

ЗАЦВЕРДЖАНА

Пaстaнoвa
Мiнiстэртвa aдукaцыi
Рэспублiкi Бeлaрусь
18.07.2023 № 196

Вучэбная праграма па вучэбным прадмеце «Працоўнае навучанне. Абслуговая праца» для V–IX класаў устаноў адукацыі, якія рэалізуюць адукацыйныя праграмы агульнай сярэдняй адукацыі з беларускай мовай навучання і выхавання

ГЛАВА 1 АГУЛЬНЫЯ ПАЛАЖЭННІ

1. Дадзеная вучэбная праграма па вучэбным прадмеце «Працоўнае навучанне. Абслуговая праца» (далей – вучэбная праграма) прызначана для V–IX класаў устаноў адукацыі, якія рэалізуюць адукацыйныя праграмы агульнай сярэдняй адукацыі з беларускай мовай навучання і выхавання.

2. У вучэбнай праграме на вывучэнне зместу вучэбнага прадмета «Працоўнае навучанне. Абслуговая праца» (далей – працоўнае навучанне) у V–IX класах вызначана:

для V, VIII класаў – 35 гадзін (1 гадзіна на тыдзень), з іх на варыятыўны кампанент у V класе – $5^1 (4)^2 - 5^3$ гадзін; у VIII класе – 7 (6) – 7 гадзін;

для VI, VII класаў – 70 (70) – 35 гадзін (2 (2) – 1 гадзіна на тыдзень), з іх на варыятыўны кампанент – 18 (16) – 7 гадзін;

для IX класа – 34 гадзіны (1 гадзіна на тыдзень), з іх на варыятыўны кампанент – 6 (5) – 6 гадзін.

Колькасць вучэбных гадзін, адведзеная ў раздзелах 2, 3, 4, 5, 6 і 7 сапраўднай вучэбнай праграмы на вывучэнне зместу адпаведных раздзелаў з'яўляецца прыкладнай. Яна залежыць ад пераваг выбару педагагічнага работніка педагагічна мэтазгодных метадаў навучання і выхавання, форм правядзення вучэбных заняткаў, відаў дзейнасці і пазнавальных магчымасцей вучняў. Педагагічны работнік мае права пераразмеркаваць колькасць гадзін на вывучэнне тэм у межах агульнай колькасці, устаноўленай на вывучэнне зместу вучэбнага прадмета ў адпаведным класе, а таксама змяніць паслядоўнасць вывучэння раздзелаў і тэм пры ўмове захавання цэласнасці сістэмы падрыхтоўкі вучняў, не парушаючы пры гэтым логікі вывучэння курса ў цэлым.

¹ Колькасць гадзін для вывучэння раздзелаў (тэм) ва ўстановах агульнай сярэдняй адукацыі (акрамя гімназій), якія не маюць вучэбна-доследных участкаў.

² Колькасць гадзін для вывучэння раздзелаў (тэм) ва ўстановах агульнай сярэдняй адукацыі (акрамя гімназій), якія маюць вучэбна-доследныя ўчасткі.

³ Колькасць гадзін для вывучэння раздзелаў (тэм) у гімназіях.

3. Мэта вывучэння вучэбнага прадмета «Працоўнае навучанне. Абслуговая праца»: фарміраванне асноў кампетэнтнасці вучняў у розных сферах працоўнай, гаспадарча-бытавой дзейнасці, дэкаратыўна-прыкладной творчасці, якая спрыяе сацыялізацыі асобы ў сучасных сацыяльна-эканамічных умовах.

4. Задачы навучання вучэбнаму прадмету «Працоўнае навучанне. Абслуговая праца»:

фарміраванне ведаў, уменняў і навыкаў у працэсе выканання розных відаў вучэбна-пазнавальнай і працоўнай дзейнасці (тэхналагічных аперацый) па апрацоўцы матэрыялаў і гатаванні ежы, вядзенні хатняй гаспадаркі, дэкаратыўна-прыкладной творчасці, дамаводства, вырошчванні раслін;

фарміраванне асноў графічнай і тэхналагічнай пісьменнасці, уменняў эканомна выкарыстоўваць матэрыялы і выконваць правілы бяспечных паводзін;

фарміраванне гатоўнасці вучняў да прафесійнага самавызначэння; развіццё пазнавальных інтарэсаў і самастойнасці; творчых, канструктарскіх здольнасцей; тэхнічнага і мастацкага мыслення; камунікатыўных і арганізатарскіх уменняў у працэсе выканання розных відаў дзейнасці;

выхаванне працавітасці, культуры працы, ініцыятыўнасці і самастойнасці, эстэтычнага густу, культуры паводзін і зносін.

5. Рэкамендуемыя формы і метады навучання і выхавання:

разнастайныя віды вучэбных заняткаў: урок (урок-практыкум, урок-семінары, урок-даследаванне, інтэграваны ўрок, іншыя віды ўрокаў), вучэбнае праектаванне, экскурсія, іншыя віды вучэбных заняткаў;

разнастайныя метады навучання і выхавання, накіраваныя на актывізацыю самастойнай пазнавальнай дзейнасці вучняў (метады эўрыстычнай гутаркі, практычныя метады, інтэрактыўныя і гульнявыя метады, метады праблемнага навучання, метады праектаў, іншыя метады навучання і выхавання).

Мэтазгодна спалучаць франтальныя, групавыя, парныя і індывідуальныя формы навучання. Выбар форм і метадаў навучання і выхавання вызначаецца педагагічным работнікам самастойна на аснове мэт і задач вывучэння канкрэтнай тэмы, сфармуляваных у вучэбнай праграме патрабаванняў да вынікаў вучэбнай дзейнасці вучняў з улікам іх узростаў і індывідуальных асаблівасцей.

Фарміраванне тэарэтычных звестак ажыццяўляецца ў працэсе вывучэння новага матэрыялу і пры інструктаванні вучняў да выканання імі практычных заданняў. Усе віды вучэбных заняткаў па абслуговай працыносяць у асноўным практыка-арыентаваны характар. Вучэбнай праграмай прадугледжаны практычныя работы, а таксама прыкладныя

пералікі вырабаў як для індывідуальных, так і для групавых практычных работ. Пералік вырабаў можа змяняцца і дапаўняцца педагагічнымі работнікам з улікам жаданняў і магчымасцей вучняў, стану матэрыяльна-тэхнічнай базы. Выбар вырабаў павінен забяспечваць магчымасць дынамічнага развіцця фарміруемых уменняў вучняў і дасягнення ўстаноўленых вынікаў вучэбнай дзейнасці вучняў (кампетэнцый).

Асаблівую ўвагу ў працэсе працоўнага навучання трэба звяртаць на выкананне вучнямі правіл бяспечных паводзін пры выкананні практычных работ, патрабаванняў па забеспячэнні пажарнай бяспекі і патрабаванняў гігіенічных нарматываў. У адпаведнасці з санітарна-эпідэміялагічнымі патрабаваннямі, захаваннем правіл бяспечных паводзін, а таксама ў мэтах засцярогі адзення дзелавога стылю ад забруджвання і пашкоджання мэтазгодна прадугледзець для ўрокаў працоўнага навучання наяўнасць у вучняў і педагагічнага работніка зручнага і функцыянальнага спецыяльнага адзення (халат, курткі, кашуля, фартух, нарукі, хустка і іншыя віды спецыяльнага адзення).

6. Змест вучэбнага прадмета «Працоўнае навучанне. Абслуговая праца» прадстаўлены інварыянтным і варыятыўным кампанентамі. Інварыянтны кампанент уключае наступныя змястоўныя лініі:

- асновы гатавання ежы;
- асновы выканання швейных вырабаў;
- асновы дамаводства;
- асновы вырошчвання раслін.

Варыятыўны кампанент ахоплівае розныя віды дэкаратыўна-прыкладной творчасці і накіраваны галоўным чынам на азнаямленне з народнай творчасцю і далучэнне вучняў да яе. Педагагічнаму работніку даецца магчымасць самастойна вызначыць від творчасці (адзін або некалькі) у кожным класе або выбраць скразную тэму з V па IX клас. Акрамя пералічаных у вучэбнай праграме відаў дэкаратыўна-прыкладной творчасці, педагагічны работнік можа выбраць іншы (не ўказаны ў спісе) від творчасці з улікам узроставых асаблівасцей і жаданняў вучняў, стану матэрыяльна-тэхнічнай базы, рэгіянальных і мясцовых умоў, асаблівасцей і традыцый.

У мэтах павышэння эфектыўнасці правядзення вучэбных заняткаў па абслуговай працы педагагічны работнік можа выкарыстоўваць па сваім меркаванні да 15 % вучэбнага часу з улікам мясцовых умоў і наяўнасці матэрыяльна-тэхнічнай базы кабінета.

7. Чакаемыя вынікі вывучэння зместу вучэбнага прадмета «Працоўнае навучанне. Абслуговая праца» па завяршэнні навучання і выхавання на II ступені агульнай сярэдняй адукацыі:

7.1. асобасныя:

- здольнасці да каштоўнаснага і эмацыйна-валявога ажыццяўлення дзейнасці;
- здольнасць прымаць веды як каштоўнасць;
- усведамленне ўласных індывідуальна-асобасных асаблівасцей, свайго псіхічнага стану;
- здольнасць ажыццяўляць суб'ектыўны самакантроль і самаацэнку, гатоўнасць да самаўдасканалення і самаразвіцця;
- здольнасці да арганізацыі і прадуктыўнага супрацоўніцтва ў калектыўнай дзейнасці;
- павага да дасягненняў навукі і тэхнікі, людзей, якія ўнеслі вялікі ўклад у развіццё тэхнікі і тэхналогій;

7.2. метапрадметныя:

- сфарміраванасць умення выяўляць і характарызаваць істотныя прыкметы прыродных і рукатворных аб'ектаў;
- уменне ўстанаўліваць істотную прыкмету класіфікацыі, падставу для абагульнення і параўнання;
- засваенне новых відаў вучэбнай дзейнасці (праектна-даследчай, іншых відаў);
- здольнасці прымаць вучэбную задачу, ставіць мэты ў вучэбна-тэхналагічнай і творчай дзейнасці, планаваць свае дзеянні ў адпаведнасці з пастаўленымі задачамі і ўмовамі іх рэалізацыі;
- самастойна выбіраць спосаб рашэння пастаўленай задачы, выкарыстоўваючы для гэтага неабходныя матэрыялы, інструменты і тэхналогіі вырабу;

сфарміраванасць умення дасведчаным шляхам вывучаць уласцівасці розных матэрыялаў;

авалоданне навыкамі вымярэння велічынь з дапамогай вымяральных інструментаў, ацэньвання хібнасці вымярэння; уменнем ажыццяўляць арыфметычныя дзеянні з набліжанымі велічынямі;

уменне адэкватна ўспрымаць ацэнку педагагічнага работніка і аднагодкаў;

уменні працаваць з інфармацыяй, чытаць і прадстаўляць інфармацыю ў разнастайнай форме (таблічнай, графічнай, схематычнай і іншых формах); рацыянальна выкарыстоўваць навучальную і дадатковую тэхналагічную інфармацыю для праектавання і стварэння аб'ектаў працы;

уменні аналізаваць прадметы з вылучэннем істотных і неістотных характарыстык і элементаў, праводзіць параўнанне па зададзеных крытэрыях, строіць разважанні аб вырабах, іх будове, уласцівасцях і сувязях, абагульняць, усталёўваць аналогіі;

7.3. прадметныя:

сфарміраванасць уменняў выканання тэхналагічных аперацыі па апрацоўцы матэрыялаў і прыгатаванні ежы, дэкаратыўна-прыкладным мастацтве, дамаводства, вырошчванні раслін;

арыентацыя ў наяўных тэхнічных сродках і тэхналогіях стварэння аб'ектаў працы;

арыентацыя ў відах, прызначэнні матэрыялаў, інструментаў і абсталявання;

сфарміраванасць умення чытаць і складаць графічную і тэхналагічную дакументацыю;

сфарміраванасць умення планаваць тэхналагічны працэс, падбіраць матэрыялы з улікам характару аб'екта працы і тэхналогіі, падбіраць інструменты і абсталяванне з улікам патрабаванняў тэхналогіі; праектаваць паслядоўнасць тэхналагічных аперацый.

ГЛАВА 2

ЗМЕСТ ВУЧЭБНАГА ПРАДМЕТА Ў V КЛАСЕ. АСНОўНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНІАЎ

(1 гадзіна ў тыдзень, усяго 35 гадзін)

ІНВАРЫЯНТНЫ КАМПАНАЕНТ

Асновы гатавання ежы (8 гадзін)

Вучэбны кабінет для заняткаў кулінарыяй. Уводзіны ў вучэбны прадмет (мэта, задачы, змест). Агульныя звесткі аб вучэбным кабінете для заняткаў кулінарыяй, яго прызначэнні і аснашчэнні: віды посуду (кухонны, сталовы), кухонныя інструменты і прылады, бытавыя электрапрыборы. Санітарна-эпідэміялагічныя патрабаванні. Правілы бяспечных паводзін падчас работы ў кабінете. Паняцце аб кулінарыі, вучэбным месцы.

Практычная работа. Арганізацыя вучэбнага месца для гатавання ежы.

Харчаванне ў жыцці чалавека. Агульныя звесткі пра культуру харчавання, правільнае здаровае харчаванне, пажыўныя рэчывы, харчовую піраміду. Паняцце пра рэжым харчавання.

Практычная работа. Вызначэнне ўтрымання пажыўных рэчываў у прадуктах харчавання.

