**6 класс «А», «Б» 68 часов**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Содержание (разделы, темы)** | | | **Кол-во часов** | | | | | **Дата проведения** | | | | | | **Материально-техническое оснащение** | **Характеристика основных видов деятельности учащихся** | | **Основные виды учебной деятельности (УДД)** | |
| **План** | | **факт** | | | |
| **Раздел "Растениеводство" (осенние работы) (6ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| **1** | | Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур.  *Практическая работа*. Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений. | | **1** | | | | | **04.09** | |  | | | | Презентации, садовый инвентарь, посадочный материал, справочная литература | Изучать технологии подготовки хранилищ к закладке урожая и *поддержания в них микроклимата*, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Овладеть правилами безопасного труда при работе в овощехранилищах. Изучать особенности агротехники двулетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Знать понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Знать типы почв, понятие о плодородии. Использовать *способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии*  Знакомиться с профессиями, связанными с выращиванием растений и охраной почв | | **Личностные**. Использовать способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии  **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию о подготовке хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении.  **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу. | |
| **2** | | *Практическая работа*. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного участка. | | **1** | | | | | **04.09** | |  | | | |
| **3** | | Выращивание плодовых и ягодных культур | | **1** | | | | | **11.09** | |  | | | |  | Группировать и характеризовать плодовые и ягодные растения, районированные сорта и их характеристики. Изучать вегетативное размножение и его роль в сельском хозяйстве.  Использовать технологии выращивания ягодных кустарников и земляники | | **Личностные**. Использовать технологии выращивания ягодных кустарников и земляники **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую  информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию о технологии выращивания ягодных кустарников и земляники.  **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу. | |
| **4** | | *Практическая работа*. Уход за ягодными кустарниками, оценка состояния кустарников, выбраковка,  подготовка к зиме, выбор экземпляров для ранневесенней заготовки черенков черной смородины. | | **1** | | | | | **11.09** | |  | | | |
| **5** | | *Практическая работа*. Подготовка участка под плантацию земляники. | | **1** | | | | | **18.09** | |  | | | |
| **6** | | *Практическая работа*. Осенние посадки розеток земляники | | **1** | | | | | **18.09** | |  | | | |
|  | | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(3 ч)*** | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| 7 | | Интерьер жилого дома *Практическая работа*  Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера» | 1 | | | | | 25.09 | |  | | | Презентация: «Понятие о жилом помещении» Журналы по интерьеру.  Компьютер, интернет. . | | | 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 презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. | | **Личностные**. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу. | |
| 8 | | Комнатные растения  в интерьере. | 1 | | | | | 25.09 | |  | | | Презентация: «Роль комнатных растений в интерьере». Комнатные растения, земля и горшки. | | | 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 | | **Личностные**. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении  **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу. | |
| 9 | | *Практическая работа*  Перевалка (пересадка) комнатных растений. | 1 | | | | | 02.10 | |  | | |
|  | | **Раздел «Кулинария» *(14 ч)*** | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| 10 | | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря  *Лабораторная работа .* Определение свежести рыбы. | 1 | | | | 02.10 | | |  | | | | Презентация: « Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»  Продукты, кухонный инвентарь.  Продукты, кухонный инвентарь. Технологические карты | | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и 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 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 представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов | | **Личностные**. Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.  **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу. | |
| 11 | | *Лабораторная работа .* Определение свежести рыбы. | 1 | | | | 09.10 | | |  | | | |
| 12 | | *Практическая работа*  Приготовление блюда из рыбы.  *Лабораторная работа*  Определение качества термической обработки рыбных блюд. | 1 | | | | 09.10 | | |  | | | |
| 13 | | *Практическая работа .*  Приготовление блюда из морепродуктов | 1 | | | | 16.10 | | |  | | | |
| 14 | | Блюда из мяса. | 1 | | | | 16.10 | | |  | | | | Презентация: «Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и  субпродуктов».  Продукты, кухонный инвентарь. Технологические карты | | Определять качество мяса органолептическими 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. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам | | **Личностные**. . Выбирать и готовить блюда из мяса **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные  точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.  **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу. | |
| 15 | | *Лабораторная работа*  Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. | 1 | | | | 23.10 | | |  | | | |
| 16 | | *Лабораторная работа*  Определение качества мясных блюд | 1 | | | | 23.10 | | |  | | | |
| 17 | | *Практическая работа*  Приготовление блюда из мяса. | 1 | | | | 30.10 | | |  | | | |
