**Пояснительная записка**

Рабочая программа разработана на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования (Москва, 2008г.) и примерных программ основного общего образования по направлениям «Технология. Сельскохозяйственный труд (Агротехнология)», «Технология. Обслуживающий труд», (под ред. В.Д.Симоненко) и учебным планом МБОУ Азевская СОШ на 2013/2014 учебный год.

Программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

С целью учета интересов и склонностей учащихся и их родителей, в связи с расположением школы в сельской местности и с учетом сезонности работ в пришкольном участке создана комбинированная программа, включающая разделы по агротехнологиям, а также базовые и инвариантные разделы по технологиям обслуживающего труда.

В связи с перераспределением времени между указанными разделами в программе уменьшился объем и сложность практических работ в разделах содержания по обслуживающему труду с сохранением всех составляющих минимума содержания обучения по технологии. Разделы «Сельскохозяйственный труд/Растениеводство и Сельскохозяйственный труд/Животноводство изучаются в полном объеме.

Для изучения животноводства в качестве материально-технической базы предполагается использовать личные подсобные (ЛПХ) или фермерские хозяйства родителей учащихся. Так как в школе нет материальной базы для изучения животноводства, то этот раздел дается в ознакомительном плане, преимущественно в виде экскурсий.

Раздел «Кулинария» сокращен до 10 часов, так как занятия, связанные с приготовлением пищи требует специальный рабочих аудиторий с соответствующим набором орудий и оформлением.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). Предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспе­чивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллек­тивно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания уча­щихся, раскрытие их творческих способностей.

Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уров­ня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требова­ниями, уделяется большое внимание требованиям эстетическим, эко­логическим и эргономическим.

Основной формой организации учебного процесса является сдво­енный урок, который позволяет организовать практическую творче­скую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

Учитывая региональные особенности нашего района 10 % от учебного времени отводится для изучения региональных ремесел и промыслов, для изучения национальных традиций, праздников, технологий изготовления элементов национального костюма, элементов декоративно-прикладного искусства. Познавательные сведения и практическая работа НРК проводятся параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой урока.

В соответствии с ОБУП на изучение курса «Технология» в 6 классе выделяется 70 часов (2 часа в неделю.), на изучение тем НРК отводится 7 часов.

Базовыми для рабочей программы для 6 класса являются разделы Растениеводство, Животноводство, «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология ведения дома», Электротехнические работы, «Творческие, проектные работы».

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. Проектные работы по растениеводству могут быть закончены в летний период, так как предполагают выращивание культур.

**Цели изучения технологии**

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, формирование представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

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

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

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

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

**ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ УЧАЩИХСЯ 6 КЛАССА**

**В результате изучения технологии в 6 классе ученик должен**

**знать и понимать**

* Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и *поддержания в них микроклимата;*
* Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах;
* Особенности агротехники двулетних овощных культур,  районированные сорта, их характеристики;
* Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства;
* Технологии выращивания ягодных кустарников и  земляники;
* Технология выращивания  двулетних овощных культур на семена;
* Способы размножения многолетних цветочных растений;
* Растительные препараты для  борьбы   с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.
* Основные виды минеральных удобрений, правила их внесения;
* Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв;
* Биологические и хозяйственные особенности кроликов;
* Правила размножения кроликов и ухода за молодняком;
* Наиболее распространенные заболевания кроликов, их признаки;
* Профессии, связанные с выращиванием кроликов;
* О влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.п.
* О применении системы автоматического проектирования при конструктировании и моделировании одежды
* Общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях
* Правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях
* Требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу
* Общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов
* Назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе
* Роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат
* Основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида их переплетения
* Единство стиля костюма, прически, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа

**Уметь**

* Вести уборку и учет урожая;
* Отбирать и закладывать   на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений;
* Вести осеннюю обработку почвы с внесением удобрений;
* Вести уход за ягодными кустарниками, проводить осеннюю посадку розеток земляники;
* Вести необходимые мероприятия по борьбе с болезнями и вредителями кустарников;
* Вести уход за кроликами;
* Оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении
* Приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога
* Проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы
* Выращивать комнатные растения и размещать их
* Соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы
* Работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать
* Выполнять машинные швы

