

муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №30
городского округа г. Рыбинск Ярославской области

Согласовано

Протокол МО № 1
от «30» 09 2022г.

Руководитель МО

Шушкова А.А.

Утверждаю

Директор школы

А. А. Новикова

Приказ по школе № 01-10/546

от «01» 09 2022г.



Рабочая программа по учебному предмету (курсу)

Технология

(наименование курса)

6

класс

на 2022-2023 учебный год

ФИО разработчика
Румянцева О.Л.
должность учитель
1 категории

Рыбинск
2022 год

2022 год

УМК Тищенко А.Т., Сеница Н. В., Технология. 6 класс, Общество с ограниченной ответственностью «Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ»; 2020

Планируемые результаты освоения учебного предмета технология

Ученик научится:

- называть и характеризовать актуальные технологии производства и обработки материалов, машиностроения,
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
 - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Ученик получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса.*
- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
- *анализировать социальный статус произвольно заданной социально профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса.*

По завершении учебного года обучающийся 6 класса:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания; получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона/поселения;

- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ; приводит произвольные примеры технологий в сфере быта;
- разрабатывает несложную технологию на примере организации действий и взаимодействия в быту;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы — надсистемы — подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы; выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации/проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил опыт освоения материальных технологий (технологий обработки конструкционных материалов, изготовления текстильных изделий, кулинарной обработки пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий);
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;
- получил опыт разработки и реализации творческого проекта.

По завершении учебного года обучающийся:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- разъясняет содержание понятий «чертеж», «форма», «макет», «прототип», «3Dмодель», «программа» и адекватно использует эти понятия;
- характеризует содержание понятия «потребность» (с точки зрения потребителя) и адекватно использует эти понятия;
- может охарактеризовать два-три метода поиска и верификации информации в соответствии с задачами собственной деятельности;
- применяет безопасные приемы первичной и тепловой обработки продуктов питания.

Предметные результаты:

- читает элементарные чертежи;

- выполняет элементарные чертежи, векторные и растровые изображения, в том числе с использованием графических редакторов;
- анализирует формообразование промышленных изделий;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- применяет навыки формообразования, использования объемов в дизайне (макетирование из подручных материалов);
- характеризует основные методы/способы/приемы изготовления объемных деталей из различных материалов, в том числе с применением технологического оборудования;
- получил и проанализировал собственный опыт применения различных методов изготовления объемных деталей (гибка, формовка, формование, литье, послойный синтез);
- получил опыт соединения деталей методом пайки;
- получил и проанализировал опыт изготовления макета или прототипа;
- проводит морфологический и функциональный анализ технической системы или изделия;
- строит механизм, состоящий из нескольких простых механизмов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов для получения заданных свойств (решение задачи);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации/проектированию процесса изготовления материального продукта;
 - может охарактеризовать технологии разработки информационных продуктов (приложений/компьютерных программ), в том числе технологии виртуальной и дополненной реальности;
- проектирует и реализует упрощенные алгоритмы функционирования встраиваемого программного обеспечения для управления элементарными техническими системами;
 - характеризует свойства металлических конструкционных материалов;
- характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов, включая листовые материалы);
 - характеризует оборудование, приспособления и инструменты для ручной обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов, включая листовые материалы);
- применяет безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов) с использованием ручного и электрифицированного инструмента;
- имеет опыт подготовки деталей под окраску.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- может назвать инструменты выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
- может охарактеризовать методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем;
- умеет разделять технологический процесс на последовательность действий;
- получил опыт выделения задач из поставленной цели по разработке продукта;

- получил и проанализировал опыт разработки, моделирования и изготовления оригинальных конструкций (материального продукта) по готовому заданию, включая поиск вариантов (альтернативные решения), отбор решений, проектирование и конструирование с учетом заданных свойств.

