Приложение 17

**Особенности организации образоваТельного процесса при изучении учебнОГО предметА**

**«ТРУДОВОЕ ОБУЧЕНИЕ»**

**1. Учебные программы**

В 2019/2020 учебном году используются следующие учебные программы:

**V, VI классы:**

Вучэбная праграма для ўстаноў агульнай сярэдняй адукацыі з беларускай мовай навучання і выхавання. Працоўнае навучанне. Тэхнічная праца. V–IX класы. – Мінск : Нац. ін-т адукацыі, 2017.

Учебная программа для учреждений общего среднего образования с русским языком обучения и воспитания. Трудовое обучение. Технический труд. V–IX классы. – Минск : Нац. ин-т образования, 2017.

Вучэбная праграма для ўстаноў агульнай сярэдняй адукацыі з беларускай мовай навучання і выхавання. Працоўнае навучанне. Абслуговая праца. V–IX класы. – Мінск : Нац. ін-т адукацыі, 2017.

Учебная программа для учреждений общего среднего образования с русским языком обучения и воспитания. Трудовое обучение. Обслуживающий труд. V–IX классы. – Минск : Нац. ин-т образования, 2017.

**VII класс:**

Працоўнае навучанне. Тэхнічная праца. VII клас : вучэбная праграма для ўстаноў агульнай сярэдняй адукацыі з беларускай мовай навучання і выхавання. – Мінск, 2019 // Нацыянальны адукацыйны партал (*[https://adu.by](https://adu.by/ru/)*).

Трудовое обучение. Технический труд. VII класc : учебная программа для учреждений общего среднего образования с русским языком обучения и воспитания. – Минск, 2019 *//* Национальный образовательный портал (*[https://adu.by](https://adu.by/ru/)*).

Працоўнае навучанне. Абслуговая праца. VII клас : вучэбная праграма для ўстаноў агульнай сярэдняй адукацыі з беларускай мовай навучання і выхавання. – Мінск, 2019 // Нацыянальны адукацыйны партал (*[https://adu.by](https://adu.by/ru/)*).

Трудовое обучение. Обслуживающий труд. VII класc : учебная программа для учреждений общего среднего образования с русским языком обучения и воспитания. – Минск, 2019 *//* Национальный образовательный портал (*[https://adu.by](https://adu.by/ru/)*).

**VIII класс:**

Працоўнае навучанне. Тэхнічная праца. VIII клас : вучэбная праграма для ўстаноў агульнай сярэдняй адукацыі з беларускай мовай навучання і выхавання. – Мінск, 2019 // Нацыянальны адукацыйны партал (*[https://adu.by](https://adu.by/ru/)*).

Трудовое обучение. Технический труд. VIII класc : учебная программа для учреждений общего среднего образования с русским языком обучения и воспитания. – Минск, 2019 *//* Национальный образовательный портал (*[https://adu.by](https://adu.by/ru/)*).

Працоўнае навучанне. Абслуговая праца. VIII клас : вучэбная праграма для ўстаноў агульнай сярэдняй адукацыі з беларускай мовай навучання і выхавання. – Мінск, 2019 // Нацыянальны адукацыйны партал (*[https://adu.by](https://adu.by/ru/)*).

Трудовое обучение. Обслуживающий труд. VIII класc : учебная программа для учреждений общего среднего образования с русским языком обучения и воспитания. – Минск, 2019 *//* Национальный образовательный портал (*[https://adu.by](https://adu.by/ru/)*).

**IX класс:**

Вучэбная праграма для ўстаноў агульнай сярэдняй адукацыі з беларускай мовай навучання і выхавання. Працоўнае навучанне. Тэхнічная праца. IХ клас. – Мінск : Нац. ін-т адукацыі, 2019.

Учебная программа для учреждений общего среднего образования с русским языком обучения и воспитания. Трудовое обучение. Технический труд. IХ класс. – Минск : Нац. ин-т образования, 2019.

Вучэбная праграма для ўстаноў агульнай сярэдняй адукацыі з беларускай мовай навучання і выхавання. Працоўнае навучанне. Абслуговая праца. IХ клас. – Мінск : Нац. ін-т адукацыі, 2019.

Учебная программа для учреждений общего среднего образования с русским языком обучения и воспитания. Трудовое обучение. Обслуживающий труд. IХ класс. – Минск : Нац. ин-т образования, 2019.

Працоўнае навучанне. Тэхнічная праца. IX клас // Вучэбныя праграмы па вучэбных прадметах для ўстаноў агульнай сярэдняй адукацыі з беларускай мовай навучання і выхавання. IХ клас. – Мінск : Нац. ін-т адукацыі, 2019.

Трудовое обучение. Технический труд. IХ класc // Учебные программы по учебным предметам для учреждений общего среднего образования с русским языком обучения и воспитания. IХ класс. – Минск : Нац. ин-т образования, 2019.

Працоўнае навучанне. Абслуговая праца. IX клас // Вучэбныя праграмы па вучэбных прадметах для ўстаноў агульнай сярэдняй адукацыі з беларускай мовай навучання і выхавання. IХ клас. – Мінск : Нац. ін-т адукацыі, 2019.

Трудовое обучение. Обслуживающий труд. IХ класc // Учебные программы по учебным предметам для учреждений общего среднего образования с русским языком обучения и воспитания. IХ класс. – Минск : Нац. ин-т образования, 2019.

