

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
основная общеобразовательная школа  
с.Боровка Котельничского района Кировской области

СОГЛАСОВАНО.

«\_\_\_»\_\_\_\_\_2023г.

Заместитель директора по УВР:

\_\_\_\_\_ (С.Л. Манина)

УТВЕРЖДАЮ.

Приказ № 60

от «01» сентября 2023г.

Директор школы:

\_\_\_\_\_ (С.Ю. Матин)

**Рабочая программа по сельскохозяйственным технологиям для 8 класса**

**Составитель: учитель  
Манин Владимир Леонидович**

с. Боровка 2023 г.

Рабочая программа направлена на достижение следующих **целей**:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения обучающихся в разнообразные виды агротехнологической деятельности по созданию лично или общественно значимых услуг и продуктов; методов и технологий для развития готовности к самоопределению и формирования личностных достижений и компетенций в аграрной сфере производства;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования агротехнологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства и пришкольного участка, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда при выполнении сельскохозяйственных работ;
- **развитие** познавательных интересов, агротехнологического мышления, пространственного и дизайнерского воображения для благоустройства придомового или пришкольного участка, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий, занятых в сфере сельского хозяйства и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и агротехнологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности с учетом климатических условий и состояния почвы региона проживания.

Учитывая особенности местоположения и условия общеобразовательной организации, познавательные потребности и интересы обучающихся, уровень материально-технического обеспечения для выполнения тех или иных разделов, в программу введён раздел «Кулинария» (это связано с сохранением сельскохозяйственных продуктов: овощей и фруктов)

### **Планируемые результаты**

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации при проектировании и создании объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учётом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможностей прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

#### В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду и конкретной предметной деятельности;
- своей способности и готовности• оценивание к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

#### В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

#### В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учётом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образцов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнение операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## Содержание

Курс «Сельскохозяйственные технологии» состоит из двух модулей – «Сельхозтехнологии» и «Кулинария». Сельхозтехнологии разбиты на три раздела: «Технология хранения сельскохозяйственной продукции» (осенние работы), «Проектирование и дизайн пришкольного участка», «Технология подготовки почвы с элементами опытной работы» (весенние работы). Весенние работы начинаются в четвёртой четверти, поэтому в конце третьей четверти и начале четвёртой четверти учащиеся не будут заниматься сельскохозяйственными технологиями, учебные часы будут переданы на изучение разделов предмета «Технология».

### **«Технология хранения сельскохозяйственной продукции» (осенние работы) – 8 часов**

Оптимальные условия хранения плодов и овощей. Понятия: товарность, нестандартная продукция, сорта продукции, корнеплоды, сохраняемость (лежкость), траншея, бург. Современные хранилища.

Практические работы: «Снятие урожая плодов (яблок)», «Сортировка плодов и закладывание на хранение», «Сбор урожая корнеплодов и закладывание его на хранение»

### **«Проектирование и дизайн пришкольного участка» - 8 часов**

Этапы работы над проектом. Подбор посадочных культур и почвы. Оформление плана разбивки сада-огорода в масштабе. Разработка плана, эскиза, макета размещения культур на участке. Элементы декоративного оформления участка (газоны, альпийские горки, цветочные бордюры, малые архитектурные формы). Оформление пояснительной записки. Подготовка презентаций и сообщений. Согласование проектов с потребителями.

Практическая работа: «Разработка эскиза газона, альпийской горки и др»

### **«Технология подготовки почвы с элементами опытной работы» (весенние работы) – 10 часов**

Технологический цикл производства продукции растениеводства. Характеристика основных типов почв. Использование органических и минеральных удобрений. Посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Нетоксичные средства защиты растений от болезней и вредителей. Мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка.