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для:

* Изготовления или ремонта изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий;
* Выполнения различных видов художественного оформления изделий;
* Приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
* Консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
* Соблюдение правил этикета за столом;
* Приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;
* Сервировки стола и оформления приготовленных блюд;
* Обработки почвы и ухода за растениями;
* Выращивания растений рассадным способом;
* Расчета необходимого количества семян и доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы;
* Выбора малотоксичных средств защиты растений от вредителей и болезней;
* Заготовки, хранения, приготовления кормов к скармливанию;
* Первичной переработки продукции животноводства;
* Выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью;
* Применения бытовых санитарно-гигиенических средств;
* Применения средств индивидуальной защиты и гигиены;
* Выполнение графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники
* Чтения чертежа и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей изделий;

**Рабочая программа разработана на основе - Сборник нормативных документов. Технология. Примерные программы по технологии**. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2008.

**Рабочая программа составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:**

* федеральный компонент Государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденным приказом Минобразования России от 05.03 2004 г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;
* приказ МО и Н РФ от 3 июня 2011 года №1994 «О внесении изменений в федеральный БУП и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом МО РФ от 9 марта 2004 года№1312»
* примерные программы основного общего образования по технологии (письмо Департамента государственной политики в образовании МОиН РФ от 07.06.2005 г. №03– 1263).
* приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2008 № 379 «**Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2013/2014 учебный год»;**
* приказ МО и Н РТ от 09 июля 2012 года №4154/12 «Об утверждении базисного и примерных учебных планов для образовательных учреждений РТ, реализующих программы начального общего и основного общего образования»
* методическое письмо о преподавании учебного предмета «Технология» в условиях введения федерального компонента государственного стандарта общего образования
* учебный план МБОУ Бимская СОШ Агрызского муниципального района Республики Татарстан на 2013 – 2014 учебный год

**Используемые на уроке технологии педагогические технологии:**

- иллюстративно-объяснительная;

- проектная технология;

- здоровьесберегающая;