Все учебные программы размещены на национальном образовательном портале: [*https://www.adu.by/ Образовательный процесс. 2019/2020 учебный год / Общее среднее образование / Учебные предметы. V–XI классы / Трудовое обучение*](https://adu.by/ru/homepage/obrazovatelnyj-protses-2019-2020-uchebnyj-god/obshchee-srednee-obrazovanie/202-uchebnye-predmety-v-xi-klassy/1292-trudovoe-obuchenie.html)*.*

Обращаем внимание, что в связи с поэтапным переходом на обновленное содержание образования, направленное на реализацию компетентностного подхода, в 2019/2020 учебном году по новым учебным программам будут учиться учащиеся IX класса.

Кроме того, внесены следующие изменения в учебные программы для VII–VIII классов.

**Учебный предмет «Трудовое обучение. Технический труд»**

**VIII класс:**

включена в тему «Механическая обработка древесины» (раздел «Обработка древесины») практическая работа «Точение наружных цилиндрических поверхностей»;

включена в тему «Заклепочные соединения» (раздел «Обработка металлов») практическая работа «Расчет заклепочного соединения»;

включена в тему «Механическая обработка металлов» (раздел «Обработка металлов») практическая работа «Настройка токарно-винторезного станка и снятие пробных стружек».

**IX класс:**

увеличено количество часов на изучение разделов «Обработка древесины» (15 ч), «Обработка металлов» (9 ч);

выделен новый раздел «Ремонтные работы в быту» (4 ч).

**Раздел «Обработка древесины»:**

исключена тема «Виды и этапы отделки древесины»;

исключена лабораторная работа «Определение видов поверхностей изделий при точении»;

включены темы «Современные виды обработки древесины. Общие сведения о современных видах обработки древесины, современных технологических машинах для обработки древесины. Ручные электрифицированные инструменты для обработки древесины: виды, область применения, устройство, приемы работы. Экономия материалов и электроэнергии», «Столярные соединения. Общие сведения о столярных соединениях (сращивание, сплачивание, соединения на шкантах). Инструменты и приспособления для соединения деталей из древесины. Приемы соединения. Качество выполнения столярного соединения. Правила безопасного поведения при работе с инструментами и приспособлениями»;

включены практические работы: «Изучение устройства ручных электрифицированных инструментов для обработки древесины, освоение приемов подготовки к работе и приемов работы», «Соединение деталей сращиванием (сплачиванием)»;

в тему «Точение древесины» включено точение конических поверхностей.

**Раздел «Обработка металлов»:**

исключена тема «Технология выполнения технологических операций с использованием сортового проката и тонколистового металла»;

исключена практическая работа «Выполнение технологических операций: точение металлов (наружных конических поверхностей)»;

лабораторная работа «Ознакомление с видами резьбы и элементами метрической резьбы» заменена соответственно на практическую работу «Изучение видов резьбы и элементов метрической резьбы»;

включены темы «Современные виды обработки металлов (Общие сведения о современных видах обработки металлов, современных технологических машинах для обработки металлов. Ручные электрифицированные инструменты для обработки металлов: виды, область применения, устройство, приемы работы. Экономия материалов и электроэнергии. Общие сведения о современных композиционных материалах (полимерные композиционные материалы (стеклопластики, углепластики и др.)), порошковой металлургии, применение в промышленности)», «Точение металлов (подготовка токарно-винторезного станка к работе: установка резцов, установка и закрепление заготовки, установка глубины резания по лимбу. Инструменты и приспособления. Точение наружной цилиндрической поверхности. Подрезание торцов и уступов, сверление отверстий. Отрезание заготовки. Правила безопасного поведения при точении)»;

включены практические работы: «Изучение устройства электрифицированных инструментов для обработки металлов, освоение приемов подготовки к работе и приемов работы», «Изучение свойств композиционных материалов», «Точение наружных цилиндрических поверхностей», «Подрезание торцов и уступов», «Сверление отверстий. Отрезание заготовки», «Сборка деталей из металлов с помощью резьбового соединения».

**Учебный предмет «Трудовое обучение. Обслуживающий труд»**

**VII класс:**

**Раздел «Основы приготовления пищи»:**

в темы «Овощи в питании человека», «Мясо в питании человека» включены вопросы: «Использование пряностей и специй при приготовлении блюд из овощей», «Использование пряностей и специй при приготовлении блюд из мяса».

**Раздел «Основы изготовления швейных изделий»:**

включено изучение саржевого переплетения в теме «Ткацкие переплетения»;

откорректирована формулировка практической работы в теме «Определение размеров швейного изделия» в следующей редакции: «Снятие мерок для определения размера (построения чертежа) швейного изделия»;

объединены темы «Регуляторы бытовой швейной машины» с темой «Назначение и приемы выполнения машинных швов»; «Уход за изделиями из текстильных материалов» с темой «Окончательная обработка изделия». Откорректирована формулировка темы «Окончательная обработка изделия» в следующей редакции: «Окончательная обработка швейного изделия».