Практические работы: «Выбор и подготовка посадочного материала. Планирование его размещения на участке», «Чтение почвенных карт», «Разметка и поделка гряд в соответствии с планом», «Подготовка почвы под овощные культуры и внесение удобрений», «Посев и посадка сельскохозяйственных культур» Опыт «Влияние прореживания всходов на рост и урожай»

### **Кулинария. Технология консервирования пищевых продуктов – 8 час.**

Маринование, соление, квашение, мочение, консервирование при помощи сахара, сушка, Тара и инвентарь для консервирования Бланширование, стерилизация, пастеризация, пряности. Горячая заливка. Тмин, рассол, молочная кислота. Подготовка плодов и ягод к консервированию при помощи сахара. Особенности приготовления компотов и варенья из разных плодов и ягод. Посуда для варки и хранения варенья. Государственная политика по импортозамещению.

Практические работы: «Подготовка стеклянной тары и сырья для консервирования», «Маринование огурцов и помидоров способом горячей заливки», «Приготовление малосолевых огурцов и помидоров», «Квашение капусты», «Приготовление компотов», «Приготовление варенья»

Подготовка ОП (образовательного путешествия): определение цели и объектов ОП. Сбор информации о предприятиях по консервированию продуктов в месте проживания или в регионе Подготовка презентаций и сообщений. Планирование деятельности в ходе ОП

### **Тематическое планирование**

№ п/п	Тема раздела	Количество часов	Цели и задачи воспитания
I	<b>Сельскохозяйственные технологии</b>	<b>26 часов</b>	Создание благоприятных условий для развития социально значимых отношений обучающихся, и, прежде всего, ценностных отношений: <ul style="list-style-type: none"><li>- к семье как главной опоре в жизни человека и источнику его счастья;</li><li>- к труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека, залогом его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне;</li><li>- к своему отечеству, своей малой и большой Родине как месту, в котором человек вырос и познал первые радости и неудачи, которая завещана ему предками и которую нужно оберегать;</li><li>- к природе как источнику жизни на Земле, основе самого ее существования, нуждающейся в защите и постоянном внимании со стороны человека;</li><li>- к миру как главному принципу человеческого общежития, условию крепкой дружбы, налаживания отношений с коллегами по работе в будущем и создания благоприятного микроклимата в своей собственной семье;</li><li>- к знаниям как интеллектуальному ресурсу, обеспечивающему будущее человека, как результату кропотливого, но увлекательного учебного труда;</li></ul>
1	Технология хранения сельскохозяйственной продукции (осенние работы)	8 часов	
2	Проектирование и дизайн пришкольного (придомового или дачного) участка	8 часов	
3	Технология подготовки почвы для посева с элементами опытной работы	10 часов	
II	<b>Кулинария. Технология консервирования пищевых продуктов</b>	<b>8 часов</b>	

			<ul style="list-style-type: none"><li>- к культуре как духовному богатству общества и важному условию ощущения человеком полноты проживаемой жизни, которое дают ему чтение, музыка, искусство, театр, творческое самовыражение;</li><li>- к здоровью как залогом долгой и активной жизни человека, его хорошего настроения и оптимистичного взгляда на мир;</li><li>- к окружающим людям как безусловной и абсолютной ценности, как равноправным социальным партнерам, с которыми необходимо выстраивать доброжелательные и взаимоподдерживающие отношения, дающие человеку радость общения и позволяющие избегать чувства одиночества;</li><li>- к самим себе как хозяевам своей судьбы, самоопределяющимся и самореализующимся личностям, отвечающим за свое собственное будущее.</li></ul>
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Тип урока	Содержание урока	Предметные результаты	Метапредметные и личностные результаты		Формы контроля	Средства обучения	Дата
					Познавательные (П) Регулятивные (Р) Коммуникативные (К)	Личностные результаты			
<b>Сельскохозяйственные технологии – 26 часов</b>									
<i>Технология хранения сельскохозяйственной продукции (осенние работы) – 8час.</i>									
1-2	<i>Хранение плодов и овощей (2 час.)</i>	<i>Нов. Проблемный диалог</i>	Теоретические сведения. Оптимальные условия хранения плодов и овощей.	Узнает: факторы, влияющие на качество хранения плодов и овощей: температура, влажность воздуха, газовый состав;	Метапредметные 1-2 (Р) Определение учебных задач. Планирование работы на основе имеющихся алгоритмов.	Личностные 1-2 Проявление познавательного интереса к сельскохозяйственным технологиям, технического мышления.	Наблюдение. Текущий инструктаж	Учебник «Технология. Сельская школа» под ред. В.Д. Симоненко 7 кл. §5 Плакаты и презентации по теме	
3-4	<i>Сортировка плодов и закладывание их на хранение (2 час.)</i>	<i>Практ. Инструктаж Практ. работа</i>	Понятия: товарность, нестандартная продукция, сорта продукции. Современные хранилища. Практическая работа. «Снятие урожая плодов (яблок)», «Сортировка плодов и закладывание на хранение».	правила эксплуатации хранилищ. Научится: правильно применять технологию снятия, сортировки и закладывания плодов на хранение	Планирование работы на основе имеющихся алгоритмов. (К, П/Л) Групповое сотрудничество при выполнении практической работы на основе рационального использования технологической информации и безопасности труда. (П/О) Самостоятельная активная работа с объектами изучения	Проявление волевой саморегуляции, трудолюбия, ответственности, стремления завершить проектное задание. Рефлексия полученного опыта	Заклучительный инструктаж		
5-6	<i>Хранение корнеплодов (2час.)</i>	<i>Комб. Объяснение с демон-</i>	Ключевые понятия: корнеплоды, сохраняемость (лежкость), тран-	Узнает: группы корнеплодов по сохраняемости;	Метапредметные 3-4 (Р) Определение учебных задач. Планирова	Личностные 3-4 Владение способами организации рабочего места и	Наблюдение. Текущий инструктаж.	Учебник «Технология. Сельская	

