

5 класс

учреждений общего среднего образования, имеющих учебно-опытный участок
(количество часов в год — 35, в неделю — 1)

Используемое учебное пособие:

Сысоева, И. А. Трудовое обучение. Обслуживающий труд : учеб. пособие для 5-го кл. общеобразоват. учреждений с рус. яз. обучения / И. А. Сысоева, В. Е. Шарапова. — Минск : Нац. ин-т образования, 2010. — 184 с. : ил.

№ 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
	Введение	1	Сформировать представление об учебном предмете «Трудовое обучение. Обслуживающий труд», ознакомить с порядком проведения занятий в кабинете обслуживающего труда (учебной мастерской), правилами безопасной работы		§ 1
I. Основы приготовления пищи (7 ч)					
	Понятие о кулинарии. Сервировка стола к завтраку. Практическая работа № 1 «Сервировка стола к завтраку»	1	Ознакомить учащихся с понятием «кулинария», требованиями к организации учебного места при выполнении кулинарных работ. Научить сервировать стол к завтраку с учетом санитарно-гигиенических, эстетических, практических требований	Сервировка стола к завтраку	§ 2
	Бутерброды, их виды. Практическая работа № 2 «Приготовление бутербродов»	1	Дать понятие о технологическом процессе приготовления пищи, ознакомить учащихся с видами бутербродов, санитарно-гигиеническими требованиями и правилами безопасного труда при их приготовлении. Научить готовить бутерброды	Приготовление бутербродов	§ 5

1	2	3	4	5	6
	Значение яиц в питании человека. Лабораторная работа № 1 «Определение доброкачественности яиц»	1	Ознакомить учащихся со значением яиц в питании человека, условиями и сроками их хранения. Научить определять доброкачественность куриных яиц	Определение доброкачественности яиц	§ 3
	Блюда из яиц. Практическая работа № 3 «Приготовление блюд из яиц»	1	Ознакомить учащихся с технологией приготовления блюд из яиц. Научить готовить блюда из яиц	Приготовление блюд из яиц	§ 4
	Значение чая, кофе, какао в питании человека. Практическая работа № 4 «Приготовление горячих напитков»	1	Ознакомить учащихся со значением чая, кофе, какао в питании человека, их ассортиментом, условиями и сроками хранения, технологией приготовления горячих напитков. Научить готовить горячие напитки	Приготовление горячих напитков	§ 6
	Белорусская народная кухня. Практическая работа № 5 «Приготовление традиционных белорусских блюд»	1	Ознакомить учащихся с особенностями белорусской народной кухни. Научить готовить белорусские народные блюда, подаваемые на завтрак	Приготовление традиционных белорусских блюд	§ 7
	Тематический контроль	1	Выявить уровень знаний и умений учащихся по теме «Основы приготовления пищи»		
II. Основы изготовления изделий (15 ч)					
	Текстильные волокна, их классификация. Изготовление пряжи, ниток, ткани. Структура ткани	1	Дать понятие о текстильных волокнах, их видах, процессе изготовления ткани, ознакомить со структурой ткани	Определение в ткани направления нитей основы и утка	§ 8

1	2	3	4	5	6
	Лабораторная работа № 2 «Определение в ткани направления нитей основы и утка»		Научить определять направление нитей основы и утка в ткани		
	Отделка ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Лабораторная работа № 3 «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани»	1	Ознакомить учащихся с основными видами отделки ткани. Научить определять в ткани лицевую и изнаночную стороны	Определение лицевой и изнаночной сторон ткани	§ 9
	Устройство швейной машины. Практическая работа № 6 «Упражнение в шитье на холостом ходу»	1	Дать понятие о швейной машине, ознакомить с устройством бытовой швейной машины и санитарно-гигиеническими требованиями при работе на ней. Научить подготавливать швейную машину к работе и работать на ней (без заправки ниток)	Упражнение в шитье на холостом ходу	§ 10
	Работа на швейной машине. Практическая работа № 7 «Упражнение в шитье на заправленной нитками швейной машине»	1	Ознакомить учащихся с последовательностью и приемами заправки ниток в швейной машине, правилами безопасной работы. Научить приемам заправки ниток и работе на заправленной швейной машине	Упражнение в шитье на заправленной нитками швейной машине	§ 11
	Машинные швы. Практическая работа № 8 «Выполнение образцов машинных швов»	1	Ознакомить учащихся с видами машинных швов, их назначением. Научить выполнять стачной шов	Выполнение образцов стачного шва	§ 12
		1	Ознакомить учащихся с назначением и правилами выполнения шва вподгибку (с открытым и закрытым срезом). Научить выполнять шов вподгибку	Выполнение образцов шва вподгибку	§ 12

