****

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ

6 класс ( 70 ч)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата проведения | Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание материала темы | Универсальные учебные действия | Домашнее задание |
| план | факт | личностные | метапредметные | предметные |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Раздел: Сельскохозяйственный труд |
|  |  | Тема 1: Подготовка к осенним садово-огородным работам. Техника безопасности. **(2 часа)** | Техника безопасности и санитарно-гигиенические требования при выполнении осенних работ на пришкольном участке. Меры борьбы с сорняками | формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда; | формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. | выполнять очистку пришкольного участка от сорняков с соблюдением требований техники безопасности и санитарно-гигиенических норм | Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические нормы при выполнении садово-огородных работ |
|  |  | Тема2: Сбор и учёт урожая корнеплодов**(2 часа)** | Правила уборки и учёта урожая корнеплодов, томатов.Сортировка овощей | развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; | определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | выполнять сбор и учёт урожая корнеплодов с соблюдением требований техники безопасности и санитарно-гигиенических норм | Повторение правил техники безопасности, сортировки овощей |
|  |  | Тема 3: Закладка овощей на хранение**(2 часа)** | Правила и условия закладки овощей на хранение. Виды зимних хранилищ | самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства; | оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;  | выполнять закладку корнеплодов на хранение | Реферат «Виды зимних хранилищ» |
|  |  | Тема 4: Подготовка приусадебного участка к зиме (2 часа) | Сроки и условия подготовки почвы к зиме. Понятие агротехники | выполнять механическую обработку почвы ручными инструментами | Подготовка к работе в учебном кабинете, сообщение на тему «Интерьер дома» |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» |
|  |  | Тема 1.Исследовательская и созидательная деятельность **(6 часа)** | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проек­тах. Цель и задачи проектной дея­тельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.Этапы выполнения проекта: поиско­вый (подготовительный), техноло­гический, заключительный (анали­тический) . Определение затрат на изготовление проектного изде­лия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, поясни­тельной записки и доклада для защиты творческого проекта | формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; | определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; | Знакомиться с примерами творче­ских проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проект­ной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария».Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и поясни­тельную записку к творческому проекту.Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | Повторение конспекта «Технология ведения дома . 5 кл» |
| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» |  |
|  |  | Тема 1.Интерьер жилого дома **(2 часа)** | Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирова­ние пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современ-ные 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 | формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда; | осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; | 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. Выполнять электронную презента-цию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др. | § 1-2 учеб. 6кл, РТ №3 стр.6 |
|  |  | Тема 2.Комнатные растения в интерьере **(2 часа)** | Понятие о фитодизайне. Роль ком­натных растений в интерьере. Раз­мещение комнатных растений в ин­терьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными рас­тениями. Профессия садовник | развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; | Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информа­цию о приёмах размещения комнат­ных растений, об их происхожде­нии. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник | §§ 3 -5 уч. 6 кл РТ №2 стр9, № 3 стр.11 |
| Раздел «Кулинария» |  |
|  |  | Тема 1.Блюда из рыбыи нерыбных продуктовморя **(2 часа)** | 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 доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной 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 | формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда; | алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | Определять свежесть рыбы органо-лептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов.Подбирать инструменты и приспо­собления для механическойи кулинарной обработки рыбы.Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механиче­скую кулинарную обработку свеже­мороженой рыбы. Выполнять механическую обработ­ку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.Знакомиться с профессией повар. Находить и предъявлять информа­цию о блюдах из рыбы и морепро­дуктов | §6-8, РТ №4 стр.18,№4 стр.20 |
|  |  | Тема 2.Блюда из мяса **(4 часа)** | 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 | развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; | формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. | Определять качество мяса органо-лептическими методами. Подбирать инструменты и приспо­собления для механической и кули­нарной обработки мяса Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинар­ную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. | §9-10, РТ №5 стр.21, №4 стр.24 |
|  |  | Тема 3.Блюда из птицы **(2 часа)** | 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 | самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; | определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | Определять качество птицы орга-нолептическими 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.Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы.Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.Находить и предъявлять информа­цию о блюдах из птицы | §11, РТ № 3 стр.26 |
|  |  | Тема 4.Заправочные супы **(2 часа)** | 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 | формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; | формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных; | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправоч­ный суп.Выбирать оптимальный режим ра­боты нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приемы тру­да при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую докумен­тацию. Соблюдать последователь­ность приготовления блюд по тех­нологической картеОсуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отноше­ний со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информа­цию о различных супах | §12, РТ №4 стр.27-28 |
