|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Согласовано:Заместитель директора по УВР В.В.Кипкаева29.08. 2016 г  | Согласовано: Руководитель ШМО М.И.УсольцеваПротокол №1от .26.08. 2016 г  | Утверждаю:Директор МАОУ ОСОШ №1 Е.В.КазариноваПриказ № 130 – од от 30.08.2016г. |

**Рабочая программа**

**по технологии 9 класс**

**МАОУ Омутинская СОШ №1**

**УМК, разработанный под редакцией В.Д.Симоненко;**

**Учебник «Технология» авторы В.Д.Симоненко, А.Т.Тищенко, П.С.Самородский**

**33 часов**

**2015 – 16 учебный год**

1. **пОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.**

Рабочая программа по технологии для 9 класса составлена на основании следующих документов:

Приказа Минобразования России от 05.03.2004 года № 1089 (редакция от 31.01.2012 года) «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;

Приказа Минобразования РФ от 09.03.2004 № 1312 (в редакции от 01.02.2012) «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации реализующих программы общего образования»;

Образовательная область «Технология» значима для профессиональной ориентации учащихся, их успешной социализации в обществе.

**Изучение технологии на базовом уровне направлено на достижение следующих целей:**

1. Освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
2. Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного составления своих жизненных и профессиональных планов, безопасных приёмов труда;
3. Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
4. Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
5. Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

***Основные задачи обучения:*** Ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.

1. Обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.
2. Формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учётом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества.
3. Ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовления продукции.
4. Развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.
5. Подготовка выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации.

 Достижение этих целей и решение задач предполагается осуществлять посредством широкого использования метода проектов и его дидактически обоснованного сочетания с традиционными методами, способами и формами обучения. Метод проектов позволяет школьникам в системе овладеть организационно-практической деятельностью по всей проектно-технологической цепочке – от идеи до её реализации в модели, изделии, услуге; интегрировать знания из разных областей; применять их на практике, получая при этом новые знания, идеи, создавая материальные ценности.

1. **Содержание учебного предмета.** Цели и задачи изучения предмета «Технология» в 9 классе. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьной мастерской. Организация учебного процесса.

**Профессиональное самоопределение (10 часов)**

Виды профессиональной карьеры. Сферы современного производства. Разделение труда на производстве. Понятие специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Основы профессионального самоопределения. Классификация профессий. Пути получения профессионального образования. Учреждения профессионального образования.

**Вязание крючком (6 часов)**

***Декоративно-прикладное творчество***

Техника филейного вязания крючком. Вывязывание филейного полотна. Приемы изготовления трикотажной одежды из филейного полотна. Схемы филейного кружева. Декоративная отделки трикотажных изделий. Модные аксессуары.

**Кулинария. Обработка пищевых продуктов (6 часов)**

Инструктаж по ТБ при кулинарных работах. Тепловая обработка продуктов. Консервирование пищевых продуктов – овощей, плодов и ягод. Приготовление изделий из разных видов теста. Бисквитное тесто. Технология приготовления бисквита, заварного и слоёного теста, Мучные изделия. Технология приготовления слоеного теста. Технология приготовления песочного теста. Пицца из дрожжевого теста. Тест «Кулинария».

**Творческий проект (3 часа)**

Составляющие проектирования. Проектирование образцов будущего изделия. Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия. Планирование процесса создания изделия. Оценка стоимости готового изделия. Выполнение проекта. Защита проекта.

1. **Требования к уровню подготовки учащихся 9 класса**

**Знать/понимать**Требования к оборудованию рабочего места;

1. Правила безопасной работы с ручными инструментами, на швейной машине с электрическим приводом, с приспособлениями, с электронагревательными приборами;
2. Технологические процессы производства волокон, пряжи, нитей, ткани. Основные приемы чистки, стирки, влажно-тепловой обработки изделий из натуральных и химических волокон, условные обозначения на маркировке изделий (по волокнистому составу, по режиму влажно-тепловой обработки, химической чистки), положительные и отрицательные качества тканей из натуральных и химических волокон, отличия тканей по внешнему виду;
3. Правила работы на швейной машине и способы устранения неполадок;
4. Историю моды, словарь моды;
5. Системы конструирования одежды (расчетно-графическая и муляжная), основные требования к одежде (эксплуатационные, гигиенические, экономические, эстетические);
6. Размерные признаки фигуры человека, отклонения от условно-нормальной фигуры. Особенности строения детской и подростковой фигуры;
7. Несложные приемы моделирования (изменения формы горловины, проймы длины и ширины изделия, формы и длины рукава, формы воротника, кармана, кокетки), перевод выкройки из журналов;
8. Основы композиции одежды (ткань, цвет, силуэт, стиль, пропорции, ритм);
9. Технологию выполнения ручных и машинных швов, деталей и узлов изделия, последовательность изготовления швейных изделий, требования к качеству швейных изделий;
10. Технологические процессы работы с бумагой, кожей и другими материалами;
11. Виды декоративно-прикладного творчества;
12. Функции семьи роль семьи в современном обществе;
13. Виды интерьера дома; Традиции и праздники семьи;
14. Профессии швейного и других областей производства.