| 18 | | Блюда из птицы.  *Практическая работа* Приготовление блюда из птицы. | 1 | | | | 30.10 | | |  | | | | Презентация: «Виды домашней птицы и их кулинарное употребление».  Продукты, кухонный инвентарь. Технологические карты | | Определять качество птицы органолептическими 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 представлять информацию о блюдах из птицы | | **Личностные**. Готовить блюда из птицы. **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы.  **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу. | |
| 19 | | *Практическая работа* Приготовление блюда из птицы. | 1 | | | | 13.11 | | |  | | | |
| 20 | | Заправочные супы  *Практическая работа*  Приготовление заправочного супа. | 1 | | | | 13.11 | | |  | | | | Презентация: «Значение супов в рационе питания».  Продукты, кухонный инвентарь. Технологические карты | | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах | | **Личностные**. . Готовить и оформлять заправочный суп. **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию о о различных супах **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу. | |
| 21 | | *Практическая работа*  Приготовление заправочного супа | 1 | | | | 20.11 | | |  | | | |
| 22 | | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. | 1 | | | | 20.11 | | |  | | | | Презентация: «Сервировка стола к обеду».  Продукты, кухонный инвентарь. Технологические карты | | 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 | | **Личностные**. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию об  эстетическом оформлении стола **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу. | |
| 23 | | *Практическая работа*Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. | 1 | | | | 27.11 | | |  | | | |
|  | | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(22 ч)*** | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| 24 | | Свойства текстильных материалов.  *Лабораторная работа*  Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. | 1 | | | 27.11 | | | | | |  | | Презентация: «Виды и свойства искусственных и синтетических тканей»  Набор . ***«***Текстильных материалов из химических волокон» | | | 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 представлять информацию о современных  материалах из химических волокон  и об их применении в текстиле.  Оформлять результаты исследований.  Знакомиться с профессией оператор  на производстве химических волокон | **Личностные**. . Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле.  **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу. | |
| 25 | | *Лабораторная работа*  Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон | 1 | | | 04.12 | | | | | |  | |
| 26 | | Конструирование швейных изделий. | 1 | | | 04.12 | | | | | |  | | Презентация: «Понятие о плечевой одежде»  Сантиметровая лента, чертежные принадлежности.  Технологические карты, чертежные принадлежн  ости. | | | 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 представлять информацию об истории швейных изделий | **Личностные**. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий **Регулятивные**. Проявлять  познавательную инициативу. | |
| 27 | | *Практическая работа*  Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. | 1 | | | 11.12 | | | | | |  | |
| 28  29 | | *Практическая работа* Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокройным рукавом в натуральную величину | 1  1 | | | 11.12  18.12 | | | | | |  | |
| 30 | | Моделирование швейных изделий  *Практическая работа.* Моделирование выкройки проектного изделия | 1 | | | 18.12 | | | | | |  | | Презентация: «Понятие о моделировании одежд Технологические карты, чертежные принадлежности». | | | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.  Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек  и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства | **Личностные**. Моделировать проектное швейное изделие. **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию о профессии технолог-конструктор швейного производства.  **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу. | |
| 31 | | *Практическая работа* Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. | 1 | | | 25.12 | | | | | |  | |
| 32 | | Швейная машина.  *Практическая работа*  Устранение дефектов машинной строчки | 1 | | | 25.12 | | | | | |  | | Презентация: «Устройство машинной иглы».  Швейные машины, швейные принадлежнос-ти, приспособления к швейной машине .. | | | 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 | **Личностные**. . Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц.  **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу. | |
| 33 | | *Практическая работа*  Выполнение прорезных петель.  *Практическая работа* Пришивание пуговицы | 1 | | | 15.01 | | | | | |  | |
| 34 | | Технология изготовления швейных изделий | 1 | | | 15.01 | | | | | |  | | Швейные машины, швейные принадлежнос-ти, приспособления к швейной машине . | | | 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. 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. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять  информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик | **Личностные**. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу. | |
| 35 | | *Практическая работа*  Раскрой швейного изделия. | 1 | | | 22.01 | | | | | |  | |
| 36 | | *Практическая работа* Дублирование. деталей клеевой прокладкой | 1 | | | 22.01 | | | | | |  | |
| 37 | | *Практическая работа*  Изготовление образцов ручных и машинных швов | 1 | | | 29.01 | | | | | |  | |
| 38 | | *Практическая работа*  Изготовление образцов ручных и машинных швов | 1 | | | 29.01 | | | | | |  | |
| 39 | | *Практическая работа*  Обработка мелких деталей проектного изделия | 1 | | | 05.02 | | | | | |  | |
| 40 | | *Практическая работа*  Подготовка изделия к примерке. | 1 | | | 05.02 | | | | | |  | |
