**НРМОБУ « Куть-Яхская средняя общеобразовательная школа»**

Согласована Утверждена

на методическом совете ОУ приказом директора школы

протокол от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_\_ приказ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_

 Директор НРМОБУ «Куть-Яхская СОШ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Бабушкина Е.В.

Рабочая программа

учебного курса Технология в классе

Учителя Исяновой Елены Викторовны

2012г.

**Пояснительная записка**

Настоящая рабочая программа разработана применительно к учебной программе курса «Технология. Обслуживающий труд», со­ставленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного об­щего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под ре­дакцией В. Д. Симоненко (М., 2006).

Календарно-тематический план ориентирован на использование **учебника:**

*Крупская, Ю. В.* Технология : учебник для учащихся 5 класса (вариант для девочек) / Ю. В. Крупская, Н. И. Лебедева, Л. В. Литикова, В. Д. Симоненко ; под ред. В. Д. Симонен­ко. - М.: Вентана-Граф.

**А также дополнительных пособий для учителя:**

1. *Бейкер, X.* Плодовые культуры / X. Бейкер. - М.: Мир, 1992.

2. *Гаевая, Р. А.* Хлеб на вашем столе / Р. А. Гаевая, М. А. Ященко. - Киев : Урожай, 1993.

3. *Гузаирова, Е. Н.* Школа белошвейки / Е. Н. Гузаирова, Р. Г. Гузаиров. - М. : Педаго­гика-Пресс, 1994.

4. *Карпов, А. А.* Розы. Выращивание. Дизайн. Продажа / А. А. Карпов. - Ростов н/Д. : Феникс, 1-999.

5. *Кудрявец, Д. Б.* Как вырастить цветы / Д. Б. Кудрявец, Н. А. Петренко. - М.: Просве­щение, 1987.

6. *Левицкая, Л. В.* Занятия по трудовому обучению / Л. В. Левицкая [и др.]. - М. : Про­свещение, 1992.

7. *Мак-Миллан Броуз, Ф.* Размножение растений / Ф. Мак-Миллан Броуз. - М. : Мир, 1992.

8. *Технология :* сборник материалов по реализации федерального компонента государ­ственного стандарта общего образования в ОУ Волгоградской обл. / авт.-сост. Е. И. Колусева. - Волгоград : Учитель, 2006.

9. *Ханус, С.* Как шить / С. Ханус. - М. : Легпромбытиздат, 1988.

10. *Хессайон, Д. Г.* Все о розах / Д. Г. Хессайон. - М. : Кладезь-Букс, 2002.

11. *Шабаршов, И.* Книга юного натуралиста / И. Шабаршов [и др.]. - М. : Молодая гвардия, 1982.

***Главной целью современного школьного образования*** является развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учеба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личност­ное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих пози­ций обучение рассматривается как процесс овладения не только определенной суммой зна­ний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетен­циями.

Это определило **цель** обучения технологии:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

- развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного вооб­ражения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предпри­имчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

На основании требований государственного образовательного стандарта в содержании календарно-тематического планирования предполагается реализовать актуальные в настоя­щее время компетентностный, личностно ориентированный, деятельностный подходы, кото­рые определяют **задачи обучения:**

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологиче­ских проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предпри­имчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; • овладение способами деятельностей:

- умение действовать автономно : защищать свои права, интересы, проявлять ответст­венность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, тек­стами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, приме­нять их для расширения своих знаний;

- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;

- освоение компетенций - коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей.

***Компетентностный подход*** определяет следующие особенности предъявления содер­жания образования: оно представлено в виде тематических блоков, обеспечивающих формирование компетенций. В 1-м блоке представлены дидактические единицы содержат сведения об ассортименте и свойствах тканей, о безопасных приемах работы на швейной машине. Это содержание обу­чения является базой для развития коммуникативной, социально-трудовой и учебно-познавательной компетенции учащихся. Во 2-м «Интерьер жилого дома» - представлены дидактические единицы, отражающие ста­новление и формирование культурно-эстетической, межкультурной компетентности уча­щихся.

В 3-м блоках сведения о конструировании, моде­лировании и технологии изготовления швейных изделий обеспечивают развитие учебно-познавательной, социально-трудовой, ценностно-ориентационной компетенции. В 4-м блоке представлены дидактические единицы, отражающие технологические сведения о кулинарии и обеспечивающие развитие учебно-познавательных, коммуникативных, культурно-эстети­ческих, социально-трудовых компетенций. В 5-м блоке «Гигиена девушки. Косметика» разви­тие культурно-эстетической, личностно-развивающей компетенции.

 Таким образом, календарно-тематическое планирование обеспечивает взаимосвязан­ное развитие и совершенствование ключевых, общепредметных и предметных компетенций.