**Раздел «Основы домоводства»:**

заменена тема «Озеленение в интерьере жилого помещения» темой «Приемы оформления интерьера жилого помещения. Общие сведения о правилах и приемах композиционного оформления интерьера жилого помещения». Практическая работа «Декорирование кашпо для подарочного цветка» заменена практической работой «Изготовление изделия для декорирования жилого помещения»;

исключена тема «Идем в гости» как дублирующая тему VIII класса «Особенности организации праздников».

**VIII класс:**

**Раздел «Основы приготовления пищи»:**

откорректирована формулировка темы «Виды приемов гостей» в следующей редакции: «Сервировка стола»;

объединена тема «Пряности и специи» с темой «Тепловая обработка рыбы, ее назначение».

**Раздел «Основы изготовления швейных изделий»:**

объединена тема «Уход за изделиями из текстильных материалов» с темой «Окончательная обработка швейного изделия».

**Раздел «Основы домоводства»:**

откорректирована формулировка названия темы «Праздник в нашем доме» в следующей редакции «Особенности организации праздников».

**IX класс:**

увеличено количество учебных часов на изучение разделов «Основы приготовления пищи» (7/7[[1]](#footnote-1) ч), «Основы изготовления швейных изделий» (16/14 ч);

уменьшено количество часов на изучение раздела «Основы домоводства» (5/4 ч).

**Раздел «Основы приготовления пищи»:**

исключены темы «Консервы в домашнем питании. Виды консервов: овощные, плодово-ягодные, рыбные, мясные»; «Маркировка, дефекты консервов», «Способы консервирования пищевых продуктов»; «Ассортимент посуды, необходимой на кухне»; «Приготовление блюд из консервов»;

исключена лабораторная работа «Изучение маркировки консервов»;

исключена практическая работа «Приготовление обеда из консервов»;

включены темы «Объекты общественного питания. Общие сведения об объектах общественного питания, их роли, классификации (ресторан, кафе, буфет, бар, столовая и др.). Ознакомление с меню и его разделами», «Сервировка стола. Общие сведения о характерных особенностях сервировки стола и видах приема гостей (молодежная вечеринка, фуршет, коктейль, чайный стол и др.). Особенности сервировки стола (по выбору)», «Виды теста и способы его приготовления. Общие сведения о значении изделий из теста в питании человека, муке, ее видах, определении доброкачественности муки, условиях и сроках хранения, сырье, используемое для приготовления теста. Виды теста. Виды разрыхлителей, их назначение. Кухонные принадлежности и посуда, необходимые для приготовления изделий из теста. Технология приготовления изделий из теста. Требования к качеству. Оформление готовых блюд. Правила подачи», «Сладкие блюда. Общие сведения о значении сладких блюд, их видов в питании человека. Способы тепловой обработки, применяемые при приготовлении сладких блюд. Кухонные принадлежности и посуда, необходимые для приготовления сладких блюд. Технология приготовления сладких блюд. Требования к качеству. Оформление готовых блюд. Правила подачи»;

включены практические работы «Изучение предложенных вариантов меню», «Сервировка стола (молодежная вечеринка и др.)», «Приготовление изделий из теста. Определение доброкачественности муки», «Приготовление сладких блюд»;

откорректирована тема «Трапезы, связанные с обрядами семейного цикла» в следующей редакции «Белорусская национальная кухня. Общие сведения об особенностях технологии приготовления блюд белорусской национальной кухни, связанные с семейными обрядами. Требования к качеству. Правила подачи».

**Раздел «Основы изготовления швейных изделий»:**

исключено деление на подразделы «Материаловедение», «Машиноведение», «Конструирование и моделирование», «Пошив изделия», «Эстетика одежды»;

темы «Нетканые материалы, их свойства», «Прокладочные, дублирующие и подкладочные материалы», «Трикотажное полотно, его виды и свойства», «Классификация машинных швов» переведены на уровень ознакомления;

исключена тема «Комплекты для кухни. Материалы, необходимые для их изготовления»;

исключена лабораторная работа «Определение качества предложенных изделий»;

перенесена тема «Общие сведения о правах потребителя» в раздел «Основы домоводства»;

лабораторная работа «Изучение свойств трикотажного полотна» заменена соответственно на практическую работу «Изучение свойств трикотажного полотна»;

откорректированы темы «Машиноведение», «Конструирование и моделирование», «Пошив изделия», «Эстетика одежды», «Уход за изделиями из текстильных материалов» в следующей редакции: «Стиль в одежде. Общие сведения о стиле и ансамбле в одежде, костюме (по виду и назначение) и аксессуаров к нему. Понятие о рациональном гардеробе», «Выбор и создание эскиза швейного изделия. Общие сведения о художественном эскизе. Виды художественного эскиза», «Определение размеров швейного изделия. Общие сведения о мерках, необходимых для построения чертежа, правилах выбора прибавок в зависимости от вида изделия и свойств основных материалов», «Построение чертежа швейного изделия. Общие сведения об особенностях построения лекальных кривых на чертеже швейного изделия, оформлении и чтении чертежа», «Моделирование швейного изделия. Общие сведения о способах моделирования (внесение изменений и корректировка выкройки по основным конструктивным линиям)», «Раскрой ткани. Общие сведения о технологической последовательности изготовления швейного изделия с учетом механических и физических свойств тканей. Последовательность раскроя», «Назначение и приемы выполнения машинных швов. Общие сведения о классификации машинных швов (по назначению). Последовательность выполнения машинных швов», «Технология изготовления швейного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и отделка изделия с учетом механических и физических свойств тканей», «Окончательная обработка швейного изделия. Общие сведения об окончательной обработке швейного изделия с учетом механических и физических свойств тканей и об уходе за ними. включены практические работы «Снятие мерок для построения чертежа швейного изделия», «Выполнение окончательной обработки швейного изделия»,

