

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства образования
Республики Беларусь
18.07.2023 № 196

Учебная программа по учебному предмету «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» для V–IX классов учреждений образования, реализующих образовательные программы общего среднего образования с русским языком обучения и воспитания

**ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Настоящая учебная программа по учебному предмету «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» (далее – учебная программа) предназначена для V–IX классов учреждений образования, реализующих образовательные программы общего среднего образования с русским языком обучения и воспитания.

2. В учебной программе на изучение содержания учебного предмета «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» (далее – трудовое обучение) в V–IX классах определено:

для V, VIII классов – 35 часов (1 час в неделю), из них на вариативный компонент в V классе – $5^1(4)^2 - 5^3$; в VIII классе – 7 (6) – 7 часов;

для VI, VII классов – 70 (70) – 35 часов (2 (2) – 1 час в неделю), из них на вариативный компонент 18 (16)–7 часов;

для IX класса – 34 часа (1 час в неделю), из них на вариативный компонент 6 (5) – 6 часов.

Количество учебных часов, отведенное в главах 2, 3, 4, 5, 6 и 7 учебной программы на изучение содержания соответствующих разделов является примерным. Оно зависит от предпочтений выбора педагогическим работником педагогически целесообразных методов обучения и воспитания, форм проведения учебных занятий, видов деятельности и познавательных возможностей учащихся. Педагогический работник имеет право перераспределить количество часов на изучение тем в пределах общего количества, установленного на изучение содержания учебного предмета в соответствующем классе, а также изменить последовательность изучения разделов и тем при условии сохранения целостности системы подготовки учащихся, не нарушая при этом логики изучения курса в целом.

¹ Количество часов для изучения разделов (тем) в учреждениях общего среднего образования (кроме гимназий), не имеющих учебно-опытных участков.

² Количество часов для изучения разделов (тем) в учреждениях общего среднего образования (кроме гимназий), имеющих учебно-опытные участки.

³ Количество часов для изучения разделов (тем) в гимназиях.

3. Цель изучения учебного предмета «Трудовое обучение. Обслуживающий труд»: формирование основ компетентности учащихся в различных сферах трудовой, хозяйственно-бытовой деятельности, декоративно-прикладного творчества, способствующей социализации личности в современных социально-экономических условиях.

4. Задачи обучения учебному предмету «Трудовое обучение. Обслуживающий труд»:

формирование знаний, умений и навыков в процессе выполнения различных видов учебно-познавательной и трудовой деятельности (технологических операций) по обработке материалов и приготовлению пищи, ведению домашнего хозяйства, декоративно-прикладному творчеству, домоводству, выращиванию растений;

формирование основ графической и технологической грамотности, умений экономно использовать материалы и соблюдать правила безопасного поведения;

формирование готовности учащихся к профессиональному самоопределению;

развитие познавательных интересов и самостоятельности; творческих, конструкторских способностей; технического и художественного мышления; коммуникативных и организаторских умений в процессе выполнения различных видов деятельности;

воспитание трудолюбия, культуры труда, инициативности и самостоятельности, эстетического вкуса, культуры поведения и общения.

5. Рекомендуемые формы и методы обучения и воспитания:

разнообразные виды учебного занятия: урок (урок-практикум, урок-семинар, урок-исследование, интегрированный урок, иные виды уроков), учебное проектирование, экскурсия, иные виды учебных занятий;

разнообразные методы обучения и воспитания, направленные на активизацию самостоятельной познавательной деятельности учащихся (метод эвристической беседы, практические методы, интерактивные и игровые методы, метод проблемного обучения, метод проектов, иные методы обучения и воспитания).

Целесообразно сочетать фронтальные, групповые, парные и индивидуальные формы обучения. Выбор форм и методов обучения и воспитания определяется педагогическим работником самостоятельно на основе целей и задач изучения конкретной темы, сформулированных в учебной программе требований к результатам учебной деятельности учащихся с учетом их возрастных и индивидуальных особенностей.

Формирование теоретических сведений осуществляется в процессе изучения нового материала и при инструктировании учащихся до выполнения ими практических заданий. Все виды учебных занятий по обслуживающему труду носят в основном практико-ориентированный характер. Учебной программой предусмотрены практические работы, а также примерные перечни изделий как для индивидуальных, так и для групповых практических работ. Перечень изделий может изменяться и дополняться педагогическим работником с учетом желаний и возможностей учащихся, состояния материально-технической базы. Выбор изделий должен обеспечивать возможность динамичного развития формируемых умений учащихся и достижения установленных результатов учебной деятельности учащихся (компетенций).