		страцией	шея, бург	технология хранения корнеплодов	ние и выполнение работы на основе имеющихся алгоритмов.	безопасности труда. Ознакомление с профессиями: «Агроном», «Технолог сельскохозяйственного производства»	Ответы на вопросы С. 25 Заключительный инструктаж	школа» под ред. В.Д. Симоненко 7 кл. §6 Видеоролики по теме	
7-8	<i>Закладывание корнеплодов на хранение (2 час.)</i>	Практ. Инструктаж. Практ. работа	Практическая работа «Сбор урожая корнеплодов и закладывание его на хранение»	Научится: собирать урожай корнеплодов и закладывать его на хранение	Распределение обязанностей в группе. Самоконтроль качества выполненной работы				
<i>Проектирование и дизайн пришкольного (придомового или дачного) участка – 8 час.</i>									
9	<i>Запуск проекта (1 час.)</i>	Проект Консультирование	Выполнение проекта: Промысливание проекта.	Узнает: сущность подготовительных работ. Научится: пользоваться геодезическими приборами: экер, теодолит; обрезать плодовые деревья и кустарники Овладеет: навыками проектирования сада-огорода с учетом потребностей школы или семьи	Метапредметные 5-6 (П/О) Самостоятельная работа с объектами изучения. Исследование конкретных участков. (П/Л) Аргументированные выводы при определении требований к проектируемому саду-огороду. (К) Групповое сотрудничество при реализации проекта	Личностные 5-6 Смыслообразование: какое значение имеет для меня изучаемый материал. Расчет себестоимости растениеводческой продукции и планируемого дохода от участка для семейного или школьного бюджета	Наблюдение. Текущий инструктаж. Контрольный срез. Защита проекта	Учебник «Технология. Сельская школа» под ред. В.Д. Симоненко 7 кл. § 3, 4	
10-11-12	<i>Проектирование будущего сада – огорода (3 час.)</i>	Практ. работа	Разметка территории. Установка вешек. Подбор посадочных культур и почвы. Оформление плана разбивки сада-огорода в масштабе. Разработка плана-эскиза размещения культур на участке						
13-14	<i>Разработка дизайнерских элементов участка (2 час.)</i>	Проект Консультирование	Теоретические сведения Элементы декоративного оформления участка (газоны, альпийские	Узнает: основные стили садово-паркового искусства; особенности фитодизайна пришкольного (дачного) участка: микрокли-	Метапредметные 7-8 (П/О) Поиск и анализ информации о современных стилях садово-паркового искусства; об ассортименте и пра-	Личностные 7-8 Оценка влияния агротехнологий на окружающую среду. Овладение методами эстетического оформления участка.	Наблюдение. Тестирование. Экспертная оценка проектов	Различные источники и Интернет-ресурсы о ландшафтном дизайне.	

