

Государственное бюджетное специальное (коррекционное) образовательное учреждение  
для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья  
специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 1 имени К. К. Грота  
Красногвардейского района Санкт-Петербурга

**ПРИНЯТО:**

на заседании методического  
объединения учителей коррекционных  
предметов и специалистов.

Протокол № 1 от  
25 августа 2014 г.

Председатель МО

\_\_\_\_\_ Н.А. Дмитриева

**СОГЛАСОВАНО:**

25 августа 2014 г.

Зам. директора по УВР

\_\_\_\_\_ С.А.Никитина

**УТВЕРЖДАЮ:**

Приказ № \_\_\_\_\_

от 25 августа 2014 г.

Директор школы-интерната № 1 им.  
К.К.Грота

\_\_\_\_\_ А.В.Мухин

**Рабочая программа**  
**по технологии для 5б класса**  
**(девочки)**

на 2014-2015 учебный год

Разработана на основе программы для общеобразовательных учреждений (автор: О.А.Кожина)

Составитель: С.И.Филиппова  
учитель трудового обучения

Санкт-Петербург  
2014 г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### Основа рабочей программы

Рабочая программа составлена на основе Федерального компонента государственного стандарта общего образования (2011) и Программы по Технологии (автор О.А.Кожина, М.: Просвещение, 2011), данная рабочая программа ориентирована на учебник О.А.Кожинной «Технология. Обслуживающий труд. 5 класс», М.: Дрофа, 2012.

Рабочая программа выполняет функции:

- информационно-семантическое нормирование учебного процесса;
- организационно-плановое построение содержания;
- общеметодическое руководство.

Данная рабочая программа включает разделы: пояснительная записка, содержание курса, учебно-тематическое планирование, перечень учебно-методического обеспечения.

### Общая характеристика курса

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

Технология – это преобразующая деятельность человека, направленная на удовлетворение нужд и потребностей людей. Она включает процессы, связанные с преобразованием вещества, энергии, информации, при этом оказывает влияние на природу и общество, создаёт новый рукотворный мир. Результатом технологической деятельности являются продукты труда, соответствующие определенным характеристикам, заданным на стадии проектирования.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Каждый компонент курса включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих проектных работ в конце учебного года.

В результате обучения учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, приспособлений, бытовых машин; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 5-х классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели, всего 68 часов.

## **Цели изучения курса:**

### **дидактические:**

- дать знания в области технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- формировать общетрудовые и специальные умения и навыки, необходимые для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, безопасных приёмов труда, умения планировать свою работу, распределять работу с учётом коллективной деятельности, научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук;
- овладевать необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов, необходимых в обыденной жизни;
- совершенствовать навыки самообслуживания по приготовлению простейших блюд к завтраку, работе на кухне, уходу за кухонным инвентарём;

### **воспитательные:**

- содействовать воспитанию трудолюбия, бережливости, аккуратности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда, гражданских и патриотических качеств личности;
- развивать познавательные интересы, техническое мышление, интеллектуальные, творческие, коммуникативные и организаторские способности;
- формировать чувство коллективизма, взаимопомощи и ответственности за результаты личного и совместного труда;

### **коррекционные:**

- обучать правильным и безопасным приёмам работы без контроля со стороны зрения, умения пользоваться специальными приспособлениями для слепых и слабовидящих
- овладевать навыками и умениями работы в помещении кухни-столовой при кулинарных работах, на занятиях по декоративно-прикладному творчеству;
- формировать технологическую культуру, самостоятельность в планировании трудовой деятельности, используя компенсаторные функции организма.

### **Содержательные линии:**

- основы кулинарии;
- история, развитие и виды декоративно-прикладного творчества;
- основы проектирования(творческие проекты).

### **Основные виды деятельности учащихся:**

- выполнение практической работы
- участие в беседе;
- самостоятельная работа;
- работа с текстом учебника или иного учебного пособия;
- воспроизведение учебного материала по памяти;
- работа с определениями, свойствами и другими утверждениями;
- работа с рисунками;
- просмотр презентаций;
- работа со справочными материалом;
- работа с Интернет-ресурсами;
- устные сообщения;
- защита презентаций, защита проектов, рефлексия.