Принципы отбора содержания связаны с преемственностью целей образования на раз­личных ступенях и уровнях обучения, логикой внутри предметных связей, а также с возрас­тными особенностями развития учащихся.

***Личностная ориентация*** образовательного про­цесса выявляет приоритет воспитательных и развивающих целей обучения. Способность учащихся понимать причины и логику развития технологических процессов открывает воз­можность для осмысленного восприятия всего разнообразия мировоззренческих, социокуль­турных систем, существующих в современном мире. Система учебных занятий призвана способствовать развитию личностной самоидентификации, усилению мотивации к социаль­ному познанию и творчеству, воспитанию личностно и общественно востребованных ка­честв, в том числе гражданственности, толерантности.

***Деятельностный подход*** отражает стратегию современной образовательной полити­ки: необходимость воспитания человека и гражданина, интегрированного в современное ему общество, нацеленного *на совершенствование этого общества.* Система уроков сориентиро­вана не столько на передачу «готовых знаний», сколько на формирование активной лично­сти, мотивированной к самообразованию, обладающей достаточными навыками и психоло­гическими установками к самостоятельному поиску, отбору, анализу и использованию ин­формации.

**Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса (базовый уровень)**

**Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 5 классов**

*Должны* ***знать:***

* негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здо­ровье человека;
* способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители инфор­мации;
* общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
* общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества ово­щей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
* правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
* технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержа­ния минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной об­работки, оформление готовых блюд из овощей;
* способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии; **а** виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила серви­ровки стола к завтраку;
* общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кух­ни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жи­лых помещений;
* культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
* правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных воло­кон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
* виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной ма­шины к работе; □ виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные мате­риалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;
* возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
* правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;
* эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к ра­бочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
* правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
* понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моде­лирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
* технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, на­кладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;
* гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.

*Должны* ***уметь:***

* осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
* работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, про­водить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного из­готовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нор­мальное санитарное состояние кухни и столовой;
* определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
* включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её ско­рость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка;
* переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
* подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы;
* читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измере­ний, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюж­ку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и под­страчивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами.

 Акцентированное вни­мание к продуктивным формам учебной деятельности предполагает актуализацию ***инфор­мационной компетентности учащихся:*** формирование простейших *навыков* работы с ис­точниками, (картографическими и хронологическими) материалами. Важнейшее значение имеет ов­ладение учащимися ***коммуникативной компетенцией:*** формулировать собственную пози­цию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации технологические сведения, участвовать в дискуссиях по техническим проблемам.

Большую значимость на этой ступени образования сохраняет ***информационно-коммуникативная деятельность учащихся,*** в рамках которой развиваются *умения и навы­ки* поиска нужной информации по заданной теме в источниках различного типа, извлечения необходимой информации из источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.), перевода информации из одной знаковой системы в другую (из текста в таблицу), выбора знаковых систем адекватно познавательной и коммуникативной ситуации, отделения основой информации от второстепенной, критического оценивания достоверности полу­ченной информации, передачи содержания информации адекватно поставленной цели (сжа­то, полно, выборочно). Предполагается уверенное исполь­зование учащимися мультимедийных ресурсов и компьютерных технологий для обработки, передачи, систематизации информации, создания баз данных, презентации результатов по­знавательной и практической деятельности.

Инновационное развитие методики преподавания технологии ориентировано, прежде всего, на формирование информационно-коммуникативной компетенции учащихся.

***Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуника­тивной, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной.***

