

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по технологии для 7 класса разработана на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ под редакцией В. М. Казакевич; Технология 5-9 классы – М.: «Просвещение», 2019.

Таблица тем и распределение часов

№ п/ п	Раздел	Количество часов		Комментарии
		пример ная	рабочая	
1	Основы производства	4	2	Содержание авторской программы полностью соответствуют требованиям федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, поэтому в программу не внесено изменений
2	Общая технология	2	4	
3	Техника	2	2	
4	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	9	9	
5	Технологии машинной обработки текстильных материалов	21	21	
6	Технологии обработки пищевых продуктов	8	9	
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии	4	3	
8	Технологии получения, обработки и использования информации	4	4	
9	Технологии растениеводства	6	3	
10	Технологии животноводства	2	3	
11	Социально-экономические технологии	4	4	
12	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	4	
	ИТОГО:	70	68	

Описание места учебного предмета в учебном плане

Согласно федеральному базисному учебному плану рабочая программа «Технология» предусматривает организацию процесса обучения в 7 классе в объеме 68 часов в год, 2 часа в неделю, в том числе на проведение проектов – 4 часа.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате обучения обучающиеся

могут овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда,
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, культуры труда, уважительного отношения к труду и людям труда.

ознакомятся:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками,
- с назначением и технологическими свойствами материалов,
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования,
- с видами, приемами последовательностью выполнения технологической операции, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека,
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции,
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

получат возможность научиться:

- уважительно относиться к труду людей;
- определять в своей деятельности элементы профессиональной деятельности человека;
- организовывать рабочее место для работы с материалами и инструментами;
- отбирать материалы и инструменты;
- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;
- работать над проектом под руководством учителя и с помощью рубрики «вопросы юного технолога»: ставить цель, обсуждать и составлять план, распределять роли, проводить самооценку;
- воспринимать оценку своей работы, данную учителем и товарищами.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА (68 часов)

1. Основы производства 2 часа

Теоретические сведения

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве

Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека.

2. Общая технология 4 часа

Теоретические сведения

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям.

Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий. Общепроизводственные и отраслевые виды технологии. Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий.

Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с образцами предметов труда. Учебное управление технологическими средствами труда

3. Техника 2 часа

Теоретические сведения

Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов.

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники.

Практическая деятельность

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.

4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 9 часов

Теоретические сведения

Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Древесные материалы: фанера, оргалит, картон, древесно-стружечные (ДСП) и древесно-волокнистые материалы (ДВП).

Практическая деятельность

Изготовление изделия из древесных материалов с применением различных способов соединения деталей.

5. Технологии машинной обработки текстильных материалов 21 час

Теоретические сведения

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. Ткацкие переплетения.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.

Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях.

Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Уход за швейной машиной.

Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани.

Основные операции при ручных работах: перенос пиний выкройки на детали кроя, стежками предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание.

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

Практическая деятельность

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

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

Упражнение на швейной машине.

Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

6. Технологии обработки пищевых продуктов 9 часов

Теоретические сведения

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Мучные изделия. Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

Практическая деятельность

Исследование качества муки. Приготовление домашней выпечки

Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.

Использование различных приёмов при обработке рыбы.

7. Технологии получения, преобразования и использования энергии 3 часа

Теоретические сведения

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.

Энергия магнитного поля и её применение.

Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии в Интернете и справочной литературе

8. Технологии получения, обработки и использования информации

Теоретические сведения

Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.

Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.

Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования.

Практическая деятельность

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

9. Технологии растениеводства 3 часа

Теоретические сведения

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Практическая деятельность

Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).

10. Технологии животноводства 3 часа

Теоретические сведения

Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии.

Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы

Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных. Экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных.

Практическая деятельность

Составление рационов для домашних животных в семье, организация их кормления.

11. Социально-экономические технологии 3 часа

Теоретические сведения

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека.

Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.

Практическая деятельность

Тесты по оценке свойств личности.

Составление вопросников, анкет и тестов для контроля знаний по учебным предметам. Проведение анкетирования и обработка результатов.

12. Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 часа

Теоретические сведения

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

Практическая деятельность

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.

Подготовка презентации проекта с помощью *Microsoft PowerPoint*.