### **Особенности реализации общеобразовательной программы при обучении слабовидящих:**

Имея одинаковое содержание и задачи обучения, адаптированная программа по «Технологии», тем не менее, отличается от программы массовой школы. Эти отличия заключаются в:

- распределении программного материала по годам обучения, так как срок обучения в основной школе составляет 6 лет (с 5 по 10 класс). Кроме того, из базового раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» исключены занятия по проектированию и созданию изделий на швейной машине. Они заменены уроками, знакомящими с различными видами декоративно-прикладного творчества. Также в целях более цельного восприятия учащимися проектной деятельности по предмету технология и для возможности реализации полученных знаний и умений в своей творческой работе раздел «Проектная деятельность» представлен отдельным блоком в конце учебного года, т.е. в 4 четверти;
- методических приёмах, используемых на уроках: принцип полисенсорности восприятия (подключение слуха, осязания, обоняния, температурной чувствительности и др.) к определению изучаемых объектов и процессов; формирование активного зрительного восприятия как у слабовидящих. Это может быть достигнуто за счёт психофизической активации зрительной системы, а также в результате формирования мотивации видеть и установок на рациональное использование оставшегося зрения;
- коррекционной направленности каждого урока.

При организации учебного процесса необходимо учитывать гигиенические требования. Из-за быстрой утомляемости зрения возникает особая необходимость в уменьшении зрительной нагрузки. В целях охраны зрения детей и обеспечения работоспособности необходимо:

- вводить гигиенические паузы (упражнения для глаз);
- следить за позой ребёнка во время занятий;
- вводить динамические паузы с целью отдыха для глаз;

- ограничивать длительность зрительной нагрузки (при шитье, вышивке) 20 минутами в зависимости от патологии зрения.

При работе с иллюстрациями, макетами и натуральными объектами следует:

- выполнять дидактический и раздаточный материал в увеличенном масштабе в соответствии с особенностями зрительного восприятия учащихся класса.

Таким образом, полностью сохраняя структуру документа, поставленные цели и задачи, а также содержание адаптированной программы составлена в расчете на обучение слабовидящих детей в 5 классе.

#### **Краткая характеристика контингента учащихся:**

В группе 7 девочек. Основными особенностями контингента являются:

- Августина Р.- требует постоянного контроля со стороны учителя, необходимо контролировать выполнение заданий;
- Софья К.- испытывает трудности в выполнении заданий, предлагать не очень сложные для выполнения задания;
- Ксения П.- не ориентируется в выполнении заданий, выполнять упражнения методом сопряженных действий.

## **РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ КУРСА**

#### **Личностные результаты:**

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- ученик должен знать/понимать технологию выполнения ручных швов; традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества;
- знать и выполнять санитарно-гигиенические требования, правила безопасной работы;
- определять нить основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани, направления долевой нити в ткани;
- организовывать рабочее место;
- выполнять ручные стежки, швы;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять простейшие вышивальные швы;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из поделочных материалов, выполнения отдельных видов художественного оформления изделий.

### **Метапредметные результаты:**

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического решения; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных; использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Предметные результаты.**

В познавательной сфере:

- понятие о процессе пищеварения;
- общие сведения о питательных веществах и витаминах;
- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда.
- традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества;
- технологию влажно-тепловой обработки;
- виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;
- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- технологию приготовления бутербродов, горячих напитков, блюд из яиц, блюд из свежих овощей;
- правила сервировки стола к завтраку;
- правила столового этикета

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В коммуникативной сфере:

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образцов, слоганов и лейблов.

В физико-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движения рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## **СОДЕРЖАНИЕ КУРСА**

Вводное занятие – 2 часа.

В разделе «Вводное занятие» изучаются правила внутреннего распорядка в кабинете технологии; организация труда и оборудование рабочего места; общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях; рациональное размещение инструментов; основные разделы программы обучения. Даются понятия технологии как способа создания рукотворного мира, её влияния на общество, а общества на технологию, связь технологии с ремеслом и декоративно-прикладным творчеством.