|  |  | Тема 5.Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду**(2 часа)** | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами | формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации; |  | 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 | §13, РТ №4 стр.29 |
|  | Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» |  |
|  |  | Тема 1.Свойства текстильных материалов **(2 часа)** | Классификация текстильных хими­ческих волокон. Способы их полу­чения. Виды и свойства искусствен-ных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химиче­ских волокон | формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда; | осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной | 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 предъявлять информа­цию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований.  | §14, РТ №4 стр.35 |
|  |
|  |  | Тема 2.Конструирование швейных изделий **(2 часа)** | Понятие о плечевой одежде. Поня­тие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа осно­вы плечевого изделия с цельно­кроеным рукавом | развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; | выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов; | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдель­ные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и предъявлять информа­цию об истории швейных изделий | §15, РТ №5 стр.37-38 |
|  |  | Тема 3: Моделирование швейных изделий**(2 часа)** | Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления вы­кроек дополнительных деталей из­делия: подкройной обтачки горло­вины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою | формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; | определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; | Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах.Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие.Изготовлять выкройки дополни­тельных деталей изделия: подкрой-ных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией техно­лог-конструктор швейного произ­водства | §16, РТ № 4 стр.40 |
|  |  | Тема 4.Швейная машина **(2 часа)** | Устройство машинной иглы. Непо­ладки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. За­мена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправиль­ным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.Обмётывание петель и пришива­ние пуговицы с помощью швейной машины | осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду; | осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду.Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. 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. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информа­цию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц | §20-21, РТ № 3 стр. 47 |
|  |  | Тема 5.1.Технология изготовления швейных изделий. Подготовительно-раскройные работы.**(2 часа)** | 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 | формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; | алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | 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.Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Знакомиться с профессией закрой­щик | §17-19, РТ №4 стр.42, №3 стр. 44, № 3 стр.45 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Тема 5.2Технология изготовления швейных изделий. Образцы мелких деталей.**(4 часа)** | Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разре­зом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка пояса, бретелей | развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; | определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; | Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проект­ного изделия обтачным швом. | §22-23, РТ № 3 стр. 48, № 2 стр. 49 |
|  |  | Тема 5.3Технология изготовления швейных изделий. Примерка.**(4 часа)** | Обработка срезов подкрой­ной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой сторо­не изделия. Обработка застёжки подбортом.  | формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; | формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных; | Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.  | §24, 26 РТ № 3 стр. 51, № 2 стр. 52 |
|  |  | Тема 5.4Технология изготовления швейных изделий. Окончательная обработка.**(2 часа)** | Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Оконча­тельная отделка изделия | формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации. | формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. | Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информа­цию об истории швейных изделий, одежды.Овладевать безопасными приёмами труда. | §27-28, РТ №2 стр. 54 |
| Раздел «Художественные ремёсла» |  |
|  |  | Тема 1. Вязание крючком.**(6 часа)** | Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крюч­ком. Вязание полотна: начало вяза­ния, вязание рядами, основные спо­собы вывязывания петель, закрепле­ние вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу | формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда; | выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов; | Находить и предъявлять информа­цию об истории вязания. Вязать рядами и по кругу. | §29-32, РТ № 3 стр. 63-64, № 4 стр. 65, № 3 стр.66 |
|  |  | Тема 2.Вязание спицами **(6 часов)**  | 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. | развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; | алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; | Подбирать спицы и нитки для вяза­ния.Создавать схемы для вязания с помощью ПК Вязать образцы спицами. Находить и предъявлять информа­цию  | §33-34, РТ №4 стр. 69, №2 стр. 71 |
| **Раздел: Сельскохозяйственный труд.** |
|  |  | **Тема1.** Подготовка к весенним садово-огородным работам. Техника безопасности, сан.гигиен. требования**(2 часа)** | Техника безопасности и санитарно-гигиенические нормы при выполнении весенних садово-огородных работ. | формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда; | формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. | Выполнять огородные работы на пришкольном участке с соблюдением техники безопасности и санитарно-гигиенических. норм | Правила техникиБезопасности,Рабочая форма |
|  |  | **Тема 2.** Подготовка почвы к посевам и посадкам**(2 часа)** | Понятие агротехники. Механическая обработка почвы весной ручным способом. | развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; | определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Выполнять механическую обработку почвы ручным способом | Правила техникиБезопасности,Рабочая форма |
|  |  | **Тема 3**. Посев корнеплодов.**(2 часа)** | Условия, правила, глубина заделки семян корнеплодов | самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства; | оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; | Выполнять посев корнеплодов с соблюдением требований безопасности и санитарно-гигиенических норм |  |
|  |  | **Тема 4.**Уход за посевами.**(2 часа)** | Виды и правила ухода за посевами. |  |  |