**Календарное- тематическая программа учебного предмета «Технология. Технологии ведения дома».**

**5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п. | Тема урока(кол.часов) | Содержание урока | Дата проведения | Планируемые результаты освоения обучающихся темы программы | Основные виды деятельностиобучающихся | Корректировка на 7 вид | Домашнее задание (стр.) |
| Планируемый  | фактический |
|  | **Тема раздела. Сельскохозяйственный труд (осень) -6 часов** |
| 1РК | Введение. Экскурсия на учебно- опытный участок 2ч. | Ознакомить с программой.Изучить правила поведения в кабинете технологииИзучить классификацию овощных и цветочных культур; основные направления растениеводства.Научить различать овощные и цветочные культуры  | 03.09 |  | Знать основные направления растениеводства и классификации овощных цветочных культур. Уметь различать овощные и цветочные культуры | Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология ведения дома» в 5 классе.Изучать классификацию овощных и цветочных культур; основные направления растениеводства.Рассматривать особенности развития цветоводства в Увельском районе. | - | Повторить ТБ |
| 2РК | Уборка и учет урожая 2ч. | Изучить правила т/б при выполнении с/х работ; подсчет себестоимости продукции. Научить способам сбора овощных культур, правилам подготовки и закладки их на хранение. | 10.09 |  | Выбор способов хранения урожая. Подготовка урожая к закладке и хранения. Уметь правильно закладывать овощи на хранения.  | Производить уборку и учет полученного урожая с пришкольного участка.Выбирать способы хранения урожая. Подготавливать урожай к закладке на хранение. | - | Повторить ТБ |
| 3 | Осенняя обработка почвы2ч. | Изучить характеристику основных типов почв, способы перекопки почвы с внесением удобрений.Научить основным способам перекопки почвы, способам внесения удобрений. | 17.09 |  | Знание характеристики основных типов почв, способов осенней обработки почвыУмение правильно вскапывать почву. | Изучать характеристики основных типов почв, способов осенней обработки почвы.Осваивать навыки правильной вскопки почвы, подготовки участка к зиме, подзимнего посева семян. | - | Повторить ТБ |
|  | **Тема раздела. Художественные ремесла- 8 часов** |
| 4рк | Лоскутная пластика 2 ч. | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия. | 24.09 |  | История возникновения лоскутной пластики;Материалы, инструменты и приспособления, применяемые в работе; правила выполнения мозаики. Подготавливать материалы к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами, приспособлениями, шаблонами | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья. | - | S28 |
| 5 | Изготовление прихватки в технике лоскутной пластики -2 ч. | Сметать, приметать, стачать, притачатьОзнакомить с понятиями: подкладка, прокладочные материалы.Изучить виды лоскутной техники; технологию изготовления прихватки.Научить выполнять прихватку в технике лоскутной пластики | 01.10 |  | Знать виды лоскутной техники; технологию изготовления прихватки.Уметь соединять детали между собой в технике лоскутной пластики, и с подкладкой, использовать прокладочные материалы. | Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. | - | S29 |
| 6рк | Вышивка как вид декоративно- прикладного творчества- 2ч. | Ознакомить с историей вышивания. Изучить виды вышивания,организацию рабочего места,инструменты, приспособления.Научить технологической последовательности вышивания | 08.10 |  | Знать общие сведения из истории старинной народной вышивки,Инструменты, приспособления, материалы для вышивки.Уход за изделиями с вышивкой.Подготовку ткани к работе, способы нанесения рисунка.Уметь подготавливать рабочее место, инструменты, ткань, нити, работать на пяльцах. | Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину | - | S24 |
| 7 | Технология вышивания- 2ч. | Изучить виды простейших ручных швов, технологию их выполнения.Ознакомить с понятиями: метка, монограмма.Научить выполнять шов «вперед иголку», «шнурок», стебельчатый шов. | 15.10 |  | Знать виды простейших ручных швов, технологию их выполнения.Уметь выполнять простейшие ручные швы: шов «вперед иголку», «шнурок», стебельчатый шов. | Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. | - | Иллюстрации, инструменты для вышивания  |
