

Перечень разработанных структурных элементов по учебным предметам специальности «Производство продукции растениеводства» 2015-2018гг.

Учебный предмет «Основы агрономии»

Электронный плакат по теме:

«Защита растений от сорняков, вредителей и болезней. Общие сведения о сорных растениях»

Мультимедийные презентации к учебным занятиям по темам:

- Значение удобрений;
- Классификация удобрений;
- Минеральные удобрения;
- Внешние признаки недостатка элементов минерального питания у растений;
- Органические удобрения;
- Способы внесения удобрений;
- Обработка почвы;
- Основная обработка почвы;
- Поверхностная обработка почвы;
- Сортовые качества семян;
- Посевные качества посева;
- Понятие о государственных стандартах на посевные качества семян;
- Способы подготовки семян и посадочного материала к посеву и посадке;
- Посев и посадка. Сроки посева;
- Способы посева;
- Норма посева. Глубина посева;
- Сорные растения. Вред, причиняемый сорняками культурным растениям, урожаю, сельскохозяйственному производству в целом. Биологические особенности сорняков;
- Классификация сорняков по способу питания и продолжительности жизни.

Тестовые задания:

- Почва и ее плодородие;
- Сорные растения и меры борьбы с ними;
- Обработка почвы;
- Удобрения и их применение;

- Семена. Посев. Посадка;
- Защита растений от сорняков, вредителей и болезней. Общие сведения о сорных растениях;
- Общие сведения о вредителях с/х культур;
- Общие сведения о болезнях с/х культур.

Учебный предмет «Овощеводство»

Методическая разработка «Болезни капусты белокочанной»

Мультимедийные презентации к учебным занятиям по темам:

- Луковые растения. Строение лука;
- Сорты лука;
- Технология возделывания лука репчатого из семян;
- Технология возделывания лука севка;
- Технология возделывания лука репчатого из севка;
- Технология возделывания лука репчатого на перо;
- Выращивание лука через рассаду;
- Технология возделывания моркови;
- Технология возделывания столовой свеклы;
- Сорты капусты белокочанной для засолки, хранения;
- Болезни капусты белокочанной;
- Вредители капусты белокочанной.

Электронные плакаты по темам:

- Болезни капусты белокочанной;
- Вредители капусты белокочанной.

Таблица по теме «Болезни капусты белокочанной»;

Тестовые задания:

- Биологические особенности овощных культур;
- Репчатый лук. Морфологические и биологические особенности;
- Овощные растения семейства пасленовые.

Методическая разработка конкурса «В саду и на огороде» (внеклассное мероприятие).

К конкурсу разработана мультимедийная презентация «Шедевры из огорода и сада», анимационный кроссворд «Овощевод», «Садовод».

Учебный предмет «Садоводство»

Мультимедийные презентации к учебным занятиям по темам:

- Уборка яблок. Товарная обработка;
- Уборка ягодных культур.

Рабочая тетрадь для лабораторно-практических работ по учебному предмету «Садоводство»:

Лабораторно-практическая работа № 1. Строение плодоносящего дерева.
Лабораторно-практическая работа № 2. Окулировка.
Лабораторно-практическая работа № 3. Способы и техники прививок.
Лабораторно-практическая работа № 4 Составление плана агротехнических мероприятий по уходу за плодоносящим садом.
Лабораторно-практическая работа №5 Составление плана агротехнических мероприятий по уходу за ягодниками.

Электронное учебное пособие «Выращивание посадочного материала».

Учебный предмет: «Технология хранения и переработки продукции овощеводства и садоводства»

Структурно – логические схемы:

- Технологическая схема производства томатного сока;
- Технологическая схема производства томат-пюре и томат-пасты;
- Технологическая схема производства варенья;
- Технологическая схема производства джема;
- Технологическая схема производства овощных маринадов;
- Технологическая схема производства повидла;
- Технологическая схема производства мармелада;
- Технологическая схема производства овощных натуральных консервов;
- Технологическая схема производства компотов;
- Технологическая схема производства овощных соков без мякоти;
- Технологическая схема производства овощных соков с мякотью.

Карточки – задания:

- Биологические основы хранения плодоовощной продукции;
- Полевой способ хранения;
- Производство соков из плодов и ягод.

Тестовые задания:

- Производство плодоовощных консервов;
- Концентрированные томатопродукты;
- Маринование;
- Консервирование плодов и ягод с сахаром;
- Сушка плодов, ягод и овощей.

Уважаемые коллеги! Если Вас заинтересовал наш опыт, Вы можете обратиться в методический кабинет лицея по телефону: 97-51-47.