			горки, цветочные бордюры).	мат, растения, композиция.	вилах подбора растений	Проба сил в создании декоративных композиций. Знакомство с профессией «Ландшафтный дизайнер»		Дизайн-листы. Презентации	
15-16	<i>Завершение проекта «Дизайн участка» (2час.)</i>	Проект Практ. работа Дискуссия	Практическая работа «Разработка эскиза газона, альпийской горки и др.». Оформление пояснительной записки. Подготовка презентаций и сообщений. Согласование проектов с потребителями	Научится: проводить исследование участка; подбирать растения для горки, бордюров и газонов; определять характеристики почвы с помощью растений	для горки, бордюров и газонов. (Р) Определение учебных задач. Планирование работы. Аргументированные выводы. (К) Коммуникативное взаимодействие				
<i>Технология подготовки почвы для посева с элементами опытной работы – 10 час. (весенние работы)</i>									
17-18	<i>Технологический цикл производства продукции растениеводства (2 час.)</i>	Сов. ЗУН Беседа. Демонстрация. Практ. работа	Теоретические сведения Технологический цикл производства продукции растениеводства. Практическая работа «Выбор и подготовка посадочного материала. Планирование размещения на участке»	Узнает: последовательность и сущность этапов производства продукции растениеводства. Научится: выбирать культуры для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве	Метапредметные 5-9 (П/О) Самостоятельная активная работа с объектами изучения. Поиск и рациональное использование агротехнологической информации. Владение алгоритмами решения технико-технологических задач. (Р) Определение учебных задач. Планирование опытной работы.	Личностные 5-9 Проявление познавательного интереса к изучению растениеводства, агротехнологий. Развитие сенсорных и моторных навыков при работе с инструментами и инвентарем. Оценивание своих возможностей в области выполнения сельскохозяйственных работ. Проявление желания трудиться в сельском хозяй-	Наблюдение. Тестирование. Взаимоконтроль. Проверка лаборат.-практич. работы. С/К. Проверка лаборат.-практич. Работы Заклуч. инструктаж	Учебник «Технология. Сельская школа» под ред. В.Д. Симоненко 8 кл. Почвенные карты. Инструменты для обработки почвы.  Органические удобрения	
19	<i>Весенняя обработка</i>	Нов. Объяс-	Теоретические сведения	Узнает: правила					

	<i>ка почвы (1 час.)</i>	нение	Характеристика основных типов почв.	использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды.	Самоконтроль качества работы.	стве Владение способами рационального и безопасного труда		ния	
20	<i>Разбивка опытных делянок и гряд (1 час.)</i>	Практ. Инструктаж	Использование органических и минеральных удобрений. Лабораторно-практическая работа «Чтение почвенных карт».	Научится: читать почвенные карты; делать разбивку делянок и грядок; выбирать способы обработки почвы и необходимые ручные орудия; внести органические удобрения в почву	(П/Л) Осуществление подбора инструментов с учетом требований агротехнологии. (К) Организация работы в команде, соответствующей культуре и безопасности труда. (П/Л, К) Групповой анализ объектов изучения				
21-22	<i>Подготовка почвы (2 час.)</i>	Практ. работа	Практическая работа «Разметка и поделка гряд в соответствии с планом». «Подготовка почвы под овощные культуры и внесение удобрений»						
23-24	<i>Посев и посадка сельскохозяйственных культур (2 час.)</i>	Комб. Демонстрация. Вводный инструктаж. Упражнения	Теоретические сведения: Посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Нетоксичные средства защиты растений от болезней и вредите-	Узнает: технологию посадки сельскохозяйственных культур и их защиты от болезней. Научится: осуществлять посадку сельскохозяйственных культур	Метапредметные 10-12 (П/О) Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии. Поиск информации о современных способах посадки сельскохозяйственных культур в сети Интер-	Личностные 10-12 Проявление самостоятельности и познавательной активности при выполнении технических заданий. Соблюдение технологической дисциплины. Развитие сенсор-	Текущий инструктаж. С/К. Проверка практ. работы. Заключ. инструктаж	Учебник «Технология. Сельская школа» под ред. В.Д. Симоненко 7-8 кл. Сельскохозяйственный	

