

Трудовое обучение. Обслуживающий труд

(количество часов в год — 35/35, в неделю — 1/1;

в числителе — для учреждений общего среднего образования, не имеющих учебно-опытного участка;
в знаменателе — для имеющих учебно-опытный участок)

Столярова, С. И. Трудовое обучение. Обслуживающий труд : учеб. пособие для 8 кл. учреждений общ. сред. образования с рус. яз. обучения / С. И. Столярова, Н. А. Юрченко, Н. Л. Кардаш. — Минск : Адукацыя і выхаванне, 2018.

№ урока и дата проведения	Тема урока, содержание темы	Кол-во часов	Цели изучения темы	Содержание практических работ учащихся	Материал учебного пособия
1	2	3	4	5	6
ИНВАРИАНТНЫЙ КОМПОНЕНТ					
I. Основы приготовления пищи 7/7					
1/1	Состав пищевых продуктов. Общие сведения о правилах организации культуры труда при приготовлении пищи, о калорийности продуктов питания. Понятие о расчете калорийности	1/1	<u>Учащиеся должны знать:</u> <i>на уровне представления:</i> общие сведения о калорийности продуктов питания; <i>на уровне понимания:</i> правила расчета калорийности; <i>понятия:</i> калория, калорийность. <u>Учащиеся должны уметь:</u> составлять меню на день с учетом калорийности пищи	Составление меню на день с учетом калорийности пищи	§ 1, 2
2/2	Виды приемов гостей. Общие сведения о характерных особенностях видов приема гостей (швед-	1/1	<u>Учащиеся должны знать:</u> <i>на уровне представления:</i> общие сведения о характерных особенностях видов приема гостей (шведский стол, барбекю и др.);	Сервировка стола (шведского и др.)	§ 3

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	ский стол, барбекю и др.). Особенности сервировки стола (по выбору)		<i>на уровне понимания:</i> правила выполнения сервировки стола с учетом выбранного вида приема гостей. <u>Учащиеся должны уметь:</u> сервировать стол с учетом выбранного вида приема гостей		
3/3	Пряности и специи. Общие сведения об ассортименте и особенностях применения пряностей и специй в питании человека. Правильное использование пряностей и специй при приготовлении блюд	1/1	<u>Учащиеся должны знать:</u> <i>на уровне представления:</i> общие сведения об особенностях применения пряностей и специй; <i>на уровне понимания:</i> применение пряностей и специй при приготовлении блюд; <i>понятия:</i> пряности, специи. <u>Учащиеся должны уметь:</u> использовать ассортимент пряностей и специй в приготовлении пищи	Изучение ассортимента пряностей и специй	§ 4
4/4	Рыба в питании человека. Общие сведения о питательной ценности и значении рыбы и нерыбных продуктов моря в питании человека, о способах определения качества рыбы и нерыбных продуктов моря, о консервировании и видах маркировки консервов. Пер-	1/1	<u>Учащиеся должны знать:</u> <i>на уровне представления:</i> общие сведения о питательной ценности и значении рыбы и нерыбных продуктов моря в питании человека, о способах определения качества рыбы и нерыбных продуктов моря, о консервировании и видах маркировки консервов; <i>на уровне понимания:</i> приемы первичной обработки рыбы, холодные блюда и закуски из рыбы, технологию их приготовления, правила без-	Приготовление холодных блюд, закусок из рыбы	§ 5–7, 10

1	2	3	4	5	6
	вичная обработка рыбы. Холодные блюда и закуски. Технология их приготовления. Требования к качеству. Оформление готовых блюд. Правила подачи		опасного поведения при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы; <i>понятия:</i> холодные блюда и закуски, нерыбные продукты моря. <u>Учащиеся должны уметь:</u> готовить холодные блюда или закуски, определять качество приготовленных блюд, оформлять и подавать готовые блюда; пользоваться посудой, инструментами, приспособлениями, бытовыми электроприборами, необходимыми для обработки продуктов при приготовлении блюд		
5–6/5–6	Тепловая обработка рыбы, ее назначение. Общие сведения о полуфабрикатах из рыбы, условия и сроки хранения. Общие сведения о видах тепловой обработки рыбы (варка, запекание, жарка, тушение). Блюда из рыбы, технология приготовления. Требования к качеству. Оформление готовых блюд. Правила подачи	2/2	<u>Учащиеся должны знать:</u> <i>на уровне представления:</i> общие сведения о полуфабрикатах из рыбы, о видах тепловой обработки рыбы; <i>на уровне понимания:</i> виды тепловой обработки рыбы, правила безопасного поведения при выполнении тепловой обработки рыбы. <u>Учащиеся должны уметь:</u> готовить первые и вторые блюда из рыбы, определять качество приготовленных блюд, оформлять и подавать готовые блюда; пользоваться посудой, инструментами, приспособлениями,	Приготовление блюд из рыбы	§ 8, 9