**Средства обучения:**

1. Учебник: Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для общеобразовательных учреждений; под ред. В.Д.Симоненко. – 3-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2010.
2. Учебно-методический комплекс кабинета технологии;
3. Материалы сети Интернет.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УРОКОВ ТЕХНОЛОГИИ (6 класс)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | | | | К-во час | | | Тип урока | | | Практическая работа | | Виды учебной деятельности | | Виды контроля, измерители | | | Результат освоения материала | | Дата проведения | | |
| План | | Факт |
| **Раздел 1. Растениеводство (8ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Выращивание овощных и цветочно-декоративных, плодовых и ягодных культур. Осенние работы (6 ч); Проектные работы (2 ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1,2 | Сорта овощных и цветочно-декоративных культур.  *Развитие овощеводства в регионе, нынешнее состояние отрасли\** | | | | 2 | | | Урок комплексного применения знаний, навыков и умений | | | Оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными | | Групповая, индивидуальная | | Опрос | | | Знать: технику безопасности, сорта овощных и цветочно-декоративных культур | | 02.09 | | 02.09 |
| 3,4 | Характеристика основных типов почв. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий | | | | 2 | | | Урок комплексного применения знаний, навыков и умений | | | Осенняя обработка почв пришкольного или приусадебного участка | | Групповая, индивидуальная | | Опрос | | | Знать: характеристику основных типов почв | | 09.09 | | 09.09 |
| 5,6 | Выбор способов хранения урожая. Подготовка хранилищ к закладке урожая. Поддержание микроклимата. Подготовка урожая к закладке на хранение | | | | 2 | | | Урок комплексного применения знаний, навыков и умений | | | Подготовка урожая к закладке на хранение | | Групповая, индивидуальная | | Контроль выполнения | | | Знать: технику безопасности  Уметь: отбирать семенники двулетних овощных культур и закладывать их на хранение | | 16.09 | | 16.09 |
| 7,8 | Заготовка материала для консервирования овощей | | | | 2 | | | Проект | | | Анализ и оценка возможности консервирования овощей | | Групповая, индивидуальная | | Контроль выполнения | | |  | | 23.09 | | 23.09 |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Раздел 2. Кулинария (10 ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **2.1. Физиология питания (2ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9,  10 | Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма.  *Традиционные национальной (региональные) блюда\** | | | | 2 | | | Урок усвоения новых знаний | | | Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в мин.солях и микроэлементах | | Групповая, индивидуальная | | Опрос | | | **Знать:**  – домашних животных, молоко которых человек употребляет в пищу;  – способы определения качества первичной обработки молока  – технологию приготовления блюд из молока | | 30.09 | | 30.09 |
| **2.2. Технология приготовления пищи (6ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11,  12 | Кулинарная обработка молока. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Приготовление молочного супа | | | | 2 | | |  | | | Приготовление молочного супа или молочной каши, блюда из кисломолочных продуктов | | Групповая, индивидуальная | | Контроль выполнения | | | **Уметь** готовить блюда из молока и кисломолочных продуктов | | 07.10 | | 07.10 |
| 13,  14 | Питательная ценность муки. Виды теста при приготовлении блинов, оладий, блинчиков. Приготовление блинов | | | | 2 | | | Урок комплексного применения знаний, навыков и умений | | | Приготовление блинов, оладий, блинчиков | | Групповая, индивидуальная | | Контроль выполнения | | | **Знать:**  – о первичной обработке муки  – способы приготовления теста для блинов и оладий .  **Уметь** готовить пищевые разрыхлители, блины с приправами | | 14.10 | | 14.10 |
| 15, 16 | Приготовление обеда в походных условиях | | | | 2 | | | Урок комплексного применения знаний, навыков и умений | | | Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода | | Групповая, индивидуальная | | Контроль выполнения | | | **Знать:** технику безопасности, роль сахара  **Уметь**: варить компоты и кисели | | 21.10 | | 121.10 |
| **3.3. Заготовка продуктов (2ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17,  18 | Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.  *Любимые рецепты моей семьи\** | | | | 2 | | | Урок комплексного применения знаний, навыков и умений | | | Первичная обработка овощей перед засолкой. Засолка огурцов и томатов. Квашение капусты | | Групповая, индивидуальная | | Контроль выполнения | | | **Знать:** технику безопасности, технологии квашения капусты, засолки огурцов, помидоров, грибов  **Уметь**: квасить капусту | | 28.10 | | 28.10 |