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
ТЕХНОЛОГИЯ
7 КЛАСС**

№ уро ка п/п	Раздел и темы	Календарн ые сроки		Планируемые результаты обучения					Дом. задание
		пла н	фак т	Предметные результаты			Метапредметные результаты		
				К Э С	Контролиру емые элементы содержания	КПУ		Провер яемые умения	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Основы производства 2 часа									
1	Характеристика современных средств труда					Знать и уметь выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;		Р: Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.	
2	Трансферт технологий					составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;		П: Творческий подход к выполнению задания. Осознавать пользу труда, бережно относиться к материалам, понимать значимость экологии, соблюдать этические нормы при изготовлении проекта. К: формулировать вопросы и ответы на вопросы	
Общая технология 4 часа									
3	Современные технологии					Получать представление о современных средствах труда, об агрегатах и о производственных линиях. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию. Осваивать новые понятия: культура		П: нахождение необходимой информации в учебных пособиях, наблюдение, анализ информации, умение делать вывод Р: принятие и сохранение учебной задачи К: уметь формулировать ответы на вопросы, вступать в учебное сотрудничество, слушать одноклассников и учителя	
4	Технологически е средства производства								
5	Система профильного обучения								
6	Системы автоматического управления								

						производства			
Техника 2 часа									
7	Технологически е машины, как технические системы					Получать представление о современных средствах труда. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и подготовить реферат по соответствующей теме. Участвовать в экскурсии на предприятие.		П: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, умение классифицировать, смысловое чтение. Р: рефлексия, анализ ситуации и моделирование, оценка и самооценка К: диалог, умение слушать и выступать	
8	Современные материалы								
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 9 часов									
9	Технологии машинной обработки конструкционных материалов					Получать представление о современных средствах ручного труда. Знакомиться с его местом в производстве Знакомиться с современными агрегатами и производственными линиями. Понимать их роль в производстве. Посетить местное производство		П: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, умение классифицировать. Р: рефлексия, анализ ситуации и моделирование, оценка и самооценка К: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	
10	Конструирование и моделирование изделий из древесины								
11	Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины								
12	Производство древесных материалов								
13	Производство металлов								

14	Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс					о технологии приготовления теста и изделий из него; Знать состав теста и способ его приготовления, правила первичной обработки муки, рецептуру начинок		П: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, умение классифицировать. Р: рефлексия, анализ ситуации и моделирование, оценка и самооценка К: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	
15	Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве					Иметь представление о видах и методах получения синтетических и искусственных волокон Знать свойства этих волокон			
16	Свойства искусственных волокон								
17	Свойства текстильных волокон								
Технологии машинной обработки текстильных материалов 21 час									
18	Технологии машинной обработки текстильных материалов					Знать и уметь определять назначение и особенности различных швейных изделий; различать основные стили в одежде и современные направления моды;		П: анализ, умение делать выводы, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета Р: целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка К: диалог, организация учебного сотрудничества	
19	Свойства текстильных материалов								
20	Виды нетканых материалов из химических волокон					Знать и уметь выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий		П: построение цепи рассуждений, анализ результатов работы, сопоставление Р: целеполагание, рефлексия, анализ ситуации и моделирование, планирование, оценка и самооценка	
	Ткацкие								

21	переплетения						К: диалог, проявление инициативы, дискуссия, организация учебного сотрудничества	
22	Уход за швейной машиной					Знать и уметь подготавливать швейную машину к работе;	П: сопоставление, рассуждение, анализ Р: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, волевая регуляция, оценка и самооценка	
23	Конструкция и принципы работы рабочих органов							
25	Устранение дефектов машинной строчки					Знать и уметь выполнять операции при машинной обработке и устранять дефекты машинной строчки	К: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	
26	Основные операции при машинной обработке изделия							
27	Требования к выполнению машинных работ					Знать требования, предъявляемые к выполнению машинных работ Знать назначение, конструкцию и технологию выполнения машинных швов Уметь выполнять обработку узлов деталей Соблюдать правила безопасности труда Уметь выполнять	П: сопоставление, анализ, выбор способов решения задач, работа с графической информацией Р: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка К: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	
28	Выполнение машинных работ							
29	Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ							
30	ВТО, основные приемы ВТО							
31	Конструирование изделий							

32	Снятие мерок с фигуры					основные приемы ВТО Знать об условных графических изображениях деталей и изделий, об алгоритме построения чертежа изделия			
33	Понятие о моделировании одежды					Знать способы моделирования Уметь ими пользоваться			
34	Подготовка выкройки к раскрою, раскрой изделия					Знать правила подготовки ткани к раскрою, раскладки на ткани, раскроя ткани. Уметь выполнять эти правила Знать и уметь выполнять операции при машинной обработке по индивидуальному плану		П: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, работа с графической информацией. Р: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка К: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	
35	Подготовка к примерке изделия								
36	Обработка изделия по индивидуальному плану								
37	Обработка изделия по индивидуальному плану								
38	Виды декоративной отделки швейного изделия					Знать назначение, и технологию выполнения декоративных отделок Уметь выполнять их Соблюдать правила безопасности труда		П: умение самостоятельно реализовывать на практике основы теоретических знаний Р: умение оценивать достигнутые результаты, используя критерии оценивания К: умение осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь	
39	Окончательная отделка изделия								