| 41 | | *Практическая работа* Проведение примерки проектного изделия | 1 | | | 12.02 | | | | | |  | |
| 42 | | *Практическая работа*  Обработка среднего шва спинки плечевых и низких срезов рукавов.. | 1 | | | 12.02 | | | | | |  | |
| 43 | | *Практическая работа*  Обработка горловины и застежки проектного изделия | 1 | | | 19.02 | | | | | |  | |
| 44 | | *Практическая работа*  Обработка нижнего среза изделия | 1 | | | 19.02 | | | | | |  | |
| 45 | | *Практическая работа* Окончательная обработка изделия. | 1 | | | 26.02 | | | | | |  | |
|  | | **Раздел «Художественные ремёсла» *(8 ч)*** | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| 46 | | Вязание крючком | 1 | | | | 26.02 | | | | |  | | «Материалы и инструменты для вязания»  Крючки, нитки для вязания.  Крючки, нитки для вязания. | | | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания | | **Личностные**. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию об истории вязания **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу. | |
| 47 | | *Практическая работа*  Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.. | 1 | | | | 05.03 | | | | |  | |
| 48 | | *Практическая работа* Выполнение плотного вязания по кругу | 1 | | | | 05.03 | | | | |  | |
| 49 | | *Практическая работа*  Выполнение плотного вязания по кругу | 1 | | | | 12.03 | | | | |  | |
| 50 | | Вязание спицами. | 1 | | | | 12.03 | | | | |  | | Презентация: «Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель». Спицы и нитки для вязания спицами. | | | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК | | **Личностные**. Вязать образцы спицами. **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами **Регулятивные**. Проявлять познавательную  инициативу. | |
| 51 | | *Практическая работа*  Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями**.** | 1 | | | | 19.03 | | | | |  | |
| 52 | | *Практическая работа* Выполнение образцов вязок  лицевыми и изнаночными петлями**.** | 1 | | | | 19.03 | | | | |  | | Презентация: «Вязание  цветных узоров».  Спицы и нитки для вязания спицами. | | |
| 53 | | *Практическая работа* Разработка схемы жаккардового узора.. | 1 | | | | 02.04 | | | | |  | |
| **Раздел "Растениеводство" (весенние работы)(5ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| 54 | Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур | | 1 | | | | 02.04 | | | | |  | | Презентации, садовый инвентарь, посадочный материал, справочная литература | | | Знать биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте. Использовать технологию выращивания двулетних овощных культур на семена. Овладеть способами размножения многолетних цветочных растений. Использовать растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Овладеть правилами безопасного труда при работе со средствами защиты растений. | | **Личностные**. Знать биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию о способах выращивания растений.  **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу. | |
| 55 | *Практическая работа*  Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, разработка плана их размещения, составление схем севооборотов | | 1 | | | | 09.04 | | | | |  | |
| 56 | *Практическая работа* Подготовка посевного материала и семенников двулетних растений. *Практическая работа* Подготовка почвы, внесение удобрений, посевы и посадки овощей, посадка корнеклубней, размножение растений делением куста, луковицами, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, подкормка растений, зашита от болезней и вредителей | | 1 | | | | 09.04 | | | | |  | |
| 57 | Выращивание плодовых и ягодных культур | | 1 | | | | 16.04 | | | | |  | |  | | | Использовать технологию размножения ягодных кустарников черенками, отводками. Находить информацию о вредителях и болезни ягодных кустарников и земляники. Знать основные виды минеральных удобрений, правила их внесения. Овладеть правилами безопасного труда при работе с удобрениями и средствами защиты растений. Анализировать окружающую среду от возможных последствий применения удобрений и средств защиты растений. Знакомиться с профессиями, связанными с выращиванием растений и их защитой | | **Личностные**. Использовать технологию размножения ягодных кустарников черенками, отводками **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию о вредителях и болезни ягодных кустарников и земляники..  **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу. | |
| 58 | *Практическая работа* Подвязка и укорачивание стеблей малины, удобрение и обработка почвы вокруг кустарников, пригибание и прикапывание стеблей кустарников для получения отводков, визуальная оценка пораженности кустарников и необходимости в проведении мероприятий по борьбе с болезнями и вредителями, выбор способов защиты растений, сбор дикорастущих растений, обладающих инсектицидными свойствами, приготовление растворов малотоксичных пестицидов, обработка ими кустарников. | | 1 | | | | 16.04 | | | | |  | |
|  | **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»** 10*( ч)* | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| 59  60  61  62  63  64  65  66  67  68 | Исследовательская и созидательная деятельность.  *Практическая работа* Составление портфолио и разработка электронной презентации  *Практическая работа* Презентация и защита творческого проекта по разделам | | | | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | | 23.04  23.04  30.04  30.04  07.05  07.05  14.05  14.05  21.05  21.05 | | | | |  | | Материал по выбранной теме  работы | | | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | **Личностные** Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию.  **Коммуникативные**.Сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом.  **Познавательные**.. Выполнять    проект и анализировать результаты работы  **Регулятивные**.. Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования | |
|  | Итого  Лабораторных работ  Практические работы | | | | 68  7  45 | |  | | | | |  | |  | | |  |  | |