|  | **Тема раздела. Технологии ведения домашнего хозяйства- 4 часа** |
| 8рк | Ремонт одежды- 2ч | Изучить способы ремонта одежды. Штопка при помощи переплетения нитей. Подкладная заплата. Ремонт распоровшихся швов.Научить выполнять ремонт одежды.Интерьер жилого помещения. Способы ухода за различными видами напольных покрытий, лакированной и мягкой мебели, их мелкий ремонт. Технология ухода за кухней. Средства для ухода. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Технологии ухода за одеждой и обувью. Профессии в сфере обслуживания и сервиса | 22.10 |  | Знать способы ремонта одежды. Уметь выполнять штопку при помощи переплетения нитей, подкладную заплату, ремонтировать распоровшиеся швы. | Изучать способы ремонта одежды. Выполнять штопку при помощи переплетения нитей, подкладную заплата. Ремонтировать распоровшиеся швы. | - |  |
| 9 | Эстетика и экология жилища- 2ч. | Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере. Правила пользования бытовой техникой | 29.10 |  |  | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК. | - |  |
|  | **Тема раздела. Кулинария- 8 часов** |
| 10рк | Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания-2 ч.-  | Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания | 12.11 |  | Знать общие сведения о процессе пищеварения; роль витаминов в обмене веществ; правила санитарии и гигиены; безопасные приёмы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями; требования, предъявляемые к интерьеру кухниУметь использовать моющие средства при мытье посудыФронтальный устный опрос. | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Находить и представлять информацию по теме урока. | - | S5 |
| 11рк | Блюда из яиц. Бутерброды.Горячие напитки - 2 ч. | Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. | 19.11 |  | Знать питательную ценность яиц; строение яйца;способы определения свежести яиц; использование яиц в кулинарии; способы крашения яиц. Уметь готовить яичницу и омлет, варить яйца «всмятку»«в мешочек»«вкрутую»Фронтальный устный опрос.Знать виды и значение бутербродов.технологию их приготовления; правила т/б с ножом. Уметь готовить бутерброды.Фронтальный устный опрос. | Приготавливать и оформлять бутерброды. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. | - | S7S12S8 |
| 12рк | Блюда из овощей. Сервировка стола. -2ч | Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей.Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. | 26.11 |  | Знать пищевую ценность овощей; способы их кулинарного использования; правила первичной обработки; выполнение нарезки, применение различных способов тепловой обработки для приготовления блюд из овощейУметь готовить блюда из овощей.Фронтальный устный опрос.Знать виды и значение горячих напитков; технологию их приготовления; правила т/б с ножом. Уметь готовить горячие напитки.Фронтальный устный опрос.Знать виды тарелок и столовых приборов, правила сервировки стола к завтраку; Правила этикета за столомУметь составлять меню сервировать стол к завтраку. | Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. | - | S10S13 |
| 13рк | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий- 2ч. | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. | 03.12 |  | Знать разнообразие видов крупяных изделий; сформировывать представление о пищевой ценности круп и способах их хранения.Знать первичную обработку круп.Сформировать представление о видах макаронных изделий, представление о видах и пищевой ценности бобовых. | Изучить как готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу; как готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. | - | S9 |
|  | **Тема раздела. Создание изделий из текстильных материалов- 22 часа****Материаловедение- 6 часов** |
| 14 | Производство ткани-4ч. | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.  | 10-17.12 |  | Знать принцип изготовления пряжи, нитей и тканей; классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения; свойства нитей основы и утка. Уметь определять лицевую и изнаночную сторону в ткани; нити основы и утка в ткани | Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.  | - | S14 |