Особое внимание в процессе трудового обучения следует обращать на соблюдение учащимися правил безопасного поведения при выполнении практических работ, требований по обеспечению пожарной безопасности и требований гигиенических нормативов. В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, соблюдением правил безопасного поведения, а также в целях предохранения одежды делового стиля от загрязнения и порчи целесообразно предусмотреть для уроков трудового обучения наличие у учащихся и педагогического работника удобной и функциональной специальной одежды (халат, куртка, рубашка, фартук, нарукавники, косынка и иные виды специальной одежды).

6. Содержание учебного предмета «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» представлено инвариантным и вариативным компонентами. Инвариантный компонент включает следующие содержательные линии:

основы приготовления пищи;

основы изготовления швейных изделий;

основы домоводства;

основы выращивания растений.

Вариативный компонент охватывает различные виды декоративно-прикладного творчества и направлен главным образом на ознакомление с народным творчеством и приобщение учащихся к нему. Педагогическому работнику предоставляется возможность самостоятельно определить вид творчества (один или несколько) в каждом классе или выбрать сквозную тему с V по IX класс. Кроме перечисленных в учебной программе видов декоративно-прикладного творчества, педагогический работник может

выбрать иной (не указанный в списке) вид творчества с учетом возрастных особенностей и желаний учащихся, состояния материально-технической базы, региональных и местных условий, особенностей и традиций.

В целях повышения эффективности проведения учебных занятий по обслуживающему труду педагогический работник может использовать по своему усмотрению до 15 % учебного времени с учетом местных условий и наличия материально-технической базы кабинета.

7. Ожидаемые результаты изучения содержания учебного предмета «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» по завершении обучения и воспитания на II ступени общего среднего образования:

7.1. личностные:

способности к ценностному и эмоционально-волевому осуществлению деятельности;

способность принимать знания как ценность;

осознание собственных индивидуально-личностных особенностей, своего психического состояния;

способность осуществлять субъективный самоконтроль и самооценку, готовность к самосовершенствованию и саморазвитию;

способности к организации и продуктивному сотрудничеству в коллективной деятельности;

уважение к достижениям науки и техники, людям, внесшим большой вклад в развитие техники и технологий;

7.2. метапредметные:

сформированность умения выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

умение устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

освоение новых видов учебной деятельности (проектно-исследовательской, иных видов);

способности принимать учебную задачу, ставить цели в учебно-технологической и творческой деятельности, планировать свои действия в соответствии с поставленными задачами и условиями их реализации;

самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии изготовления;

сформированность умения опытным путем изучать свойства различных материалов;

овладение навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивания погрешности измерения; умением осуществлять арифметические действия с приближенными величинами;

умение адекватно воспринимать оценку педагогического работника и сверстников;

умения работать с информацией, читать и представлять информацию в разнообразной форме (табличной, графической, схематической и иных формах); рационально использовать учебную и дополнительную технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;

умения анализировать предметы с выделением существенных и несущественных характеристик и элементов, проводить сравнение по заданным критериям, строить рассуждения об изделиях, их строении, свойствах и связях, обобщать, устанавливать аналогии;

7.3. предметные:

сформированность умений выполнять технологические операции по обработке материалов и приготовлению пищи, декоративно-прикладному искусству, домоводству, выращиванию растений;

ориентация в имеющихся технических средствах и технологиях создания объектов труда;

ориентация в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования;

сформированность умения читать и составлять графическую и технологическую документацию;

сформированность умения планировать технологический процесс, подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии, подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии; проектировать последовательность технологических операций.

ГЛАВА 2
СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В V КЛАССЕ.
ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ
(1 час в неделю, всего 35 часов)

ИНВАРИАНТНЫЙ КОМПОНЕНТ

Основы приготовления пищи (8 часов)

Учебный кабинет для занятий кулинарией. Введение в учебный предмет (цели, задачи, содержание). Общие сведения об учебном кабинете для занятий кулинарией, его назначении и оснащении: виды посуды (кухонная, столовая), кухонные инструменты и приспособления, бытовые электроприборы. Санитарно-эпидемиологические требования. Правила безопасного поведения в учебном кабинете. Понятие о кулинарии, учебном месте.

