

**Календарно-тематическое планирование
Трудовое обучение. Обслуживающий труд**

5 класс

учреждений общего среднего образования, не имеющих учебно-опытного участка
(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 (17 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»	2	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 М1 : 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 М1 : 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 кроить фартук	Подготовка ткани к раскрою и раскрой изделия	§ 16
	Пошив фартука. Практическая работа № 13 «Изготовление швейного изделия»	3	Ознакомить учащихся с назначением и приемами выполнения работы по подготовке деталей кроя к обработке. Научить подготавливать детали кроя к обработке. Ознакомить учащихся со	Изготовление швейного изделия	§ 17

1	2	3	4	5	6
			способами обработки срезов при изготовлении 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

1	2	3	4	5	6
III. Основы домоводства (5 ч)					
	Роль жилища в жизни человека. Практическая работа № 17 «Изготовление украшений для дома в белорусском стиле»	2	Ознакомить с особенностями интерьера белорусского народного жилища. Дать понятие о дизайне интерьера, правилах эксплуатации жилища. Научить изготавливать украшения для дома в белорусском стиле	Изготовление украшений для дома в белорусском стиле	§ 21, 22
	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

1	2	3	4	5	6
Вариативная часть (5 ч)					