| 15 | Свойство хлопчатобумажных и льняных тканей-2ч. | Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. | 24.12 |  | Знание свойств натуральных волокон растительного происхождения и тканей из них. Гигиенические и эксплуатационные свойства тканей растительного происхожденияУмение определять ткани по их свойствам.  | Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. | - | S15 |
|  | **Машиноведение- 6 часов** |
| 16 | Швейная машина. Устройство.Назначение. Работа на швейноймашине-2ч | Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад | 14.01 |  | Знание истории возникновения шв. машин;Классификации шв. машин, их назначение; виды приводов шв. маш.; назначение основных узлов шв. машины правила безопасной работы на шв. маш.,Умение выполнять приёмы работы на незаправленной швейной машине (по прямой линии, по кривой, с поворотом)  | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Овладевать безопасными приёмами трудаПодготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.Выполнять прямые машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. | - | S19S20 |
| 17 | Машинные швы-4ч. | Изучить понятия: шов, строчка, стежок, графическое изображение.Научить выполнять швы: стачной взаутюжку, накладной с закрытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, обтачной | 21-28.01 |  | Знание условного графического обозначения швов и технологии выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, накладного с закрытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, обтачного | Изготавливать образцы машинных работ: застрачивание (вподгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом); стачивание. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. | - | S22 |
|  | **Конструирование и моделирование -6 часов** |
| 18 | Измерение фигуры для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в М 1:4- 2 ч. | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.Ознакомить с понятиями: конструирование, мерки, условные обозначения мерок, с профессией конструктор- модельерИзучить классификацию одежды по способу эксплуатации; эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, особенности строения детской фигуры, мерки и правила снятия мерок для построения чертежа фартука.Научить правильно снимать мерки, для построения чертежа фартука.Изучить конструктивные линии чертежа фартука, правила построения, формулы расчета, понятие масштаб.Научить строить чертеж фартука в М1:4 | 04.02 |  | Знать классификацию одежды по способу эксплуатации; эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, особенности строения детской фигуры, мерки и правила снятия мерок для построения чертежа фартука.Умение производить расчет и записывать мерки | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Разрабатывать эскиз изделия.Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4.  | - | S16Инструменты, бумага для чертежей. |
| 19 | Построение чертежа фартука в М 1:1- 2 ч. | Ознакомить с понятием миллиметровка.Изучить основы построения чертежа в натуральную величину.Научить строить чертеж фартука в М 1: 1. | 11.02 |  | Знание линий чертежа, правила построения в М 1:1Умение строить чертеж. | Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:1.  | - | S16Инструменты, бумага для чертежей. |
| 20рк | Моделирование фартука- 2ч. | Ознакомить с понятиями эскиз, модель, фасон, с профессиейхудожник-модельерИзучить способы моделирования фартука и виды отделки швейных изделий.Научить выполнять моделирование фартука согласно эскизу модели | 18.02 |  | Знание способов моделирования фартука и его художественное оформление .Умение вносить коррективы в чертеж, согласно эскизу модели | Выполнять моделирование изделия.Подбирать цветовую гамму, отделку изделия.Изменять чертеж изделия в соответствии с моделью. | - | Цветная бумага, шаблоны чертежа фартука |
|  | **Технология изготовления швейного изделия-4 часа** |