Технологии обработки пищевых продуктов 9часов

40	Характеристики основных видов пищевых продуктов при приготовлении изделий из теста					Знать и уметь реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов		П: умение самостоятельно реализовывать на практике основы теоретических знаний Р: умение оценивать достигнутые результаты, используя критерии оценивания	
41	Без дрожжевое тесто					Знать и уметь выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах Знать и уметь определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам Знать приемы выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий Иметь представление о видах теста и разрыхлителей, о технологии приготовления теста и изделий из него Знать состав теста и способ его приготовления		К: умение осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь	
42	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности								
43	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Песочное тесто								
44	Бисквитное тесто								
45	Заварное тесто								
46	Переработка рыбного сырья					Знать и понимать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых		П: умение самостоятельно реализовывать на практике основы теоретических знаний Р: умение оценивать достигнутые	
47	Пищевая ценность рыбы. Обработка рыбы								

48	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы					продуктов, условия и сроки хранения рыбной продукции. Виды Тепло-вой обработки рыбы		результаты, используя критерии оценивания К: умение осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь	
Технологии получения, преобразования и использования энергии 3 часа									
49	Электрическая энергия. Энергия магнитного поля					Иметь представление о сборке электрических цепей по электрической схеме Уметь выявлять пути экономии электроэнергии в быту и пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, и др.; выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами		Р: Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. П: Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. К: Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информаций	
50	Энергия электрического поля								
51	Энергия электрического тока								
Технологии получения, обработки и использования информации 4 часа									
52	Источники и каналы получения информации					Иметь представление о видах технологии получения информации, о коммуникационной технологии и связи. Знать и понимать технологии записи и хранения информации. Уметь пользоваться средствами и методами		П: умение самостоятельно реализовывать на практике основы теоретических знаний Р: умение оценивать достигнутые результаты, используя критерии оценивания К: умение осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь	
53	Метод наблюдения в получении новой информации								

54	Технические средства проведения наблюдений					записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации.			
55	Опыты или эксперименты для получения новой информации					Использовать компьютер как средство получения, обработки и записи информации			
Технологии растениеводства 3 часа									
56	Грибы, их значение в природе и жизни человека					Иметь представление об основных видах дикорастущих растений, используемых человеком.			
57	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов					Знать и понимать предназначение дикорастущих растений в жизни человека, технологию заготовки сырья дикорастущих растений.			
58	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов								
Технологии животноводства 3 часа									
	Корма для животных.					Иметь представление о технологии преобразования животных организмов в интересах человека.			
59	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления					Знать и понимать принципы кормления животных			

60	Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным					Уметь составлять рацион для домашних животных в семье, организовать их кормление		используя критерии оценивания К: умение осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь	
Социально- экономические технологии 4 часа									
61	Назначение социологических исследований					Иметь представление о методах и средствах получения информации в процессе социальных технологий Знать и понимать как проводить анкетирование и обрабатывать результаты		П: ориентирование в различных видах справочных изданий; умение самостоятельно реализовывать на практике основы теоретических знаний Р: осуществление контроля деятельности; умение оценивать достигнутые результаты, используя критерии оценивания К: умение осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь; диалог, проявление инициативы, дискуссия	
62	Технология опроса: анкетирование								
63	Технология опроса: интервью								
Методы и средства творческой и проектной деятельности 5 часов									
64	Выбор идеи проектирования. Обоснование выбора идеи					Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов.		П: ориентирование в различных видах справочных изданий; умение самостоятельно реализовывать на практике основы теоретических знаний	
65	Технологический этап								
66	Конструкторский этап					Знакомиться с видами технической документации. Получать представление о конструкторской документации. Читать чертёж. Знакомиться с видами конструкторской		Р: осуществление контроля деятельности; умение оценивать достигнутые результаты, используя критерии оценивания К: умение осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь; диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество,	
67	Технологическая документация в проекте								

						документации.		умение слушать и выступать	
68	Подведение итогов					Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint. Защита проекта			