

Муниципальный конкурс профессионального мастерства педагогических работников учреждений общего, дополнительного и дошкольного образования «Методическая разработка - 2016»

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Миасская средняя общеобразовательная школа №16»

Методическая разработка

на тему:

«Национально-региональный компонент на уроках технологии в рамках ФГОС»

Разработала: учитель технологии
МАОУ МСОШ №16
Наумова Людмила Петровна

Миасский городской округ, 2016

Содержание:

Введение.....

Актуальность использования НРОЭ в школе.....

Основные содержательные линии предмета «Технологии»....

Разделы и темы уроков, включающих национально-региональный компонент.....

Дидактический материал уроков, включающих национально-региональный компонент.....

Заключение.....

Список литературы.....

Приложения.....

Введение

*“Воспитание любви к родному краю,
к родной речи – задача первостепенной
важности, и нет необходимости это
доказывать”
Д.С. Лихачев*

Основой реализации стандарта образования является учебный план образовательного учреждения, в структуре которого выделяются три компонента: федеральный, национально-региональный и компонент образовательного учреждения. В современных учебных планах школ разных профилей и направлений значительное место отводится для регионального компонента образования. Одна из приоритетных задач, стоящих перед современной школой, – научить ценить, сохранять и развивать богатую историю и культуру народов России, ибо мировой исторический опыт показывает, что утрата языка, культурных и национальных особенностей равносильна не только потере своего прошлого, но и лишению себя будущего. Регионализация – одно из стратегических направлений развития образования в нашей стране.

Региональный компонент – это часть содержания предметов базисного плана, включающих материалы о регионе.

Впервые региональный компонент образования появился в экспериментальном варианте базисного учебного плана в 1989 году и включал в себя содержание образования, непосредственно связанное с национальными, региональными и местными социально-культурными факторами.

Региональный компонент, должен быть согласован с требованиями федерального компонента, и выполняться в развитие федерального компонента, не заслоняя собой инвариантной части базисного плана, не замыкаясь в узкие рамки региона.

Челябинская область – региональное образование со сложившимися природно-климатическими, экономическими, социокультурными и историческими особенностями. Региональный компонент содержания общего образования призван отражать региональное образовательное пространство Челябинская области. Он дает образовательным учреждениям возможность определять содержание компонента образовательного учреждения и тем самым выражать их специфику и направленность. Региональный компонент – часть государственного стандарта общего образования, обязательная для всех образовательных учреждений Челябинская области.

Актуальность использования НРОЭ в школе

В настоящее время национально-региональный компонент стал очень острой и актуальной темой в образовании. В век высоких технологий теряется нить, которая связывает нас с прошлым, настоящим и будущим. Современный человек должен восстановить и сохранить ту хрупкую нить, что и предполагает национально-региональный компонент. Использование материала с национально-региональным компонентом в учебной деятельности несёт очень большой объём знаний по различной тематике.

Под национально-региональным компонентом (далее НРОЭ) понимается педагогически отобранный материал, раскрывающий историческое, культурное, национальное, географическое, природно-экологическое своеобразие Челябинской области, региональную специфику развития.

Ребенок, только начинающий учиться, очень мало знает о том уголке страны, где он живет. Дом - детский сад – двор – школа - границы мира постепенно расширяются, и маленький человек начинает задавать все больше и больше вопросов, ему нужно дать целостное представление об окружающем мире, воспитать чувство гордости и любви к своей малой родине, опираясь на знания детей, нужно углубить их представления о действительности, с которой они непосредственно соприкасаются, сосредоточить внимание детей на понимании взаимосвязи природы и человека, истории и культуры, единства материального и духовного мира. Дети должны ощущать себя наследниками предшествующих поколений, трудом которых создано все, чем мы в настоящее время владеем, поэтому необходимо приобщать детей к пониманию истории своего края, его природного своеобразия, коренных особенностей национальных культур народов, живших и живущих на территории нашей области.

Как учитель, я не случайно обратилась к проблеме использования НРОЭ на уроках технологии. Анализируя работу преподавания основных предметов, пришла к выводу, что учащиеся мало знают о малой родине, родном крае, не знакомы в достаточной степени с его прошлым и настоящим. Но даже имеющийся небольшой объем материала носит абстрактный характер. Неконкретность приводит к сложности восприятия и понимания данного материала. Чтобы повысить познавательный интерес к истории нашей области, ее прошлого, настоящего и будущего, к природе родного края, я обратилась к анализу данной проблемы и поиску путей ее решения.