| 21 | Поузловая обработка деталей фартука-4ч. | Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).  | 25.02- 03.03 |  | Изучить виды ручных швов, технологию их выполнения.Изучить виды ручных швов, технологию их выполнения, технологию обработки нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом; технологию обработки уголков ручными косыми подшивочными стежками.Научить выполнять контрольные и копировальные стежки и строчки, обрабатывать нижнюю часть фартука.Ознакомить с понятиями: наколоть,наметать, настрочить.Изучить технологию обработки карманов и технологию настрачивания карманов на нижнюю часть фартука.Научить обрабатывать карман и настрачивать его на изделие.Ознакомить с понятиями: сметать,обтачать, выметать,приметать, притачатьИзучить технологию обработки пояса, технологию притачивания пояса к нижней части фартука.Научить обрабатывать пояс обтачным швом и соединят Изучить требования к выполнению окончательной отделки, требования к ВТО.Научить выполнять ВТО.ь его с нижней частью фартука | Определять способ подготовки ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы.Выполнить образец накладного кармана.Выполнить образец обработки нагрудника с бретелями.Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. | - | S23 |
|  | **Тема раздела. Технологии исследовательской и опытнической деятельности- 14 часов** |
| 22 | Введение в проект. Планирование проектной деятельности-2ч. | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. 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 | 10.03 |  |  | Изучать этапы выполнения проектаОпределять цель и задачи проектной деятельности. Составлять план изготовления изделия.Выбирать тему проекта.Собирать и обрабатывать информацию.Выбирать необходимые инструменты и оборудование. | - | S1 |
| 23 | Подготовительный этап- 1ч. | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. | 17.03 |  | Выбор темы проекта. Обоснование необходимости изготовления. Формирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. | Разработать эскиз.  | - | S2 |
| 24 | Конструкторский этап изготовления изделия- 1ч. | Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. | 17.03 |  | Разработка конструкции Знать, необходимы технические условия при построении, особенности фигуры, раскрое. | Выполнить необходимые измерения.Рассчитать по формулам. Построить чертеж. | - | S2 |
| 25 | Технологический этап изготовления изделия- 9ч. | Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. | 24.03, 07- 14-21-28.04 |  | Технология изготовления,Подбор материалов и инструментов, организация рабочего места.Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. | Разрабатывать технологический процесс выполнения изделия. Подсчитывать себестоимости изделия. Выполнять оценку изделия. Соблюдать выполнение правил ТБ. Выполнять технологические операции. Контролировать качество работы.  | - | S2 |
| 26 | Анализ результатов проектной деятельности.Защита проекта- 1ч. |  | 28.04 |  | Окончательный контроль готового изделия, испытание изделия. Анализ полученного. Защита проектов. | Проводить испытание проектных изделий. Анализировать достоинства и недостатки проекта. Оценивать результаты работы. Оформлять пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. | - | Проект. Защита проекта. |
|  | **Тема раздела. Сельскохозяйственный труд (весна) -8 часов** |
| 27рк | Весенняя обработка почвы-4ч. | Ознакомить с понятиями боронование, культивация.Изучить способы предпосевной обработка почвы, виды удобрений, правила внесения удобрений.Научить выполнять обработку почвы с внесением удобрений | 05.05 |  | Знать технологию боронования и культивации; правила безопасности трудаУметь подготавливать почву для посадки. Вносить удобрения. | Выбирать способ подготовки почвы. Выбирать инструменты.Размечать грядки в соответствии с планом | - | Повторить ТБ |
| 28 | Посев овощных и цветочно- декоративных культур- 2ч. | Ознакомить с понятиями: защищённый грунт, рассада.Изучить правила и требования к посеву.Научить выполнять посев семян овощных и цветочно-декоративных культур. | 12.05 |  | Знание правил и требования к посеву.Умение готовить посевной и посадочный материал; выращивать растения в защищённом грунте и рассадным способом. | Выбирать культуры для весенних посевов и посадок. Определять качество семян. Подготавливать семена к посеву.Осуществлять посев и посадку сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. | - | Повторить ТБ |
| 29 | Уход за растениями- 2ч. | Ознакомить с понятиями: полив, рыхление, подкормкаИзучить требования к уходу за растениями, правила ухода за растениями.Научить ухаживать за растениями. | 19.05 |  | Знать основные приёмы ухода за растениями, требованияи правила ухода за растениями. | Поливать, рыхлить почву.Прореживать всходы, пропалывать.Подкармливать растения.Проводить наблюдения за развитием растений | - | Повторить ТБ |