3

1	2	3	4	5	6
			бытовыми электроприборами, необходимыми для обработки продуктов при приготовлении блюд		
7/7	Белорусская национальная кухня. Особенности приготовления блюд белорусской национальной кухни, связанные с праздниками календарного цикла. Требования к качеству. Правила оформления и подачи готовых блюд	1/1	<u>Учащиеся должны знать:</u> <i>на уровне представления:</i> общие сведения о способах и приемах приготовления блюд белорусской национальной кухни, связанных с праздниками календарного цикла; <i>на уровне понимания:</i> особенности приготовления блюд белорусской национальной кухни, правила безопасного поведения при приготовлении блюд белорусской национальной кухни. <u>Учащиеся должны уметь:</u> готовить блюда белорусской национальной кухни, определить качество приготовленных блюд, оформлять и подавать готовые блюда; пользоваться посудой, инструментами, приспособлениями, бытовыми электроприборами, необходимыми для обработки продуктов при приготовлении блюд.	Приготовление блюд белорусской национальной кухни к празднику	§ 11
	<u>Учащиеся должны владеть:</u> безопасными приемами приготовления пищи, навыками приготовления блюд по готовым рецептам; навыками сервировки стола, оформления приготовленных блюд; навыками нахождения необходимой информации в различных источниках				

4

1	2	3	4	5	6
II. Основы изготовления швейных изделий 17/15					
8/8	Химические волокна. Общие сведения о химических волокнах и их свойствах, о получении тканей из химических волокон, об ассортименте искусственных и синтетических тканей, используемых при изготовлении швейных изделий	1/1	<u>Учащиеся должны знать:</u> <i>на уровне представления:</i> общие сведения о химических волокнах и их свойствах, о получении тканей из химических волокон, об ассортименте искусственных и синтетических тканей, используемых при изготовлении швейных изделий; <i>на уровне понимания:</i> свойства искусственных и синтетических тканей, правила безопасного поведения при обработке материалов; <i>понятие:</i> химические волокна. <u>Учащиеся должны уметь:</u> распознавать искусственные и синтетические ткани по внешнему виду и определять их свойства	Определение свойств искусственных и синтетических тканей	§ 12
9/9	Выбор фасона и модели швейного изделия. Понятие о фасоне и модели. Общие сведения о факторах, влияющих на выбор фасона и модели швейного изделия, о подборе цветовой гаммы	1/1	<u>Учащиеся должны знать:</u> <i>на уровне представления:</i> общие сведения о факторах, влияющих на выбор фасона и модели швейного изделия; <i>на уровне понимания:</i> правила выбора фасона и модели швейного изделия, подбора цветовой гаммы; <i>понятия:</i> фасон, модель. <u>Учащиеся должны уметь:</u> определять фасон, выбирать модели швейного изделия, подбирать цветовую гамму	Выбор модели швейного изделия и подбор цветовой гаммы	§ 13

2

1	2	3	4	5	6
10/10	Выбор и создание эскиза швейного изделия. Общие сведения о техническом рисунке швейного изделия	1/1	<u>Учащиеся должны знать:</u> <i>на уровне представления:</i> общие сведения о техническом рисунке; <i>на уровне понимания:</i> особенности подбора основных и отделочных материалов; <i>понятие:</i> технический рисунок. <u>Учащиеся должны уметь:</u> разрабатывать технический рисунок, подбирать материалы и вид отделки	Разработка технического рисунка швейного изделия с учетом факторов, влияющих на выбор фасона модели. Подбор материалов, выбор вида отделки	§ 14
11/11	Определение размеров швейного изделия. Общие сведения о мерках и прибавках, необходимых для построения чертежа, их условных обозначениях, о правилах выполнения измерений (снятия мерок)	1/1	<u>Учащиеся должны знать:</u> <i>на уровне представления:</i> общие сведения о мерках и прибавках, необходимых для построения чертежа, их условных обозначениях; <i>на уровне понимания:</i> правила выполнения измерений (снятия мерок), условное обозначение измерений (мерок), выбор прибавок. <u>Учащиеся должны уметь:</u> выполнять измерения параметров швейного изделия, записывать результаты	Снятие мерок для построения чертежа швейного изделия	§ 15
12/12	Построение чертежа швейного изделия. Общие сведения об особенностях построения чертежа швейного изделия на одной конструк-	1/1	<u>Учащиеся должны знать:</u> <i>на уровне представления:</i> общие сведения об особенностях построения чертежа; <i>на уровне понимания:</i> правила безопасного поведения при пользовании чертежными инструментами.	Построение чертежа швейного изделия	§ 16