Технология обработки пищевых продуктов. Основы кулинарии – 16 часов.

Даются понятие о процессе пищеварения; общие сведения о питательных веществах и витаминах; виды оборудования современной кухни; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека. Учащиеся изучают технологию приготовления бутербродов, горячих

напитков, блюд из яиц, блюд из свежих овощей, готовят по выбору блюдо национальной кухни. Учатся правилам сервировки стола к завтраку, правилам поведения за столом ( столовый этикет).

Декоративно-прикладное творчество. Макраме. Проектирование и изготовление подарочных изделий – 14 часов.

История, виды и национальные особенности декоративно-прикладного творчества. Традиционные виды рукоделия и их роль в создании современного интерьера дома. Макраме: инструменты и приспособления. Выполнение изделия. Новогодние композиции. Проектирование и изготовление новогодней композиции для украшения интерьера дома.

Рукоделие. Вязание крючком – 20 часов.

История и современность. Правила безопасности и санитарно-гигиенические правила при работе крючком. Подбор инструментов и пряжи. Основные приёмы( воздушная петля, столбики с накидом и без, соединительные, вязание по кругу, прямое вязание). Проектирование и изготовление подарочного изделия.

Основы проектирования. Творческое проектирование – 16 часов.

Учебный проект, его основные компоненты. Демонстрация ранее выполненных проектов. Понятие дизайн-анализа изделия, как способа исследования изделия. Этапы проектирования. Работа над проектом. Составление технологической карты. Расчёт себестоимости изделия.

Реклама изделия. Оценка качества изделия и самооценка. Способы презентации проекта. Защита проекта.

Требования к уровню подготовленности обучающихся

Учащиеся должны знать:

- правила безопасного поведения в кабинете;
- способы сохранения витаминов в пище;
- правила нарезания хлеба, булки;
- правила приготовления различных бутербродов, горячих напитков, блюд из яиц, сырых и вареных овощей;
- правила сервировки стола к завтраку;
- правила вязания воздушных петель, столбиков с накидом, по кругу, по схеме;
- правила выполнения простейших видов макраме;
- порядок выполнения творческого проекта.

Учащиеся должны уметь:

- соблюдать правила безопасного поведения в кабинете;
- при приготовлении различных блюд сохранять витамины в пище;
- нарезать булку, хлеб;
- приготовить различные бутерброды, горячие напитки, блюда из яиц, сырых и вареных овощей;
- сервировать стол к завтраку;



- вязать воздушные петли, столбики с накидом, по кругу, по схеме;
- выполнять простейшие виды макраме;
- выполнять и защищать творческий проект.

## УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Количество часов: всего 68 часов; в неделю 2 часа

### 1 четверть

9 недель, 18 уроков

№	Тема урока. Основное содержание	Кол-во час.	Теория, словарь	Тип урока	Основные виды деятельности учащихся	Примечания (корректировка программы в течение учебного года)
<b>Вводный урок</b>						
1-2	Вводное занятие. Вводный инструктаж по охране труда. Ознакомление с разделами программы. Технология в жизни человека и общества.	2	Техника безопасности, санитарно-гигиенические правила, кулинария, технология	Урок формирования умений и навыков	Участие в беседе, повторение правил поведения учащихся, упражнения по ориентации в кабинете кулинарии.	
Технология обработки пищевых продуктов. Основы кулинарии.						
3-4	Физиология питания. Режим питания. Роль витаминов, способы сохранения витаминов в пище .	2	Витамины, жиры, белки, углеводы, килокалории	Урок формирования новых знаний. Комбинированный	Участие в беседе, получение новых и обобщение имеющихся сведений. Участие в дидактической игре. Ведение краткой записи.	
5-6	Роль хлеба в питании. Бутерброды. Приготовление бутербродов.	2	Бутерброд, рецепт, блюдо	Комбинированный. Практический	Ведение краткой записи. Приготовление бутербродов.	
7-8	Горячие напитки (чай, кофе, какао). Приготовление горячих напитков.	2	Гренки, сервиз	Комбинированный. Практический	Ведение краткой записи. Приготовление горячих напитков.	