включены практические работы «Снятие мерок для построения чертежа швейного изделия», «Выполнение окончательной обработки швейного изделия», «Изучение характеристик моющих средств»;

откорректированы формулировки практических работ «Разработка эскизов изделия», «Подбор материалов, выбор вида отделки», «Построение чертежа», «Моделирование швейного изделия», «Подготовка ткани и раскрой изделия» в следующей редакции «Разработка художественного эскиза швейного изделия, подбор материалов, выбор вида отделки согласно выбранному стилю», «Построение чертежа швейного изделия», «Выполнение моделирования швейного изделия», «Подготовка ткани и ее раскрой».

**Раздел «Основы домоводства»:**

исключено деление на подразделы «Эстетика жилища», «Азы хозяйствования», «Азбука этикета»;

исключены темы «Кухня, ее основные функции. Требования к кухне: санитарно-гигиенические, технические, эргономические, эстетические. Планировка кухни. Принцип «треугольника». Рациональное размещение пяти рабочих центров. Убранство кухни. Создание единого художественного стиля», «Бытовая техника на кухне (плита, холодильник, жарочный шкаф, мясорубка, кофемолка, овощерезка и др.). Правила эксплуатации бытовой техники и ухода за ней)», «Молодежная вечеринка, фуршет, коктейль, чайный стол, шведский стол, барбекю и др.»;

исключены практические работы «Изготовление изделия для оформления интерьера кухни», «Разработка планировки кухни», «Составление меню и алгоритма приема»;

исключена лабораторная работа «Выбор бытовой техники для кухни»;

откорректированы темы «Рациональное ведение домашнего хозяйства. Структура семейного бюджета. Экономия и бережливость в семье. Анализ доходов и расходов. Хозяйственная и «кассовая» книги», «Общие сведения о правах потребителя. Ознакомление учащихся с Законом о защите прав потребителей», «Этикет делового человека. Приветствие. Формы обращения. Разговор по телефону. Речевой этикет. Одежда» в следующей редакции «Домашняя экономика. Общие сведения о структуре семейного бюджета (доходы, расходы, баланс, планирование бюджета); рациональном ведении домашнего хозяйства», «Права потребителя. Общие сведения о правах потребителя (Закон о защите прав потребителя, органы надзора за правами потребителя); правилах возврата некачественного товара (срок обслуживания, гарантийный срок, срок годности, товарный чек, кассовый чек)», «Имидж делового человека. Общие сведения о составляющих имидж современного делового человека (внешний вид, культура поведения, культура общения и т. д.); речевом этикете (приветствие, формы обращения, разговор по телефону)»;

включена тема «Интерьер нашего дома. Общие сведения о проектирование интерьера, этапах создания проектов интерьера (сбор информации, эскизирование, планировка); способах создания макетов (бумажное и компьютерное моделирование); видах компьютерных программ для визуализации проектов (3ds Max, ArchiCAD, 3D Home Дизайнер 2002);

включены практические работы «Разработка варианта планировки жилого помещения», «Определение качества предложенного товара»;

исключен подраздел «Азы хозяйствования».

**Раздел «Основы выращивания растений»:**

исключены темы «Выращивание плодово-ягодных культур» (вариант 1), «Декоративные деревья и кустарники» (вариант 2) и практические работы «Подготовка плодово-ягодных культур к зиме», «Посадка саженцев и подготовка их к зиме», «Закладка кроны у саженцев плодовых деревьев», «Посадка черенков ягодных культур», «Уход за плодово-ягодными культурами», «Подготовка почвы для высаживания растений», «Посадка деревьев, кустарников», «Уход за посадками»;

включены темы «Газоны: типы и виды, технология устройства. Общие сведения о типах газонов (спортивный, декоративный, специальный); видах декоративных газонов (партерные, парковые, мавританские, луговые); ассортименте растений для создания газонов. Процесс устройства газонов. Правила безопасного поведения при подготовке участка для создания газона», «Ассортимент растений для создания газонов. Общие сведения об ассортименте газонных трав и почвопокровых культур, технологии их выращивания. Подготовка почвы для создания газона. Посев газонных трав. Уход за газоном. Правила безопасного поведения при создании газона из ковровых растений»;

включены практические работы «Подготовка участка для создания газона», «Подготовка почвы, создание и уход за газоном».

**2. Учебные издания**

В 2019/2020 учебном году будут использоваться ***новые учебные пособия:***

**VII класс:**

Чернова Е.Н. Трудовое обучение. Технический труд. 7 класс / Е.Н. Чернова, И.В. Дубина; под ред. М.В. Ильина. – Минск : Народная асвета, 2019.

Чарнова А.М. Працоўнае навучанне. Тэхнічная праца. 7 клас / А.М. Чарнова, І.В. Дубіна; пад рэд. М.В. Ільіна. – Мінск : Народная асвета, 2019.