Основные содержательные линии предмета «Технология»

Сведения о программе: Рабочая программа по «Технологии» разработана на основе примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе

федерального компонента государственного стандарта основного общего образования.

Обоснование выбора программы. Данная программа выбрана в связи с образовательными потребностями учащихся и их родителей, на основе которых составлен учебный план школы, наличием полного комплекта учебно-методического обеспечения для реализации данной программы.

Информация о внесённых изменениях. В связи с перераспределением времени между указанными разделами в программе уменьшен объем и сложность практических работ в разделах содержания по обслуживающему труду с сохранением всех составляющих минимума содержания обучения по технологии. Базовыми для рабочей программы для 5-8 классов остаются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология ведения дома», «Современное производство и профессиональное образование», «Электротехнические работы». Раздел «Кулинария» изучается на теоретическом уровне из-за отсутствия кабинета кулинарии.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Количество учебных часов. В соответствии с ОБУП на изучение предмета «Технология» в 5-7 классах выделяется 70 часов (по 2 часа в неделю.), включая темы НРОЭ. В 5 классе: уроков – 70, практических – 32, НРОЭ - 7 часов, в 6 классе: уроков – 70, практических – 35, НРОЭ – 7 часов, в 7 классе: уроков – 70, практических – 36, НРОЭ – 7 часов, в 8 классе: уроков – 35, практических – 34, НРОЭ – 7 часов.

Основной формой обучения являются уроки и учебно-практическая деятельность учащихся. На которую отводится 75-80% часов учебного времени. Приоритетными методами являются практические работы, метод проектов. Практические работы в программе связаны с выполнением различных приемов

Практическая деятельность при обучении технологии включает в себя не только освоение и выполнение конкретных трудовых приемов, она подразумевает также включение учащихся в поисковую, исследовательскую, аналитическую деятельность, связанную с выполняемыми работами. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих, проектных работ.

Тематика содержания НРОЭ. Учитывая региональные особенности нашего региона 10% от учебного времени отводится для изучения южно-уральских ремесел и промыслов, для изучения национальных традиций, праздников, технологий изготовления элементов национального костюма, элементов декоративно-прикладного искусства. Познавательные сведения и практическая работа НРОЭ проводятся параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой урока. Ниже приводится таблица.

Разделы и темы уроков, включающих национально-региональный компонент

Тема урока	Тема НРОЭ
Раздел 1: Кулинария	
Бутерброды, горячие напитки	Старинные уральские напитки. Чай из трав Южного Урала.
Яйца. Блюда из яиц.	Пасха на Урале. Пасхальные яйца, способы окрашивания яиц.
Овощи. Блюда из овощей.	Блюда народов Урала из овощей.
Блюда из молока и кисломолочные продукты.	Напитки из молока в национальной кухне Южного Урала.
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Зерновые культуры Челябинской области
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Блюда народов уральского региона. Виды
Блюда из птицы	Блюда народов Уральского региона.
Блюда из мяса	Кухня народов Уральского региона
Заправочные супы	Супы по старинным русским рецептам.
Изделия из теста	Блюда народов Урала из теста. Масленица на Урале. Уральские пельмени.
Заготовка продуктов	Способы заготовки продуктов у народов уральского региона.
Сервировка стола. Этикет	Праздничные блюда уральской кухни
Приготовление обеда в походных условиях	Экологическое состояние природы Южного Урала.
Раздел 2: Создание изделий из текстильных материалов	
Свойства текстильных материалов	Изготовление пряжи, ткани в домашних условиях. Посещение краеведческого музея г. Миасса.
Элементы машиноведения	Старинное оборудование для изготовления пряжи, ткани, швейных изделий. Посещение краеведческого музея г. Миасса.
Конструирование швейных изделий	Фартук в национальных костюмах народов Урала.
	Юбки в национальном костюме народов Урала.
	История народных костюмов уральского региона. Русский сарафан.
Моделирование швейных изделий	Художественное оформление народной одежды. Национальные костюмы народов Урала. Брюки в народных костюмах народов уральского региона.
Раздел 3: Художественные ремесла	
Декоративно-прикладное искусство	Использование мотивов вышивки в быту народов Южного Урала.
	Национальные орнаменты в ДПТ народов уральского региона (использование кожи, бисера и др. для украшения).
Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного	Аппликация в народном костюме