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);

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;

развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся

- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);

Метапредметные результаты

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- моделирование технических объектов и технологических процессов
- выявление потребностей; проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
 - общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование
 - исследовательские и проектные действия
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий.
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Предметные результаты

- Осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания проектов труда;

- разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики, распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, сервировать стол к обеду;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: соединительные, краевые и отделочные.
- читать и строить чертеж поясного швейного изделия, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, выполнять раскрой изделия, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком

Содержание учебного предмета технология

Название темы	Основное содержание
Раздел «Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений»	
Технологии возведения зданий и сооружений	<p>Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ). Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа.</p> <p>Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ). Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о предприятиях строительной отрасли региона проживания (цементный и кирпичный заводы, строительные компании и др.).</p>
Ремонт и содержание зданий и сооружений	<p>Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ). Практическая работа. Ознакомление со строительными технологиями. Самостоятельная работа. Исследование на тему «Дом, в котором я живу» (технология строительства, имеющиеся коммуникации, состояние придомовой территории и др.), подготовка информационного сообщения на эту тему</p>
Энергетическое обеспечение зданий.	Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение).

Энергосбережение в быту	Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа. Практическая работа. Энергетическое обеспечение нашего дома. Самостоятельная работа. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на предприятие города (региона) проживания, сферы ЖКХ
Раздел « Технологии в сфере быта»	
Планировка помещений жилого дома	Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и компьютере. Практическая работа. Планировка помещения
Освещение жилого помещения	Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением.
Экология жилища	Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении. Практическая работа. Генеральная уборка кабинета технологии. Самостоятельная работа. Поиск информации о видах и функциях климатических приборов
Раздел «Технологическая система»	
Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Технологическая система, элемент и уровень технологической системы, подсистема, надсистема. Вход, процесс и выход технологической системы. Последовательная, параллельная и комбинированная технологические системы. Управление технологической системой (ручное, автоматизированное, автоматическое). Обратная связь. Практическая работа. Ознакомление с технологическими системами. Самостоятельная работа. Поиск информации о технологических системах, определение входа и выхода в этих системах, перечисление имеющиеся в них подсистем
Системы автоматического управления. Робототехника	Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств. Практическая работа. Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами. Самостоятельная работа. Поиск информации о видах роботов; выяснение, для каких целей они созданы человеком, какими способностями обладают
Техническая система и её элементы	Техническая система (подсистема, надсистема). Основные части машин: двигатель, передаточный механизм, рабочий (исполнительный) орган. Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный. Звенья передачи: ведущее, ведомое. Передаточное отношение. Практическая работа. Ознакомление с механизмами (передачами). Самостоятельная работа. Поиск информации о технических системах, созданных человеком для

	удовлетворения своих базовых и социальных потребностей
Анализ функций технических систем. Морфологический анализ	Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа. Практические работы. Анализ функций технических систем. Морфологический анализ технической системы. Самостоятельная работа. Поиск информации об изобретателе метода морфологического анализа, областях знаний, где этот метод применялся и позволил успешно создать технические системы
Моделирование механизмов технических систем	Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические). Практическая работа. Конструирование моделей механизмов. Самостоятельная работа. Поиск информации о видах моделей и областях деятельности человека, в которых применяют моделирование различных систем
Раздел «Материальные технологии» Вариант Б: Технологии обработки текстильных материалов	
Текстильное материаловедение	Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Практические работы. Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна. Самостоятельная работа. Поиск информации о растениях, из которых получают сырьё для текстильных материалов
Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Практическая работа. Исследование режимов работы швейной машины.
Приёмы работы на швейной машине	Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья. Практическая работа. Исследование режимов работы швейной машины
Технологические операции изготовления швейных изделий	Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку), краевые (шов вподгибку с открытым срезом, шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом) и отделочные. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Удаление строчки временного назначения. Практическая работа. Изготовление образца машинных работ. Самостоятельная работа. Поиск информации об истории создания швейной машины

