

# Трудовое обучение

## 6 класс

гимназий (количество часов в год — 35, в неделю — 1)

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
<b>I. Основы приготовления пищи (7 ч)</b>					
	Сервировка стола к ужину. <b>Практическая работа № 1</b> «Сервировка стола к ужину»	1	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. <b>Практическая работа № 2</b> «Приготовление блюд из молочных продуктов»	1	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. <b>Лабораторная работа № 1</b> «Определение доброкачественности круп»	1	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. <b>Практическая работа № 3</b> «Приготовление блюд из круп»	1	Ознакомить учащихся с технологией приготовления блюд из круп. Научить готовить блюда из круп	Приготовление блюд из круп	§ 7
	Макаронные изделия. <b>Практическая работа № 4</b> «Приготовление блюд из макаронных изделий»	1	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. <b>Практическая работа № 5</b> «Приготовление блюд национальной белорусской кухни»	1	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	1	Выявить уровень знаний и умений учащихся по теме «Основы приготовления пищи»		

1	2	3	4	5	6
<b>II. Основы изготовления швейных изделий (16 ч)</b>					
	Получение тканей из растительных волокон. <b>Лабораторная работа № 2</b> «Изучение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей»	2	Ознакомить учащихся с волокнами растительного происхождения, их свойствами, процессом получения ткани из растительных волокон, ассортиментом хлопчатобумажных и льняных тканей. Научить отличать хлопчатобумажные и льняные ткани	Изучение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей	§ 11, 13, 14
	Машинная игла. Назначение и устройство моталки. <b>Практическая работа № 6</b> «Подбор и установка машинной иглы». <b>Практическая работа № 7</b> «Намотка ниток на шпульку»	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. Ознакомить учащихся с назначением и устройством моталки. Научить наматывать нитки на шпульку	Подбор и установка машинной иглы. Намотка ниток на шпульку	§ 15, 16
	Машинные швы. <b>Практическая работа № 8</b> «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. <b>Практическая работа № 9</b> «Разработка эскиза изделия. Подбор материалов, выбор вида отделки»	1	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

1	2	3	4	5	6
	Построение чертежа. Моделирование столового белья. <b>Практическая работа № 10</b> «Построение чертежа». <b>Практическая работа № 11</b> «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. <b>Практическая работа № 12</b> «Подготовка ткани и раскрой изделия»	1	Ознакомить учащихся с этапами изготовления швейного изделия, правилами подготовки ткани к раскрою и расроем изделия. Научить подготавливать ткань к раскрою, раскраивать изделие	Подготовка ткани и раскрой изделия	§ 23
	Обработка и отделка изделия. <b>Практическая работа № 13</b> «Изготовление швейного изделия»	3	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. <b>Практическая работа № 14</b> «Окончательная обработка изделия»	1	Ознакомить учащихся с последовательностью окончательной обработки изделия. Научить производить окончательную обработку изделия	Окончательная обработка изделия	§ 25
	Типы фигур. Пропорции и размеры одежды. <b>Практическая работа № 15</b> «Определение типа фигуры и размера одежды»	1	Ознакомить учащихся с понятиями «телосложение», «типы фигур», «пропорции», «размер одежды», «силуэт в одежде». Научить определять тип фигуры и размер одежды	Определение типа фигуры и размера одежды	§ 27, 28

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	Уход за одеждой. <b>Практическая работа № 16</b> «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	§ 26
	Тематический контроль	1	Выявить уровень знаний и умений учащихся по теме «Основы изготовления швейных изделий»		
<b>III. Основы домоводства (6 ч)</b>					
	Цветовое решение интерьера. <b>Практическая работа № 17</b> «Цветовое решение интерьера квартиры»	1	Сформировать представление о значении цвета, цветовой гамме интерьера. Научить выбирать цветовое решение интерьера квартиры	Цветовое решение интерьера квартиры	§ 29, 30
	Освещение квартиры. <b>Практическая работа № 18</b> «Цветовое решение интерьера квартиры»	1	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. <b>Практическая работа № 19</b> «Выбор оптимального варианта размещения мебели»	1	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. <b>Практическая работа № 20</b> «Составление алгоритма ухода за мебелью»	1	Дать понятие об уходе за мебелью и светильниками. Сформировать умение составлять алгоритм ухода за мебелью	Составление алгоритма ухода за мебелью	§ 33–35

Окончание

1	2	3	4	5	6
	Подготовка к приему и прием гостей. <b>Практическая работа № 21</b> «Изготовление карт меню и кувертных карточек»	1	Ознакомить учащихся с правилами приема гостей. Научить изготавливать карту меню, кувертные карточки	Изготовление карт меню и кувертных карточек	§ 36
	Проведение праздника. <b>Практическая работа № 22</b> «Изготовление кольца для салфеток». Тематический контроль	1	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
<b>Вариативная часть (6 ч)</b>					