искусства	
Лоскутное шитье	Особенности изделий из лоскута в творчестве народов Урала.
Роспись ткани	Мотивы и орнаменты Урала.
Вязание крючком	Использование деталей одежды, связанных крючком, в национальных костюмах народов уральского региона. Краткие сведения из истории старинного рукоделия.
Вязание на спицах	Особенности творчества народов Урала на примере узоров вязания на спицах. Национальные орнаменты в вязанных изделиях народов уральского региона. Краткие сведения из истории старинного рукоделия.
Раздел 4. Оформление интерьера	
Интерьер кухни, столовой	Русская изба. Старинная кухонная утварь
Интерьер жилого дома	Национальные особенности жилища.
Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение	
Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера	Профессии нашего города. Учебные заведения города Миасса и Челябинской области. Востребованные профессии на рынке труда Челябинской области.

Дидактический материал уроков, включающих национально-региональный компонент

В помощь учителю, я подготовила краткие сведения к урокам с презентациями.

№1 Тема урока: Горячие напитки и бутерброды. Тема НРЭО (в рамках ФГОС): Старинные уральские напитки. Чай из трав Южного Урала. (Презентация прилагается)

Национальный состав Уральского региона Русские - 9.690.527 человек (80,22%) Татары – 581.728 человек (4,82%) Башкиры – 252.358 человек (2,09%) Украинцы -250.020 человек (2,07%) (менее 1%)казахи, азербайджанцы, немцы, белорусы, чувашаи, армяне, марийцы , таджики, ненцы, узбеки, ханты, мордва, удмурты, молдаване, кумыки, лезгины, киргизы, чеченцы, манси, цыгане, евреи, коми, ногайцы, нагайбаки.

Челябинская область Численность - 3 497 274[1] чел. (2015). Национальный состав: Русские -2. 829. 899 (83,8 %); татары – 180. 913 (5,36 %), башкиры – 162. 513 (4,81 %) украинцы – 50. 081 (1,48 %); казахи – 35. 297 (1,05 %); (менее 1%) немцы, белорусы, мордва, армяне, нагайбаки, таджики, азербайджанцы, чувашаи, узбеки, цыгане, евреи, марийцы, удмурты, молдаване, грузины, киргизы, поляки, корейцы, болгары, чеченцы, греки, лезгины, турки и др.

Город Миасс Численность -150.824 чел. Национальный состав: русские- 89,4 %; башкиры – 3,59 %; татары – 3,38 %); украинцы – 1,1 %; (менее 1%) казахи, белорусы, немцы, мордва, армяне, таджики, азербайджанцы, чувашаи, узбеки, цыгане, евреи, марийцы, удмурты, молдаване, грузины, киргизы, ингуши, адыгейцы, корейцы, якуты, греки, тувинцы, калмыки, осетины и др.

Русская национальная кухня насчитывает огромное количество вкуснейших напитков. Среди их числа сбитни, квасы, морсы, компоты, мёда, водицы, взвары, сыворотки, кисели, травяные чаи и многие другие. Квас - один из древнейших напитков, известных человеку, его пили и цари и нищие, предпочитая квас даже заморским винам. Морсы, водицы, сыворотки. Основой морсов и водиц всегда являлся ягодный сок, в различных пропорциях смешанный с водой, и настоянный до лёгкой степени сбраживания. Кисель. Незаменимыми спутниками русского стола были воспетые в былинах и сказаниях знаменитые ржаные, овсяные, гороховые и пшеничные кисели. Чай появился в России в XVII веке, но широкое распространение этот напиток получил только в XIX веке. Большой популярностью пользуется травяной чай. В его состав входят мята, зверобой, душица, Melissa, ромашка, шалфей, чабрец и другие растения.