1	2	3	4	5	6
	Снятие мерок. Практическая работа № 9 «Снятие мерок»	1	Ознакомить учащихся с правилами измерения фигуры человека. Научить снимать мерки и записывать их	Снятие мерок	§ 13
	Построение чертежа фартука. Практическая работа № 10 «Построение чертежа в М 1 : 4»	1	Ознакомить учащихся с принципами построения чертежей швейных изделий, выкройки на определенную фигуру. Научить рассчитывать и строить чертеж и выкройку фартука	Построение чертежа фартука в М 1 : 4	§ 14
	Понятие о моделировании. Практическая работа № 11 «Моделирование фартука». «Построение чертежа фартука в натуральную величину»	1	Ознакомить учащихся с элементами моделирования швейных изделий. Научить выполнять простейшее моделирование фартука, подготавливать выкройку фартука к раскрою, рассчитывать количество ткани, необходимое для пошива изделия	Моделирование фартука. Построение чертежа фартука в М 1 : 1	§ 15
	Подготовка ткани к раскрою и раскрой фартука. Практическая работа № 12 «Подготовка ткани к раскрою и раскрой изделия»	1	Ознакомить учащихся с организацией рабочего места при раскрое, правилами безопасной работы. Дать понятие о подготовке ткани к раскрою и ее раскрою. Научить выполнять раскрой фартука	Подготовка ткани к раскрою и раскрой изделия	§ 16
	Пошив фартука. Практическая работа № 13 «Изготовление швейного изделия»	2	Ознакомить учащихся с назначением и приемами выполнения работы по подготовке деталей кроя к обработке. Научить подготавливать детали кроя к обработке. Ознакомить учащихся со способами обработки срезов при изготовлении	Изготовление швейного изделия	§ 17

1	2	3	4	5	6
			фартука. Закрепить умения по обработке срезов. Научить обрабатывать срезы отделочной тесьмой. Ознакомить учащихся со способами соединения деталей фартука. Научить соединять детали фартука		
	Окончательная обработка фартука. Практическая работа № 14 «Окончательная обработка изделия»	1	Ознакомить учащихся с приемами окончательной обработки изделия. Научить выполнять окончательную обработку изделия	Окончательная обработка изделия	§ 18
	Белорусский костюм. Классификация современной одежды. Практическая работа № 15 «Создание альбома (буклета) “Классификация современной одежды”»	1	Ознакомить учащихся с особенностями белорусского костюма, видами современной одежды и требованиями к ней. Научить различать виды современной одежды, особенности традиционного белорусского костюма	Создание альбома (буклета) «Классификация современной одежды»	§ 19
	Уход за одеждой. Практическая работа № 16 «Изучение символов по уходу за изделиями». Тематический контроль	1	Ознакомить учащихся с ассортиментом, значением одежды и уходом за ней. Научить правильно хранить одежду. Выявить уровень знаний и умений учащихся по теме «Основы изготовления изделий»	Изучение символов по уходу за текстильными изделиями	§ 20
III. Основы домоводства (4 ч)					
	Роль жилища в жизни человека	2	Ознакомить с особенностями интерьера белорусского народного жилища. Дать понятие о ди-	Изготовление украшений	§ 21,22

1	2	3	4	5	6
	Практическая работа № 17 «Изготовление украшений для дома в белорусском стиле»		зайне интерьера, правилах эксплуатации жилища. Научить изготавливать украшения для дома в белорусском стиле	для дома в белорусском стиле	
	Уборка квартиры. Практическая работа № 18 «Составление алгоритма уборки комнаты»	1	Дать понятие об уборке квартиры, ее видах и требованиях, предъявляемых к уборке. Ознакомить учащихся с видами напольных покрытий и способами ухода за ними. Сформировать умения составлять алгоритм уборки комнаты	Составление алгоритма уборки комнаты	§ 23,24
	Застольный этикет. Практическая работа № 19 «Варианты складывания салфеток различными способами»	1	Ознакомить учащихся с историей возникновения застольного этикета, научить складывать салфетки различными способами	Складывание салфеток различными способами	§ 25
	Культура поведения в семье. Культура потребления пищи. Практическая работа № 20 «Изготовление сета». Тематический контроль	1	Ознакомить учащихся с основными правилами культуры поведения в семье; столовым этикетом. Научить изготавливать простые модели сетов. Выявить уровень знаний и умений учащихся по теме «Основы домоводства»	Изготовление сета	§ 26
IV. Основы выращивания растений (4 ч)					
	Роль комнатных растений в жизни человека. Практическая работа № 21 «Составление паспорта комнатных растений»	1	Ознакомить учащихся с разнообразием комнатных растений и их ролью в жизни человека, особенностями размещения растений в квартире. Научить распознавать комнатные растения, составлять на них паспорта	Составление паспорта комнатных растений	§ 27

1	2	3	4	5	6
	Выращивание комнатных растений. Практическая работа № 22 «Посадка и пересадка комнатных растений»	1	Ознакомить учащихся с агротехникой выращивания комнатных растений. Научить пересаживать комнатные растения	Посадка и пересадка комнатных растений	§ 28
	Уход за комнатными растениями. Практическая работа № 23 «Уход за комнатными растениями»	1	Ознакомить учащихся с правилами и приемами ухода за комнатными растениями. Видами подкормки. Научить ухаживать за ними	Уход за комнатными растениями	§ 29
	Защита комнатных растений от болезней и вредителей. Практическая работа № 24 «Определение заболеваний комнатных растений». Тематический контроль	1	Ознакомить учащихся с мерами защиты комнатных растений от болезней и вредителей. Научить определять болезни и «лечить» комнатные растения Выявить уровень знаний и умений учащихся по теме «Основы выращивания растений»	Определение заболеваний комнатных растений	§ 30
Вариативная часть (4 ч)					