческий проект	Выполнение образцов платочной, чулочной, жемчужной вязки. Выполнение образца вязания рез Выполнение образцов платочной, чулочной, жемчужной вязки. Выполнение образца вязания резинки инки	текущий	выполнять расчет затрат на изготовление проекта, анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта.		

67 68	Вязание цветных узорov. Творческий проект	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла».	Подведение итогов.	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта		
----------	--	---	--------------------	--	--	--