Татарская кухня. Национальные татарские напитки Чай. Но настоящий татарский чай в первую очередь травяной. В его состав входят мята, зверобой, лепестки роз, подорожник, мать-и-мачеха и другие растения. Пьют его крепким, горячим, часто разбавляя молоком. Чай у татар является одним из атрибутов гостеприимства. Также местные очень любят посидеть за фруктовым чаем с заваренными финиками, черносливом, урюком и изюмом. Пеше каймак. Это излюбленное лакомство татары получают, прокипятив сливки, снятые с молока. Катык. Напиток из квашеного молока, по вкусу напоминает йогурт и кефир одновременно. Но пользы, как говорят татары, в нем намного больше, чем в привычных нам кисломолочных продуктах. Айран. Это незаменимый в летнюю пору напиток, который прекрасно утоляет жажду. Для его приготовления кислое молоко разводят охлажденной водой, хорошо взбалтывают, добавляют немного соли и пару кусочков льда. Алсу – напиток, название которого переводится как «розовая вода», является прохладительным и готовится из ряженки, меда и свекольного сока. Квас - приготавливавшийся из ржаной муки и солода. Во время званых обедов на десерт подают компот из сушеного урюка. Шербет — сладкий напиток из мёда, имевший в конце XIX — начале XX вв. лишь ритуальное значение.

Башкирская кухня. Кумыс - кисломолочный напиток из кобыльего молока, полученный в результате молочнокислого и спиртового брожения при помощи болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей. Напиток пенистый, беловатого цвета, вкус - приятный, освежающий, кисловато-сладкий. Кумыс признан полезным общеукрепляющим средством. Это особо любимый национальный напиток башкир. Чай по-башкирски. Чай башкиры пьют всегда с молоком, угощая гостей, они даже не будут вас спрашивать добавлять вам молоко или нет, так принято.

Рецепты приготовления чая из трав Южного Урала Травяной чай из Melissa и мяты. Способ приготовления: 1 ст. л. листьев Melissa и мяты(1:1) залить кипятком (1,5-2 стакана), настоять 1 час, закрыв крышкой, после чего процедить. Такой чай снижает артериальное давление, в холодном виде тонизирует, а горячий чай применяют как потогонный при простудах. Травяной чай из мяты. Способ приготовления: 1 ст. л. листьев мяты залить кипятком (1,5 стакана), настоять под крышкой 15 минут. Чай утоляет жажду, снижает аппетит.

Рецепты приготовления чая Травяной чай из шалфея. Способ приготовления: 1 ст. л. измельченных листьев залить кипятком (1,5 -2стакана), настоять под крышкой 30 минут. Для улучшения вкуса можно добавить дольку лимона или яблока. Применение: прохладный чай освежает в жаркую погоду, горячий чай принимают как антисептическое средство при заболеваниях почек и мочевого пузыря. Чай из шалфея применяется при кашле. Травяной чай (сбор). 20 г сушеных плодов шиповника, 10 г плодов рябины, 5 г листьев душицы. Способ приготовления: плоды измельчить, залить кипятком (200 мл) и варить 5 мин, добавить листья душицы, настоять под крышкой 10 минут.

Рецепты приготовления чая Травяной чай из ромашки. Способ приготовления: 2 ч. л. цветков залить кипятком (1стакан), настоять под крышкой. Чай пить только свежим. Оказывает противовоспалительное и антисептическое действие, улучшает пищеварение. Травяной чай из зверобоя. Способ приготовления: 1 ст. л. листьев зверобоя залить кипятком (1,5 стакана), настоять под крышкой 15 минут. Зверобой богат витаминами А (бета-каротин), Р (рутин), РР (никотиновая кислота) и С.

№2 Тема урока: Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Тема НРЭО (в рамках ФГОС): Напитки из молока в национальной кухне Южного Урала. (Презентация прилагается)

Челябинская область Численность - 3 497 274[1] чел. (2015). Национальный состав: Русские -2. 829. 899 (83,8 %); татары – 180. 913 (5,36 %), башкиры – 162. 513 (4,81 %) украинцы – 50. 081 (1,48 %); казахи – 35. 297 (1,05 %); (менее 1%) немцы, белорусы, мордва, армяне, нагайбаки, таджики, азербайджанцы, чувашаи, узбеки, цыгане, евреи, марийцы , удмурты, молдаване, грузины, киргизы, поляки, корейцы, болгары, чеченцы, греки, лезгины, турки и др.