**Учащиеся 9 класса должны уметь по технологии:** Определять в ткани нити основы и нити утка, лицевую и изнаночную сторону ткани; Выбирать ткань для изделия, определять дефекты ткани;

1. Выполнять регулировку и наладку швейной машины, чистку и смазку, производить замену иглы, намотку нитей на шпульку, выполнять различные швы по таблице швов для конкретной швейной машины;
2. Выполнять несложные изделия в технике лоскутной пластики, отделку швейных изделий аппликацией;
3. Снимать мерки с фигуры человека, выполнять построение чертежей поясных и плечевых швейных изделий, выполнять экономную раскладку выкроек на ткань, учитывая расход ткани;
4. Выполнять различные виды ручных, машинных швов, деталей узлов и применять предметные и графические технологические карты, проводить примерку швейных изделий, исправлять дефекты и корректировать изделия на примерках, производить отделку и влажно-тепловую обработку;
5. Соблюдать последовательность технологической обработки швейных и других изделий;
6. Выполнять эскизы моделей одежды, ремонт одежды различными способами, рассчитывать себестоимость изделия;
7. Изготавливать самостоятельно несложные работы по различным видам декоративно-прикладного творчества;
8. Защищать творческий проект;
9. Анализировать семейный бюджет, определять прожиточный минимум семьи, экономические расходы семьи;
10. Выполнять несложный ремонт одежды заплатами разного вида;
11. Ориентироваться в мире профессий, знать пути выбора профессий и требования к своему здоровью при выборе будущей профессии.
12. **Учебно-тематический план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование тем, раздела** | **Всего часов** | **теория** | **практика** |
| **1** | Профессиональное самоопределение | **10** | **6** | **4** |
| **2** | Вязание крючком  | **6** | **2** | **4** |
| **3** | **Кулинария** | **6** | **1** | **5** |
| **4** | **Творческий проект** | **3** | **1** | **2** |
|  | **всего** | **25** | **10** | **15** |

1. **Средства контроля указаны в Календарно-тематическом планировании.**
2. **Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса**

1. Учебно-методическая литература по технологии (учебники, тетради, дидактические материалы, справочная литература).

 2. Технические средства обучения (проектор, ПК).

 3. Экранно-звуковые средства (видеофильмы, компакт-диски)

 4. Печатные пособия (таблицы, раздаточные пособия, альбомы).

 5. Коллекции (натуральных волокон, искусственных волокон, тканей).

 6. Оборудование и приспособления (утюг, доска гладильная, ножницы, манекен, лента сантиметровая, линейки, резец портновский, иглы швейные, иглы машинные, наперстки, угольники

 7. Образовательные ресурсы сети Интернет.

**Учебно-методическое обеспечение рабочей программы для 5-11 классов.**

Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2008.

Технология. 9 класс: учебник для учащихся ощеобразовательныхучреждений.-2-е изд., перераб./А.Н. Богатырев, О.П. Очинин, П.С. Самородский.; под ред. В.Д. Симоненко.-М.: Вентата-Граф, 2010.

1.В.И. Ермакова. Кулинария. М.: Просвещение, 1993.

Методическое обеспечение

1. Технология.9 класс (девушки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко/авт-составитель О.В. Павлова- Волгоград: Учитель, 2010.
2. Технология. Материалы к урокам раздела «Профессиональное самоопределение» по программе В.Д. Симоненко. 9 класс. Авт.-сост. А.Н. Бобровская. Волгоград: Учитель, 2009.
3. Технология. Предметные недели в школе 5-11 класс. Авт.-сост. Е.Д. Володина, В.Ю. Суслина.

 Волгоград: Учитель. 2008.