**VIII класс:**

Чернова Е.Н. Трудовое обучение. Технический труд. 8 класс / Е.Н. Чернова, И.В. Дубина, Д.В. Цареня; под ред. М.В. Ильина. – Минск : Народная асвета, 2019.

Чарнова А.М. Працоўнае навучанне. Тэхнічная праца. 8 клас / А.М. Чарнова, І.В. Дубіна, Д.В. Царэня; пад рэд. М.В. Ільіна. – Мінск : Народная асвета, 2019

**IX класс:**

Чернова Е.Н. Трудовое обучение. Технический труд. 9 класс / Е.Н. Чернова, И.В. Дубина; под ред. М.В. Ильина. – Минск : Народная асвета, 2019.

Чарнова А.М. Працоўнае навучанне. Тэхнічная праца. 9 клас / А.М. Чарнова, І.В. Дубіна; пад рэд. М.В. Ільіна. – Мінск : Народная асвета, 2019

Столярова С.И. Трудовое обучение. Обслуживающий труд, 9 класс / С.И. Столярова, Н.А. Юрченко. – Минск : Адукацыя і выхаванне, 2019.

Сталярова С.І. Працоўнае навучанне. Абслуговая праца, 9 класс / С.І. Сталярова, Н.А. Юрчанка. – Мінск : Адукацыя і выхаванне, 2019.

Электронные версии всех новых учебных пособий размещены на национальном образовательном портале: [*http://e-padruchnik.adu.by/*](http://e-padruchnik.adu.by/)*.*

Рекомендации по работе с новыми учебными пособиями размещены на национальном образовательном портале: [*https://www.adu.by/ Образовательный процесс. 2019/2020 учебный год / Общее среднее образование / Учебные предметы. V–XI классы / Трудовое обучение*](https://adu.by/ru/homepage/obrazovatelnyj-protses-2019-2020-uchebnyj-god/obshchee-srednee-obrazovanie/202-uchebnye-predmety-v-xi-klassy/1292-trudovoe-obuchenie.html)*.*

Обращаем внимание, что в помощь учителю для реализации в образовательном процессе компетентностного подхода изданы дидактические и диагностические материалы (серия «Компетентностный подход»):

Чернова Е.Н. «Трудовое обучение, Технический труд. 5 класс. Дидактические и диагностические материалы».

Чернова Е.Н. «Трудовое обучение, Технический труд. 6 класс. Дидактические и диагностические материалы».

Чернова Е.Н. «Трудовое обучение, Технический труд. 7 класс. Дидактические и диагностические материалы».

Дидактические материалы носят практикориентированный характер, предназначены для формирования предметных компетенций и ориентированы на усвоение учащимися учебного материала при осуществлении различных видов деятельности: познавательной, коммуникативной, поисковой, творческой и др. Учитель с учетом особенностей конкретного класса и решаемых образовательных задач определяет способы использования указанных материалов. Диагностические материалы могут использоваться для проверки и оценки образовательных результатов при осуществлении текущего и промежуточного контроля в процессе фронтальной, индивидуальной или групповой работы. Использование указанных материалов позволит методически грамотно организовать работу по достижению образовательных результатов, предусмотренных учебной программой, в контексте компетентностного подхода.

Полная информация об учебно-методическом обеспечении образовательного процесса по учебному предмету «Трудовое обучение» в 2019/2020 учебном году размещена на национальном образовательном портале: [*https://www.adu.by/ Образовательный процесс. 2019/2020 учебный год / Общее среднее образование / Учебные предметы. V–XI классы / Трудовое обучение*](https://adu.by/ru/homepage/obrazovatelnyj-protses-2019-2020-uchebnyj-god/obshchee-srednee-obrazovanie/202-uchebnye-predmety-v-xi-klassy/1292-trudovoe-obuchenie.html)*.*

**3. Организация образовательного процесса на повышенном уровне**

В VІІІ–IX классах учебный предмет «Трудовое обучение» может изучаться на повышенном уровне. Для изучения трудового обучения на повышенном уровне можно руководствоваться следующими рекомендациями *(таблицы 1–4).*

*Таблица 1*

*Рекомендации по изучению учебного предмета*

*«Трудовое обучение. Технический труд»*

*на повышенном уровне в VIII классе*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Раздел | Количество часов на изучение раздела | | | Примечание  (использование дополнительного учебного времени при изучении трудового обучения (технический труд) на повышенном уровне) |
| базовый уровень | повышенный уровень  (+ 1 час) | повышенный уровень  (+2 часа) |  |
| Обработка древесины | 18 | 38  (18+20) | 54 (18+36) | Углубление представлений учащихся о пороках древесины; свойствах древесины; видах и правилах сушки и хранения древесины. Решение технологических задач на расчет шипового соединения.  Отработка практических умений выполнения шипового соединения, строгания и шлифования наружных цилиндрических поверхностей; совершенствование навыков выполнения технологических операций |
| Обработка металлов | 8 | 16  (8+8) | 24 (8+16) | Углубление знаний о видах стали, сортовом прокате, их применении.  Отработка практических умений и навыков выполнения технологических операций резки металлов, выполнения заклепочных соединений, приемов сборки деталей на заклепках. Решение технологических задач |
| Ремонтные работы в быту | 2 | 4  (2+2) | 9  (2+7) | Отработка практических умений и навыков определения неисправностей и устранения неполадок санитарно-технического оборудования: способы замены и регулировки санитарно-технического оборудования в быту (кранов, смесителей, леек, гибких шлангов) |
| Вариативный компонент | 6 | 12  (6+6) | 18  (6+12) | Выполнение проектных заданий по выбранному виду технического творчества и художественной обработке материалов |
| Резерв | 1 |  |  |  |
| **Итого** | **35** | **70** | **105** |  |