9-10	Питательная ценность яиц. Приготовление блюд из яиц.	2	Омлет	Комбинированный. Практический	Ведение краткой записи. Приготовление блюд из яиц.	
11-12	Роль овощей в питании. Приготовление салатов.	2	Винегрет	Комбинированный. Практический	Ведение краткой записи. Приготовление овощного салата.	
13-14	Сервировка стола к завтраку. Составление меню завтрака.	2	Сервировка, меню, столовый этикет	Комбинированный. Практический	Просмотр видеофильма «Сервировка стола к завтраку». Сервировка стола к завтраку, составление меню завтрака.	
15-16	Блюда национальной кухни. Приготовление блюда по выбору. Терминологический диктант	2	Национальная кухня	Комбинированный. Практический	Ведение краткой записи. Приготовление блюда национальной кухни.	
17-18	Диагностическая контрольная работа. Индивидуальный анализ и коррекция результатов.	2		Контрольный урок	Контрольная работа. Индивидуальный анализ и коррекция результатов.	

**2 четверть**  
**7 недель, 14 уроков**

№	Тема урока. Основное содержание	Кол-во час.	Теория, словарь	Тип урока	Основные виды деятельности учащихся	Примечания (корректировка программы в течение учебного года)
<b>Декоративно-прикладное творчество. Рукоделие.</b>						
19-20	Традиционные виды рукоделия. Макраме, виды, история и современность.	2	Рукоделие, вышивка, интерьер	Урок формирования новых знаний.	Заслушивание реферата о видах рукоделия. Просмотр фрагмента в/ф «Макраме». Знакомство с инструментами и приспособлениями для макраме.	

21-22	Виды плетения. Выполнение простейших узлов.	2		Практический	Выполнение простейших узлов.	
23-24	Плетение цепочки «гнездышко».	2		Практический	Плетение цепочки «гнездышко».	
25-26	Плетение цепочки «гнездышко». Тестирование.	2		Практический	Плетение цепочки «гнездышко».	
Проектирование и изготовление подарочных изделий. Новогодняя композиция.						
27-28	Традиционные рождественские и новогодние украшения. Необходимые инструменты, материалы и приспособления.	2	Рождество, композиция, интерьер	Комбинированный. Практический. Применение ИКТ	Заслушивание реферата о русских традициях. Просмотр презентаций. Составление плана и эскиза работы.	
29-30	Новогодняя композиция. Технология изготовления изделия. Терминологический диктант	2	Мишура, гирлянда, эскиз	Комбинированный. Практический	Выполнение новогодней композиции. Оформление изделия.	
31-32	Заключительное занятие. Оформление выставки подарков.	2	Оформление, качество	Урок обобщения знаний и умений по теме	Участие в оценке качества выполненных изделий, презентации.	

**3 четверть**  
**10 недель, 20 уроков**

№	Тема урока. Основное содержание	Кол-во час.	Теория, словарь	Тип урока	Основные виды деятельности учащихся	Примечания (корректировка программы в течение учебного года)
<b>Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком.</b>						
33-34	Рукоделие, вязание крючком. Правила ТБ и санитарно-гигиенические требования при работе. Необходимые инструменты и материалы. Правила подбора	2	Крючок, пряжа, вязание	Урок формирования знаний и умений. Комбинированный	Участие в беседе, просмотр натуральных образцов изделий, упражнения по набору петель. Повторение правил ТБ на уроках рукоделия.	