1. Технология. Русские традиции при изготовлении различных изделий. Конспекты занятий 6-8 классы. Авт.-сост. И.Г.Норенко. Волгоград: Учитель, 2007.
2. Технология. Проектная деятельность учащихся 5-11 классы. Авт.-сост. Л.Н. Морозова и др. Волгоград: Учитель, 2008.
3. Технология. Практико-ориентированные проекты. 7-11 классы. Авт.-сост В.П. Боровых. Волгоград: Учитель, 2009.
4. Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Под ред. И.А. Сасовой. М.: Вентата-Граф, 2003.

**5. Календарно-тематическое планирование 9-й класс. (25 часов)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Тема урока. | Кол- во часов | Тип урока | Элементы содержания  | Вид контроля | Требования к уровню подготовки | Основные виды учебной деятельности | Дата проведенияпо плану /факт |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| **Профессиональное самоопределение (10 часов)** |
| 1 | Внутренний мир человека и система представлений о себе | 1 | ТУ | Сущность концепции «Я». Самооценка и ее роль в профессиональном самоопределении личности. Методика определения уровня самооценки. | Тестирование | **Знать: -** пути формирования образа собственного «Я», основные составляющие «Концепции», формы проявления «Концепции»При выборе профессии. **Уметь:** Осуществлять самооценку развития личностных качеств | Оценивать свои способности на основе концепции |  |  |
| 2 | Профессио­нальные инте­ресы и склон­ности | 1 | ТУ | Сущность понятий *профессиональный интерес* и *склонно­сти.* Выявление и оценка профессио­нальных интересов с помощью разных методик | Ответы на вопросы.Тестирование | **Знать:** суть понятий *профессиональный интерес* и *склонности,* этапы развития интересов, склон­ностей .У**меть** осуществлять самоанализ уровня выраженности профессио­нальных интересов и склонностей | Освоить сущность понятий, связанных с выбором профессии. |  |  |
| 3 | Способности, условия ихпроявления и развития | 1 | ТУ | Понятие о задатках и способностях личности. Деятельность как важнейшее условие проявления и развития способностей. Выявлениеи оценка способностей, уровня интеллектуального развития | Тестирование | **Знать:** суть понятий *задатки* и *способности;* роль способностей в выборе профессий, их виды; понимать значение деятельности как важнейшего условия развития способностей | Изучать суть понятий, виды способностей |  |  |
| 4 | Природныесвойства нерв­ной системы | 1 | ПР | Темперамент, черты характера и их про­явление в профес­сиональной деятель­ности. Выявление типа темперамента | Ответы на вопросы.Тестирование | **Знать:** суть понятий *темперамент, характер;* классификацию типов темперамен­та, особенности каждого из них; свойства (черты характера), прояв­ление темперамента и характера в профессиональной деятельности |  |  |  |
| 5 | Психические процессы и их роль в профессиональной деятельности | 1 | КУ | Восприятие, внима­ние, память, мышле­ние. Выявление и оценка кратковре­менной наглядно-образной памяти, пространственных представлений, вни­мания, мышления | Ответы на вопросы.Тестирование | **Знать**: сущность психических про­цессов (ощущение, восприятие, вни­мание, память, мышление), их харак­терные особенности, роль в профес­сиональном самоопределении. **Уметь** оценивать уровень развития кратковременной наглядно-образной памяти, пространственных представ­лений, внимания, мышления | Изучать сущность психических процессов, применять теоретические знания на практике |  |  |
| 6 | Мотивы, ценностные ориентации и их роль в профессиональном самоопределении | 1 | КУ | Выявление ведущих мотивов деятельности. Сущность понятий *мотивы, ценностные ориентации,* условия их формирования. Классификация мотивов деятельности. Значение мотивов деятельности и ценностных ориентации в профессиональном самоопределении и служебной карьере | Ответы на вопросы.Тестирование | **Знать:** сущность понятий *мотивы, ценностные ориентации,* их классификацию; значение мотивов и ценностных ориентаций в профессиональном самоопределении. **Уметь** определять тип ценностных ориентации | Научиться классифицировать понятия |  |  |