Сервіроўка стала. Паняцце пра сервіроўку, меню. Агульныя звесткі пра паслядоўнасць сервіроўкі стала да сняданка, складанне меню для сняданка, культуру ўжывання ежы.

Практычная работа. Сервіроўка стала да сняданка.

Гарачыя напіткі, іх віды. Агульныя звесткі пра значэнне і класіфікацыю напіткаў (па відах), ролю вады ў харчаванні чалавека. Асартымент гарачых напіткаў (чай, кава, какава). Кухонны посуд і прылады для гатавання гарачых напіткаў.

Практычная работа. Гатаванне гарачых напіткаў.

Выкарыстанне яек у харчаванні чалавека. Агульныя звесткі пра харчовую каштоўнасць і значэнне яек у харчаванні чалавека, будову яйка, класіфікацыю (па

тэрмінах захоўвання, колькасці, ваге, катэгорыі), упакоўцы, маркіроўку, умовы захавання курыных яек і яечных прадуктаў. Спосабы вызначэння дабраякаснасці яек.

Практычная работа. Вызначэнне дабраякаснасці яек.

Стравы з яек, іх віды. Агульныя звесткі пра выкарыстанне яек у кулінарыі. Першасная і цеплавая апрацоўка яек. Віды страў з яек, тэхналогія іх гатавання. Агульныя звесткі пра тэхналагічную дакументацыю, якая выкарыстоўваецца ў вучэбных мэтах (тэхналагічная карта (вучэбная)). Кухонны посуд, інструменты і прылады, бытавыя электрапрыборы для прыгатавання страў з яек.

Практычная работа. Гатаванне страў з яек.

Бутэрброды, іх віды. Агульныя звесткі пра харчовую каштоўнасць цэннасць і значэнне хлеба ў харчаванні чалавека, асартымент хлебабулачных вырабаў, умовы і тэрміны захоўвання хлеба. Паняцце пра бутэрброды, віды бутэрбродаў, тэхналогіі іх гатавання. Кухонны посуд, інструменты і прылады, бытавыя электрапрыборы для прыгатавання бутэрбродаў. Патрабаванні да якасці. Правілы падачы.

Практычная работа. Гатаванне бутэрбродаў.

Беларуская нацыянальная кухня. Агульныя звесткі пра асаблівасці гатавання страў беларускай нацыянальнай кухні да сняданка.

Практычная работа. Гатаванне страў беларускай нацыянальнай кухні.

Азнаямленне з прафесіямі повара, афіцыянта і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

вучэбным кабінцеце для заняткаў кулінарыяй, культуры харчавання;

меню для сняданка;

класіфікацыі напіткаў (па відах), ролі вады ў харчаванні, асартыменце гарачых напіткаў;

значэнні яек у харчаванні, відах страў з яек;

харчовай каштоўнасці хлеба;

асаблівасцях гатавання страў беларускай нацыянальнай кухні;

ведаюць і разумеюць:

правілы бяспечных паводзін у вучэбным кабінцеце для заняткаў кулінарыяй;

сэнс паняццяў: кулінарыя, вучэбнае месца, харчаванне, сервіроўка, меню;

віды гарачых напіткаў, бутэрбродаў;

умеюць:

вызначаць утрыманне пажыўных рэчываў у прадуктах харчавання;

сервіраваць стол да сняданка, складваць сурвэткі;

гатаваць гарачыя напіткі згодна інфармацыі на ўпакоўцы;

вызначаць дабраякаснасць яек;

гатаваць стравы з яек, бутэрброды, стравы беларускай нацыянальнай кухні;

вызначаць якасць прыгатаваных страў;

афармляць і падаваць гатовыя стравы;

карыстацца посудам (кухонным, сталовым), інструментамі, прыладамі, бытавымі электрапрыборамі, неабходнымі для апрацоўкі прадуктаў для прыгатавання страў;

валодаюць:

спосабамі арганізацыі вучэбнага месца; уменнямі выконваць правілы бяспечных паводзін пры прыгатаванні ежы.

Асновы выканання швейных вырабаў (19 (18) – 19 гадзін)

Вучэбны кабінет для заняткаў швейнай справай. Агульныя звесткі аб вучэбным кабінцеце для заняткаў швейнай справай, рабочай зоне. Правілы бяспечных паводзін у кабінцеце. Вучэбнае месца для выканання швейных вырабаў.

Практычная работа. Арганізацыя вучэбнага месца для выканання швейных вырабаў.

Вытворчасць тканіны. Агульныя звесткі аб тэхстыльных матэрыялах, класіфікацыі валокнаў (па паходжанні), ткацкім палатняным перапляценні. Паняцце пра працэс атрымання тканіны: валакно, пражэ, тканіна. Будова тканіны: аснова, уток, пруг.

Практычная работа. Вызначэнне ў тканіне накірунку нітак асновы і ўтку.

Апрацоўка і бакі тканіны. Агульныя звесткі пра працэс апрацоўкі тканіны, віды тканін па спосабе апрацоўкі. Добры і вываратны бакі тканіны.

Практычная работа. Вызначэнне добрага і вываратнага боку тканіны.

Выбар і стварэнне эскіза швейнага вырабу. Агульныя звесткі пра выбар швейнага вырабу і працэс яго вытворчасці. Паняцце аб эскізе швейнага вырабу. Асаблівасці падбору асноўных і аздобных матэрыялаў.

Практычная работа. Распрацоўка эскіза швейнага вырабу. Падбор матэрыялаў, выбар віду дэкаратыўнага аздаблення.

Вызначэнне памераў швейнага вырабу. Агульныя звесткі пра канструктыўныя лініі, памерныя паказчыкі пры выкананні вымярэнняў, памерныя прыметы для пабудовы чарцяжа швейнага вырабу. Умоўнае абзначэнне вымярэнняў (мерак). Правілы выканання вымярэнняў.

Практычная работа. Выкананне вымярэнняў памерных прымет (зняцце мерак) для пабудовы чарцяжа швейнага вырабу.

Пабудова чарцяжа швейнага вырабу. Паняцце пра чарцёж. Агульныя звесткі пра лініі чарцяжа, афармленне і чытанне чарцяжа, чарцёжныя інструменты.

Практычная работа. Пабудова чарцяжа швейнага вырабу.

Мадэліраванне швейнага вырабу. Паняцце пра мадэліраванне. Агульныя звесткі пра спосабы мадэліравання (змяненне формы, мастацкае аздабленне, падзел дэталей на часткі), падрыхтоўка выкрайкі да раскрою, разлік колькасці тканіны на выкананне швейнага вырабу.

Практычная работа. Выкананне мадэліравання швейнага вырабу (выкананне выкрайкі, разлік колькасці тканіны).

Вільготна-цеплавая апрацоўка швейнага вырабу. Агульныя звесткі пра тэхналагічны працэс стварэння швейных вырабаў; прызначэнне, асаблівасці выканання і віды вільготна-цеплавой апрацоўкі (унутрыпрацэсная і канчатковая); абсталяванне і прылады для прасавання. Арганізацыя месца для прасавання. Тэрміналогія вільготна-цеплавых работ (дэкаціраванне, распрасаванне, запрасаванне, прыпрасаванне, прапрасаванне, адпрасаванне). Правілы бяспечных паводзін пры правядзенні вільготна-цеплавых работ.

Практычная работа. Выкананне аперацый вільготна-цеплавой апрацоўкі вырабу.

Раскрой тканіны. Агульныя звесткі пра тэхналагічную паслядоўнасць вытворчасці швейнага вырабу, асаблівасцяў раскрою. Паслядоўнасць раскрою.

Практычная работа. Падрыхтоўка тканіны і яе раскрой.

Швейныя ручныя работы. Агульныя звесткі пра ручныя работы і аперацыі. Паняцце аб тэхналагічнай дакументацыі, якая выкарыстоўваецца ў вучэбных мэтах (тэхналагічнай карце (вучэбнай)). Ручныя прамыя шыўкі і строчкі часовага прызначэння. Тэрміналогія ручных работ (пракладанне, сфастрыгаванне, зафастрыгаванне, прыфастрыгаванне, нафастрыгаванне).

Практычная работа. Выкананне ўзораў ручных строчак часовага прызначэння прамымі шыўкамі.

Бытавая швейная машына, яе прызначэнне і канструкцыя. Прызначэнне і сфера прымянення бытавой швейнай машыны. Агульныя звесткі пра віды бытавых швейных машын, інструкцыю па эксплуатацыі. Патрабаванні да арганізацыі вучэбнага месца. Правілы бяспечных паводзін пры карыстанні бытавой швейнай машынай.

Практычная работа. Работа на незапраўленай швейнай машыне.

Падрыхтоўка бытавой швейнай машыны да работы. Агульныя звесткі аб падрыхтоўцы бытавой швейнай машыны да работы (выбар нітак, намотка нітак на шпульку, запраўка верхняй і ніжняй нітак, выбар машыннага радка, дліны шыўка).

Практычная работа. Падрыхтоўка бытавой швейнай машыны да работы ў адпаведнасці з інструкцыяй (кіраваннем) па эксплуатацыі.

Работа на запраўленай бытавой швейнай машыне. Машынная строчка, машынная замацоўка. Агульныя звесткі пра механізмы, якія рэгулююць работу швейнай машыны (пераключачель віду радка, рэгулятар дліны шыўка, клавіша адваротнага ходу).

Практычная работа. Работа на запраўленай ніткамі бытавой швейнай машыне.

Прызначэнне і прыёмы выканання машынных швоў. Агульныя звесткі пра віды машынных швоў. Тэрміналогія машынных работ (сшыванне, застрочванне, прышыванне, настрочванне). Паслядоўнасць выканання стачных швоў, швоў упадгінку.

Практычная работа. Выкананне ўзораў машынных швоў (сшыўных, упадгінку).

Тэхналогія выканання швейнага вырабу. Падрыхтоўка дэталей крою да апрацоўкі. Апрацоўка і аздабленне вырабу.

Практычная работа. Выкананне швейнага вырабу.

Канчатковая апрацоўка швейнага вырабу. Агульныя звесткі пра канчатковую апрацоўку швейнага вырабу: чыстка вырабу, канчатковая вільготна-цеплавая апрацоўка, адзелачныя работы (прышыванне фурнітуры, мацаванне адзелачных элементаў), праверка якасці гатовага вырабу, складанне гатовага вырабу.

Практычная работа. Выкананне канчатковай апрацоўкі швейнага вырабу.

Азнаямленне з прафесіямі ткача, швей, канструктара-мадэльера і іншымі прафесіямі.

Прыкладны пералік швейных вырабаў: фартухі, хусткі, мяшэчкі, сурвэткі, прыхваткі і іншыя вырабы.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

- вучэбным кабiнеце для заняткаў швейнай справай, рабочай зоне;
- тэкстыльных матэрыялах, класіфікацыі валокнаў, працэсе аздаблення тканiны;
- афармленні і чытанні чарцяжа, канструктыўных лініях, памерных паказчыках, парадку выканання вымярэнняў памерных прымет (зняцце мерак) для пабудовы чарцяжа;
- спосабах і прыёмах мадэліравання;
- прызначэнні, асаблівасцях выканання і відах вільготна-цеплавой апрацоўкі;
- ручных работах;
- відах бытавых швейных машын, прызначэнні і вобласці прымянення бытавой швейнай машыны, механізмах, якія рэгулююць работу швейнай машыны;
- відах машынных швоў;
- тэхналогіі выканання швейнага вырабу;
- ведаюць і разумеюць:
- правiлы бяспечных паводзiн у кабiнеце для заняткаў швейнай справай;
- сэнс паняццяў: швейны выраб, валакно, пража, тканiна, пруг, шырыня тканiны, эскiз, меркi, чарцёж, раскрой, шывок, строчка;
- будову тканiны, асаблівасці палатнянага перапляцення, адрозненні добрага і вываратнага бакоў тканiны;
- тэрміналогію вільготна-цеплавых, ручных і машынных работ;
- умеюць:
- вызначыць у тканiне накірунак нiтак асновы і ўтку, добры і вываратны бок тканiны;
- распрацаваць эскiз швейнага вырабу, выконваць падбор матэрыялаў, выбiраць вiд аздаблення;
- здымаць меркi, будаваць чарцёж швейнага вырабу;
- выконваць мадэліраванне, рабiць выкрайку, разлiчваць колькасць тканiны на выкананне швейнага вырабу;
- выконваць вільготна-цеплавыя работы, падрыхтоўку тканiны і яе раскрой;
- выконваць ручныя строчкi часовага прызначэння прамымі шыўкамі;
- рыхтаваць бытавую швейную машыну да работы, працаваць на запраўленай швейнай машыне;
- выконваць машынныя швы;
- вырабляць швейны выраб, выконваць канчатковую апрацоўку швейнага вырабу;

валодаюць:
спосабамі арганiзацыі вучэбнага месца; бяспечнымі прыёмамi выканання тэхналагiчных аперацый; уменнямi выконваць правiлы бяспечных паводзiн пры пашыве швейных вырабаў.

Асновы дамаводства (1 гадзiна)

Гiгiена жылля. Агульныя звесткi аб асаблiвасцях i правiлах захавання гiгiены жылля, вiдах уборкi жыллага памяшкання. Паняцце аб санiтарыi i гiгiене жыллага памяшкання. Асаблiвасцi ўборкi памяшкання (вучэбнага кабiнeта для заняткаў кулiнарыяй): догляд мэблi, бытавой тэхнiкi i посуду. Прэпараты бытавой хiмii: мыйныя сродкi i чысцячыя сродкi. Спосабы iх прымянення. Меры засцярогi пры рабоце з iмi.

Санiтарна-эпiдэмиалагiчныя патрабаваннi. Правiлы бяспечных паводзiн пры выкананнi ўборкi памяшкання.