	крючка и пряжи.					
35-36	Основные приёмы работы. Вязание воздушных петель, столбиков с накидом и без, закрепление нити.	2	Воздушная петля, столбик, накид	Комбинированный. Практический	Выполнение упражнений, вывязывание петель.	
37-38	Вязание крючком. Вязание по кругу. Способы прибавки петель.	2	Прибавка петель	Комбинированный. Практический	Выполнение упражнений. Вязание украшающего изделия по кругу.	
39-40	Способы отделки изделия. Отделка края изделия.	2	Обвязка, пико, отделка	Комбинированный. Практический	Выполнение упражнений. Обвязка края изделия, украшение изделия	
41-42	Условные обозначения, схемы вязания. Работа с журналами и Интернет-ресурсами. Вязание по схеме.	2	Условные обозначения, схема	Комбинированный. Применение ИКТ. Практический	Чтение и отображение схем вязания, просмотр журналов, иллюстраций, интернет-ресурсов.	
43-44	Выбор узора вязания. Вязание по схеме.	2	Узор, раппорт	Комбинированный. Практический	Выполнение схемы узора в тетради, вязание по схеме.	
45-46	Прямое вязание. Вязание изделия.	2		Комбинированный. Применение ИКТ. Практический	Вязание выбранного изделия по схеме.	
47-48	Способы украшения прямого изделия. Изготовление кистей, помпонов. Контроль качества.	2	Помпон, кисти	Комбинированный. Применение ИКТ. Практический	Упражнения по изготовлению кистей, помпонов.	
49-50	Влажно-тепловая обработка трикотажа. Влажно-тепловая обработка изделия. Терминологический диктант	2	Утюг, увлажнитель	Практический	Упражнение по работе утюгом, отпаривание трикотажа.	
51-52	Контрольная работа. Индивидуальный анализ и коррекция результатов	2		Контрольный урок	Контрольная работа. Индивидуальный анализ и коррекция результатов.	

**4 четверть**  
**8 недель, 16 уроков**

№	Тема урока. Основное содержание	Кол- во час.	Теория, словарь	Тип урока	Основные виды деятельности учащихся	Примечания (корректировка программы в течение учебного года)
<b>Основы проектирования. Творческое проектирование.</b>						
53- 54	Творческие проекты. Цели и назначение проекта. Выработка идей. Проблемная ситуация.	2	Творческий проект, идея, ситуация	Урок формирования новых знаний. Комбинированный	Повторение целей и задач проектной работы, выбор темы, идеи. Знакомство с ранее выполненными проектами.	
55- 56	Исследование. История предмета. Информация о предмете, формулировка задачи.	2	Исследование, информация, интернет	Урок индивидуального практического творчества. Применение ИКТ	Поиск необходимых материалов в библиотеке и в Интернет	
57- 58	Дизайн-анализ изделия. Составление технологической карты.	2	Дизайн-анализ, технологическая карта	Урок индивидуального практического творчества. Применение ИКТ	Упражнение по составлению плана работы; составление технологической карты.	
59- 60	Технологическая последовательность изготовления изделия. Изготовление изделия.	2	Последовательность	Урок индивидуального практического творчества. Применение ИКТ	Работа по плану, составленному учащимися.	
61- 62	Технологическая последовательность изготовления изделия. Изготовление изделия.	2		Урок индивидуального практического творчества. Применение ИКТ	Работа по плану, составленному учащимися. Изготовление изделия.	

63-64	Оформление проекта. Расчёт себестоимости. Реклама изделия.	2	Себестоимость, расчёт, реклама, слоган	Урок индивидуального практического творчества. Применение ИКТ	Сбор информации о ценах и расчёт себестоимости изделия. Составление рекламного слогана. Работа по оформлению проекта	
65-66	Защита проекта. Оценка качества, рекомендации.	2	Качество, презентация	Урок индивидуального практического творчества. Применение ИКТ	Презентация изделия и проекта. Рассказ о работе. Ответы на вопросы.	
67-68	Резервный урок	2				

### ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№	Тема раздела	Вид работы	Тема (содержание) работы	Место выполнения работы
1.	Контрольная работа	Тестирование	Основы кулинарии	Классная работа
2.	Тестирование	Ответы на вопросы	Макраме	Классная работа
3.	Контрольная работа	Тестирование	Декоративно-прикладное творчество	Классная работа
4.	Контрольная работа	Защита проекта	Основы проектирования	Классная работа

### ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Учебники	Учебные пособия	Методические пособия
Кожина О.А. «Технология. Обслуживающий труд. 5 кл.», М., «Дрофа», 2012	Кожина О.А. «Технология. 5 класс Тетрадь творческих работ (вариант для девочек), М.: «Дрофа», 2012	

Учитель: \_\_\_\_\_ Филиппова С.И.