<p>Конструирование одежды и аксессуаров Снятие мерок для изготовления одежды</p>	<p>Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды. Практическая работа. Снятие мерок</p>
<p>Изготовление выкройки швейного изделия</p>	<p>Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам (на примере прямой юбки с кулиской для резинок). Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки по заданным размерам (на примере сумки). Копирование готовой выкройки (на примере бермуд). Профессия конструктор-модельер. Практическая работа. Изготовление выкроек</p>
<p>Технологии вязания крючком Вязание полотна из столбиков без накида</p>	<p>Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания. Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нитки. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля, цепочка воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида, столбик с накидом. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Практическая работа. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.</p>
<p>Плотное вязание по кругу</p>	<p>Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объемных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Практическая работа. Плотное вязание по кругу.</p>
<p>Ажурное вязание по кругу</p>	<p>Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий. Практическая работа. Ажурное вязание по кругу</p>
<p>Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»</p>	
<p>Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов</p>	<p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога</p>

Технология приготовления изделий из жидкого теста	Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами. Практические работы. Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.
Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка 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. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания 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. Практические работы. Определение содержания нитратов. Приготовление салата из сырых овощей.
Тепловая кулинарная обработка овощей	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. Практическая работа. Приготовление блюда из варёных овощей. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях варки на пару, значении слова «винегрет».
Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

	<p>Практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюда из морепродуктов. Самостоятельная работа. Поиск информации о загрязнении Мирового океана; значении понятий «рыба паровая», «рыба тельная», «рыба чинёная», «рыба заливная», «строганина»</p>
<p>Раздел «3D моделирование и прототипирование и макетирование»</p>	
<p>Виды макетов по назначению. Моделирование макетов различных видов Развертка макета. Соединение фрагментов макета Сборка деталей макета</p>	<p>Содержание понятий и адекватное использование их. Характеристика методов поиска и верификации информации в соответствии с задачами собственной деятельности. Выполнение элементарных чертежей. Механизм, состоящий из нескольких простых механизмов. Использование технологического оборудования.</p>
<p>Раздел «Компьютерная графика, черчение»</p>	
<p>Графические тексты Выполнение чертежей</p>	<p>Понятия в области графического дизайна. Работа с графическими редакторами растровой и векторной графики. Алгоритм работы с графическим объектом.</p>
<p>Раздел «Технологии растениеводства и животноводства»</p>	
<p>Растениеводство Обработка почвы</p>	<p>Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном. Практическая работа. Подготовка почвы к осенней обработке. Самостоятельная работа. Поиск информации о почвенных загрязнениях, эрозии почвы.</p>
<p>Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями</p>	<p>Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге. Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки. Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка. Ручные инструменты для ухода за растениями. Механизированный уход за растениями. Практические работы. Проращивание семян овощных культур. Прополка всходов овощных или цветочных культур. Самостоятельная работа. Поиск информации об агротехнических мероприятиях по борьбе с сорняками на садовом участке.</p>
<p>Технологии уборки урожая</p>	<p>Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка. Технологии получения семян культурных растений. Отрасль растениеводства — семеноводство. Правила сбора семенного материала. Практическая работа. Уборка урожая корнеплодов</p>
<p>Животноводство</p>	<p>Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Содержание собаки в городской квартире.</p>

	Выполнение гигиенических процедур, уход за шерстью. Содержание собаки вне дома. Условия для выгула собак. Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки города. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолога. Самостоятельная работа. Изучение причин появления бездомных собак в микрорайоне проживания. Проектирование и изготовление простейшего технического устройства, обеспечивающего условия содержания животных и облегчающее уход за ними
Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность»	
Разработка и реализация творческого проекта	Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта

3. Тематическое планирование (с учетом рабочей программы воспитания)

№	Темы	Кол-во часов	Цифровые образовательные ресурсы
	Раздел 1. «Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений»	3	https://sberclass.ru/ https://resh.edu.ru/ https://infourok.ru/
1	Технологии возведения зданий и сооружений. Ремонт и содержание зданий и сооружений	1	
2	Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту	2	
	Раздел 2. «Технологии в сфере быта»	3	
3	Планировка помещений жилого дома	2	https://www.youtube.com/watch?v=Drt7CFNa4Bo
4	Освещение жилого помещения Экология жилища	1	
	Раздел 3. «Технологическая система»	10	
5	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7085/start/
6	Системы автоматического управления. Робототехника	1	
7	Конструирование робототехнических систем.	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3285/start/
8	Техническая система и её	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3316/start/