Практычная работа. Уборка вучэбнага кабiнeта для заняткаў кулiнарыяй.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучнi маюць уяўленне аб:
асаблiвасцях i правiлах захавання гiгiены жылля;
санiтарыi, гiгiене, вiдах уборкi жыллага памяшкання;
мыйных i чысцячых сродках;
ведаюць i разумеюць:
правiлы бяспечных паводзiн пры выкананнi ўборкi вучэбнага кабiнeта для заняткаў кулiнарыяй;
сэнс паняццяў: санiтарыя, гiгiена;
умеюць:
падбiраць мыйныя сродкi для мыцця посуду, уборкi памяшкання;
выконваць работы па ўборцы памяшкання вучэбнага кабiнeта для заняткаў кулiнарыяй;
валодаюць:
уменнямi выконваць правiлы бяспечных паводзiн пры выкананнi ўборкi вучэбнага кабiнeта для заняткаў кулiнарыяй.

Асновы дамаводства (2 гадзiны) (для хлопчыкаў)

Вучэбны кабiнeт для заняткаў кулiнарыяй. Уводзiны ў вучэбны прадмет (мэты, задачы, змест). Агульныя звесткi аб вучэбным кабiнeце для заняткаў кулiнарыяй, яго прызначэннi i аснашчэннi: вiды посуду (кухонны, сталовы), кухонныя iнструменты i прылады, бытавыя электрапрыборы. Санiтарна-эпiдэмиалагiчныя патрабаваннi. Правiлы карыстання сталовымi прыборамi. Правiлы бяспечных паводзiн у кабiнeце. Паняцце пра кулiнарыю, вучэбнае месца.

Практычная работа. Арганiзацыя вучэбнага месца для прыгатавання ежы.

Асновы культуры харчавання (у кожным класе выбар тэмы ўрока для вывучэння i вiду практычнай работы вызначаецца з раздзела «Асновы гатавання ежы» на падставе жадання i ўзроўню здольнасцей вучняў, матэрыяльна-тэхнiчнай базы вучэбнага кабiнeта для заняткаў кулiнарыяй, рэгіянальных асаблiвасцей i традыцый).

Практычная работа (тэма практычнай работы адпавядае тэме выбранага ўрока для вывучэння з раздзела «Асновы гатавання ежы»).

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучнi маюць уяўленне аб:
вучэбным кабiнeце для заняткаў кулiнарыяй, культуры харчавання;
вiдах страў (з хлеба, яек), гарачых напiтках, стравах беларускай нацыянальнай кухнi;

ведаюць і разумеюць:
правілы бяспечных паводзін у вучэбным кабінце для заняткаў кулінарыяй;
сэнс паняцця «харчаванне»;
умеюць:
арганізоўваць вучэбнае месца для прыгатавання ежы;
гатаваць бутэрброды, стравы з яек (вызначаць дабраякаснасць яек);
вызначаць якасць прыгатаваных страў, карыстацца посудам (кухонным, сталовым),
інструментамі, прыладамі, бытавымі электрапрыборамі, неабходнымі для апрацоўкі
прадуктаў пры гатаванні страў;
валодаюць:
уменнямі выконваць правілы бяспечных паводзін пры гатаванні ежы.

Асновы вырошчвання раслін (0 (2) – 0 гадзін)

Роля пакаёвых раслін у жыцці чалавека. Агульныя звесткі пра значэнне пакаёвых раслін, відах і групах пакаёвых раслін у залежнасці ад экалагічных умоў (асветленасці, колькасці цяпла, вільготнасці, глебы) і дэкаратыўных прымет (дэкаратыўна-кветкавыя, дэкаратыўна-лісцевыя). Парадак і правілы складання пашпарта пакаёвых раслін.

Практычная работа. Складанне пашпарта пакаёвых раслін.

Догляд пакаёвых раслін. Агульныя звесткі аб асаблівасцях размяшчэння пакаёвых раслін у інтэр'еры. Віды догляду пакаёвых раслін. Правілы бяспечных паводзін пры правядзенні догляду пакаёвых раслін.

Практычная работа. Догляд пакаёвых раслін.

Азнямленне з прафесіяй кветкавода і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:
значэнні пакаёвых раслін, відах і групах пакаёвых раслін, асаблівасцях іх
размяшчэння ў інтэр'еры;
ведаюць і разумеюць:
правілы бяспечных паводзін пры правядзенні догляду пакаёвых раслін;
парадак і правілы складання пашпарта пакаёвых раслін;
умеюць:
складаць пашпарт пакаёвых раслін;
даглядаць за пакаёвымі раслінамі;
валодаюць:
уменнямі выконваць правілы бяспечных паводзін пры вырошчванні пакаёвых
раслін; бяспечнымі прыёмамі догляду пакаёвых раслін.

ГЛАВА 3

ЗМЕСТ ВУЧЭБНАГА ПРАДМЕТА Ў VI КЛАСЕ. АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ (2 (2) – 1 гадзіна на тыдзень, усяго 70 (70) – 35 гадзін)

ІНВАРЫЯНТНЫ КАМΠΑНАЕНТ

Асновы гатавання ежы (14 (14) – 7 гадзін)

Рацыянальнае харчаванне. Агульныя звесткі пра асновы рацыянальнага харчавання, энергетычную каштоўнасць прадуктаў харчавання. Паняцце пра нормы харчавання. Правілы бяспечных паводзін пры гатаванні ежы.

Практычная работа. Вызначэнне харчовага рацыёну падлетка.

Сервіроўка стала. Агульныя звесткі пра меню для вячэры, сервіроўка стала для вячэры, падрыхтоўку і правядзенне святочнай вячэры (карты меню, кувертныя карткі, кольца для сурвэтак і іншыя элементы сервіроўкі), прыёму гасцей.

Практычная работа. Сервіроўка стала да вячэры.

Малака і малочныя прадукты. Агульныя звесткі пра харчовую каштоўнасць малака і малочных прадуктаў, іх асартыменце, умовы і тэрміны захавання малака і малочных прадуктаў. Спосабы вызначэння дабраякаснасці малака і малочных прадуктаў. Цеплавая апрацоўка. Асартымент страў з малака і малочных прадуктаў, тэхналогія іх гатавання. Кухонныя прылады і посуд, неабходныя для апрацоўкі прадуктаў і гатавання страў з малака і малочных прадуктаў. Патрабаванні да якасці. Афармленне гатовых страў. Правілы падачы.

Практычная работа. Гатаванне страў з малочных прадуктаў.

Крупы ў харчаванні чалавека. Агульныя звесткі пра харчовую каштоўнасць і значэнне круп у харчаванні чалавека. Асартымент круп, умовы іх захоўвання. Вызначэнне дабраякаснасці круп.

Практычная работа. Вызначэнне дабраякаснасці круп.

Стравы з круп. Агульныя звесткі пра першасную і цеплавую апрацоўку круп. Кухонныя прылады і посуд, неабходныя для апрацоўкі прадуктаў і гатавання страў з круп. Тэхналогія гатавання страў з круп. Патрабаванні да якасці. Афармленне гатовых страў. Правілы падачы.

Практычная работа. Гатаванне страў з круп.

Стравы з макаронных вырабаў. Агульныя звесткі пра асартымент і цеплавую апрацоўку макаронных вырабаў. Кухонныя прылады і посуд, неабходныя для апрацоўкі прадуктаў і гатавання страў з макаронных вырабаў. Вызначэнне дабраякаснасці макаронных вырабаў, умоў і тэрмінаў іх захоўвання. Тэхналогія гатавання страў з макаронных вырабаў. Патрабаванні да якасці. Афармленне гатовых страў, правілы іх падачы.

Практычная работа. Гатаванне страў з макаронных вырабаў.

Беларуская нацыянальная кухня. Агульныя звесткі пра асаблівасці прыёму ежы і тэхналогіі гатавання страў беларускай нацыянальнай кухні да вячэры. Патрабаванні да якасці. Правілы падачы страў. Паняцце пра застольны этыкет.

Практычная работа. Гатаванне страў беларускай нацыянальнай кухні.

Азнаямленне з прафесіяй повара дзіцячага харчавання і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

асновах рацыянальнага харчавання, энергетычнай каштоўнасці харчовых прадуктаў, нормах харчавання;

меню для вячэры, падрыхтоўцы і правядзенні святочнай вячэры;

харчовай каштоўнасці малака і малочных прадуктаў, круп, макаронных вырабаў, іх асартыменце;

першаснай і цеплавой апрацоўцы круп;

асаблівасцях гатавання страў беларускай нацыянальнай кухні;

ведаюць і разумеюць:

правілы бяспечных паводзін пры гатаванні ежы;

умовы і тэрміны захоўвання, спосабы вызначэння дабраякаснасці малака і малочных прадуктаў, круп, макаронных вырабаў;

умеюць:

вызначаць харчовы рацыён падлетка;

вызначаць дабраякаснасць круп, макаронных вырабаў;

сервіраваць стол да вячэры;

гатаваць стравы з малочных прадуктаў, круп, макаронных вырабаў, у тым ліку стравы беларускай нацыянальнай кухні;

вызначаць якасць прыгатаваных страў, афармляць і падаваць гатовыя стравы;

карыстацца посудам (кухонным, сталовым), інструментамі, прыладамі, бытавымі электрапрыборамі, неабходнымі для апрацоўкі прадуктаў пры гатаванні страў;

валодаюць:

бяспечнымі прыёмамі работы пры гатаванні ежы; уменнямі гатавання страў для вячэры па гатовых рэцэптах, сервіраваць стол, афармляць прыгатаваныя стравы.

Асновы выканання швейных вырабаў (28 (26) – 16 гадзін)

Валокны расліннага паходжання. Агульныя звесткі пра валокны расліннага паходжання, іх уласцівасці. Асартымент баваўняных і льяных тканін, якія выпускаюцца на тэкстыльных прадпрыемствах Рэспублікі Беларусь, іх выкарыстанне пры выкананні швейных вырабаў. Класіфікацыя тканін (па прызначэнні). Састаў і ўласцівасці баваўняных і льяных тканін. Правілы бяспечных паводзін пры апрацоўцы матэрыялаў.

Практычная работа. Вызначэнне ўласцівасцей баваўняных і льяных тканін.

Выбар і стварэнне эскіза швейнага вырабу. Агульныя звесткі пра выбар і прапорцыі швейнага вырабу. Асаблівасці падбору асноўных і аздобных матэрыялаў.

Практычная работа. Распрацоўка эскіза швейнага вырабу. Падбор матэрыялаў, выбар дэкаратыўнага віду аздаблення.

Вызначэнне памераў швейнага вырабу. Агульныя звесткі пра тыпы фігур (па паставе), размеры вырабу (адзення), асаблівасці выканання вымярэнняў памерных прымет для пабудовы чарцяжа швейнага вырабу. Вызначэнне памеру швейнага вырабу (адзення). Умоўнае абазначэнне вымярэнняў (мерак).

Практычная работа. Выкананне вымярэнняў памерных прымет (зняцце мерак) для пабудовы чарцяжа швейнага вырабу.

Пабудова чарцяжа швейнага вырабу. Агульныя звесткі пра асаблівасці пабудовы, афармлення і чытання чарцяжа швейнага вырабу. Правілы нанясення памераў на чарцяжы.

Практычная работа. Пабудова чарцяжа швейнага вырабу.

Мадэліраванне швейнага вырабу. Агульныя звесткі пра асаблівасці мадэліравання швейнага вырабу з улікам прапорцый. Разлік колькасці тканіны на пашыў швейнага вырабу.

Практычная работа. Выкананне мадэліравання швейнага вырабу.

Раскрой тканіны. Агульныя звесткі пра тэхналагічную паслядоўнасць пашыву і раскрою швейнага вырабу.

Практычная работа. Падрыхтоўка тканіны і яе раскрой.

Машынная іголка. Паняцце пра машынную іголку. Агульныя звесткі пра прызначэнне, будову і правілы ўстаноўкі машыннай іголки, непаладкі ў рабоце швейнай машыны, выкліканыя дэфектамі машыннай іголки і яе няправільнай устаноўкай. Падбор машыннай іголки ў залежнасці ад віду (таўшчыні) тканіны.

Практычная работа. Падбор машыннай іголки ў залежнасці ад віду (таўшчыні) тканіны.

Прызначэнне і прыёмы выканання машынных швоў. Агульныя звесткі пра віды злучальных машынных швоў (накладны, настрачны). Паслядоўнасць выканання настрачнага, накладнага швоў.

Практычная работа. Выкананне ўзораў машынных швоў.

Тэхналогія выканання швейнага вырабу. Падрыхтоўка дэталей крою да апрацоўкі. Асаблівасці апрацоўкі, зборкі і аздаблення вырабу.

Практычная работа. Выкананне швейнага вырабу.

Канчатковая апрацоўка швейнага вырабу. Агульныя звесткі пра канчатковую апрацоўку швейнага вырабу з улікам уласцівасцей баваўняных і льяных тканін; іх догляд. Сімвалы догляду швейных вырабаў.

Практычная работа. Выкананне канчатковай апрацоўкі швейнага вырабу.

Азнямленне з прафесіямі краўца, закройшчыка, мадэляра і іншымі прафесіямі.