| 7 | Профессиональные и жизненные планы. Профессиональная пригодность. | 1 | ПР | Профессиональные и жизненные планы, их взаимосвязь и взаимообусловленность. Профессиональная деятель­ность и карьера. Профессиональная пригодность | Ответы на вопросы.Тестирование | **Знать:** сущность понятий *жизненный план, профессиональный план, карьера, профессиональная пригодность**.***У меть:** составлять личный профессиональный план | Формировать знания о профессиональной пригодности, выполнять задания в виде теста для диагностики профпригодности. |  |  |
| 8 | Здоровье и вы­бор профессии | 1 | ТУ | Здоровье как усло­вие высокоэффек­тивной профессио­нальной деятельно­сти. Взаимосвязь и взаимообуслов­ленность здоровья и выбора профессии. Карьера. Важнейшие характеристики здоровья человека | Ответы на вопросы.Тестирование | **Знать:** сущность понятия *здоровье;* о взаимосвязи здоровья и выбора профессии, карьеры; важнейшие характеристики здоро­вья человека. **Уметь** оценивать состояние своего здоровья для определения профес­сиональной пригодности к той или иной деятельности | Изучать факторы здоровья человека, их связь с выбором профессии. |  |  |
| 9 | Отрасли общественного производства.Профессии, специальности, должности | 1 | КУ | Структура современного производства: сферы производства, отрасли, объединения, комплексы. Классификация профессий по отраслям, предметам, целям, орудиям и условиям труда. Проектирование профессиональ­ного плана | Ответы на вопросы.Тестирование | **Знать:** сущность понятий *профессия, специальность;* классификацию профессий по отраслям труда, предметам, целям, орудиям и условиям труда; структуру современного производства. **Уметь** проектировать свой профессиональный план | Освоить сущность понятий профессии, специальности, должности, классификацию профессий. |  |  |
| 10 | Профессиональная проба | 1 | ПР | Роль профессиональных проб в профессиональном са­моопределении | Ответы на вопросы.Тестирование | **Знать** сущность понятия *профессиональная проба,* ее роль в профессио­нальном самоопределении | Изучать содержание понятия «профессиональная проба» |  |  |
| **Вязание крючком (6 часов)** |
| 11 | Основные эле­менты вязания крючком. Инструктаж по охране труда | 1 | ТУ | История вязания. Инструменты и ма­териалы, используе­мые при вязании крючком. Схемы и приемы вязания крючком. Правила безопасной работы при вязании крючком | Опрос | З**нать:** инструменты и материалы, исполь­зуемые при вязании крючком; правила подготовки пряжи к работе; условные обозначения на схемах; правила безопасной работы.**Уметь:** организовывать рабочее место; подбирать крючок в соответствии с толщиной пряжи; читать схемы вязания, выполнять основные приемы вязания крючком | Освоить теоретические знания по применению инструментов и материалов по вязанию крючком |  |  |
| 12 | Вязание по­лотна. Основные приёмы. | 1 | ПР | Вязание полотна крючком. Способы и техника вязания полотна | Оценка результатов работы. | **Знать:** способы и схемы вязания полотна; приемы выполнения прибавления и убавления столбиков, кромочных петель. **Уметь:** выполнять вязание полотна крюч­ком (по кругу, по спирали, прямо­угольное, квадратное) прибавлять и убавлять столбики | .Практическая работа - Изготовле­ние образ­цов поло­тен, выпол­ненных разными способами |  |  |
| 13 | Техника филейного вязания | 1 | ТУ | Особенности филейного вязания. Элементы филейного полотна. Схемы для филейного вязания | Опрос | Особенности филейного вязания. Элементы филейного полотна. Схемы для филейного вязания | Практическая работа - Составление схемыфилейного вязания Изготовление образцов вязания в технике «филе». |  |  |
| 14 | Декоративная отделка трикотажных изделий | 1 | ПР | Способы декоративной отделки трикотажных изделий. Приемы изготовле­ния кружев, прошв, кистей, бахромы, помпонов, вязаных пуговиц, шнуров | Опрос | **Знать** назначение декоративной отделки, ее виды, приемы изготовления. **Уметь:** изготавливать детали для декора­тивной отделки изделий: кружева, прошвы, шнуры, кисти, бахрому, вя­заные пуговицы, помпоны, шнуры; украшать трикотажные изделия тканью, кожей, тесьмой, лентами | Практическая работа - Изготовле­ние образцов кружев  |  |  |
| 15 | Изготовление аксессуаров в технике вязания крючком | 1 | ТУ | Аксессуары: назначение, правила подбора. Ассортимент аксессуаров, выпол­ненных в технике вязания крючком. Соединение в одном изделии нескольких техник исполнения (например, вязание крюч­ком, вышивка бисером, отделка пайетками и т. П) | Опрос | **Знать:** значение термина *аксессуар',* правила подбора аксессуаров к конкретному изделию; ассортимент аксессуаров, выполненных в технике вязания крючком.**Уметь:** выполнять изделия по готовым схемам; разрабатывать схемы вязания изделий; изготавливать различные аксессуары в технике вязания крючком | Практическая работа - Изготовление изде­лий. |  |  |
