

Трудовое обучение

6 класс

учреждений общего среднего образования (кроме гимназий), не имеющих учебно-опытного участка
(количество часов в год — 70, в неделю — 2)

Используемое учебное пособие:

Яворская, Л. М. Трудовое обучение. Обслуживающий труд : учеб. пособие для 6 кл. учреждений общ. сред. образования с рус. яз. обучения / Л. М. Яворская, Н. И. Шульга. — Минск : НИО, 2015. — 208 с. : ил.

Пособия для педагогов:

Яворская, Л. М. Трудовое обучение. Обслуживающий труд в 6 классе : учеб.-метод. пособие для учителей учреждений общ. сред. образования с белорус. и рус. яз. обучения / Л. М. Яворская, Н. И. Шульга. — Минск : НИО, 2012. — 111 с.

Яворская, Л. М. Уроки обслуживающего труда в 6 классе : пособие для учителей учреждений общ. сред. образования с белорус. и рус. яз. обучения / Л. М. Яворская, Н. И. Шульга. — Минск, 2014. — 78 с.

№ урока и дата проведения	Тема урока	Кол-во часов	Цели изучения темы	Основные виды практической деятельности	Материалы учебного пособия
1	2	3	4	5	6
I. Основы приготовления пищи (16 ч)					
	Сервировка стола к ужину. Практическая работа № 1 «Сервировка стола к ужину»	2	Ознакомить учащихся с основами рационального питания, нормами питания, правилами сервировки стола к ужину. Научить сервировать стол	Сервировка стола к ужину	§ 1–3
	Молоко и молочные продукты. Практическая работа № 2 «Приготовление блюд из молочных продуктов»	2	Ознакомить учащихся со значением и ассортиментом молока и молочных продуктов, с признаками их доброкачественности, условиями и сроками хранения, технологией приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Научить определять доброкачественность молока и молочных продуктов, готовить блюда из них	Приготовление блюд из молочных продуктов	§ 4, 5

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	Крупы, их виды. Лабораторная работа № 1 «Определение доброкачественности круп»	2	Ознакомить учащихся со значением, видами и ассортиментом круп, с признаками их доброкачественности и условиями хранения. Научить определять доброкачественность круп по внешним признакам	Определение доброкачественности круп	§ 6
	Приготовление блюд из круп. Практическая работа № 3 «Приготовление блюд из круп»	2	Ознакомить учащихся с технологией приготовления блюд из круп. Научить готовить блюда из круп	Приготовление блюд из круп	§ 7
	Макаронные изделия. Практическая работа № 4 «Приготовление блюд из макаронных изделий»	2	Ознакомить учащихся со значением и ассортиментом макаронных изделий, с признаками их доброкачественности, условиями и сроками хранения, технологией приготовления блюд из макаронных изделий. Научить определять доброкачественность макаронных изделий, готовить блюда из них	Приготовление блюд из макаронных изделий	§ 8
	Особенности ежедневных традиционных трапез. Практическая работа № 5 «Приготовление блюд национальной белорусской кухни»	4	Ознакомить учащихся с видами ежедневных народных трапез, их особенностями, технологией приготовления блюд национальной белорусской кухни. Закрепить практические навыки по приготовлению блюд	Приготовление блюд национальной белорусской кухни	§ 9
	Тематический контроль	2	Выявить уровень знаний и умений учащихся по теме «Основы приготовления пищи»		

Продолжение

1	2	3	4	5	6
II. Основы изготовления швейных изделий (24 ч)					
	Получение тканей из растительных волокон. Лабораторная работа № 2 «Изучение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей»	2	Ознакомить учащихся с волокнами растительного происхождения, их свойствами, процессом получения ткани из растительных волокон	Изучение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей	§ 10, 11, 13
	Ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей. Лабораторная работа № 3 «Распознавание хлопчатобумажных и льняных тканей по внешнему виду и на ощупь»	2	Ознакомить учащихся с ассортиментом хлопчатобумажных и льняных тканей. Научить распознавать хлопчатобумажные и льняные ткани по внешнему виду и на ощупь	Распознавание хлопчатобумажных и льняных тканей по внешнему виду и на ощупь	§ 12, 14
	Машинная игла. Практическая работа № 6 «Подбор и установка машинной иглы»	1	Ознакомить учащихся с назначением, устройством и установкой машинной иглы, неполадками в работе швейной машины, связанными с машинной иглой. Научить подбирать и устанавливать машинную иглу	Подбор и установка машинной иглы	§ 15
	Назначение и устройство моталки. Практическая работа № 7 «Намотка ниток на шпульку»	1	Ознакомить учащихся с назначением и устройством моталки. Научить наматывать нитки на шпульку	Намотка ниток на шпульку	§ 16