Прыкладны пералік швейных вырабаў: для афармлення інтэр'ера, лёгкая вопратка для дома і адпачынку і іншыя вырабы.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:
валокнах расліннага паходжання, іх уласцівасцях;
асартыменце баваўняных і льняных тканін, якія выпускаюцца на тэкстыльных прадпрыемствах Рэспублікі Беларусь;
тыпах фігур (па паставе), памерных прыкметах (мерках) для пабудовы чарцяжа;
мадэліраванні швейнага вырабу;
прызначэнні, устройстве і правілах устаноўкі машынай іголки; непаладках у рабоце швейнай машыны, выкліканых дэфектамі машынай іголки і яе няправільнай устаноўкай;
відах злучальных швоў (накладны, настрачны);
правілах догляду вырабаў з баваўняных і льняных тканін (згодна сімвалам);
ведаюць і разумеюць:
правілы бяспечных паводзін пры апрацоўцы матэрыялаў;
сэнс паняццяў: бавоўна, лён, прапорцыя, памер адзення, машынная іголка;
класіфікацыю тканін (па прызначэнні), уласцівасці баваўняных і льняных тканін, умоўныя абазначэнні вынікаў вымярэнняў (мерак);
умеюць:
вызначаць уласцівасці баваўняных, льняных тканін;
вызначаць памер швейнага вырабу (адзення);
распрацоўваць эскіз швейнага вырабу, падбіраць асноўныя матэрыялы і аздобныя матэрыялы;
выконваць вымярэнні памерных прымет для пабудовы чарцяжа швейнага вырабу (здымаць меркі);
рабіць чарцёж швейнага вырабу, выконваць мадэліраванне, рабіць выкрайку, разлічваць колькасць тканіны на выкананне швейнага вырабу;
падбіраць машынныя іголки;
выконваць узоры машынных швоў;
падрыхтоўваць тканіну і выконваць яе раскрой, вырабляць швейны выраб, выконваць канчатковую апрацоўку швейнага вырабу;
адрозніваць сімвалы па доглядзе вырабаў з баваўняных і льняных тканін;
валодаюць:
спосабамі арганізацыі вучэбнага месца; бяспечнымі прыёмамі выканання тэхналагічных аперацый.

Асновы дамаводства (6 (6) – 3 гадзіны)

Інтэр’ер жылога памяшкання. Агульныя звесткі аб жыллёвай архітэктуры (агульнай і прыватнай), відах памяшканняў, інтэр’еры жылога памяшкання і яго кампазіцыі (размяшчэнне і суадносіны частак: функцыянальныя зоны, колеравае рашэнне, мэбля, свяцільнікі).

Практычная работа. Вызначэнне функцыянальных зон жылога памяшкання.

Колеравае вырашэнне інтэр’ера. Агульныя звесткі пра значэнне колеру ў інтэр’еры, каляровыя гамы. Фактары выбару колеру.

Практычная работа. Распрацоўка эскіза жылога пакоя, яго колеравага рашэння (па гатовым малюнку).

Мебліроўка жылых памяшканняў. Агульныя звесткі аб відах мэблі, класіфікацыі мэблі (па прызначэнні: эксплуатацыйным, функцыянальным). Правілы падбору і размяшчэння мэблі.

Практычная работа. Распрацоўка эскіза растаноўкі мэблі ў пакоі.

Азнямленне з прафесіямі архітэктара, дызайнера і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:
жыллёвай архітэктурцы (агульнай і прыватнай), відах памяшканняў, інтэр'еры;
кампазіцыі інтэр'ера жыллага памяшкання, значэнні колеру ў інтэр'еры, колерных гамах;
відах і класіфікацыі мэблі (па прызначэнні: эксплуатацыйным, функцыянальным);
ведаюць і разумеюць:
фактары выбару колеру, правілы падбору і размяшчэння мэблі;
сэнс паняццяў: інтэр'ер, функцыянальныя зоны, колер, мэбля;
умеюць:
распрацоўваць эскізы жыллага пакоя, мэбліроўкі пакоя;
вызначаць функцыянальныя зоны жыллага памяшкання;
выбіраць варыянт колеравага рашэння інтэр'ера кватэры;
рацыянальна размяшчаць мэблю;
валодаюць:
навыкамі знаходзіць неабходную інфармацыю ў розных крыніцах.

Асновы дамаводства (4 (4) – 2 гадзіны) (для хлопчыкаў)

Догляд вырабаў з тэкстыльных матэрыялаў. Агульныя патрабаванні і правілы догляду адзення. Меры папярэджання псавання адзення. Віды рамонт адзення. Замена фурнітуры (кручкаў, гузікаў, кнопак). Найпрасцейшы рамонт адзення (прышыванне гузікаў, рамонт швоў вырабу, падшыў нізу вырабу і іншыя віды).

Практычная работа. Найпрасцейшы рамонт адзення.

Асновы культуры харчавання (у кожным класе выбар тэмы ўрока для вывучэння і віду практычнай работы вызначаецца з раздзела «Асновы гатавання ежы» на падставе жадання і ўзроўню здольнасцей вучняў, матэрыяльна-тэхнічнай базы вучэбнага кабінета для заняткаў кулінарыяй, рэгіянальных асаблівасцей і традыцый).

Практычная работа (тэма практычнай работы адпавядае тэме выбранага ўрока для вывучэння з раздзела «Асновы гатавання ежы»).

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:
патрабаваннях і правілах догляду адзення;
пажыўнай каштоўнасці і асартыменце прадуктаў харчавання (малочных, макаронных вырабаў, круп);
ведаюць і разумеюць:
правілы бяспечных паводзін пры гатаванні ежы;
віды рамонт адзення; правілы замены фурнітуры;
умеюць:
гатаваць стравы з прадуктаў харчавання (малочных прадуктаў, макаронных вырабаў, круп);
карыстацца посудам (кухонным, сталовым), інструментамі, прыладамі пры гатаванні страў;
карыстацца сталовымі прыборамі;
праводзіць найпрасцейшы рамонт адзення, замену фурнітуры;
валодаюць:
бяспечнымі прыёмамі працы пры гатаванні ежы, выкананні швейных работ.

Асновы вырошчвання раслін (0 (4) – 0 гадзін)

Кветкава-дэкаратыўныя расліны адкрытага грунту. Агульныя звесткі аб значэнні і класіфікацыі кветкава-дэкаратыўных раслін адкрытага грунту па дэкаратыўных прыметах, умовах вырошчвання, працягласці жыцця, выкарыстанні.

Практычныя работы. Асенняя апрацоўка глебы, пасадка кветкава-дэкаратыўных раслін. Вясенняя апрацоўка глебы, пасадка ці перавалка кветкава-дэкаратыўных раслін.

Догляд кветкава-дэкаратыўных раслін адкрытага грунту. Агульныя звесткі аб прыёмах догляду кветкава-дэкаратыўных раслін адкрытага грунту. Догляд раслін (паліў, праполка, рыхленне, падкормка, прышчыпка, выдаленне адцвіўшых суквеццяў). Правілы бяспечных паводзін пры выкананні работ па доглядзе кветкава-дэкаратыўных раслін адкрытага грунту.

Практычныя работы. Асенні (вясенні) догляд кветкава-дэкаратыўных раслін адкрытага грунту.

Азнаямленне з прафесіяй кветкавода і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

значэнні і класіфікацыі кветкава-дэкаратыўных раслін адкрытага грунту;

умовах вырошчвання, прыёмах догляду;

ведаюць і разумеюць:

сэнс паняццяў: пасадка раслін, паліў, праполка, рыхленне;

умеюць:

выконваць асеннюю (вясеннюю) апрацоўку глебы, пасадку кветкава-дэкаратыўных раслін;

ажыццяўляць асенні (вясенні) догляд кветкава-дэкаратыўных раслін адкрытага грунту;

валодаюць:

бяспечнымі прыёмамі работы на вучэбна-доследным участку, прыёмамі догляду раслін.

ГЛАВА 4

ЗМЕСТ ВУЧЭБНАГА ПРАДМЕТА Ў VII КЛАСЕ. АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

(2 (2) – 1 гадзіны на тыдзень, усяго 70 (70) – 35 гадзін)

ІНВАРЫЯНТНЫ КАМΠΑНАЕНТ

Асновы гатавання ежы (14 (14)–7 гадзін)

Састаў харчовых прадуктаў. Агульныя звесткі пра вітаміны і мінеральныя рэчывы, якія змяшчаюцца ў прадуктах харчавання.

Практычная работа. Вызначэнне якаснага саставу вітамінаў і мінеральных рэчываў у прадуктах харчавання.

Сервіроўка стала. Агульныя звесткі пра сервіроўку стала да абеду.

Практычная работа. Сервіроўка стала да абеду.

Агародніна ў харчаванні чалавека. Агульныя звесткі пра пажыўную каштоўнасць і значэнне агародніны ў харчаванні чалавека, яе класіфікацыю, вызначэнне якасці агародніны, умовы, тэрміны захоўвання, першасную апрацоўку. Спосабы і формы нарэзкі агародніны. Выкарыстанне прыпраў і спецыяў у працэсе гатавання страў з агародніны. Правілы бяспечных паводзін пры рабоце з інструментамі, якія колюць і рэжуць, і прыстасаваннямі.

Практычная работа. Першасная апрацоўка і нарэзка агародніны, гатаванне салатаў.

Стравы і гарніры з агародніны. Агульныя звесткі пра віды цеплавой апрацоўкі агародніны, асартымент першых страў і гарніраў з агародніны. Кухонныя прылады і посуд, неабходныя для апрацоўкі і падрыхтоўкі страў з агародніны. Тэхналогія гатавання першых страў і гарніраў з агародніны. Патрабаванні да якасці. Афармленне і правілы падачы гатовых страў.

Практычная работа. Гатаванне страў з агародніны.

Мяса ў харчаванні чалавека. Агульныя звесткі пра пажыўную каштоўнасць і значэнне мяса ў харчаванні чалавека, віды мясной сыравіны, вызначэнне дабраякаснасці мяса. Першасная апрацоўка мяса. Агульныя звесткі пра віды цеплавой апрацоўкі мяса (варэнне, запяканне, смажанне, тушэнне). Стравы з мяса, тэхналогія гатавання. Выкарыстанне вострых прыпраў і спецыяў у працэсе гатавання страў з мяса. Кухонныя прылады і посуд, неабходныя для прыгатавання страў з мяса. Патрабаванні да якасці. Афармленне гатовых страў. Правілы падачы.

Практычная работа. Гатаванне другіх страў з мяса.

Беларуская нацыянальная кухня. Агульныя звесткі пра спосабы і прыёмы гатавання традыцыйных беларускіх страў. Асаблівасці гатавання страў беларускай нацыянальнай кухні да абеду. Патрабаванні да якасці. Правілы падачы.

Практычная работа. Гатаванне страў беларускай нацыянальнай кухні.

Азнаямленне з прафесіяй тэхнолага харчовай вытворчасці і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

вітамiнах і мiнеральных рэчывах, якія змяшчаюцца ў прадуктах;

сервіроўцы стала да абеду;

пажыўнай каштоўнасці і значэнні агародніны ў харчаванні чалавека, яе класіфікацыі, вызначэнні якасці агародніны, умовах і тэрмінах захоўвання, відах цеплавой апрацоўкі агародніны;

асартыменце першых страў і гарніраў з агародніны;

пажыўнай каштоўнасці і значэнні мяса ў харчаванні чалавека, відах мясной сыравіны, вызначэнні дабраякаснасці мяса, відах цеплавой апрацоўкі мяса;

асаблівасцях выкарыстання вострых прыпраў і спецыяў;

спосабах і прыёмы гатавання традыцыйных беларускіх страў;

ведаюць і разумеюць:

сэнс паняццяў: вітамiны, мiнеральныя рэчывы, агародніна, мяса;

спосабы і формы нарэзкі агародніны;

умеюць:

вызначаць якасны склад вітамiнаў і мiнеральных рэчываў у прадуктах харчавання;

сервіраваць стол да абеду;

выконваць першасную апрацоўку і нарэзку агародніны;

гатаваць салаты, стравы з агародніны і мяса;

вызначаць якасць прыгатаваных страў;

афармляць і падаваць гатовыя стравы;

карыстацца посудам, інструментамі, прыстасаваннямі, бытавымі электрапрыборамі, неабходнымі для апрацоўкі прадуктаў пры гатаванні страў;

валодаюць:

уменнямі выконваць правілы бяспечных паводзін; умениямі гатавання страў на абед па гатовых рэцэптах; навыкамі сервіроўкі стала, афармлення прыгатаваных страў.

Асновы выканання швейных вырабаў (30 (28) – 17 гадзін)

Валокны жывёльнага паходжання. Агульныя звесткі пра валокны жывёльнага паходжання (шэрсць, шоўк), іх уласцівасці, атрыманне тканіны з гэтых валокнаў. Агульныя звесткі аб сацінавым (атласным) перапляценні. Асартымент шарсцяных і шаўковых тканін, якія выпускаюцца на прадпрыемствах Рэспублікі Беларусь. Класіфікацыя (па прызначэнні), састаў і ўласцівасці шарсцяных і шаўковых тканін. Правілы бяспечных паводзін пры апрацоўцы матэрыялаў.

Практычная работа. Вызначэнне ўласцівасцей шарсцяных і шаўковых тканін.

Выбар і стварэнне эскіза швейнага вырабу. Агульныя звесткі пра класіфікацыю сучаснага адзення і патрабаванні, што прад'яўляюцца да адзення (эксплуатацыйныя, гігіенічныя і эстэтычныя). Паняцце сілуэта ў вопратцы.

Практычная работа. Распрацоўка эскіза швейнага вырабу. Падбор матэрыялаў, выбар віду адзелкі.

Вызначэнне памераў швейнага вырабу. Агульныя звесткі пра асаблівасці і правілы выканання вымярэнняў памерных прыкмет для пабудовы чарцяжа швейнага вырабу, іх умоўныя абазначэнні.