6

1	2	3	4	5	6
	тивной основе, о размерах, об оформлении и чтении чертежа		<u>Учащиеся должны уметь:</u> выполнять чертеж швейного изделия		
13/13	Моделирование швейного изделия. Общие сведения о способах моделирования (внесение изменений и корректировка выкройки по ширине)	1/1	<u>Учащиеся должны знать:</u> <i>на уровне представления:</i> общие сведения о способах моделирования (внесение изменений и корректировка выкройки по ширине); <i>на уровне понимания:</i> особенности внесения изменений и корректировки выкройки по ширине. <u>Учащиеся должны уметь:</u> изготавливать выкройку, рассчитывать количество ткани, необходимое для изготовления швейного изделия	Выполнение моделирования, изготовление выкройки, расчет количества ткани на изготовление швейного изделия	§ 17
14/14	Раскрой ткани. Общие сведения о технологической последовательности изготовления швейного изделия с учетом технологических свойств ткани. Последовательность раскроя	1/1	<u>Учащиеся должны знать:</u> <i>на уровне представления:</i> общие сведения о технологической последовательности изготовления швейного изделия с учетом технологических свойств ткани; <i>на уровне понимания:</i> последовательность раскроя ткани. <u>Учащиеся должны уметь:</u> Подготавливать ткань и выполнять ее раскрой, экономно расходовать материалы	Подготовка ткани и ее раскрой	§ 18

7

1	2	3	4	5	6
15/15	Назначение и приемы выполнения машинных швов. Общие сведения о назначении и применении соединительных машинных швов (двойного, запошивочного), последовательность их выполнения	1/1	<u>Учащиеся должны знать:</u> <i>на уровне представления:</i> общие сведения о назначении и применении двойного и запошивочного швов; <i>на уровне понимания:</i> последовательность выполнения двойного и запошивочного швов, правила безопасного поведения при выполнении образцов машинных швов. <u>Учащиеся должны уметь:</u> выполнять образцы машинных швов (двойного и запошивочного)	Выполнение образцов машинных швов (двойного, запошивочного)	§ 18
16/16	Приспособления малой механизации. Общие сведения о классификации съемных приспособлений малой механизации бытовой швейной машины (по назначению), их установке и принципах действия, о классификации застежек-молний (по внешнему виду, назначению, технологии соединения с изделием). Правила безопасного поведения	1/1	<u>Учащиеся должны знать:</u> <i>на уровне представления:</i> общие сведения о классификации приспособлений малой механизации (по назначению), о видах застежек-молний (по внешнему виду, назначению, технологии соединения с изделием); <i>на уровне понимания:</i> правила установки приспособлений малой механизации, последовательность втачивания тесьмы «молния», правила безопасного поведения при выполнении работ. <u>Учащиеся должны уметь:</u> выбирать и устанавливать приспособления малой механизации к швейной ма-	Установка приспособлений малой механизации и выполнение технологических операций с их помощью (втачивание тесьмы «молния» и др.)	§ 19, 21

8

1	2	3	4	5	6
			шине и выполнять технологические операции с их помощью; распознавать, втачивать тесьму «молния»		
17–22/ 17–20	Технология изготовления швейного изделия. Подготовка деталей кройки к обработке. Обработка и отделка изделия с учетом технологических свойств ткани	6/4	<u>Учащиеся должны знать:</u> <i>на уровне представления:</i> общие сведения о технологии изготовления швейного изделия; <i>на уровне понимания:</i> особенности пузловой обработки, сборки и отделки изделия, правила безопасного поведения при изготовлении швейного изделия. <u>Учащиеся должны уметь:</u> изготавливать швейное изделие	Изготовление швейного изделия	§ 22–26
23/21	Окончательная обработка изделия. Общие сведения об окончательной обработке швейного изделия с учетом технологических свойств ткани: чистка изделия, влажно-тепловая обработка, отделочные работы, контроль качества, складывание изделия	1/1	<u>Учащиеся должны знать:</u> <i>на уровне представления:</i> общие сведения об окончательной обработке швейного изделия с учетом технологических свойств ткани; <i>на уровне понимания:</i> правила безопасного поведения при выполнении окончательной обработки швейного изделия. <u>Учащиеся должны уметь:</u> выполнять окончательную обработку швейного изделия	Выполнение окончательной обработки швейного изделия	§ 27
24/22	Уход за изделиями из текстильных материалов. Общие сведения по уходу	1/1	<u>Учащиеся должны знать:</u> <i>на уровне представления:</i> общие сведения о правилах ухода и хранения изделий	Изучение символов по уходу за изделиями из искус-	§ 28