| 16 | Уход за вязаными изделиями | 1 | ТУ | Правила ухода за вязаными изделиями. Ремонт трикотажных изделий. | Опрос |  | Практическая работа - Выполнение разработки эскиза обновления одежды из трикотажа, выполнение штопки |  |  |
| **Кулинария. Обработка пищевых продуктов (8 часов)** |
| 17 | Вводное занятие.Консервирование пищевых продуктов. | 1 | ТУ | Техника безопасности на уроках технологии. Условия, препятствующие развитию микробов. Способы консервирования. Значение консервированных продуктов в питании человека. Консервирование продуктов в условиях производства. | Ответы на вопросы. тестирование | **Уметь:** объяснить значение заготовки овощей и фруктов на зиму,**Знать:** способы консервирования продуктов, ознакомить с условиями, препятствующими развитию микробов. | Повторение правил техники безопасности на уроках технологии при кулинарных работах.Изучение способовконсервирования |  |  |
| 18-19 | Консервирование овощей.Консервирование плодов и ягод | 2 | ПР | Инвентарь необходимый в сезон заготовок. Технология стерилизации. Рассол, заливка, пряности. Время стерилизации овощей. Способы консервирования ягод и фруктов. Приёмы фигурной нарезки фруктов Время пастеризации фруктов. Условия хранения консервов. Санитарно-гигиенические требования при консервировании. Правила безопасности труда. Практическая работа | Ответы на вопросы. тестирование | **Знать:** способы приготовления консервированных продуктов с герметичной укупоркой тары; Соблюдать точность и аккуратность в работе. Уметь приготавливать заливки и сироп, пастеризовать фрукты; заострить внимание учащихся на профилактике пищевых отравлений, на сочетании двух способов консервирования (маринование и пастеризация). | Знакомство с технологией приготовления консервов в домашних условиях;Практическая работа «Приёмы фигурной нарезки» |  |  |
| 20 | Бисквитное тесто. Технология приготовления бисквита | 1 | ПР | Ассортимент изделий из теста .Питательная ценность, калории. Разрыхлители теста. Технология приготовления бисквита. Выпечка бисквита. Крем. Требования к качеству бисквита. Оформление готового изделия и его подача. | Ответы на вопросы. тестирование | **Знать:** ассортимент блюд и изделий из теста, их пищевую ценность; **Уметь:** приготовить бисквит, сливочный крем для украшения кондитерских изделий. Развивать умения и навыки по приготовлению теста,  | Работа с инструкционными картами.Практическая работа по приготовлению бисквита.Творческий подход в оформлении изделий. |  |  |
| 19 | Заварное тесто. Пирожное «Эклер» | 2 | ПР | Понятие пирожное. Формы пирожных. Понятие торт. Сроки хранения. Технология приготовления заварного теста. Практическая работа. Пирожное «Эклер»Оформление пирожного, подача к столу. | Контроль за действиями, опрос | **Знать:** способ приготовления заварного теста, ассортимент изделий из его; **Уметь:** готовить тесто и выпекать различные изделия, украшать изделия кондитерским кремом | Работа с инструкционными картами.Практическая работа. Пирожное «Эклер»Оформление пирожного, подача к столу |  |  |
| 20 | Слоёное тесто. Выпечка пирожного «Языки слоёные» | 2 |  | Состав слоёного теста. Процесс образования слоёного теста. Правила приготовления слоеного теста. Последовательность приготовления. Требования, предъявляемые к качеству слоёного теста. Тонкости приготовления слоёного теста. |  | **Знать:** способы приготовления слоёного теста. **Уметь:** готовить тесто и выпекать различные кондитерские изделия. Строго соблюдать правила безопасности труда, санитарно-гигиенические требований. научить выпекать и оформлять изделия из слоёного теста; воспитывать аккуратность в работе, бережное отношение к продуктам питания. | Работа с инструкционными картами. Практическая работа. Выпечка язычков слоёныхВыпечка и оформление изделия из слоёного теста. Экономное расходование продуктов. |  |
|  **Творческий проект (3 часа)** |
| 23 | Проект | 1 | ПР | Правила оформления и выполнения творческого проекта. |  | **Уметь:** правильно оформлять творческий проект. способности. | Самостоятельная работа |  |  |