*Таблица 2*

*Рекомендации по изучению учебного предмета*

*«Трудовое обучение. Обслуживающий труд»*

*на повышенном уровне в VIII классе*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Раздел | Количество часов на изучение раздела | | | Примечание  (использование дополнительного учебного времени при изучении трудового обучения (обслуживающий труд) на повышенном уровне) |
| базовый уровень | повышенный уровень  (+ 1 час) | повышенный уровень  (+2 часа) |
| Основы приготовления пищи | 7/7\* | 16/15  (7+9) / (7+8) | 24/21  (7+17) / (7+14) | Углубление представлений учащихся о видах приемов гостей, о блюдах из рыбы и нерыбных продуктов моря, блюдах белорусской национальной кухни, связанных с праздниками календарного цикла.  Решение задач на расчет калорийности продуктов питания.  Отработка практических умений приготовления холодных блюд или закусок, первых и вторых блюд из рыбы, блюд белорусской национальной кухни |
| Основы изготовления швейных изделий | 17/15 | 34/30  (17+17) / (15+15) | 51/45  (17+34) / (15+30) | Углубление знаний о свойствах тканей из химических волокон, об ассортименте искусственных и синтетических тканей, используемых при изготовлении швейных изделий, о съемных приспособлениях малой механизации бытовой швейной машины.  Отработка практических умений конструирования и моделирования швейных изделий; навыков работы на бытовой швейной машине; изготовления швейного изделия |
| Основы домоводства | 4/3 | 8/7  (4+4) / (4+3) | 12/9  (4+8) / (4+5) | Углубление знаний о компонентах декорирования интерьера.  Выполнение проекта для декорирования интерьера помещения |
| Основы выращивания растений | 0/4 | 0/6  0 / (4+2) | 0/12  0 / (4+8) | Углубление знаний о видах цветочно-декоративного оформления участка; ассортименте растений для цветочно-декоративного оформления, вьющихся и ампельных растениях.  Отработка практических умений и навыков выращивания цветочно-декоративных и вьющихся растений |
| Вариативный компонент | 7/6 | 12  (7+5) / (6+6) | 18  (7+11) / 6+12) | Выполнение проектных заданий по выбранному виду декоративно-прикладного творчества |
| **Итого** | **35/35** | **70/70** | **105/105** |  |

\*Количество часов для изучения разделов (тем) (в числителе – для учреждений, не имеющих учебно-опытных участков, в знаменателе – для учреждений, имеющих участки).

*Таблица 3*

*Рекомендации по изучению учебного предмета*

*«Трудовое обучение. Технический труд»*

*на повышенном уровне в IX классе*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Раздел | Количество часов на изучение раздела | | | Примечание  (использование дополнительного учебного времени при изучении трудового обучения (технический труд) на повышенном уровне) |
| базовый уровень | повышенный уровень  (+ 1 час) | повышенный уровень  (+2 часа) |
| Обработка древесины | 18 | 38  (18+20) | 54 (18+36) | Углубление представлений учащихся о современных ручных электрифицированных инструментах. Решение технологических задач.  Отработка практических умений выполнения столярных соединений, точения конических и фасонных поверхностей; совершенствование навыков выполнения технологических операций |
| Обработка металлов | 8 | 16  (8+8) | 24 (8+16) | Углубление знаний о видах композиционных материалов, особенностях их обработки.  Отработка практических умений и навыков выполнения технологических операций точения наружных цилиндрических поверхностей, подрезания торцов и уступов, сверления отверстий в заготовках, приемов нарезания внутренней и наружной резьбы (вручную и на токарно-винторезном станке), сборки резьбового соединения. Решение технологических задач |
| Ремонтные работы в быту | 2 | 4  (2+2) | 9  (2+7) | Отработка практических умений и навыков определения неисправностей и ремонта электроустановочных и электротехнических изделий |
| Вариативный компонент | 6 | 12  (6+6) | 18  (6+12) | Выполнение проектных заданий по выбранному виду технического творчества и художественной обработке материалов |
| Резерв | 1 |  |  |  |
| **Итого** | **35** | **70** | **105** |  |