Практычная работа. Выкананне вымярэнняў памерных прыкмет (зняцце мерак) для пабудовы чарцяжа швейнага вырабу.

Гатовая выкрайка і яе прымяненне. Паняцце пра гатовую выкрайку і асаблівасці яе прымянення. Агульныя звесткі пра выбар выкрайкі.

Практычная работа. Падбор гатовай выкрайкі і яе выраб.

Мадэліраванне швейнага вырабу. Агульныя звесткі пра спосабы мадэліравання гатовай выкрайкі (унясенне змяненняў і карэкціроўка выкрайкі).

Практычная работа. Выкананне мадэліравання швейнага вырабу.

Раскрой тканіны. Агульныя звесткі пра тэхналагічную паслядоўнасць выканання і раскрою швейнага вырабу.

Практычная работа. Падрыхтоўка тканіны і яе раскрой.

Прызначэнне і прыёмы выканання машынных швоў. Агульныя звесткі пра рэгулятары бытавой швейнай машыны, прызначэнне і ўжыванне краявых швоў (акантовачных, абшыўных), паслядоўнасць іх выканання.

Практычная работа. Выкананне ўзораў краявых швоў. Рэгуляванне якасці машынных строчак.

Тэхналогія выканання швейнага вырабу. Падрыхтоўка дэталей крою да апрацоўкі. Асаблівасці апрацоўкі, зборкі і аздаблення вырабу.

Практычная работа. Выкананне швейнага вырабу.

Канчатковая апрацоўка швейнага вырабу. Агульныя звесткі пра канчатковую апрацоўку швейнага вырабу з улікам уласцівасцей шарсцяных і шаўковых тканін. Сімвалы догляду шарсцяных і шаўковых тканін.

Практычная работа. Выкананне канчатковай апрацоўкі швейнага вырабу.

Азнямленне з прафесіяй раскройшчыка і іншымі прафесіямі.

Прыкладны пералік швейных вырабаў: для афармлення інтэр'ера, лёгкае адзенне для дома і адпачынку (топы, тунікі, іншае адзенне) з выкарыстаннем гатовай выкрайкі (пабудовы чарцяжа) і іншыя вырабы.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

валокнах жывёльнага паходжання (шэрсць, шоўк);

асаблівасцях сацінавага (атласнага) перапляцення;

асартыменце шарсцяных і шаўковых тканін, якія выпускаюцца на тэкстыльных прадпрыемствах Рэспублікі Беларусь, класіфікацыі шарсцяных і шаўковых тканін;

патрабаваннях, што прад'яўляюцца да швейных вырабаў;

памерных прыкметах (мерках) для пабудовы чарцяжа;

рэгулятарах бытавой швейнай машыны, непаладках ў рабоце бытавой швейнай машыны, доглядзе бытавой швейнай машыны;

правілах догляду вырабаў з шарсцяных і шаўковых тканін;

ведаюць і разумеюць:

уласцівасці шарсцяных і шаўковых тканін;

прычыны ўзнікнення і спосабы ліквідацыі непаладак у рабоце бытавой швейнай машыны;

сэнс паняццяў: шэрсць, шоўк, сілуэт, гатовая выкрайка;

умеюць:

распазнаваць шарсцяныя і шаўковыя тканіны, вызначаць іх уласцівасці;

падбіраць матэрыялы і від аздаблення;

выконваць вымярэнні для пашыву швейнага вырабу, падбіраць гатовыя выкрайкі;

выкoнвaць мaдэлірaвaннe;
пaдрыхтoўвaць ткaнiнy, выкoнвaць рaскрoй, экaнoмнa рaсxoдaвaць мaтэрыялы;
рэгулaвaць якaсьць мaшыннaй стрoчкi, рaспaзнaвaць і выкoнвaць aбтaчны і aкaнтoвaчны швы;
вырaблaць швeйны вырaб, выкoнвaць кaнчaткoвую aпрaцoўкy швeйнaгa вырaбу;
вызнaчaць знaчэnnэ сiмвaлaў пa дoглядзe вырaбaў з шaрсьцяннх і шaўкoвых ткaнiн;
вaлoдaюць:
умeннaмi выкoнвaць прaвiлы бeспeчнх пaвoдзiн; спoсaбaмi aргaнiзaцiі вучэбнaгa мeсцa; прыёмaмi выкaнaннa тэхнaлaгiчнх aпeрaцый, aжыццяўлeннa сaмaкaнтрoлю якaсьцi вырaбу, якi вырaблaеццa.

Аснoвы дaмaвoдствa (4 (4) – 2 гaдзiны)

Тэкстылъ у жылым пaмяшкaннi. Агульнaя звeсткi прa прызнaчэnnэ тэкстылю, вiды тэкстылю ў iнтэр'eры (пaдлoгaвы, мэблeвы, пaдвeсны, свaбoднaгa рaзмьшчэnnя (aбрусy, сурвэткi, пaсцeльнaя бялiзнa і iншыя вiды тэкстылю)), прaвiлы спaлучэnnя тэкстылю длa дaсьгнeннa стылaвoгa aдзiнствa iнтэр'eрa (кaлaрoвaе спaлучэnnэ тэкстылю і фoну пaмяшкaннa). Агульнaя звeсткi прa прaвiлы кaмпaзiцыйнaгa aфaрмлeннa iнтэр'eрa жылoгa пaмяшкaннa.

Прaктычнaя рaбoтa. Выкaнaннe вырaбу з тэкстылю длa дэкoру жылoгa пaмяшкaннa.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучнi мaюць уяўлeннe aб:
прызнaчэnni і вiдaх тэкстылю, прaвiлaх спaлучэnnя тэкстылю, прыёмaх кaмпaзiцыйнaгa aфaрмлeннa iнтэр'eрa жылoгa пaмяшкaннa;
вeдaюць і рaзумeюць:
сэнс пaнaццa «тэкстылъ»;
умeюць:
выкoнвaць вырaбы з тэкстылю длa дэкoру пaмяшкaннa;
вaлoдaюць:
умeннaмi выкoнвaць прaвiлы бeспeчнх пaвoдзiн; нaвыкaмi aргaнiзaцiі вучэбнaгa мeсцa; прыёмaмi aжыццяўлeннa сaмaкaнтрoлю якaсьцi вырaбу, якi вырaблaеццa.

Аснoвы дaмaвoдствa (4 (4) – 2 гaдзiны) (длa xлoпчыкaў)

Дoгляд вырaбaў з тэкстылнх мaтэрыялaў. Агульнaя пaтрaбaвaннi і прaвiлы дoгляду aдзeннa. Мeры пaпярэджaннa псaвaннa aдзeннa. Чысткa і вiльгoтнa-цeплaвaя aпрaцoўкa aдзeннa. Прaвiлы мьццa вырaбaў. Сiмвaлы дoгляду вырaбaў з рoзнх тэкстылнх вaлoкнaў. Прaвiлы зaхoўвaннa aдзeннa.

Прaктычнaя рaбoтa. Вывучэnnэ сiмвaлaў дoгляду вырaбaў, склaдaннe aлгaрытмy дoгляду вырaбaў з выкaрыстaннeм ярлыкoў aдзeннa.

Аснoвы кyльтyры хaрчaвaннa (y кoжным клaсe выбaр тэмы ўрoкa длa вывучэnnя і вiду прaктычнaй рaбoты вызнaчaeццa з рaздзeлa «Аснoвы гaтaвaннa eжы» нa пaдстaвe жaдaннa і ўзрoўню здoльнaсцeй вучнaў, мaтэрыялнa-тэхнiчнaй бaзы вучэбнaгa кaбiнeтa длa зaняткaў кyлiнaрыяй, рэгіянaльнх aсaблiвaсцeй і трaдыцый).

Прaктычнaя рaбoтa (тэмa прaктычнaй рaбoты aдпaвядae тэме выбрaнaгa ўрoкa длa вывучэnnя з рaздзeлa «Аснoвы гaтaвaннa eжы»).

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучнi мaюць уяўлeннe aб:
прычынaх псaвaннa вырaбaў з тэкстылнх мaтэрыялaў;
прaвiлaх дoгляду і зaхoўвaннa вырaбaў з тэкстылнх мaтэрыялaў;
пaжyўнaй кaштoўнaсцi і знaчэnni aгaрoднiны (мeсa) y хaрчaвaннi чaлaвeкa;

вызначэннi якасцi агароднiны (дабраякаснасцi мяса);
вiдах цеплавой апрацоўкi агароднiны (мяса);
ведаюць i разумеюць:
правiлы мыццi i захоўвання вырабаў;
умеюць:
гатаваць стравы з агароднiны (мяса);
вызначаць якасць прыгатаваных страў;
карыстацца посудам, iнструментамi, прыстасаваннямi, бытавымi электрапрыборамi, неабходнымi для апрацоўкi прадуктаў пры гатаванні страў;
распазнаваць сiмвалы па доглядзе вырабаў;
выбiраць умовы догляду вырабаў з выкарыстаннем ярлыкоў адзення;
валодаюць:
бяспечнымi прыёмамi работы з абсталяваннем, iнструментамi, прыстасаваннямi; уменнямi прыгатавання страў па гатовых рэцэптах.

Асновы вырошчвання раслiн (0 (4) – 0 гадзiн)

Вырошчванне агароднiнных культур. Агульнaя звесткi пра ролю агароднiнных культур у жыццi чалавека; разнастайнасць агароднiнных культур (агароднiнная культура для вырошчвання ў збудаваннax ахаванага грунту i адкрытым грунце), сарты, якiя вырошчваюцца ў рэгiёне; севазварот. Падрыхтоўка глебы.

Практычныя работы. Асення апрацоўка глебы (перакопка, рыхленне, праполка пустазелля). Вясення апрацоўка глебы (падрыхтоўка глебы для пасеву i пасадкi).

Збор i захоўванне насення. Падрыхтоўка насення i пасадачнага матэрыялу агароднiнных культур да пасеву i пасадкi. Агульнaя звесткi пра падрыхтоўку насення да пасеву (калiброўка, праграванне, замочванне, прарошчванне, загартоўванне, дэзынфекцыя), пасадачнага матэрыялу да пасадкi (дэзынфекцыя, прарошчванне, дзяленне). Спосабы насеннага размнажэння раслiн (расаднае i безрасаднае), тэрмiны пасеву насення на расаду, правiлы пасеву насення i пасадкi пасадачнага матэрыялу (цыбулiн, клубнецыбулiн, караняклубняў, расады).

Практычныя работы. Асення падрыхтоўка насення i пасадачнага матэрыялу (дэзынфекцыя), пасеў насення i пасадка пасадачнага матэрыялу. Вясення падрыхтоўка насення i пасадачнага матэрыялу (калiброўка, праграванне, замочванне, прарошчванне, загартоўванне, дэзынфекцыя), сяўба насення i пасадка пасадачнага матэрыялу.

Азнямленне з прафесiямi агароднiка, насенневода i iншымi прафесiямi.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВYНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНІЎ

Вучнi маюць уяўленне аб:
ролi агароднiнных культур у жыццi чалавека;
разнастайнасцi агароднiнных культур, сартах, якiя вырошчваюцца ў рэгiёне;
севазвароце;
ведаюць i разумеюць:
сэнс паняццiў: агароднiнная культура, пасадачны матэрыял, адкрыты i ахаваны грунт;
вiды падрыхтоўкi глебы;
спосабы насеннага размнажэння раслiн;
тэрмiны пасеву насення на расаду;
умеюць:
выконваць асеннюю (вясеннюю) апрацоўку глебы;
падрыхтоўку насення i пасадачнага матэрыялу;
асення (вясення) вiды работ (пiкiраванне, пасадка расады ў грунт, догляд расады);
валодаюць:
прыёмамi догляду раслiн; уменнямi выконваць правiлы бяспечных паводзiн на вучэбна-доследным участку.

ГЛАВА 5
ЗМЕСТ ВУЧЭБНАГА ПРАДМЕТА Ё VII КЛАСЕ. АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ
ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ
(1 гадзіна на тыдзень, усяго 35 гадзін)

IНВАРЫЯНТНЫ КАМПАНЕНТ

Асновы гатавання ежы (7 гадзін)

Састаў харчовых прадуктаў. Агульныя звесткі пра меню з улікам каларыйнасці прадуктаў харчавання. Разлік каларыйнасці.

Практычная работа. Складанне меню на дзень з улікам каларыйнасці ежы.

Сервіроўка стала. Агульныя звесткі пра характэрныя асаблівасці сервіроўкі стала пры розных відах прыёму гасцей. Асаблівасці сервіроўкі стала згодна прыёму гасцей да розных відаў свят (на выбар).

Практычная работа. Сервіроўка стала па выбраным прыёме.

Рыба ў харчаванні чалавека. Агульныя звесткі пра пажыўную каштоўнасць і значэнне рыбы і нярыбных прадуктаў мора ў харчаванні чалавека, спосабы вызначэння якасці рыбы і нярыбных прадуктаў мора. Першасная апрацоўка рыбы. Халодныя стравы і закускі. Тэхналогія іх гатавання. Патрабаванні да якасці. Афармленне гатовых страў. Правілы падачы.

Практычная работа. Гатаванне халодных страў, закусак з рыбы.

Цеплавая апрацоўка рыбы, яе прызначэнне. Агульныя звесткі пра паўфабрыкаты з рыбы, умовы і тэрміны захоўвання. Агульныя звесткі пра віды цеплавой апрацоўкі рыбы (варэнне, запяканне, жарка, тушэнне). Стравы з рыбы, тэхналогія гатавання. Выкарыстанне вострых прыпраў і спецыяў у працэсе гатавання страў з рыбы і морапрадуктаў. Патрабаванні да якасці. Афармленне гатовых страў. Правілы падачы.