**Календарно-тематический план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п./п  | **Дата проведения** | **Наименование разделов и тем**  | **Кол-во часов** |
| **Элементы материаловедения..** |
| 1 |  | Вводная часть. Правила поведения. Правила внутреннего распорядка. Требования безопасного труда. Организация рабочего места. | 1 |
| 2 |  | Элементы материаловедения. Виды волокон. Свойства нитей основы, утка. Способы их определения в тканях. | 1 |
| 3 |  | **Практическая работа №1** Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. | 2 |
| **Элементы машиноведения** |
| 4 |  | Элементы машиноведения. Швейные машины с ручным приводом. Устройство ручного привода. | 1 |
| 5 |  | **Практическая работа №2** Изучение устройства ручного привода швейной машины. Упражнения. | 2 |
| 6 |  | Заправка верхней и нижней ниток в машину. | 1 |
| 7 |  | **Практическая работа №3** Заправка верхней нитки.Заправка нижней нитки. | 2 |
| 8 |  | Ручные швы и строчки. |  |
| 9 |  | **Практическая работа № 4** Выполнение ручных швов. | 2 |
| 10 |  | Шитье на машине с ручным приводом. | 1 |
| 11 |  | **Практическая работа № 5** Выполнение ручных швов. | 2 |
| 12 |  | Влажно-тепловая обработка. | 1 |
| 13 |  | **Практическая работа № 6** Влажно-тепловая обработка изготовленных образцов швов. | 1 |
| 14 |  | **Контрольная работа №1** Элементы материаловедения и машиноведения. | 1 |
| 15 |  | Ремонт одежды заплатами. Чистка. | 1 |
| 16 |  | **Практическая работа № 7** Выполнение подкладной (вставной) заплаты. | 2 |
| **Рукоделие** |
| 17 |  | Различные виды декоративно- прикладного искусства. Возможности лоскутного шитья. | 1 |
| 18 |  | Технология изготовления изделий в технике лоскутного шитья. | 1 |
| 19 |  | **Практическая работа № 8** Изготовление салфетки. | 2 |
| 20 |  | Подготовка ткани, инструментов и материалов к вышивке. | 1 |
| 21 |  | **Практическая работа № 9** Перевод рисунка на ткань. | 1 |
| 22 |  | Технология отделки швейных изделий вышивкой. | 1 |
| 23 |  | **Практическая работа № 10** Выполнение вышивкой уголка салфеткой носового платка. | 2 |
| 24 |  | **Контрольная работа №2** Рукоделие. | 1 |
| **Гигиена девушки. Косметика** |
| 25 |  | Уход за кожей, волосами, ногтями. | 1 |
| **Проектирование и изготовление рабочей одежды (фартука)** |
| 26 |  | Измерение фигуры человека и запись мерок для построения чертежа выкроек фартука. | 1 |
| 27 |  | **Практическая работа № 11.** Снятие мерок. Чтение чертежа. | 2 |
| 28 |  | Построение чертежа. | 1 |
| 29 |  | **Практическая работа № 12.** Изготовление выкройки фартука на себя. | 2 |
| 30 |  | Моделирование фартука. | 1 |
| 32 |  | **Практическая работа № 13.** Моделирование фартука выбранного фасона. | 1 |
| 33 |  | Раскрой фартука. | 1 |
| 34 |  | Подготовка деталей кроя фартука. | 1 |
| 35 |  | Последовательность изготовления обтачного шва. Обработка бретелей и концов пояса. | 1 |
| 36 |  | **Практическая работа № 14.** Обработка бретелей. | 1 |
| 37 |  | Обработка грудки и соединение ее с бретелями. | 1 |
| 38 |  | **Практическая работа № 15** Обработка грудки, соединение бретелей с грудкой. | 2 |
| 39 |  | Обработка накладных карманов. | 1 |
| 40 |  | Соединение карманов с нижней частью фартука | 1 |
| 41 |  | Обработка нижней части фартука. | 1 |
| 42 |  | Соединение деталей фартука. | 1 |
| 43 |  | **Практическая работа № 16** Соединение деталей фартука. | 1 |
| 44 |  | Определение качества швейных изделий. | 1 |
| 45 |  | Защита проекта. | 1 |
| **Кулинария** |
| 46 |  | Помещение и оборудование для кулинарных работ, предупреждение заболеваний. Сервировка стола к завтраку. | 1 |
| 47 |  | Пища человека и режим питания. | 1 |
| 48 |  | Приготовление блюд из сырых овощей. | 1 |
| 49 |  | **Практическая работа № 17** Приготовление салатов из сырых овощей. | 2 |
| 50 |  | Виды тепловой обработки продуктов. Приготовление отварных и тушенных блюд из овощей. | 1 |
| 51 |  | Блюда из яиц. Бутерброды и горячие напитки. | 1 |
| 52 |  | **Практическая работа № 18** Приготовление бутербродов. | 2 |
| 53 |  | Заготовка продуктов. Приготовление из овощей. | 2 |
| 54 |  | Итоговая контрольная работа. | 1 |
|  | Итого: |  | 68 ч. |