9

1	2	3	4	5	6
	ду за изделиями из искусственных и синтетических тканей, правила их хранения. Символы по уходу за изделиями из искусственных и синтетических тканей		из искусственных и синтетических тканей; <i>на уровне понимания:</i> символы по уходу за изделиями из искусственных и синтетических тканей. <u>Учащиеся должны уметь:</u> определять символы по уходу за изделиями из искусственных и синтетических тканей	ственных и синтетических тканей	
	<u>Учащиеся должны владеть:</u> безопасными приемами выполнения технологических операций; приемами осуществления самоконтроля качества изготавливаемого изделия; навыками нахождения необходимой информации в различных источниках				
III. Основы домоводства 4/3					
25–26/ 23–24	Декорирование интерьера жилого помещения. Общие сведения о компонентах декорирования интерьера (малых декоративных формах: картинах; изделиях из керамики, стекла, соломки, фарфора), о правилах их подбора и размещения в зависимости от назначения помещения	2/2	<u>Учащиеся должны знать:</u> <i>на уровне представления:</i> общие сведения о компонентах декорирования жилого помещения; <i>понятие:</i> паспарту. <u>Учащиеся должны уметь:</u> разрабатывать эскиз, изготавливать панно для оформления жилого помещения	Разработка эскиза панно для оформления жилого помещения. Изготовление панно для оформления жилого помещения	§ 29
27–28 / 25	Праздник в нашем доме. Общие сведения о клас-	2/1	<u>Учащиеся должны знать:</u> <i>на уровне представления:</i> общие сведе-	Изготовление подарка к празднику	§ 30

10

1	2	3	4	5	6
	сификации праздников (национальные, семейно-бытовые, календарно-бытовые), о формировании и сохранении традиций		ния о классификации праздников и особенностях формирования традиций. <u>Учащиеся должны уметь:</u> разрабатывать эскиз, изготавливать подарок к празднику		
	<u>Учащиеся должны владеть:</u> правилами безопасного поведения; навыками организации учебного места; приемами осуществления самоконтроля качества изготавливаемого изделия; нахождения необходимой информации в различных источниках				
IV. Основы выращивания растений 0/4					
0/2	Цветочно-декоративное оформление. Общие сведения о цветнике и видах цветочно-декоративного оформления (клумбах, бордюрах, рабатках, партерах, арабесках, каменистых садиках); об ассортименте растений для цветочно-декоративного оформления, технологии их создания, уход за ними. Правила безопасного поведения при выполнении работ	0/2	<u>Учащиеся должны знать:</u> <i>на уровне представления:</i> общие сведения о цветнике и видах цветочно-декоративного оформления, об ассортименте растений для цветочно-декоративного оформления; <i>понятия:</i> цветник, декоративные растения, виды цветников. <u>Учащиеся должны уметь:</u> подготавливать участок для цветника, выполнять посадку растений, осуществлять уход за ними	Подготовка участка для цветника. Посадка растений, уход за ними	§ 31, 32

11

1	2	3	4	5	6
0/2	Вертикальное озеленение. Общие сведения о формах вертикального озеленения, конструкциях для него (перголах, трельяжах). Ассортимент вьющихся и ампельных растений, агротехника их выращивания. Правила безопасного поведения при подготовке участка для посадки вьющихся растений	0/2	<u>Учащиеся должны знать:</u> <i>на уровне представления:</i> общие сведения о формах вертикального озеленения, конструкциях для него (перголах, трельяжах); <i>на уровне понимания:</i> вертикальное озеленение; ассортимент вьющихся и ампельных растений, агротехнику их выращивания. <u>Учащиеся должны уметь:</u> подготавливать участок для посадки вьющихся растений, выполнять посадку растений, осуществлять уход за ними	Подготовка участка для посадки, посадка и уход за вьющимися растениями	§ 33, 34
	<u>Учащиеся должны владеть:</u> правилами безопасного поведения; навыками создания цветника, подготовки участка для посадки вьющихся растений; приемами осуществления самоконтроля качества выполненной работы; нахождения необходимой информации в различных источниках				
ВАРИАТИВНЫЙ КОМПОНЕНТ 7/6					

12