| **Раздел 3. Животноводство (16ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Тема 3.1 Выращивание кроликов (10 ч); Проектные работы (6 ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19,  20 | Характеристика ведущих пород кроликов. Характеристика технологического цикла производства продукции животноводства: содержание кроликов, кормление, разведение, ветеринарная защита, получение продукции. | | | | 2 | | | Урок комплексного применения знаний, навыков и умений | | |  | | Групповая, индивидуальная | | Контроль выполнения | | Знать: характеристику ведущих пород кроликов. Характеристику технологического цикла производства продукции животноводств | | | 11.11 | | 11.11 |
| 21, 22 | Кормление: составление простых рационов, подготовка кормов к скармливанию, раздача кормов. Разведение мелких животных: планирование сроков получения приплода, подбор пар, подготовка животных к выходу приплода, выращивание молодняка. | | | | 2 | | | Урок комплексного применения знаний, навыков и умений | | | Планирование сроков получения приплода, выращивание молодняка | | Групповая, индивидуальная | | Контроль выполнения | | Уметь: составлять простые рационы, подготавливать корм к скармливанию, раздавать корм. | | | 18.11 | | 18.11 |
| 23,24 | Проведение простых ветеринарно-профилактических мероприятий с применением нетоксичных препаратов. Получение животноводческой продукции. Первичная обработка и хранение продукции животноводства. Использование оборудования для первичной переработки. | | | | 2 | | | Урок комплексного применения знаний, навыков и умений | | | Проведение простых ветеринарно-профилактических мероприятий | | Групповая, индивидуальная | | Контроль выполнения | | Уметь: проводить простые ветеринарно-профилактические мероприятия | | | 25.11 | | 25.11 |
| 25,26 | Выбор оборудования для механизации технологических процессов животноводства на небольших фермах. Организация и планирование технологической деятельности в личном подсобном хозяйстве. Введение простого зоотехнического учета. Расчет себестоимости животноводческой продукции. | | | | 2 | | | Урок комплексного применения знаний, навыков и умений | | | Расчет себестоимости животноводческой продукции. | | Групповая, индивидуальная | | Контроль выполнения | | Уметь: производить расчет себестоимости птицеводческой продукции. | | | 02.12 | | 02.12 |
| 27, 28 | Правила безопасного труда в животноводстве. Оценка влияния технологий животноводства на окружающую среду. Профессии, связанные с выращиванием кроликов. | | | | 2 | | | Урок комплексного применения знаний, навыков и умений | | | Оценка влияния технологий животноводства на окружающую среду | | Групповая, индивидуальная | | Контроль выполнения | | Оценивать влияние технологий птицеводства на окружающую среду | | | 09.12 | | 09.12 |
| 29,  30 | Работа над проектом. Составление плана выполнения проекта | | | | 2 | | | Комбинированный | | |  | | Индивид. | | Контроль выполнения | |  | | | 16.12 | | 16.12 |
| 31,  32 | Работа над проектом. Подготовка необходимых материалов. Изготовление изделий | | | | 2 | | | Комбинированный | | |  | | Индивид. | | Контроль выполнения | |  | | | 23.12 | | 23.12 |
| 33,  34 | Защита проекта | | | | 2 | | | Комбинированный | | |  | | Индивид. | | Контроль выполнения | |  | | | 13.01 | | 13.01 |
| **Раздел 4. Технология ведения дома (2ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Тема 4.1. Уход за одеждой и обувью (2 ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 35,  36 | Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви | | | | 2 | | | Комбинированный урок | Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома | | | | Групповая, индивидуальная | | Опрос | | **Знать:**  – об эксплутационных свойствах подкладочной ткани, ремонте подкладки  – способы подшивания низа подкладки,  – приемы сохранения формы обуви, удаления пятен  **Уметь:**  – производить чистку кожаной обуви жирами, касторовым маслом;  – выполнять гидрофобные смазки для придания большей водостойкости, дезодорацию внутренней поверхности обуви | | | 20.01 | | 20.01 |
| **Раздел 5. Электротехнические работы (2 ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 37,  38 | | Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполненииэлектротехнических работ | 2 | | | Урок комплексного применения знаний, навыков и умений | | | | Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора Оказание первой помощи при поражении электрическим током. | | Групповая, индивидуальная | | Опрос | | **Знать:**  Как организовать рабочее место;  Инструменты и приспособления для электромонтажных работ | | | 27.01 | | | 27.01 |
| **Раздел 6. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Тема 6.1. Рукоделие. Художественные ремесла (16 ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 39,  40 | Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов. Композиционное построение узоров. *Вышивка русских женщин\** | | | | 2 | | | Урок комплексного применения знаний, навыков и умений | Выполнение счетных швов | | | | Индивидуальная | | Контроль выполнения | | Уметь: выполнять счетные швы | | | 03.02 | | 03.02 |
| 41,  42 | Техника выполнения счетных швов: шов «крест» | | | | 2 | | | Урок комплексного применения знаний, навыков и умений | Выполнение счетных швов | | | | Индивидуальная | | Контроль выполнения | | Уметь: выполнять счетные швы  Знать: технику безопасности | | | 10.02 | |  |