*Таблица 4*

*Рекомендации по изучению учебного предмета*

*«Трудовое обучение. Обслуживающий труд»*

*на повышенном уровне в IX классе*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Раздел | Количество часов на изучение раздела | | | Примечание  (использование дополнительного учебного времени при изучении трудового обучения (обслуживающий труд) на повышенном уровне) |
| базовый уровень | повышенный уровень  (+ 1 час) | повышенный уровень  (+2 часа) |
| Основы приготовления пищи | 7/7\* | 16/15  (7+9) / (7+8) | 24/21  (7+17) / (7+14) | Углубление представлений учащихся о видах теста и сладких блюд, о блюдах из теста и сладких блюдах, блюдах белорусской национальной кухни, связанных с семейными обрядами.  Отработка практических умений приготовления блюд из теста, блюд белорусской национальной кухни |
| Основы изготовления швейных изделий | 17/15 | 34/30  (17+17) / (15+15) | 51/45  (17+34) / (15+30) | Углубление знаний о современных текстильных материалах, используемых при изготовлении швейных изделий, их свойствах.  Отработка практических умений конструирования и моделирования швейных изделий, навыков работы на бытовой швейной машине, изготовления швейного изделия |
| Основы домоводства | 4/3 | 8/7  (4+4) / (4+3) | 12/9  (4+8) / (4+5) | Углубление знаний о планировании семейного бюджета, о правах потребителей, об имидже делового человека |
| Основы выращивания растений | 0/4 | 0/6  0 / (4+2) | 0/12  0 / (4+8) | Углубление знаний о типах газонов, ассортименте растений для создания газонов.  Отработка практических умений и навыков по устройству газона |
| Вариативный компонент | 7/6 | 12  (7+5) / (6+6) | 18  (7+11) / 6+12) | Выполнение проектных заданий по выбранному виду декоративно-прикладного творчества |
| **Итого** | **35/35** | **70/70** | **105/105** |  |

\*Количество часов для изучения разделов (тем) (в числителе – для учреждений, не имеющих учебно-опытных участков, в знаменателе – для учреждений, имеющих участки).

**4. Календарно-тематическое планирование**

К 2019/2020 учебному году издано примерное календарно-тематическое планирование по учебному предмету «Трудовое обучение»:

Трудовое обучение (технический труд). 5–9 классы (Минск: Нац. ин-т образования, Аверсэв, 2019).

Трудовое обучение (обслуживающий труд). 5–9 классы (Минск: Нац. ин-т образования, Аверсэв, 2019).

Примерное календарно-тематическое планирование по учебному предмету «Трудовое обучение» для IX класса, размещено на национальном образовательном портале: [*https://www.adu.by/ Образовательный процесс. 2019/2020 учебный год / Общее среднее образование / Учебные предметы. V–XI классы / Трудовое обучение*](https://adu.by/ru/homepage/obrazovatelnyj-protses-2019-2020-uchebnyj-god/obshchee-srednee-obrazovanie/202-uchebnye-predmety-v-xi-klassy/1292-trudovoe-obuchenie.html)*.*

**5. Особенности организации образовательного процесса**

При изучении учебного предмета «Трудовое обучение» **класс делится на две группы** (юноши, девушки) **вне зависимости от его наполняемости** в соответствии с пунктом 54 Положения об учреждении общего среднего образования.

При организации образовательного процесса для получения общего среднего образования на дому изучение учебного предмета «Трудовое обучение» не осуществляется.

В соответствии с Санитарными нормами и правилами «Требования для учреждений общего среднего образования», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27.12.2012 № 206, два учебных занятия по учебному предмету «Трудовое обучение» могут быть объединены.

Особое внимание при организации учебных занятий следует обратить на формирование понятия об энергосбережении, знание и точное соблюдение всеми учащимися правил безопасного поведения, электробезопасности, санитарно-гигиенических требований в процессе выполнения работы.

Содержание вариативного компонента учебной программы для V–IX классов расширено и дополнено. Учитель трудового обучения может самостоятельно выбирать или дополнять указанные разделы другими темами, отражающими региональную специфику и особенности образовательной среды учреждения образования, в зависимости от материально-технической базы учреждения общего среднего образования, интересов учащихся.

Традиционно в учебных программах приводится примерный перечень изделий для практических работ. Учителю трудового обучения предоставлено право планировать изготовление изделий с учетом их соответствия изучаемым темам и технологическим операциям. В то же время при выборе изделия необходимо учитывать состояние материально-технической базы учреждения общего среднего образования, региональные традиции и, главное, желание и возможности учащихся. Кроме того, целесообразно сохранить принцип единообразного подхода при выборе изделия.

Учителя технического и обслуживающего труда имеют право на изменение последовательности изучения разделов и тем при условии сохранения целостности системы подготовки учащихся к трудовой, хозяйственно-бытовой деятельности. До 15 % учебного времени учитель может использовать по своему усмотрению с учетом состояния материально-технической базы учреждения общего среднего образования.

При организации образовательного процесса по учебному предмету «Трудовое обучение» на первом учебном занятии в учебном году (далее – в каждой учебной четверти) во всех классах необходимо проводить обучение учащихся правилам безопасного поведения с учетом специфики учебного предмета и делать соответствующую запись в графе *«Змест вучэбных заняткаў»* классного журнала: *«Обучение правилам безопасного поведения»* или *«ОПБП»* (перед основной темой урока). Педагогический работник обязан убедиться в создании всех условий для безопасного проведения учебных занятий. Перед началом выполнения практической работы особое внимание следует уделять обучению безопасным приемам ее выполнения.

В соответствии с гигиеническими требованиями, с соблюдением правил безопасной работы, а также в целях предохранения одежды делового стиля от загрязнения и порчи целесообразно предусмотреть для уроков трудового обучения наличие у учащихся и учителя удобной и функциональной специальной одежды (халат, куртка, рубашка, фартук, головной убор, нарукавники и др.).