Практычныя работы. Гатаванне страў з рыбы. Вывучэнне асартыменту вострых прыпраў і спецыяў.

Кансервы ў хатнім харчаванні. Агульныя звесткі пра кансервы. Віды кансерваў, іх маркіроўка, умовы і тэрміны захоўвання.

Практычная работа. Вывучэнне маркіроўкі кансерваў.

Беларуская нацыянальная кухня. Асаблівасці гатавання страў беларускай нацыянальнай кухні, якія звязаны са святамі каляндарнага цыкла. Патрабаванні да якасці. Правілы падачы.

Практычная работа. Гатаванне страў беларускай нацыянальнай кухні да свята.

Азнаямленне з прафесіяй дыетолога і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

меню з улікам каларыйнасці прадуктаў харчавання;
характэрных асаблівасцяў сервіроўкі стала згодна прыёму гасцей да розных відаў свят (па выбару);

асаблівасцяў прымянення вострых прыпраў і спецыяў;

пажыўнай каштоўнасці і значэнні рыбы і нярыбных прадуктаў мора ў харчаванні чалавека;

паўфабрыкатах з рыбы;

відах цеплавой апрацоўкі рыбы;

кансервах, іх маркіроўцы;

ведаюць і разумеюць:

сэнс паняццяў: калорыя, каларыйнасць, вострыя прыправы, спецыяў, халодныя стравы і закускі, нярыбныя прадукты мора;

умеюць:

складаць меню з улікам каларыйнасці ежы;

выкарыстоўваць асартымент вострых прыпраў і спецыяў у прыгатаванні ежы;
гатаваць халодныя стравы або закускі, першыя і другія стравы з рыбы;
вызначаць якасць прыгатаваных страў;
афармляць і падаваць гатовыя стравы;
карыстацца посудам, інструментамі, прыстасаваннямі, бытавымі электрапрыборамі,
неабходнымі для апрацоўкі прадуктаў пры гатаванні страў;
валодаюць:
навыкамі гатавання страў па гатовых рэцэптах; навыкамі сервіроўкі стала па
выбраным прыёме гасцей да свята, афармлення прыгатаваных страў.

Асновы выканання швейных вырабаў (16 (15) – 16 гадзін)

Хімічныя валокны. Агульныя звесткі пра хімічныя валокны, іх уласцівасці і атрыманне тканін; асартымент штучных і сінтэтычных тканін, якія выпускаюцца на тэкстыльных прадпрыемствах Рэспублікі Беларусь. Класіфікацыя (па прызначэнні), састаў і ўласцівасці штучных і сінтэтычных тканін. Правілы бяспечных паводзін пры апрацоўцы матэрыялаў.

Практычная работа. Вызначэнне ўласцівасцей штучных і сінтэтычных тканін.

Выбар фасону і мадэлі швейнага вырабу. Паняцце пра фасон і мадэль. Агульныя звесткі пра фактары, якія ўплываюць на выбар фасону і мадэлі швейнага вырабу, падбор каляровай гамы. Стварэнне тэхнічнага рысунка.

Практычная работа. Распрацоўка тэхнічнага рысунка швейнага вырабу. Падбор матэрыялаў, выбар віду аздаблення.

Вызначэнне памераў швейнага вырабу. Агульныя звесткі пра асаблівасці і правілы выканання вымярэння памерных прыкмет (меркі) для вызначэння памеру (пабудовы чарцяжа) швейнага вырабу, іх умоўныя абазначэнні.

Практычная работа. Выкананне вымярэнняў памерных прыкмет (зняцце мерак) для вызначэння памеру (пабудавання чарцяжа) швейнага вырабу.

Праца з гатовай выкрайкай (пабудова чарцяжа швейнага вырабу). Агульныя звесткі пра асаблівасці выбару і работы з гатовай выкрайкай (пабудовы чарцяжа) швейнага вырабу.

Практычная работа. Падбор і выкананне выкрайкі патрэбнага памеру (пабудова чарцяжа швейнага вырабу).

Мадэліраванне швейнага вырабу. Агульныя звесткі пра спосабы мадэліравання (унясенне змяненняў і карэкціроўка выкрайкі).

Практычная работа. Выкананне мадэліравання, выкананне выкрайкі, разлік колькасці тканіны на выкананне швейнага вырабу.

Раскрой тканіны. Агульныя звесткі пра тэхналагічную паслядоўнасць выканання і раскрою швейнага вырабу.

Практычная работа. Падрыхтоўка тканіны і яе раскрой.

Прыстасаванні малой механізацыі. Агульныя звесткі пра класіфікацыю здымных прыстасаванняў малой механізацыі бытавой швейнай машыны (па прызначэнні), іх устаноўку і прынцыпы дзеяння, класіфікацыю засцежак-маланак (па знешнім выглядзе, прызначэнні, тэхналогіі злучэння з вырабам). Правілы бяспечных паводзін.

Практычная работа. Выкананне тэхналагічных аперацый пры дапамозе прыстасаванняў малой механізацыі.

Прызначэнне і прыёмы выканання машынных швоў. Агульныя звесткі аб прызначэнні і ўжыванні злучальных машынных швоў (двайны, запашывачны), паслядоўнасць іх выканання.

Практычная работа. Выкананне ўзораў дваінога і запашывачнага швоў.

Тэхналогія выканання швейнага вырабу. Асаблівасці апрацоўкі і аздаблення вырабу з улікам тэхналагічных уласцівасцей тканіны.

Практычная работа. Выкананне швейнага вырабу.

Канчатковая апрацоўка швейнага вырабу. Агульныя звесткі пра канчатковую апрацоўку і паслядоўнасць вільготна-цеплавых работ гатовага швейнага вырабу (блузкі, блузы, жаночай кашулі і іншых вырабаў). Вывучэнне сімвалаў догляду вырабаў са штучных і сінтэтычных тканін.

Практычная работа. Выкананне канчатковай апрацоўкі швейнага вырабу.

Азнаямленне з прафесіяй аператара швейнага абсталявання і іншымі прафесіямі.

Прыкладны пералік швейных вырабаў: для афармлення інтэр'ера, лёгкае адзенне для дома і адпачынку (паясныя вырабы) з выкарыстаннем гатовай выкрайкі (пабудовы чарцяжа) і іншыя вырабы.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

хімічных валокнах і іх уласцівасцях, атрымання тканін з хімічных валокнаў;
асартыменце штучных і сінтэтычных тканін, якія выпускаюцца на тэкстыльных прадпрыемствах Рэспублікі Беларусь, класіфікацыі (па прызначэнні);

фактарах, якія ўплываюць на выбар фасону швейнага вырабу;

памерных прыметах для вызначэння памеру (пабудова чарцяжа) швейнага вырабу;

класіфікацыі прыстасаванняў малой механізацыі (па прызначэнні);

засцежках-маланках;

правілах догляду і захоўвання вырабаў са штучных і сінтэтычных тканін;

ведаюць і разумеюць:

сэнс паняццяў: хімічныя валокны, фасон, мадэль;

умеюць:

распазнаваць штучныя і сінтэтычныя тканіны па знешнім выглядзе і вызначаць іх уласцівасці;

выбіраць і ўстанаўліваць прыстасаванні малой механізацыі да швейнай машыны і выконваць тэхналагічныя аперацыі з іх дапамогай;

адрозніваць і выконваць дваіны і запашывачны швы;

распрацоўваць эскіз;

падбіраць матэрыялы і від аздаблення;

выконваць вымярэнні, разлічваць колькасць тканіны, неабходную для выканання швейнага вырабу;

выконваць раскрой матэрыялу, эканомна расходаваць матэрыялы;

выконваць швейны выраб, рабіць яго канчатковую апрацоўку;

адрозніваць сімвалы па доглядзе вырабаў са штучных і сінтэтычных тканін;

валодаюць:

правіламі бяспечных паводзін; спосабамі арганізацыі вучэбнага месца; прыёмамі выканання тэхналагічных аперацый; прыёмамі ажыццяўлення самакантролю якасці вырабу, які выконваецца.

Асновы дамаводства (3 гадзіны)

Дэкарыраванне інтэр'ера жылога памяшкання. Агульныя звесткі пра кампаненты дэкарыравання інтэр'ера (малыя дэкаратыўныя формы: карціны, вырабы з керамікі, шкла, саломкі, фарфору), правілы падбору і размяшчэння ў залежнасці ад прызначэння памяшкання.

Практычная работа. Выкананне вырабу для дэкару інтэр'ера жылога памяшкання.

Арганізацыя прасторы ў інтэр'еры памяшкання. Агульныя звесткі аб асаблівасцях стварэння функцыянальнай сістэмы захоўвання рэчаў (прадметаў адзення і прылад, прадметаў хатняга ўжытку і іншых рэчаў) для арганізацыі прасторы жылога памяшкання; сартаванні рэчаў па катэгорыях. Віды сістэм захоўвання (гарызантальныя, вертыкальныя, падвесныя і іншыя віды) і маркіроўкі.

Практычная работа. Выраб арганайзера для захоўвання рэчаў.

Азнаямленне з прафесіяй дызайнера-афарміцеля і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:
кампанентах дэкарыравання жылога памяшкання;
асаблівасцях стварэння функцыянальнай сістэмы захоўвання рэчаў для арганізацыі прасторы жылога памяшкання;
ведаюць і разумеюць:
правілы падбору і размяшчэння кампанентаў дэкарыравання інтэр'ера жылога памяшкання;
умеюць:
падбіраць і правільна размяшчаць кампаненты дэкарыравання інтэр'ера жылога памяшкання;
арганізоўваць прастору для захоўвання рэчаў;
валодаюць:
правіламі бяспечных паводзін; навыкамі арганізацыі навучальнага месца; прыёмамі ажыццяўлення самакантролю якасці вырабу, які вырабляецца.

Асновы дамаводства (2 гадзіны) (для хлопчыкаў)

Догляд швейных вырабаў. Агульныя звесткі аб доглядзе швейных вырабаў, паслядоўнасці вільготна-цеплавой апрацоўкі прадметаў адзення (кашуля, штаны і іншыя прадметы адзення). Расшыфроўка сімвалаў на прадметах адзення па прасоўцы вырабу.

Практычная работа. Выкананне вільготна-цеплавых работ прадметаў адзення (на выбар).

Асновы культуры харчавання (у кожным класе выбар тэмы ўрока для вывучэння і віду практычнай работы вызначаецца з раздзела «Асновы гатавання ежы» на падставе жадання і ўзроўню здольнасцей вучняў, матэрыяльна-тэхнічнай базы вучэбнага кабінета для заняткаў кулінарыяй, рэгіянальных асаблівасцей і традыцый).

Практычная работа (тэма практычнай работы адпавядае тэме выбранага ўрока для вывучэння з раздзела «Асновы гатавання ежы»).

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:
доглядзе швейных вырабаў, паслядоўнасці вільготна-цеплавой апрацоўкі прадметаў адзення;
ведаюць і разумеюць:
асаблівасці расшыфроўкі сімвалаў на прадметах адзення па прасоўцы вырабу;
умеюць:
выконваць вільготна-цеплавую работу па прасоўцы прадметаў адзення (на выбар);
гатаваць (стравы з рыбы);
вызначаць якасць прыгатаваных страў, афармляць і падаваць гатовыя стравы;
карыстацца прасам пры выкананні вільготна-цеплавых работ;
адрозніваць сімвалы па прасоўцы на прадметах адзення;
валодаюць:
правіламі бяспечных паводзін; навыкамі выканання вільготна-цеплавых работ па прасоўцы прадметаў адзення.

Асновы вырошчвання раслін (0 (2) – 0 гадзін)

Кветкава-дэкаратыўнае афармленне. Агульныя звесткі пра кветнік і віды кветкава-дэкаратыўнага афармлення (клумбы, бардзюры, рабаткі, партэры, арабескі, камяністыя

садзікі); асартымент раслін для кветкава-дэкаратыўнага афармлення; тэхналогію іх стварэння, іх догляд. Правілы бяспечных паводзін пры выкананні работ.

Практычная работа. Падрыхтоўка ўчастка для кветніка. Пасадка раслін, іх догляд.

Вертыкальнае азеляненне. Агульныя звесткі пра формы вертыкальнага азелянення; канструкцыі для яго. Асартымент павойных і ампельных раслін; аграэхніка іх вырошчвання. Правілы бяспечных паводзін пры падрыхтоўцы ўчастка для пасадкі павойных раслін.

Практычная работа. Падрыхтоўка ўчастка для пасадкі. Пасадка і догляд павойных раслін.

Азнаямленне з прафесіяй садоўніка і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

кветніку і відах кветкава-дэкаратыўнага афармлення;

асартыменце раслін для кветкава-дэкаратыўнага афармлення;

формах вертыкальнага азелянення, канструкцыях для яго;

ведаюць і разумеюць:

віды кветнікаў, аграэхніку іх вырошчвання;

умеюць:

падрыхтоўваць участак для кветніка і для пасадкі павойных раслін;

выконваць пасадку раслін, ажыццяўляць іх догляд;

валодаюць:

правіламі бяспечных паводзін; навыкамі стварэння кветніка, падрыхтоўкі ўчастка для пасадкі павойных раслін; прыёмамі ажыццяўлення самакантролю якасці выкананай працы.