**Тематический план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п./п | **Наименование разделов и тем** | **Всего часов** | **Из них** |
| **Лабораторные и практические, (тема)** | **Контрольные материалы(тема)** | **Примечание** |
| I.**Элементы материаловедения..** |  |  |  |   |
| 1 | Вводная часть. Правила поведения. Правила внутреннего распорядка. Требования безопасного труда. Организация рабочего места. | 1 |  |  |   |
| 2 | Элементы материаловедения. Виды волокон. Свойства нитей основы, утка. Способы их определения в тканях. | 1 |  |  |   |
| 3 |  | 2 | **Практическая работа №1** Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. |  |   |
|  II. **Элементы машиноведения** |  |  |  |   |
| 4 | Элементы машиноведения. Швейные машины с ручным приводом. Устройство ручного привода. | 1 |  |  |  |
| 5 |  | 2 | **Практическая работа №2** Изучение устройства ручного привода швейной машины. Упражнения. |  |  |
| 6 | Заправка верхней и нижней ниток в машину. | 1 |  |  |  |
| 7 |  | 2 | **Практическая работа №3** Заправка верхней нитки.Заправка нижней нитки. |  |  |
| 8 | Ручные швы и строчки |  | . |  |  |
| 9 |  | 2 | **Практическая работа № 4** Выполнение ручных швов. |  |  |
| 10 | Шитье на машине с ручным приводом | 1 | . |  |  |
| 11 |  | 2 | **Практическая работа № 5** Выполнение ручных швов. |  |  |
| 12 | Влажно-тепловая обработка. | 1 |  |  |  |
| 13 |  | 1 | **Практическая работа № 6** Влажно-тепловая обработка изготовленных образцов швов. |  |  |
| 14 |  | 1 | . | **Контрольная работа №1** Элементы материаловедения и машиноведения |  |
| 15 |  | 1 | Ремонт одежды заплатами. Чистка. |  |  |
| 16 |  | 2 | **Практическая работа № 7** Выполнение подкладной (вставной) заплаты. |  |  |
| III. **Рукоделие** |  |  |  |  |
| 17 | Различные виды декоративно- прикладного искусства. Возможности лоскутного шитья. | 1 |  |  |  |
| 18 | Технология изготовления изделий в технике лоскутного шитья. | 1 |  |  |  |
| 19 |  | 2 | **Практическая работа № 8** Изготовление салфетки. |  |  |
| 20 | Подготовка ткани, инструментов и материалов к вышивке. | 1 |  |  |  |
| 21 |  | 1 | **Практическая работа № 9** Перевод рисунка на ткань. |  |  |
| 22 | Технология отделки швейных изделий вышивкой. | 1 |  |  |  |
| 23 |  | 2 | **Практическая работа № 10** Выполнение вышивкой уголка салфеткой носового платка. |  |  |
| 24 |  | 1 |  | **Контрольная работа №2** Рукоделие. |  |
| IV.**Гигиена девушки. Косметика** |  |  |  |  |
| 25 | Уход за кожей, волосами, ногтями. | 1 |  |  |  |
| **V. Проектирование и изготовление рабочей одежды (фартука)** |  |  |  |  |
| 26 | Измерение фигуры человека и запись мерок для построения чертежа выкроек фартука. | 1 |  |  |  |
| 27 |  | 2 | **Практическая работа № 11.** Снятие мерок. Чтение чертежа. |  |  |
| 28 | Построение чертежа. | 1 |  |  |  |
| 29 |  | 2 | **Практическая работа № 12.** Изготовление выкройки фартука на себя. |  |  |
| 30 | Моделирование фартука. | 1 |  |  |  |
| 32 |  | 2 | **Практическая работа № 13.** Моделирование фартука выбранного фасона. |  |  |
| 33 | Раскрой фартука. | 1 |  |  |  |
| 34 | Подготовка деталей кроя фартука. | 1 |  |  |  |
| 35 | Последовательность изготовления обтачного шва. Обработка бретелей и концов пояса. | 1 |  |  |  |
| 36 |  | 1 | **Практическая работа № 14.** Обработка бретелей. |  |  |
| 37 | Обработка грудки и соединение ее с бретелями. | 1 |  |  |  |
| 38 |  | 2 | **Практическая работа № 15** Обработка грудки, соединение бретелей с грудкой. |  |  |
| 39 | Обработка накладных карманов. | 1 |  |  |  |
| 40 | Соединение карманов с нижней частью фартука | 1 |  |  |  |
| 41 | Обработка нижней части фартука. | 1 |  |  |  |
| 42 | Соединение деталей фартука. | 1 |  |  |  |
| 43 |  | 1 | **Практическая работа № 16** Соединение деталей фартука. |  |  |
| 44 | Определение качества швейных изделий. | 1 |  |  |  |
| 45 | Защита проекта. | 1 |  |  |  |
| **V**I.**Кулинария** |  |  |  |  |
| 46 | Помещение и оборудование для кулинарных работ, предупреждение заболеваний. Сервировка стола к завтраку. | 1 |  |  |  |
| 47 | Пища человека и режим питания. | 1 |  |  |  |
| 48 | Приготовление блюд из сырых овощей. | 1 |  |  |  |
| 49 |  | 2 | **Практическая работа № 17** Приготовление салатов из сырых овощей. |  |  |
| 50 | Виды тепловой обработки продуктов. Приготовление отварных и тушенных блюд из овощей. | 1 |  |  |  |
| 51 | Блюда из яиц. Бутерброды и горячие напитки. | 1 |  |  |  |
| 52 |  | 2 | **Практическая работа № 18** Приготовление бутербродов. |  |  |
| 53 | Заготовка продуктов. Приготовление из овощей | 2 |  |  |  |
| 54 |  | 1 |  | **Итоговая контрольная работа** |  |
|  | Итого: | 68 ч |  |  |  |