			лей. Практическая работа «Посев и посадка сельскохозяйственных культур»	и защищать их нетоксическими средствами	нет. (Р) Владение способами организации труда, соответствующими культуре и безопасности труда. Самоконтроль качества выполненной работы.	ных и моторных навыков: глазомера, силы и точности движений при работе с посевным материалом и инструментами. Стремление к саморазвитию		инвентарь. Посевной материал	
25-26	<i>Технология ухода за сельскохозяйственными культурами (2 час.)</i>	Практ. Инструктаж Упражнения Опыты	Теоретические сведения: мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка. Опыт «Влияние прореживания всходов на рост и урожай»	<i>Научится:</i> приготавливать экологически чистые удобрения из сорняков, подкармливать растения, рыхлить почву, прореживать всходы, проводить наблюдения за развитием растений.	(П/Л) Планирование опытов и их проведение. Формулирование выводов и занесение их в дневник наблюдений		Проверка практ. работы. Текущий и заключительный инструктаж		

№ п/п	Тема урока	Тип урока	Содержание урока	Предметные результаты	Метапредметные и личностные результаты		Формы контроля	Средства обучения	Дата
					Познавательные (П) Регулятивные (Р) Коммуникативные (К)	Личностные результаты			
<b>Кулинария – 8 час.</b>									
<b><i>Технология консервирования пищевых продуктов – 8 час.</i></b>									
27-28	<i>Консервирования пищевых</i>	Сов ЗУН. Проблем-	Ключевые понятия: маринование, соление,	Узнает: оптимальные способы длительного	Метапредметные 1-2 (Р) Определение учебных задач. Пла-	Личностные 1-2 Проявление познавательного ин-	Наблюдение Текущий инструк-	Плакаты и презентации по	

	<i>продуктов (1 час.) Подготовка стеклянной тары и сырья для консервирования (1 час.)</i>	ный диалог Комб Практ. Инструктаж Упражнения	квашение, мочение, консервирование при помощи сахара, сушка, Тара и инвентарь для консервирования Ключевые понятия: бланширование, стерилизация, пастеризация, пряности. Практическая работа «Подготовка стеклянной тары и сырья для консервирования»	сохранения плодов, ягод и овощей; консервирование действием высокой температуры: пастеризация, стерилизация; техника безопасности при консервировании Научится: подготавливать стеклянную тару и сырье для консервирования продуктов	нирование работы на основе имеющихся алгоритмов. (К, П/Л) Групповое сотрудничество при выполнении практической работы. Рациональное использования технологической информации (П/О) Самостоятельная активная безопасная работа с объектами изучения.	тереса к технологиям консервирования как способу экономии семейного бюджета. Ознакомление с профессиями: «Электрокарщик», «Рабочий, обслуживающий калибровочную машину», «Стерилизатор»	таж Ответы на вопросы С. 25 Заключительный инструктаж	теме Инструкционные карты Продукты и инвентарь для маринования	
29	<i>Маринование (1 час.)</i>	<i>Практ. Инструктаж</i>	Ключевые понятия: маринование, горячая заливка Практическая работа «Маринование огурцов и помидоров способом горячей заливки». Ключевые понятия:	. Узнает: технологию приготовления горячей заливки и маринования. Научится: консервировать овощи способом маринования Узнает: Технологию соления	Метапредметные 3-4 (Р) Определение учебных задач. Планирование и выполнение работы на основе имеющихся алгоритмов. Оптимальное распределение обязанностей в группе. Организация сотрудничества и самоконтроля за каче-	Личностные 3-4 Владение способами организации рабочего места и безопасности труда. Ознакомление с профессиями: «Варщица», «Закатчица». Проявление воле-	Наблюдение Текущий инструктаж Графический диктант Взаимопроверка работы Заключительный инструктаж	Плакаты и презентации по теме Инструкционные карты Продукты и инвентарь для соления и кваше-	
30-31	<i>Соление и квашение (2 час.)</i>	<i>Практ. Практикаж Практ. работа Практ. Проблемный диалог Инструктаж</i>							