ГЛАВА 6

ЗМЕСТ ВУЧЭБНАГА ПРАДМЕТА Ў ІХ КЛАСЕ. АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

(1 гадзіна на тыдзень, усяго 34 гадзіны)

ІНВАРЫЯНТНЫ КАМΠΑЕНТ

Асновы гатавання ежы (7 гадзін)

Аб'екты грамадскага харчавання. Агульныя звесткі пра аб'екты грамадскага харчавання, іх ролю, класіфікацыю (рэстаран, кафэ, буфет, бар, сталовая і іншыя аб'екты грамадскага харчавання). Азнаямленне з меню і яго раздзелаў.

Практычная работа. Вывучэнне прапанаваных варыянтаў меню.

Сервіроўка стала. Агульныя звесткі пра характэрныя асаблівасці сервіроўкі банкетнага стала і правілы паводзін за сталом (этыкет).

Практычная работа. Сервіроўка стала па абраным прыёме.

Віды цеста і спосабы яго падрыхтоўкі. Агульныя звесткі пра значэнне вырабаў з цеста ў харчаванні чалавека; пра муку, яе віды, вызначэнне дабраякаснасці мукі, умовы і тэрміны захоўвання, сыравіну, якая выкарыстоўваецца для гатавання цеста. Віды цеста. Віды разрыхляльнікаў, іх прызначэнне. Кухонныя прылады і посуд, неабходныя для гатавання вырабаў з цеста. Тэхналогія гатавання вырабаў з цеста. Патрабаванні да якасці. Афармленне гатовых страў. Правілы падачы.

Практычныя работы. Гатаванне вырабаў з цеста (на выбар). Вызначэнне дабраякаснасці мукі.

Салодкія стравы. Агульныя звесткі пра значэнне салодкіх страў, іх віды ў харчаванні чалавека. Спосабы цеплай апрацоўкі, якія ўжываюцца пры гатаванні салодкіх страў. Кухонныя прылады і посуд, неабходныя для гатавання салодкіх страў. Тэхналогія

гатавання салодкіх страў. Патрабаванні да якасці. Афармленне гатовых страў. Правілы падачы.

Практычная работа. Гатаванне салодкіх страў.

Беларуская нацыянальная кухня. Агульныя звесткі пра асаблівасці тэхналогіі прыгатавання страў беларускай нацыянальнай кухні, звязаных з сямейнымі абрадамі. Патрабаванні да якасці. Правілы падачы.

Практычная работа. Гатаванне страў беларускай нацыянальнай кухні.

Азнаямленне з прафесіямі пекара, кандытара і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

аб'ектах грамадскага харчавання, іх ролі, класіфікацыі;

характэрных асаблівасцях сервіроўкі банкетнага стала;

значэнні вырабаў з цеста ў харчаванні чалавека; муцэ, яе відах;

значэнні салодкіх страў у харчаванні чалавека;

ведаюць і разумеюць:

правілы прыгатавання цеста;

віды разрыхляльнікаў;

умеюць:

выконваць сервіроўку стала па абраным прыёме;

вызначаць дабраякаснасць мукі;

выконваць першасную апрацоўку мукі, гатаваць вырабы з цеста, салодкія стравы;

вызначаць якасць прыгатаваных страў, афармляць і падаваць гатовыя стравы;

карыстацца посудам (кухонным, сталовым), інструментамі, прыстасаваннямі, бытавымі электрапрыборамі, неабходнымі для апрацоўкі прадуктаў пры гатаванні страў;

валодаюць:

правіламі бяспечных паводзін; навыкамі гатавання вырабаў з цеста і салодкіх страў; навыкамі сервіроўкі банкетнага стала і афармлення прыгатаваных страў.

Асновы выканання швейных вырабаў (15 (14) – 15 гадзін)

Сучасныя тэкстыльныя матэрыялы. Агульныя звесткі пра нятканыя матэрыялы, іх уласцівасці; пракладачныя, падкладачныя матэрыялы і матэрыялы, якімі неабходна дубліраваць дэталі вырабу; трыкатажнае палатно, яго віды і ўласцівасці, выкарыстанне пры выкананні швейных вырабаў. Віды сучасных аздобных матэрыялаў (па прызначэнні).

Практычная работа. Вывучэнне ўласцівасцей трыкатажнага палатна.

Стыль у адзенні. Агульныя звесткі пра стыль і ансамбль у адзенні, касцюм (па відзе і прызначэнні), выкарыстанне аксесуараў у стылевым рашэнні адзення. Паняцце пра рацыянальны гардэроб.

Практычная работа. Выраб (прыёмы стылізацыі гатовых) аксесуараў да адзення.

Выбар і стварэнне эскіза швейнага вырабу. Агульныя звесткі пра мастацкі эскіз. Віды мастацкага эскіза.

Практычная работа. Распрацоўка мастацкага эскіза швейнага вырабу. Падбор матэрыялаў, выбар віду аздаблення.

Вызначэнне памераў швейнага вырабу. Агульныя звесткі аб асаблівасцях і правілах выканання вымярэнняў памерных прымет (мерках) для вызначэння памеру (пабудавання чарцяжа) швейнага вырабу, іх умоўным абазначэнні, правілах выбару прыбавак у залежнасці ад віду вырабу і ўласцівасцей матэрыялаў.

Практычная работа. Выкананне вымярэнняў памерных прымет (зняцце мерак) для вызначэння памеру (пабудавання чарцяжа) швейнага вырабу.

Пабудова чарцяжа швейнага вырабу (праца з гатовай выкрайкай). Агульныя звесткі аб асаблівасцях пабудовы лекальных крывых на чарцяжы швейнага вырабу, афармленні і чытанні чарцяжа.

Практычная работа. Пабудова чарцяжа швейнага вырабу (падбор і выкананне выкрайкі патрэбнага памеру).

Мадэліраванне швейнага вырабу. Агульныя звесткі пра спосабы мадэліравання (занясенне змяненняў і карэкціроўка выкрайкі па асноўных канструктыўных лініях).

Практычная работа. Выкананне мадэліравання швейнага вырабу, выраб выкрайкі, разлік колькасці тканіны на прыгатаванне швейнага вырабу.

Раскрой тканіны. Агульныя звесткі пра асаблівасці тэхналагічнай паслядоўнасці выканання і раскрою швейнага вырабу з улікам механічных і фізічных уласцівасцей тканін (трыкатажнага палатна).

Практычная работа. Падрыхтоўка тканіны (трыкатажнага палатна), раскрой.

Прызначэнне і прыёмы выканання машынных швоў. Агульныя звесткі пра класіфікацыю машынных швоў (па прызначэнні). Паслядоўнасць выканання машынных швоў.

Практычная работа. Выкананне ўзораў машынных швоў (на выбар).

Тэхналогія выканання швейнага вырабу. Падрыхтоўка дэталей крою да апрацоўкі. Апрацоўка і аздабленне вырабу з улікам механічных і фізічных уласцівасцей тканін (трыкатажнага палатна).

Практычная работа. Выкананне швейнага вырабу.

Канчатковая апрацоўка швейнага вырабу. Агульныя звесткі пра канчатковую апрацоўку швейнага вырабу, асаблівасці выкарыстання мыйных сродкаў па доглядзе швейных вырабаў з сучасных тэкстыльных матэрыялаў.

Практычная работа. Выкананне канчатковай апрацоўкі швейнага вырабу.

Азнямленне з прафесіяй касцюмера і іншымі прафесіямі.

Прыкладны пералік швейных вырабаў: для афармлення інтэр'ера, лёгкае адзенне для дома і адпачынку з выкарыстаннем гатовай выкрайкі (пабудовы чарцяжа) і іншыя вырабы.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

відах нятаканых, пракладачных, падкладачных матэрыялах і матэрыялах, якімі неабходна дубліраваць дэталі вырабу;

трыкатажным палатне, яго відах і ўласцівасцях, выкарыстанні пры выкананні швейных вырабаў;

аксесуарах, іх відах і прызначэнні;

асаблівасцях пабудовы чарцяжа швейнага вырабу;

спосабах мадэліравання; класіфікацыі машынных швоў (па прызначэнні);

мыйных сродках, якія выкарыстоўваюць пры мыцці;

ведаюць і разумеюць:

сэнс паняццяў: трыкатаж, стыль, ансамбль у адзенні, рацыянальны гардэроб, аксесуар;

уласцівасці нятаканых матэрыялаў;

умеюць:

улічваць уласцівасці тканін і трыкатажнага палатна пры выкананні вырабаў;

распрацоўваць мастацкі эскіз вырабу;

разлічваць колькасць тканіны, неабходную для выканання швейнага вырабу;

выконваць раскрой тканіны (трыкатажнага палатна), эканомна расходваць матэрыялы;

працаваць на швейнай машыне, выконваць швейныя вырабы, ажыццяўляць догляд вырабаў з тэкстыльных матэрыялаў;

валодаюць:

правіламі бяспечных паводзін; спосабамі арганізацыі вучэбнага месца; прыёмамі выканання тэхналагічных аперацый; навыкамі прымянення канструктарскай і тэхналагічнай дакументацыі; прыёмамі ажыццяўлення самакантролю якасці вырабу, які вырабляецца.

Асновы дамаводства (4 гадзіны)

Хатняя эканоміка. Агульныя звесткі пра структуру сямейнага бюджэту (даходы, выдаткі, баланс, планаванне бюджэту); рацыянальнае вядзенне хатняй гаспадаркі.

Практычная работа. Складанне тыднёвага меню з улікам планавання сямейнага бюджэту.

Агульныя звесткі пра правы спажыўца (Закон пра ахову праў спажыўца, органы нагляду за правамі спажыўца); правілы звароту някаснага тавару (тэрмін абслугоўвання, гарантыйны тэрмін, тэрмін прыдатнасці, таварны чэк, касавы чэк).

Практычная работа. Вызначэнне якасці прапанаванага тавару.

Інтэр'ер нашага дома. Агульныя звесткі аб праектаванні інтэр'ера, этапах стварэння праектаў інтэр'ера (збор інфармацыі, эскізаваанне, планіроўка); спосабах стварэння макетаў (папяровае і камп'ютарнае мадэліраванне); відах камп'ютарных праграм для візуалізацыі праектаў (3ds Max, ArchiCAD, 3D Home Дызайнер 2002).

Практычная работа. Распрацоўка дызайн-праекта інтэр'ера (пакоя, кватэры, дома, аграсядзібы і іншых архітэктурных збудаванняў).

Імідж дзелавога чалавека. Агульныя звесткі пра складнікі іміджу сучаснага дзелавога чалавека: знешні выгляд, культура паводзін, культура зносін, маўленчы этыкет, рэзюмэ (пры працаўладкаванні) і іншыя характарыстыкі.

Практычная работа. Вывучэнне структуры гатовага рэзюмэ (складанне па жаданні).

Азнаямленне з прафесіяй дызайнера інтэр'ера і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:
структуры сямейнага бюджэту;
правах спажыўца;
праектаванні інтэр'ера;
спосабах стварэння макетаў;
ведаюць і разумеюць:
правілы вызначэння якасці прапанаванага тавару;
правілы распрацоўкі планіроўкі жылога памяшкання;
умеюць:
распрацоўваць планіроўку памяшкання;
валодаюць:
правіламі бяспечных паводзін; навыкамі знаходзіць неабходную інфармацыю ў розных крыніцах.

Асновы дамаводства (2 гадзіны) (для хлопчыкаў)

Культура знешняга выгляду. Імідж дзелавога чалавека (знешні выгляд (стыль, рацыянальны гардэроб), культура паводзін, культура зносін, маўленчы этыкет (маўленне, размова па тэлефоне) і іншыя характарыстыкі).

Практычная работа. Падбор дэталяў адзення розных стыляў; завязванне гальштука рознымі вузламі.

Асновы культуры харчавання (у кожным класе выбар тэмы ўрока для вивучэння і віду практычнай работы вызначаецца з раздзела «Асновы гатавання ежы» на падставе жадання і ўзроўню здольнасцей вучняў, матэрыяльна-тэхнічнай базы вучэбнага кабінета для заняткаў кулінарыяй, рэгіянальных асаблівасцей і традыцый).

Практычная работа (тэма практычнай работы адпавядае тэме выбранага ўрока для вивучэння з раздзела «Асновы гатавання ежы»).

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:
культуры знешняга выгляду;
іміджы дзелавага чалавека;
ведаюць і разумеюць:
сэнс паняцця «імідж»;
умеюць:
падбіраць адзенне розных стыляў;
вызначаць дабраякаскасць мукі;
гатаваць вырабы з цеста;
валодаюць:
навыкамі знаходзіць неабходную інфармацыю ў розных крыніцах.

Асновы вырошчвання раслін (0 (2) – 0 гадзін)

Газоны: тыпы і віды, тэхналогія ўпарадкавання. Агульныя звесткі пра тыпы газонаў (спартыўны, дэкаратыўны, спецыяльны і іншыя тыпы газонаў); віды дэкаратыўных газонаў; асартымент раслін для стварэння газонаў. Працэс упарадкавання газонаў. Правілы бяспечных паводзін пры падрыхтоўцы ўчастка для стварэння газона.

Практычная работа. Падрыхтоўка ўчастка для стварэння газона.

Асартымент раслін для стварэння газонаў. Агульныя звесткі пра асартымент газонных траў і глебапокрыўных культур, тэхналогію іх вырошчвання. Падрыхтоўка глебы для стварэння газона. Пасеў газонных траў. Догляд газона. Правілы бяспечных паводзін пры стварэнні газона з дывановых раслін.

Практычная работа. Падрыхтоўка глебы, стварэнне і догляд газона.