	элементы. Сборка роботов по видам		
9	Анализ функций технических систем. Морфологический анализ	2	
10	Моделирование механизмов технических систем	2	
	Раздел 4. «Материальные технологии» Вариант Б: Технологии обработки текстильных материалов	24	
11	Текстильное материаловедение	2	https://tepka.ru/tehnologiya_5/8.html
12	Швейная машина. 4 ч. Подготовка швейной машины к работе	2	https://www.youtube.com/watch?v=pE7-RwsKKHc
13	Приёмы работы на швейной машине	2	https://www.youtube.com/watch?v=DjV41-zv7iA
14	Технологические операции изготовления швейных изделий	6	
15	Конструирование одежды и аксессуаров (4 ч) Снятие мерок для изготовления одежды	2	https://xn--j1ahfl.xn--plai/presentation/1311.html
16	Изготовление выкройки швейного изделия	2	
	Раздел 5 «Исследовательская и созидательная деятельность» Разработка и реализация творческого проекта	(8)	
17	Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта.	5	
18	Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта.	1	
19	Разработка электронной презентации.	1	
20	Защита творческого проекта	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7077/start/
	Раздел 6. «Технологии вязания крючком»	4	
21	Вязание полотна из столбиков без накида	2	https://www.youtube.com/watch?v=FgQt64cd2II
22	Плотное вязание по кругу. Ажурное вязание по кругу	2	
	Раздел 7.«Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»	10	
23	Технология приготовления	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/start/

	блюд из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)		
24	Технология приготовления изделий из жидкого теста	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2715/start/
25	Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7577/start/
26	Тепловая кулинарная обработка овощей	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7578/start/
27	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3155/start/
	Раздел 8. «3D моделирование и прототипирование и макетирование»	6	
28	Виды макетов по назначению. Моделирование макетов различных видов	2	
29	Развертка макета. Соединение фрагментов макета	2	
30	Сборка деталей макета	2	
	Раздел 9. «Компьютерная графика, черчение»	4	
31	Графические тексты	2	
32	Выполнение чертежей	2	
	Раздел 10. «Технологии растениеводства и животноводства»	4	
33	Растениеводство (2 ч) Обработка почвы Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями. Технологии уборки урожая	2	https://www.youtube.com/watch?v=1c-iUBEIgX0
34	Животноводство	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7108/start/
	Всего	68	

Приложение 2.

Календарно-тематическое планирование в 6 классе

№ п/п	Раздел / Тема урока	Кол-во часов	Дата	Виды деятельности учащихся	Формы контроля и оценка результатов	Организация работы с детьми с ОВЗ
Раздел 1. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений (3 часа)						
1	Технологии	1	09.22	Называть актуальные технологии	Самостоятельная	Работа в

	<p>возведения зданий и сооружений Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о предприятиях строительной отрасли региона проживания (цементный и кирпичный заводы, строительные компании и др.).</p> <p>Ремонт и содержание зданий и сооружений <i>Практическая работа.</i> Ознакомление со строительными технологиями. Самостоятельная работа. Исследование на тему «Дом, в котором я живу» (технология строительства, имеющиеся коммуникации, состояние придомовой территории и др.), подготовка информационного сообщения на эту тему</p>			<p>возведения зданий и сооружений. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий строительной отрасли в регионе проживания. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий</p> <p>Анализировать технологии содержания жилья, опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ. Приводить произвольные примеры технологий в сфере быта</p>	<p>работа</p> <p>Практическая работа.</p>	группе
1-2	<p>Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту <i>Практическая работа.</i> Энергетическое обеспечение нашего дома. Самостоятельная работа. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на предприятие города (региона) проживания, сферы ЖКХ</p>	2	09.22	<p>Анализировать энергетическое обеспечение дома проживания. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий города (региона) проживания, сферы ЖКХ. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий</p>	<p>Практическая работа Контроль и самоконтроль</p>	Работа в группе
Раздел 2. Технологии в сфере быта (3 часа)						
2-3	<p>Планировка помещений жилого дома <i>Практическая работа.</i> Планировка помещения</p>	2	09.22	<p>Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Разрабатывать несложную эскизную планировку жилого помещения на бумаге с помощью шаблонов и с помощью компьютера</p>	<p>Практическая работа Контроль</p>	По образцу
3	<p>Освещение жилого помещения Самостоятельная работа. Поиск информации об оригинальных конструкциях светильников</p>	1		<p>Разбираться в типах освещения. Выполнять учебную задачу поиска в Интернете и других источниках информации светильников определённого типа. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, фотографий.</p>	<p>Взаимоконтроль, контроль</p>	Работа в паре