Татарская кухня. Национальные татарские напитки. Чай пьют крепким, горячим, часто разбавляя молоком. Чай у татар является одним из атрибутов гостеприимства. **Пеше каймак.** Это излюбленное лакомство татары получают, прокипятив сливки, снятые с молока. **Катык.** Напиток из квашеного молока, по вкусу напоминает йогурт и кефир одновременно. **Айран.** Для его приготовления кислое молоко разводят охлажденной водой, хорошо взбалтывают, добавляют немного соли и пару кусочков льда. **Алсу** – напиток, название которого переводится как «розовая вода», является прохладительным

и готовится из ряженки, меда и свекольного сока. Именно благодаря нескольким каплям натурального красителя «алсу» было дано красивое «розовое» название.

Башкирская кухня. Кумыс - кисломолочный напиток из кобыльего молока, полученный в результате молочнокислого и спиртового брожения при помощи болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей. Это особо любимый национальный напиток башкир. Чай по-башкирски. Чай башкиры пьют всегда с молоком, угощая гостей, они даже не будут вас спрашивать добавлять вам молоко или нет, так принято. Важным продуктом питания башкир было коровье молоко. Употреблялось повсеместно заквашенное молоко (катык, ойоткан). В летнюю пору пили разбавленный водой катык или пахту от сбитого масла (айран) или кумыс

Казахская кухня. Национальные казахские напитки. Айран - Первооткрывателями айрана считают кочевые народы, потому что им в дальних походах был необходим напиток, который можно не только пить, но и есть. Настоящий тюркский айран очень густой. Катык – это кисломолочный продукт, который делается из густого охлажденного топленого молока. Кумыс (кымыз) - кисломолочный напиток из кобыльего молока. У кумыса есть около 40 разновидностей. Шубат — верблюжье молоко приготовленное специальным способом. Шубат — и напиток и еда. Шалап. Технология приготовления шалапа очень простая: в айран или шубат добавляют 1/1 чистой воды из родника и шалап готов.

№3 Тема урока: Яйца. Блюда из яиц.

Тема НРЭО (в рамках ФГОС): Пасха на Урале. Пасхальные яйца, способы окрашивания яиц. (Презентация прилагается)

Не за горами весна, а вместе с ней и один из самых ярких праздников в году — Пасха. Его с нетерпением ждут и взрослые, и дети. Для любого православного человека Пасха — самый важный праздник. Каждый год в большинстве семей нашей страны пекут куличи, готовят пасху и, конечно, красят яйца. Всем хочется, чего то нового, да и удивить своим творением родственников и соседей — дорогого стоит. Интересно, что традиция дарить друг другу на Пасху крашеные яйца пошла со времен императора Тиберия, к которому после воскрешения Господа пришла Мария Магдалина проповедовать о Нем, на что император сказал ей: «Если яйцо в твоей руке станет красным, я поверю». Мария взяла в руки яйцо со словами: "Христос Воскрес!" — и оно стало красным. Сегодня мы красим яйца в память о чуде, которое свершилось много веков назад. Каждая хозяйка старается сделать в этот светлый праздник красивые и необычные яйца. От того, каким способом окрашивания пользоваться, зависит название получившихся яиц. Существует множество способов, как красить яйца на Пасху.

Первый способ: классика жанра — луковая шелуха

Второй способ: дары природы — натуральные красители. Многие природные компоненты обладают красящим действием. Розовый цвет дает сок свеклы, бледно-желтый — лимон, апельсин, морковь, желтый — листья березы, цветки календулы. Зеленого цвета можно добиться с помощью шпината или крапивы, синего — посредством краснокочанной капусты. Бежевый цвет яйцам придает кофе, а фиолетовый — цветки фиалки. Некоторые красители действуют не слишком интенсивно, например, фиалка или шпинат, поэтому в таких отварах яйца можно оставлять на всю ночь

Третий способ: Украшение Пасхальных яиц крупами.

Четвертый способ: техника декупаж.

Пятый способ: пищевые красители.

Шестой способ: красочная палитра — цветные нити.

Седьмой способ: эффект мрамора.

Восьмой способ: яйца в шелках.

Девятый способ: фантазии в узорах с помощью подручных материалов хаотичных крапинок можно добиться, если перед окраской мокрые яйца обвалить в рисе или пшене; рисунок в виде листика .