Азнаямленне з прафесіяй ландшафтнага дызайнера і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:
тыпах і відах дэкаратыўных газонаў;
асартыменце газонных траў і глебапокрыўных культур;
ведаюць і разумеюць:
асаблівасці ўпарадкавання і догляду газона;
умеюць:
падрыхтоўваць участак для стварэння газона, глебу пад газоны;
выбіраць і сеяць газонную траву;
ствараць газон з дывановых раслін, даглядаць яго;
валодаюць:
правіламі бяспечных паводзін пры стварэнні газона; навыкамі стварэння газона з дывановых раслін, падрыхтоўкі глебы пад газон; прыёмамі ажыццяўлення самакантролю якасці выкананай работы.

ГЛАВА 7 ЗМЕСТ ВУЧЭБНАГА ПРАДМЕТА Ў V–IX КЛАСАХ

ВАРЫЯТЫЎНЫ КАМПАНЕНТ (НА ВЫБАР)

Вышыўка аздабляльнымі швамі

Вышыванне як від дэкаратыўна-прыкладнога мастацтва. Віды вышывання. Асаблівасці беларускай народнай вышыўкі.

Матэрыялы, інструменты і прыстасаванні для работы. Арганізацыя вучэбнага месца. Правілы бяспечных паводзін.

Выбар малюнка для вышыўкi. Спосабы пераводу малюнка на тканiну.
Вiды аздабляльных швоў. Тэхналогiя iх выканання. Спосабы замацавання нiткi ў пачатку i канцы вышывання. Патрабаваннi да якасцi вышыўкi.
Канчатковая апрацоўка i афармленне вырабу.
Практычныя работы. Выкананне ўзораў аздабляльных швоў. Выкананне вырабу.
Прыкладны пералiк вырабаў: сурвэтка, вышытая мiнiяцюра i iншыя вырабы.

Вышыўка лiчанымi швамі

Лiчаныя швы ў беларускай народнай вышыўцы.
Матэрыялы, iнструменты i прыстасаваннi для работы. Арганiзацыя вучэбнага месца.
Правiлы бяспечных паводзiн.
Набор. Тэхнiка выканання вертыкальных i гарызантальных набораў. Спосабы павароту вышывальнай нiткi ў канцы кожнага рада. Патрабаваннi да якасцi вышыўкi.
Лiчаная гладзь. Спосабы выканання: аднабаковая, двухбаковая. Тэхнiка выканання. Патрабаваннi да якасцi вышыўкi.
Разнавiднасцi шва «крыж». Тэхналогiя вышывання простага крыжа радамi па гарызанталi, вертыкалi i дыяганалi. Патрабаваннi да афармлення добрага i вываратнага бакоў. Патрабаваннi да якасцi вышыўкi.
Канчатковая апрацоўка i афармленне вырабу.
Практычныя работы. Практыкаваннi ў выкананнi лiчаных швоў. Выкананне вырабу.
Прыкладны пералiк вырабаў: сурвэтка, вышытая мiнiяцюра i iншыя вырабы.

Вышыўка гладдзю

Вiды свабоднага вышывання.
Матэрыялы, iнструменты i прыстасаваннi для работы. Арганiзацыя вучэбнага месца.
Правiлы бяспечных паводзiн.
Гладзь. Класiфiкацыя гладзi па спосабе выканання, форме элементаў, колеры. Тэхналагiчныя асаблiвасцi выканання. Спосабы замацавання нiткi на тканiне. Патрабаваннi да якасцi вышыўкi.
Выбар малюнкаў для вышыўкi. Спосабы пераводу малюнка на тканiну.
Канчатковая апрацоўка i афармленне вырабу.
Практычныя работы. Практыкаваннi ў вышыўцы гладдзю. Выкананне вырабу.
Прыкладны пералiк вырабаў: сурвэтка, вышытая мiнiяцюра i iншыя вырабы.

Скразное вышыванне

Вiды скразнага вышывання. Строчавае вышыванне. Паняцце пра мярэжку. Вiды мярэжак.
Матэрыялы, iнструменты i прыстасаваннi для работы. Арганiзацыя вучэбнага месца.
Правiлы бяспечных паводзiн.
Тэхналогiя i паслядоўнасць выканання мярэжкi. Патрабаваннi да якасцi работы.
Канчатковая апрацоўка i афармленне вырабу.
Практычныя работы. Практыкаваннi ў выкананнi мярэжак. Выкананне вырабу.
Прыкладны пералiк вырабаў: сурвэтка i iншыя вырабы.

Аплiкацыя з тканiны

Аплiкацыя. Вiды аплiкацыi. Прымяненне аплiкацыi з тканiны.
Матэрыялы, iнструменты i прыстасаваннi для работы. Арганiзацыя вучэбнага месца.
Правiлы бяспечных паводзiн.
Тэхналогiя выканання аплiкацыi. Спосабы замацавання аплiкацыi. Афармленне работы. Патрабаваннi да якасцi работы.
Практычныя работы. Практыкаваннi ў выкананнi матываў. Выкананне вырабу.

Прыкладны пералік вырабаў: сурвэтка, пано і іншыя вырабы.

Вязанне кручком

Вязанне кручком як від дэкаратыўна-прыкладнога мастацтва. Асартымент вырабаў.

Інструменты, прыстасаванні і матэрыялы для работы. Арганізацыя вучэбнага месца. Правілы бяспечных паводзін.

Падбор кручка і пражы. Пачатковая пятля, ланцужок. Асноўныя віды петляў, іх умоўнае абазначэнне. Структура пятлі. Спосабы вывязвання пятлі. Патрабаванні да якасці работы.

Прыёмы вязання палатна. Віды вязання па крузе. Рапарт узору. Пабудова і чытанне схем для вязання.

Канчатковая апрацоўка вязанага вырабу. Патрабаванні да якасці работы.

Практычныя работы. Выкананне ўзораў. Выкананне вырабу.

Прыкладны пералік вырабаў: сурвэтка, прыхватка і іншыя вырабы.

Вязанне пруткамі

Вязанне пруткамі. Віды і спосабы вязання пруткамі. Асартымент вырабаў.

Матэрыялы, інструменты і прыстасаванні для работы. Арганізацыя вучэбнага месца. Правілы бяспечных паводзін.

Падбор пруткоў і пражы. Падрыхтоўка да вязання пражы, якая ўжывалася раней.

Набор петляў пачатковага рада. Асноўныя віды петляў. Схема пабудовы пятлі. Спосабы вывязвання петляў. Паняцце пра пругавыя петлі. Віды пругаў. Замацаванне петляў.

Спосабы прыбаўлення і ўбаўлення петляў пры вязанні пруткамі. Тэхналогія вязання пяццю пруткамі.

Схема вязанага палатна. Разлік шчыльнасці вязання і колькасці петляў пачатковага рада.

Канчатковая апрацоўка і афармленне вырабаў. Патрабаванні да якасці работы.

Практычныя работы. Выкананне ўзораў. Выкананне вырабу.

Прыкладны пералік вырабаў: шалік, павязка на галаву, шкарпэткі, шапачка і іншыя вырабы.

Абрэзкавая тэхніка (пэчворк)

Пэчворк. Асартымент вырабаў.

Матэрыялы, інструменты і прыстасаванні для работы. Арганізацыя вучэбнага месца. Правілы бяспечных паводзін.

Кампазіцыя з геаметрычных элементаў. Гарманічныя спалучэнні тканін па фактуры, колеры.

Тэхналогія выканання вырабу. Машынны спосаб злучэння абрэзкаў. Патрабаванні да якасці работы.

Канчатковае аздабленне і афармленне вырабаў. Патрабаванні да якасці работы.

Практычныя работы. Выкананне элементаў узору. Выкананне вырабу.

Прыкладны пералік вырабаў: прыхватка, сурвэтка і іншыя вырабы.

Бісерапляценне

Бісернае рукадзелле. Асноўныя віды нізання. Асартымент вырабаў.

Матэрыялы і інструменты для работы. Арганізацыя вучэбнага месца. Правілы бяспечных паводзін.

Тэхніка нізання аднарадных і шматрадных ланцужкоў у адну і некалькі нітак. Схемы нізання.

Канчатковае аздабленне вырабаў. Патрабаванні да якасці работы.

Практычныя работы. Засваенне прыёмаў нізання. Выкананне вырабу.
Прыкладны пералік вырабаў: упрыгожванні з бісеру.

Аплікацыя з саломкі

Аплікацыя з саломкі як від дэкаратыўна-прыкладнога мастацтва. Класіфікацыя аплікацыі з саломкі.

Матэрыялы, інструменты і прыстасаванні для работы. Арганізацыя вучэбнага месца. Правілы бяспечных паводзін.

Віды саломы, якая прымяняецца ў аплікацыі. Уласцівасці саломы. Віды фону для аплікацыі. Кляі, якія прымяняюцца ў аплікацыі. Апрацоўка элементаў кампазіцыі: таніраванне, наданне аб'ёмнай формы.

Тэхналогія выканання аплікацыі з саломкі. Канчатковае аздабленне кампазіцыі. Патрабаванні да якасці работы.

Практычныя работы. Падрыхтоўка саламяных стужак. Выкананне вырабу.
Прыкладны пералік вырабаў: дэкаратыўнае пано і іншыя вырабы.

Саломаяпляценне

Саломаяпляценне як адзін з самых старажытных відаў народных рамёстваў.

Віды пляцення. Плоскае і аб'ёмнае пляценне. Асноўныя віды плоскіх і аб'ёмных пляцёнак.

Матэрыялы, інструменты і прыстасаванні для работы. Арганізацыя вучэбнага месца. Правілы бяспечных паводзін.

Нарыхтоўка і першасная апрацоўка саломы. Падрыхтоўка саломкі да пляцення.

Тэхналогія саломаяпляцення. Спосабы нарошчвання саломін. Канчатковае аздабленне гатовых пляцёнак. Патрабаванні да якасці работы.

Практычныя работы. Засваенне прыёмаў пляцення. Выкананне вырабу.
Прыкладны пералік вырабаў: сувеніры з саломкі.

Ткацтва

Ткацтва як адзін з самых старажытных відаў народных рамёстваў.

Матэрыялы, інструменты і прыстасаванні для работы. Арганізацыя вучэбнага месца. Правілы бяспечных паводзін.

Паняцце аб працэсе ткацтва. Аснова і ўток. Патрабаванні, што прад'яўляюцца да нітак асновы і ўтку.

Падрыхтоўка нітак асновы і ўтку да ткацтва. Разлік асновы. Нацягванне асновы на раму. Спосабы намотвання нітак утку. Прыёмы ткацтва.

Тэхналогія выканання работы. Канчатковае аздабленне вырабаў. Патрабаванні да якасці работы.

Практычныя работы. Засваенне прыёмаў ткацтва. Выкананне вырабу.
Прыкладны пералік вырабаў: пояс, павязка на галаву і іншыя вырабы.

Нітачны дызайн (ізанітка)

Нітачны дызайн як від мастацкай дзейнасці.

Матэрыялы, інструменты і прыстасаванні для работы. Арганізацыя вучэбнага месца. Правілы бяспечных паводзін.

Асаблівасці распрацоўкі кампазіцыі для ізаніткі.

Выкананне элементаў на аснове прамых ліній, вуглоў, дуг, акружнасцей. Разметка асновы. Падрыхтоўка фону.

Тэхналогія выканання работы. Афармленне работы. Патрабаванні да якасці работы.

Практычныя работы. Практыкаванні ў выкананні матываў. Выкананне вырабу.
Прыкладны пералік вырабаў: паштоўка, закладка, пано і іншыя вырабы.

Роспiс па тканiнe

Роспiс па тканiнe як вiд дэкаратыўна-прыкладнога мастацтва. Вiды роспiсу тканiны: халодны і гарачы бацiк, трафарэтны, свабодны і вузельчыкавы роспiс.

Вузельчыкавы роспiс.

Матэрыялы, iнструменты і прыстасаваннi для работы. Арганiзацыя вучэбнага месца. Правiлы бяспечных паводзiн.

Падбор фарбавальнiка для тканiны з улікам яе валакнiстага складу.

Тэхналогiя выканання вузельчыкавага роспiсу. Спосабы замацавання фарбаў.

Афармленне работы. Патрабаваннi да якасцi работы.

Практычныя работы. Выкананне ўзораў у тэхнiцы вузельчыкавага роспiсу. Выкананне вырабу.

Прыкладны пералiк вырабаў: шалiк, сурвэтка і iншыя вырабы.

Валянне

Валянне з шэрсцi як тэхнiка рукадзелля. Вiды валяння.

Матэрыялы, iнструменты і прыстасаваннi для работы. Арганiзацыя вучэбнага месца. Правiлы бяспечных паводзiн.

Сухое валянне. Вiды iголак для фiльцавання. Сухое валянне з дапамогай шаблона.

Мокрае валянне. Разнастайныя хiмiчныя рэчывы, якiя ўжываюцца для валяння, тэхнiка бяспекi пры iх прымяненнi. Прынцып звальвання шарсцяных валокнаў. Асноўныя вiды раскладкi шэрсцi: перпендыкулярная і радыяльная. Спосабы звальвання палатна. Наданне формы вырабу, якi неабходна зваляць. Тэхналогiя выканання работы.

Практычныя работы. Засваенне прыёмаў валяння. Выкананне вырабу.

Прыкладны пералiк вырабаў: брошка, цацка і iншыя вырабы.

Дэкупаж

Гiсторыя ўзникнення і развiцця тэхнiкi дэкупажу.

Матэрыялы, iнструменты і прыстасаваннi для работы. Арганiзацыя вучэбнага месца. Правiлы бяспечных паводзiн.

Асаблiвасцi выканання на розных паверхнях. Тэхналогiя выканання работы.

Практычныя работы. Засваенне прыёмаў выканання дэкупажу. Выкананне вырабу.

Прыкладны пералiк вырабаў: вырабы ў тэхнiцы дэкупажу.