	Экология жилища <i>Практическая работа.</i> Генеральная уборка кабинета технологии. Самостоятельная работа. Поиск информации о видах и функциях климатических приборов			Осваивать технологии содержания и гигиены жилища. Разбираться в типах климатических приборов	Практическая работа Самооценка	
Раздел 3. Технологическая система (10 часов)						
4	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека <i>Практическая работа.</i> Ознакомление с технологическими системами. Самостоятельная работа. Поиск информации о технологических системах, определение входа и выхода в этих системах, перечисление имеющиеся в них подсистем	1	09.22	Оперировать понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека. Различать входы и выходы технологических систем. Проводить анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы	Практическая работа Самостоятельная работа. Оценка и самооценка	Работа в группе.
	Системы автоматического управления. Робототехника <i>Практическая работа.</i> Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами. Самостоятельная работа. Поиск информации о видах роботов; выяснение, для каких целей они созданы человеком, какими способностями обладают	1		Распознавать основные части машин. Выполнять эскизы механизмов, применять простые механизмы для решения поставленных задач. Выполнять расчёт передаточного отношения механизма	Практическая работа Оценка и самооценка	В паре.
5	Конструирование робототехнических систем.	2	10.22	Познакомятся с принципами работы образовательного конструктора. Научатся собирать базовые модели из конструктора, ориентируясь на схемы, деконструировать модели. Научатся работать в среде программирования.	Практическая работа Оценка и самооценка	Работа в группе.
6	Техническая система и её элементы. Сборка роботов по видам	2	10.22	Распознавать основные части машин. Выполнять эскизы механизмов, применять простые механизмы для решения	Практическая работа Самооценка	Работа под руководством учителя.

	Практическая работа. Ознакомление с механизмами (передачами). Самостоятельная работа. Поиск информации о технических системах, созданных человеком для удовлетворения своих базовых и социальных потребностей			поставленных задач. Выполнять расчёт передаточного отношения механизма		
7	Анализ функций технических систем. Морфологический анализ <i>Практические работы.</i> Анализ функций технических систем. Морфологический анализ технической системы. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об изобретателе метода морфологического анализа, областях знаний, где этот метод применялся и позволил успешно создать технические системы	2	10.22	Проводить морфологический и функциональный анализ технической системы. Выполнять поиск информации в Интернете и других источниках	Практическая работа Оценка и самооценка	Работа под руководством учителя.
8	Моделирование механизмов технических систем <i>Практическая работа.</i> Конструирование моделей механизмов. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о видах моделей и областях деятельности человека, в которых применяют моделирование различных систем	2	1022	Разъяснять функции модели и принципы моделирования. Строить модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме. Выполнять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств	Практическая работа Оценка и самооценка	Работа в группе
Раздел 4. «Материальные технологии» Вариант Б: Технологии обработки текстильных материалов (24 часа)						
9	Текстильное материаловедение <i>Практические работы.</i> Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о растениях, из	2	11.22	Знакомиться со свойствами тканей из хлопка и льна. Находить и предъявлять информацию о сырье растительного происхождения для получения текстильных материалов. Оформлять результаты исследований	Практическая работа Оценка и самооценка	Работа по образцу