Обращаем внимание, что в соответствии с программой по учебному предмету «Трудовое обучение» учащиеся должны выполнять практические работы с использованием учебного оборудования, в том числе станков для обработки древесины и металла, швейных машин, оборудования для приготовления пищи во время урока под руководством учителя. Поэтому руководителям учреждений общего среднего образования необходимо принять меры по материально-техническому обеспечению выполнения учащимися в полном объеме практической части учебной программы по учебному предмету «Трудовое обучение».

Практические работы на учебном оборудовании проводятся при строгом соблюдении правил безопасной работы, противопожарной безопасности и санитарно-гигиенических требований. Персональная ответственность за исправную и безопасную работу учебного оборудования возлагается на учителя трудового обучения и руководителя учреждения общего среднего образования.

При выполнении практических работ по трудовому обучению на учебном оборудовании учителю рекомендуется учитывать психофизические возможности отдельных учащихся и организовывать их работу с инструментами с учетом индивидуального подхода.

Учитель технического труда в учреждениях общего среднего образования должен иметь квалификационный разряд по одной из рабочих профессий: станочник деревообрабатывающих станков, станочник металлообрабатывающих станков или станочник широкого профиля, что дает ему право работать на учебном станочном оборудовании, а также обучать учащихся приемам безопасной работы на учебных станках.

Обращаем внимание, что выполнение домашнего задания учебной программой по учебному предмету «Трудовое обучение» не предусмотрено. Учитель может предложить для выполнения дома задания творческого характера только по желанию учащихся.

Практические работы по трудовому обучению предполагают совершенствование и проверку усвоения учащимися учебного материала определенной темы (тем). Они являются средством тематического контроля. Отметки за работу заносятся в классный журнал и учитываются при осуществлении промежуточной аттестации.

Учитывая большой образовательный потенциал экскурсий, значительное количество разноплановых экскурсионных объектов и туристических маршрутов местного значения, считаем необходимым активизировать использование этой формы работы с учетом принципа территориальной доступности, а также необходимости включения регионального краеведческого компонента в образовательный процесс. С этой целью разработан Перечень экскурсионных объектов и туристических маршрутов, рекомендуемых для посещения обучающимися в рамках проведения учебных и факультативных занятий, внеклассных мероприятий с учетом содержания учебных программ по учебным предметам.

Обязательным условием является использование в образовательном процессе результатов ознакомления учащихся с достопримечательностями Беларуси. С этой целью в перечне объектов указаны разделы (темы) учебной программы, в рамках изучения которых необходимо предлагать учащимся задания с опорой на знания, впечатления, представления, приобретенные во время экскурсионных программ.

Перечень экскурсионных объектов и туристических маршрутов, рекомендуемых для посещения обучающимися размещен на национальном образовательном портале: [*www.adu.by / Образовательный процесс. 2019/2020 учебный год / Организация воспитания*](https://adu.by/ru/homepage/obrazovatelnyj-protses-2019-2020-uchebnyj-god/organizatsiya-vospitaniya.html)*.*

**6. Организация методической работы**

Для организации деятельности **методических формирований учителей трудового обучения** в 2019/2020 учебном году предлагается единая тема***«Развитие предметно-методических компетенций педагогов в условиях обновления содержания образования».***

**На августовских предметных секциях** учителей трудового обучения рекомендуется обсудить следующие вопросы:

нормативное правовое и научно-методическое обеспечение образовательного процесса по учебному предмету «Трудовое обучение» в 2019/2020 учебном году;

анализ результатов работы методических формирований учителей трудового обучения в 2018/2019 учебном году, планирование методической работы на 2019/2020 учебный год.

В течение учебного года на заседаниях методических формирований учителей трудового обучения рекомендуется рассмотреть ***актуальные вопросы*** теории и методики обучения трудовому обучению с учетом имеющегося эффективного педагогического опыта педагогов региона, такие как:

пути совершенствования предметно-методических компетенций учителей трудового обучения;

формирование предметных и метапредметных компетенций учащихся в процессе освоения содержания учебного предмета «Трудовое обучение»;

применение современных информационных образовательных технологий и образовательных ресурсов, способствующих организации продуктивной деятельности учащихся на учебных занятиях и во внеурочной деятельности по трудовому обучению;

требования к мерам безопасности при организации образовательного процесса по учебному предмету «Трудовое обучение»;

контрольно-оценочная деятельность учителя и учащихся на уроках трудового обучения;

непрерывное развитие профессионально-педагогического потенциала учителя трудового обучения в процессе подготовки к аттестации, квалификационному экзамену.

На региональном уровне необходимо организовать постоянное **методическое сопровождение** образовательного процесса по учебному предмету «Трудовое обучение» через систему непрерывного повышения квалификации, максимально используя резервы областных и Минского городского институтов развития образования, районных (городских) учебно-методических кабинетов.

Подробная информация о курсовых и межкурсовых мероприятиях, рекомендации по содержанию и организации методической работы с педагогами в 2019/2020 учебном году размещены на сайте государственного учреждения образования «Академия последипломного образования» ([*http://www.academy.edu.by/*](http://www.academy.edu.by/)).

1. количество часов для изучения разделов (тем) (в числителе – для учреждений общего среднего образования, не имеющих учебно-опытных участков, в знаменателе – для учреждений общего среднего образования, имеющих учебно-опытные участки) [↑](#footnote-ref-1)