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	Машинные швы. Практическая работа № 8 «Выполнение образцов машинных швов (накладного, настрочного)»	2	Ознакомить учащихся с машинными швами, назначением и технологией их выполнения. Научить распознавать и выполнять машинные швы	Выполнение образцов машинных швов (накладного, настрочного)	§ 17
	Столовое белье, его виды и назначение. Практическая работа № 9 «Разработка эскиза изделия. Подбор материалов, выбор вида отделки»	2	Ознакомить учащихся с видами и назначением столового белья, основными и отделочными материалами, используемыми при изготовлении столового белья. Научить разрабатывать эскиз выбранного изделия	Разработка эскиза изделия. Подбор материалов, выбор вида отделки	§ 18
	Построение чертежа. Моделирование столового белья. Практическая работа № 10 «Построение чертежа». Практическая работа № 11 «Моделирование швейного изделия»	2	Ознакомить учащихся с правилами и приемами построения чертежа, основами моделирования. Научить строить чертеж выбранного изделия	Построение чертежа. Моделирование швейного изделия	§ 19–22
	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. Практическая работа № 12 «Подготовка ткани и ее раскрой»	2	Ознакомить учащихся с этапами изготовления швейного изделия, правилами подготовки ткани к раскрою и раскроем изделия. Научить подготавливать ткань к раскрою, раскраивать изделие	Подготовка ткани и раскрой изделия	§ 23

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	Обработка и отделка изделия. Практическая работа № 13 «Изготовление швейного изделия»	4	Ознакомить учащихся с последовательностью пошива скатерти (салфетки), особенностями обработки отдельных операционных узлов. Научить производить обработку и отделку швейного изделия	Изготовление швейного изделия	§ 24
	Окончательная обработка изделия. Практическая работа № 14 «Окончательная обработка изделия»	2	Ознакомить учащихся с последовательностью окончательной обработки изделия. Научить производить окончательную обработку изделия	Окончательная обработка изделия	§ 25
	Типы фигур. Пропорции и размеры одежды. Практическая работа № 15 «Определение типа фигуры и размера одежды»	1	Ознакомить учащихся с понятиями «телосложение», «типы фигур», «пропорции», «размер одежды». Научить определять тип фигуры и размер одежды	Определение типа фигуры и размера одежды	§ 27
	Силуэт в одежде. Практическая работа № 16 «Изучение силуэтов современной одежды»	1	Ознакомить учащихся с понятием «силуэт в одежде». Научить определять силуэты современной одежды	Изучение силуэтов современной одежды	§ 28
	Уход за одеждой. Практическая работа № 17 «Составление алгоритма ухода за изделиями из хлопчатобумажных, льняных тканей»	1	Ознакомить учащихся с особенностями ухода за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Научить составлять алгоритм по уходу за одеждой	Составление алгоритма ухода за изделиями из хлопчатобумажных, льняных тканей	§ 26

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	Тематический контроль	1	Выявить уровень знаний и умений учащихся по теме «Основы изготовления швейных изделий»		
III. Основы домоводства (12 ч)					
	Цветовое решение интерьера. Практическая работа № 18 «Цветовое решение интерьера квартиры»	2	Сформировать представление о значении цвета, цветовой гамме интерьера. Научить выбирать цветовое решение интерьера квартиры	Цветовое решение интерьера квартиры	§ 29, 30
	Освещение квартиры. Практическая работа № 19 «Световое решение интерьера квартиры»	2	Сформировать представление о световом дизайне, роли и видах светильников, градации уровней освещенности. Научить выбирать оптимальное световое решение интерьера	Световое решение интерьера квартиры	§ 31
	Виды мебели. Практическая работа № 20 «Выбор оптимального варианта размещения мебели»	2	Ознакомить учащихся со значением, классификацией и видами мебели. Научить выбирать оптимальный вариант размещения мебели	Выбор оптимального варианта размещения мебели	§ 32
	Уход за мебелью и светильниками. Практическая работа № 21 «Составление алгоритма ухода за мебелью»	2	Дать понятие об уходе за мебелью и светильниками. Сформировать умение составлять алгоритм ухода за мебелью	Составление алгоритма ухода за мебелью	§ 33–35

1	2	3	4	5	6
	Подготовка к приему и прием гостей. Практическая работа № 22 «Изготовление карт меню». Практическая работа № 23 «Изготовление кувертных карточек»	2	Ознакомить учащихся с правилами приема гостей. Научить изготавливать карту меню, кувертные карточки	Изготовление карт меню и кувертных карточек	§ 36
	Проведение праздника. Практическая работа № 24 «Изготовление кольца для салфеток». Тематический контроль	2	Сформировать знания об организации праздника, научить изготавливать кольцо для салфеток. Выявить уровень знаний и умений учащихся по теме «Основы домоводства»	Изготовление кольца для салфеток	§ 37
Вариативная часть (18 ч)					