| 43,  44 | Цветовой тон. Двусторонняя гладь. Цветная художественная гладь | | | | 2 | | | Урок комплексного применения знаний, навыков и умений | Выполнение двусторонней глади | | | | Индивидуальная | | Контроль выполнения | | Знать: о цветах  Уметь: вышивать | | | 17.02 | |  |
| 45,  46 | Творческий проект «Изготовление картины в технике ручной вышивки» | | | | 2 | | | Комбинированный урок |  | | | | Индивидуальная | | Контроль выполнения | | Уметь: выполнять творческие проекты | | | 24.02 | |  |
| 47,  48 | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. | | | | 2 | | | Комбинированный урок | Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. | | | | Групповая, индивидуальная | |  | | Знать:  -роль орнамента в декоративно-прикладном искусстве | | | 03.03 | |  |
| 49,  50 | Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. | | | | 2 | | | Комбинированный урок | Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. | | | | Групповая, индивидуальная | |  | | Уметь:  Выполнять геометрический орнамент | | | 10.03 | |  |
| 51,  52 | Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. | | | | 2 | | |  | Изготовление прихватки | | | | Групповая, индивидуальная | |  | | Знать:  Возможности лоскутного шитья | | | 17.03 | |  |
| 53,  54 | Проект «Прихватка» | | | | 2 | | |  |  | | | | индивидуальная | |  | | Уметь:  Изготовить и защитить проект | | | 07.04 | |  |
| **Тема 6.2 Материаловедение (2 ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 55,  56 | Натуральные волокна животного происхождения. Изучение свойств | | | | 2 | | | Комбинированный урок | Составление коллекции тканей | | | | Групповая, индивидуальная | | Опрос | | **Знать:**  – краткие сведения о волокнах животного происхождения ;  – свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей ;  – сравнительные характеристики свойств х/б, льняных, шёлковых тканей.  **Уметь:**  – определить саржевые и атласные переплетения в тканях ;  – определить лицевую и изнаночную сторону ткани | | | 14.04 | |  |
| **Тема 6.3. Элементы машиноведения (4 ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 57,  58 | Регуляторы швейной машины. Устройство и установка швейной иглы.  Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин | | | | 2 | | | Комбинированный урок | Замена иглы в швейной машине | | | | Групповая, индивидуальная | | Опрос | | **Уметь:**  – объяснить назначение, принципы действия регуляторов универсальной швейной машины  – владеть техникой безопасности ;  – выполнять данные швы | | | 21.04 | |  |
| 59,  60 | Машинные швы. Работа на швейной машине | | | | 2 | | | Урок комплексного применения знаний, навыков и умений | Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей | | | | Групповая, индивидуальная | | Контроль за действиями | | **Уметь:**  – объяснить назначение, принципы действия регуляторов универсальной швейной машины (длина стежка прижимной лапки, натяжение верхней и нижней нитей) ;  – владеть техникой безопасности ; | | | 28.04 | |  |
| **Раздел 7. Выращивание овощных, цветочно-декоративных и плодово-ягодных культур. Весенние работы (10ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61,  62 | Понятие о севообороте.  *Планирование работы на пришкольном участке\**  Технология выращивания двулетних овощных культур.  *Сроки и способы посадки в регионе\** | | | | 2 | | | Урок комплексного применения знаний, навыков и умений | Разработка плана размещения растений, составление схем севооборотов | | | | Групповая, индивидуальная | | Контроль за действиями | | Знать: весенние работы в овощеводстве, что такое сорт | | | | 05.05 |  |
| 63,  64 | Способы размножения многолетних цветочных растений. Определение темы проекта | | | |  | | | Комбинир. | Посадка корнеклубней георгин | | | | Групповая, индивидуальная | | Контроль за действиями | | Знать: способы размножения многолетних цветочных растений | | | | 12.05 |  |
| 65,  66 | Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасности труда при работе со средствами защиты растений. | | | |  | | | Урок комплекс. применения ЗУН | Защита от болезней и вредителей | | | | Групповая, индивидуальная | | Контроль за действиями | | Знать: растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасности труда при работе со средствами защиты растений | | | | 19.05 |  |
| 67,  68 | Организация технологического цикла производства продукции растениеводства.  Работа над проектом | | | | 2 | | | Урок комплексного применения знаний, навыков и умений | Выбор и подготовка посевного и посадочного материала, подготовка почвы и внесение удобрений, посев и посадка, уход за посевами и посадками, защита растений от болезней и вредителей, сбор урожая | | | | Групповая, индивидуальная | | Контроль за действиями | | Знать: технику безопасности виды защищенного грунта  Уметь: выращивать рассаду | | | | 26.05 |  |
| 69,  70 | **Проект «Клумба»** | | | **2** | | | Комбинир. | | Закладка цветочной клумбы | | | | Групповая, индивидуальная | | Контроль за действиями | |  | | | |  |  |