		<i>Практ работа</i>	тмин, рассол, молочная кислота Практическая работа в бригадах: 1. «Приготовление малосольных огурцов и помидоров» 2. «Квашение капусты»	и квашения. Уход за соленьями и условия их хранения. Научится: консервировать овощи способом соленья и квашения по рецептуре	ством выполняемой работы. (П/О) Самостоятельная активная работа с объектами изучения. Выполнение отчетов	вой саморегуляции, трудолюбия, ответственности, стремления завершить задание успешно. Рефлексия полученного опыта.		ния	
32-33	<i>Технология приготовления компотов и варенья (1 час.) Приготовление компотов и варенья (1 час.)</i>	<i>Нов. объясн. с демон. Практ. инстр. Практ. раб.</i>	Теоретические сведения: Подготовка плодов и ягод к консервированию при помощи сахара. Особенности приготовления компотов и варенья из разных плодов и ягод. Посуда для варки и хранения варенья. Практическая работа в бригадах: «Приготовление компотов», «Приготовление варенья»	<i>Узнает:</i> сочетание фруктов для компотов «Ассорти»; рецептура приготовления компотов и варенья, условия их хранения. <i>Овладеет:</i> технологиями приготовления компотов и варенья. <i>Научится:</i> приготавливать компоты и варенье из различных плодов и ягод	<b>Метапредметные 6-7</b> (П/О) Самостоятельная работа с объектами изучения. (К) Групповое сотрудничество при реализации технического задания. Оптимальное распределение ролей. (Р) Аргументированные выводы при оценивании вклада каждого члена бригады в достижение общей цели	Личностные 6-7 Смыслообразование: какое значение имеет для меня изучаемый материал. Расчет себестоимости консервированной продукции от выращенного урожая для семейного или школьного бюджета	Наблюдение Текущий инструктаж Промежуточный контроль. Заключительная экспертиза продукта	Презентации, видеоролики по теме Инструкционные карты Продукты и инвентарь для приготовления	
34	<i>Предприятия по консервированию</i>	<i>Образ путешествие (ОП) Кон-</i>	<i>Теоретические сведения:</i> Государственная политика по импортозаме-	Узнает: структуру предприятия. Научится:	Метапредметные (П/О) Поиск и извлечение значимой информации о современных	Личностные Знакомство с современными технологиями консервирования	Наблюдение Проверка и оценивание	Структура ОП Различные источники	

	<p>продуктов (1 час.)</p>	<p>сультимирование</p>	<p>щению. <i>Практическая работа</i> Подготовка ОП (образовательного путешествия): определение цели и объектов ОП. Сбор информации о предприятиях по консервированию продуктов в месте проживания или в регионе Подготовка презентаций и сообщений. Планирование деятельности в ходе ОП</p>	<p>планировать ОП; проводить исследование потребительского спроса населения на продукцию предприятия; проводить исследование рынка труда на восстановленность профессий такого предприятия и выявлять их перспективность; разрабатывать маршрутные групповые листы для реализации ОП</p>	<p>предприятиях по консервированию продуктов; степени автоматизации оборудования, профессиях, ассортименте продукции, ценах на продукцию, потребительском спросе. (Р) Определение учебных задач. Планирование работы. Организация группового сотрудничества. (К) Коммуникативное взаимодействие</p>	<p>продуктов и профессиями. Проявление экологического и экономического мышления Стремление к профессиональному самоопределению. Проявление желания трудиться в пищевой промышленности.</p>	<p>групповых работ на каждом этапе образовательного путешествия (ОП)</p>	<p>и Интернет-ресурсы Презентации Видеоролики</p>	
--	-------------------------------	------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------	--