Десятый способ: на радость детям — яйцо-поделка Пасха — семейный праздник, поэтому можно заняться украшением яиц вместе с детьми. Можно сделать из яичек веселых цыплят. Варим яйца вкрутую. Красим в яркий желтый цвет. Готовим желатиновый клей. Украшаем яйца деталями, вырезанными из цветной бумаги. Это крылышки, клювик, гребешок, лапки, хвостик и другие (бантики, реснички, кудри) — все зависит от фантазии. Глазки можно приклеить или просто нарисовать.

Одиннадцатый способ: экономия времени – термонаклейки .

Двенадцатый способ: трафареты

Тринадцатый способ: стильный перманентный макияж для яиц. Разукрасьте яичную скорлупу перманентным маркером. Как говорится «дешево и сердито». Вот такие интересные и своеобразные получились ответы на вопрос, чем красят яйца на Пасху. Традиционно хозяйки этим занимаются в Чистый четверг. Пасха — замечательный христианский праздник, дающий крылья и надежду на лучшую жизнь. Он приходит к нам весной, подобно первым робким солнечным лучам. Уделите крашению яиц немного времени и впустите в свою жизнь яркий весенний праздник.

№4 Тема урока: Овощи. Блюда из овощей.

Тема НРЭО (в рамках ФГОС): Овощные культуры Южного Урала.

Блюда народов Урала из овощей.

Сахарная свекла - основное сахароносное растение, используемое для производства сахара в нашей стране. Для успешного произрастания сахарной свеклы требуется большое количество солнечных дней, хорошее и равномерное увлажнение в течение всего лета. Сахарная свекла культивируется в районах

лесостепной и степной полосы - в основном в Центрально-Черноземном, Северо-Кавказском, Поволжском районах.

Доля Уральского региона возделывающего сахарную свеклу невелика. *Картофельводство, овощеводство и бахчеводство* дают ценные продукты питания. Картофель по объему производства занимает второе место после зерна и используется не только для питания, но и как сырье в крахмалопаточном и спиртоводочном производствах, как корм скоту. Наиболее благоприятны для его выращивания области южных районов лесной и северных частей лесостепной зон европейской России (в том числе и районы Урала). В них и сосредоточено 90% посевов картофеля страны. *Овощеводство*, занимающееся выращиванием овощных культур (капуста, огурцы, помидоры, свекла, морковь, баклажаны и др.) является отраслью, имеющей повсеместный характер (если иметь в виду возможность возделывания овощей не только в открытом грунте, но и в парниках и теплицах).

На Южном Урале все больше стали заниматься выращиванием овощных культур. Уральская кухня на протяжении долгих лет испытывала на себе влияние различных народов: татаров, фино-угоров, башкир, а так же народов Востока, именно поэтому рецепты уральской кухни сочетают в себе как русские, так и азиатские традиции приготовления блюд.

Основными продуктами, из которых готовятся традиционные уральские блюда, считаются овощи, мясо, рыба, крупы, рацион, как правило, связан с климатическими колебаниями и имеет большую зависимость от сезона. Одно из популярнейших блюд на Урале - квашеная капуста с добавлением моркови или клюквы, такую капусту уральцы едят практически с любыми продуктами. Уральская кухня имеет в большинстве своем довольно сытные блюда, это также связано с климатом - людям часто не хватает энергии для тяжелого физического труда и они стараются восполнить ее при помощи пищи.

№5 Тема урока: Крупы, бобовые и макаронные изделия.

Тема НРЭО (в рамках ФГОС): Зерновые культуры Челябинской области.

В растениеводстве главная отрасль - зерновое хозяйство, культуры которого (пшеница, рожь, кукуруза, овес, ячмень, просо, гречиха и др.) занимают более половины посевной площади. Сельское хозяйство Урала специализируется на производстве продуктов животноводства, зерна и картофеля.

Наиболее развиты в сельскохозяйственном отношении южные районы Урала. *Главной сельскохозяйственной культурой в Челябинской является яровая пшеница.* На долю Урала приходится свыше 10% валового сбора зерна страны. Зерно выращивается, в основном, в южной лесостепной и степной зонах; на севере и Среднем Урале выращивают лен, ячмень, овес.