| 24 | Проект | 1 | ПР | Последовательность выполнения. |  | Соблюдать последовательность выполнения проекта, уметь обобщать полученные знания | Самостоятельная работа |  |  |
| 25 | Защита проекта | 1 | ПР | Защита проекта |  | **Уметь:** представлять свою работу, развивать творческие способности. | Итоговая работа |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема урока | Кол-во часов | Типурока | Элементы содержания | Требования к уровнюподготовки обучающихся |
|
| ***1. Агротехнические работы (4 ч.)*** |
| 1 | Вводное занятие.  | 1 | Введение новых знаний | Содержание курса «Технология.9 класс». Правила безопасного поведения на УОУ. Инструктаж по охране труда. | **Знать**: цели и зЗадачи курса; правила безопасного поведения на УОУ |
| 2 | Охрана и улучшение почв | 1 | Комбинированный | Экологический и экономический аспект обработки почвы и применения удобрений, мероприятия по охране почв и повышению плодородия. *Составление почвенных карт*. Основные элементы питания растений, простые методы агрохимического анализа | **Знать:** Основные элементы питания растений, простые методы агрохимического анализа.**Уметь:** внесение удобрений под осеннюю обработку почвы, разработка плана почвоохранных мероприятий на учебно-опытном участке, |
| 3 | Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке | 1 | Комбинированный | Организация и планирование производства сельскохозяйственной продукции в личном подсобномхозяйстве или на школьном учебно-опытном участке для удовлетворения потребностей семьи, школьной столовой. | **Уметь:** Составление плана размещения культур на участке, определение примерного объема производствапродукции и расчет площади под культуры с учетом потребностей семьи, определение планируемогодохода, прибыли. |
| 4 | Закладка овощей на хранение. Переработка овощей | 1 | Комбинированный | Доступные виды переработки овощей с огорода. Закладка овощей на хранение на зиму. | **Знать:** Способы переработки овощей и правила закладки на хранение.**Уметь:** Перерабатывать овощи и закладывать их на хранение. |
| ***Агротехнические работы (4 ч.)* Весенние посадочные работы на УОУ** |
| 31 |  | Выращивание овощей в защищенном грунте | 1 | Комбинированный  | Технология выращивания растений в защищенном грунте, виды укрывных материалов, требованияк микроклимату и способы его поддержания.Подготовка почвы к посадке. | **Знать:** Выбор видов защищенного грунта для учебно-опытного участка и личного подсобного хозяйства,устройство сооружений защищенного грунта (парников, теплиц, тоннельных укрытий), выбор культурдля выращивания в защищенном грунте, составление почвосмесей, посев и посадка, уход за растениями;**Уметь**: подготовить почву для посадки семян. |
| 32 | Борьба с болезнями и вредителями огорода. | 1 | Комбинированный | Защита растений от болезней и вредителей, ее экологический и экономический аспект. Правила безопасного труда в сооружениях защищенного грунта. Выбор пестицидов. | **Знать:** выбор малотоксичных пестицидов длязащиты растений от болезней и вредителей,**Уметь**: выполнение необходимых расчетов и приготовление рабочих растворов заданной концентрации, обработка растений, |
| 33 | Выращивание овощей в открытом грунте | 1 | Комбинированный | Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона.Разбивка участка согласно схеме посадки. Оценка влияния агротехнологий на окружающую среду | **Знать:** Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, **Уметь:** разработка плана их размещения, составление схем севооборотов, подготовка посевного материала |
| 34 |  | Выращивание декоративных деревьев и кустарников.Профессии, связанные с выращиванием растений (**НРК)** | 1 | Комбинированный | Биологические особенности и технология выращивания декоративных растений и кустарников своегорегиона. Понятие о ландшафтном дизайне. Охрана редких дикорастущих растений своего региона**.(НРК)**Правила безопасного труда в декоративном садоводстве.  | **Знать:** Ознакомление с развитием декоративного садоводства в регионе, с перечнем традиционных и новых декоративных культур, составление плана размещения декоративных культур на учебно-опытномучастке,  **Уметь:** выбор и подготовка посадочного материала, посадка деревьев и кустарников. |