	которых получают сырьё для текстильных материалов					
Швейная машина (4 часа)						
10	Подготовка швейной машины к работе <i>Практическая работа.</i> Исследование режимов работы швейной машины.	2	11.22	Знакомиться с устройством современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Применять правила безопасной работы на швейной машине.	Практическая работа Оценка и самооценка	Работа по образцу
11	Приёмы работы на швейной машине <i>Практическая работа.</i> Исследование режимов работы швейной машины	2	11.22	Выполнять пробные прямые и зигзагообразные машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием кнопки реверса. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда	Практическая работа Контроль и самоконтроль	Работа по образцу
Технологические операции изготовления швейных изделий (6 часов)						
12	Технологические операции изготовления швейных изделий <i>Практическая работа.</i> Изготовление образца машинных работ. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об истории создания швейной машины	2	11.22	Изготавливать выкройку для образца машинных работ. Выкраивать детали для образца машинных работ. Подготавливать детали кроя к обработке. Выполнять ручные работы. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины	Практическая работа Контроль и самоконтроль	Работа по образцу
13	Технологические операции изготовления швейных изделий <i>Практическая работа.</i> Изготовление образца машинных работ.	2	12.22	Выполнять машинные работы: обметывание среза зигзагообразными стежками и оверлоком	Практическая работа Контроль и самоконтроль	Работа в паре
14	Технологические операции изготовления швейных изделий <i>Практическая работа.</i> Изготовление образца машинных работ.	2	12.22	Выполнять машинные работы: стачивание, застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом). Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов	Практическая работа Контроль и самоконтроль	Работа в паре
Конструирование одежды и аксессуаров (4 часа)						
15	Снятие мерок для изготовления одежды <i>Практическая работа.</i> Снятие мерок.	2	12.22	Знакомиться с методами конструирования. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.	Практическая работа Контроль и самоконтроль	Работа в паре
16	Изготовление выкройки швейного	2	12.22	Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам и по	Практическая работа Контроль и	Работа под руководством учителя.

	изделия <i>Практическая работа.</i> Изготовление выкроек			заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Знакомиться с профессией конструктор-модельер	самоконтроль	
Раздел 5 «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 часов)						
17	Раскрой поясного швейного изделия. <i>Практическая работа.</i> Раскрой поясного швейного изделия.	2	01.23	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия.	Проект Контроль и самооценка	Работа над проектным изделием.
18	Примерка поясного изделия, выявление дефектов. <i>Практическая работа.</i> Примерка поясного изделия. Обработка бокового шва юбки	2	01.23	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.	Практическая работа Контроль и самоконтроль	Работа в паре
19	Обработка верхнего среза изделия <i>Практическая работа.</i> Обработка верхнего среза юбки с кулиской	2	01.23	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять текущий самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	Практическая работа Контроль и самоконтроль	Работа в паре
20	Обработка нижнего среза изделия <i>Практическая работа.</i> Обработка нижнего среза юбки. Защита проекта	2	02.23	Уметь защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по критериям.	Практическая работа Контроль и самоконтроль	Работа в паре
Раздел 6. Технологии вязания крючком (4 часа)						
21	Вязание полотна из столбиков без накида <i>Практическая работа.</i> Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.	2	02.23	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать крючком образцы полотна из столбиков без накида несколькими способами. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.	Практическая работа Контроль и самоконтроль	Работа в паре
22	Плотное вязание по кругу <i>Практическая работа.</i> Плотное вязание по кругу. Ажурное вязание по кругу <i>Практическая работа.</i> Ажурное вязание по кругу	2	02.23	Выполнять образец плотного вязания по кругу крючком. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Выполнять образец ажурного вязания по кругу крючком. Находить и предъявлять информацию об истории вязания	Практическая работа. Оценка и самооценка	Работа в паре
Раздел 7. «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (10ч.)						
23	Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов <i>Практические работы.</i> Определение качества молока и молочных продуктов.	2	02.23	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда	Практическая работа Взаимоконтроль	Работа в группе

	Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.			при работе с горячими жидкостями и посудой. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания.		
24	Технология приготовления изделий из жидкого теста <i>Практические работы.</i> Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.	2	03.23	Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и предъявлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Находить в Интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий.	Практическая работа Оценка и самооценка	Работа в группе
25	Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов <i>Практические работы.</i> Определение содержания нитратов. Приготовление салата из сырых овощей.	2	03.23	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей различной формы. Выполнять украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека.	Практическая работа Контроль и самоконтроль	Работа в группе
26	Тепловая кулинарная обработка овощей <i>Практическая работа.</i> Приготовление блюда из варёных овощей. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о технологиях варки на пару, значении слова «винегрет»	2	03.23	Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады . Находить и предъявлять информацию о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.	Практическая работа Контроль и самоконтроль	Работа в группе

27	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов <i>Практические работы.</i> Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюда из морепродуктов. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о загрязнении Мирового океана; значении понятий «рыба паровая», «рыба тельная», «рыба чинёная», «рыба заливная», «строганина»	2	04.23	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Осваивать безопасные приёмы труда. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов	Практическая работа Оценка и самооценка	Работа в группе
Раздел 8. «3D моделирование и прототипирование и макетирование» (6 часов)						
28	Виды макетов по назначению. Моделирование макетов различных видов	2	04.23	Разбираться в содержании понятий и адекватно использовать их. Характеризовать два-три метода поиска и верификации информации в соответствии с задачами собственной деятельности.	Практическая работа	Работа в группе
29	Развертка макета. Соединение фрагментов макета	2	04.23	Выполнять элементарные чертежи.	Практическая работа	Работа в группе
30	Сборка деталей макета	2	04.23	Строить механизм, состоящий из нескольких простых механизмов. Применять технологического оборудования.	Практическая работа Оценка и самооценка	Работа в группе
Раздел 9. «Компьютерная графика, черчение» (4 часа)						
31	Графические тексты	2	05.23	Осваивать правила ТБ. Объяснять понятия в области графического дизайна. Работать с графическими редакторами растровой и векторной графики.	Практическая работа	Работа в паре
32	Выполнение чертежей	2	05.23	Освоить алгоритм работы с графическим объектом.	Практическая работа	
Раздел 10. «Технологии растениеводства и животноводства» (8 часов)						
Растениеводство (6 ч)						
33	Обработка почвы <i>Практическая работа.</i> Подготовка почвы к осенней обработке. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о почвенных	2	05.23	Знакомиться с составом почвы. Знакомиться с агротехническими приёмами обработки почвы. Выполнять подготовку почвы к осенней (весенней) обработке. Знакомиться с профессией агроном. Знакомиться с садовым инструментом. Осваивать безопасные приёмы труда. Выполнять проращивание семян	Практическая работа Оценка и самооценка	Работа в группе

	<p>загрязнениях, эрозии почвы. Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями <i>Практические работы.</i> Проращивание семян овощных культур. Прополка всходов овощных или цветочных культур. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об агротехнических мероприятиях по борьбе с сорняками на садовом участке. Технологии уборки урожая <i>Практическая работа.</i> Уборка урожая корнеплодов</p>			<p>овощных культур. Выполнять посев семян и посадку культурных растений. Знакомиться с агротехническими мероприятиями по борьбе с сорняками. Выполнять прополку всходов овощных или цветочных культур. Выполнять уборку урожая корнеплодов. Осваивать приёмы хранения и переработки овощей и фруктов. Выполнять сбор семян овощных и цветочных растений</p>		
34	<p>Животноводство <i>Самостоятельная работа.</i> Изучение причин появления бездомных собак в микрорайоне проживания. Проектирование и изготовление простейшего технического устройства, обеспечивающего условия содержания животных и облегчающее уход за ними</p>	2	05.23	<p>Собирать информацию и делать описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: лежанки, будки для собаки, клетки, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированной кормушки для кошки и др. Изучать причины появления бездомных собак. Создавать информационный плакат о животных. Знакомиться с профессией кинолога</p>	Оценка и самооценка	Работа в паре