В настоящее время Россия занимает первое место по выращиванию и сбору ржи. *Рожь* используют как продовольственную, так и кормовую культуру. Она более устойчива к заморозкам и почве, чем пшеница. *Овес и ячмень* - растения с коротким периодом вегетации, в основном выращивают в

северных районах европейской части, на Урале и в Сибири. *Овес* выращивается, в основном, как фуражная культура. Из него получают мюсли, крупу, толокно, комбикорма для животных. В основные экономические районы выращивания овса входит и Урал. Россия по выращиванию и сбору овса занимает первое место в мире. *Кукуруза* — наиболее урожайная из зерновых и лучшая силосная культура. В Уральском регионе кукуруза не полностью вызревает, и ее растительная масса применяется для скармливания скоту. *Просо* отличается повышенной сопротивляемостью засухе, возделывают преимущественно в засушливых степных областях Поволжья и юга Урала. *Гречиха*, напротив, требовательна к влаге и невысоким температурам, имеет короткий вегетационный период (50 - 60 дней). Посевы гречихи размещаются и на Урале. Основные культуры в группе масличных - *подсолнечник*. Из него вырабатывается около 75% производимого в стране растительного масла. Подсолнечник, отличающийся большой засухоустойчивостью, наибольшее распространение получил в районах южной степной зоны - юг Урала.

№6 Тема урока: Конструирование швейных изделий

Тема НРЭО (в рамках ФГОС): Фартук в национальных костюмах народов Урала.

В помощь учителю предлагается презентация, в содержании которой: история появления фартука, разновидности фартуков, фартук в различных национальных костюмах.

Заключение

Национально-региональный компонент в содержании общего среднего образования призван способствовать формированию личности выпускника как достойного представителя региона, умелого хранителя, пользователя и создателя его социокультурных ценностей и традиций; гарантировать право на получение нормативных знаний о природе, истории, экономике и культуре Челябинской области каждым учащимся; повысить статус образования как фактора развития региона; расширить комплекс гуманитарных и естественнонаучных методов познания; содействовать формированию деятельностной структуры личности: познавательной, коммуникативной, нравственной, трудовой, эстетической и физической культуры; расширять, углублять, конкретизировать знания и воспитывать у учащихся навыки культуры труда, развивать их творческие способности на материалах, распространенных в своей местности, элементы технического и художественного мышления, предусмотренные федеральным компонентом. Программа представляет собой единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются от класса к классу и при этом раскрывают многообразие связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой, а также с миром природы. Каждый год обучения является ступенью в познании этих связей. Программа регионального компонента является единой, составляющей частью общеобразовательной программы области «Технология» и не влияет на учебную нагрузку учащихся.

Условием успешной реализации регионального компонента образования является его научно-методическое обеспечение, а так же способность учителя связать базовый (федеральный) компонент содержания образования с особенностями региона, его исторической, географической, экономической, социальной, экологической и культурной спецификой, является одной из ценностей образования.

Я считаю, что в связи с этим, немаловажной задачей является создание банка данных по региональной тематике, учебно-методической литературы, по расширению библиотечного фонда с региональным содержанием. Именно, поэтому я решила создать копилку для выполнения этой задачи, в которую я вложила шесть тем к урокам, а так же презентации, которые помогут более доступно донести информацию до учащихся. Работа моя не закончена, я намерена продолжать и пополнять свою копилку дидактическим материалом уроков, включающих национально-региональный компонент.

Список литературы

1. Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко «ФГОС Технология. Технологии ведения дома. 5 класс» - "ВЕНТАНА-ГРАФ", 2014
 2. Ф. А. Зуева Содержание национально-регионального компонента в преподавании предметов технологического цикла: учебное пособие. – Челябинск: ЗАО «Цицеро», 2012
 3. Ф.А. Зуева., Рабочая программа предметной области «Технология». Технологии ведения дома: учебное пособие/Ф.А. Зуева. -Челябинск: ООО «Пронто», 2014-118с.(ФГОС)
 4. Ю.В.Крупская, Н.И.Кизеева, Л.В.Сазонова, В.Д. Симоненко, Технология: учебник для учащихся 5 класса общеобразовательной школы. - М.: «Вентана-Граф», 2011.
 5. <https://ru.wikipedia.org>
 6. <http://ppt4web.ru/istorija/bashkirya>
 7. <http://polzavred.ru/zveroboj-polza-i-poleznye-svoystva-zveroboia>
 8. <http://polzavred.ru/poleznye-svoystva-dushicy.html>
-