Практическая работа. Организация учебного места для приготовления пищи.

Питание в жизни человека. Общие сведения о культуре питания, правильном здоровом питании, питательных веществах, пищевой пирамиде. Понятие о режиме питания.

Практическая работа. Определение содержания питательных веществ в продуктах питания.

Сервировка стола. Понятие о сервировке, меню. Общие сведения о последовательности сервировки стола к завтраку, составлению меню для завтрака, культуре употребления пищи.

Практическая работа. Сервировка стола к завтраку.

Горячие напитки, их виды. Общие сведения о значении и классификации напитков (по виду), роли воды в питании человека. Ассортимент горячих напитков (чай, кофе, какао). Кухонная посуда и приспособления для приготовления горячих напитков.

Практическая работа. Приготовление горячих напитков.

Использование яиц в питании человека. Общие сведения о пищевой ценности и значении яиц в питании человека, строении яйца, классификации (по срокам хранения, качеству, массе, категории), упаковке, маркировке, условиях хранения куриных яиц и яичных продуктов. Способы определения доброкачественности яиц.

Практическая работа. Определение доброкачественности яиц.

Блюда из яиц, их виды. Общие сведения об использовании яиц в кулинарии. Первичная и тепловая обработка яиц. Виды блюд из яиц, технология их приготовления. Общие сведения о технологической документации, используемой в учебных целях (технологической карте (учебной)). Кухонная посуда, инструменты и приспособления, бытовые электроприборы для приготовления блюд из яиц.

Практическая работа. Приготовление блюд из яиц.

Бутерброды, их виды. Общие сведения о пищевой ценности и значении хлеба в питании человека, ассортименте хлебобулочных изделий, условиях и сроках хранения хлеба. Понятие о бутербродах, виды бутербродов, технология приготовления. Кухонная посуда, инструменты и приспособления, бытовые электроприборы для приготовления бутербродов. Требования к качеству. Правила подачи.

Практическая работа. Приготовление бутербродов.

Белорусская национальная кухня. Общие сведения об особенностях приготовления блюд белорусской национальной кухни к завтраку.

Практическая работа. Приготовление блюд белорусской национальной кухни.

Ознакомление с профессиями повара, официанта и иными профессиями.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о (об):

учебном кабинете для занятий кулинарией, культуре питания;

меню для завтрака;

классификации напитков (по виду), роли воды в питании, ассортименте горячих напитков;

значении яиц в питании, видах блюд из яиц;

пищевой ценности хлеба;

особенностях приготовления блюд белорусской национальной кухни;

знают и понимают:

правила безопасного поведения в учебном кабинете для занятий кулинарией;

смысл понятий: кулинария, учебное место, питание, сервировка, меню;

виды горячих напитков, бутербродов;

умеют:

определять содержание питательных веществ в продуктах питания;

сервировать стол к завтраку, складывать салфетки;

готовить горячие напитки согласно информации на упаковке;

определять доброкачественность яиц;

готовить блюда из яиц, бутерброды, блюда белорусской национальной кухни;

определять качество приготовленных блюд;

оформлять и подавать готовые блюда;

пользоваться посудой (кухонной, столовой), инструментами, приспособлениями, бытовыми электроприборами, необходимыми для обработки продуктов при приготовлении блюд;

владеют:

способами организации учебного места; умениями соблюдать правила безопасного поведения при приготовлении пищи.

Основы изготовления швейных изделий (19 (18) – 19 часов)

Учебный кабинет для занятий швейным делом. Общие сведения об учебном кабинете для занятий швейным делом, рабочей зоне. Правила безопасного поведения в кабинете. Учебное место для изготовления швейных изделий.

Практическая работа. Организация учебного места для изготовления швейных изделий.

Изготовление ткани. Общие сведения о текстильных материалах, классификации волокон (по происхождению), ткацком полотняном переплетении. Понятие о процессе получения ткани: волокно, пряжа, ткань. Строение ткани: основа, уток, кромка.

Практическая работа. Определение в ткани направления нитей основы и утка.

Отделка и стороны ткани. Общие сведения о процессе отделки ткани, видах тканей по способу отделки. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Практическая работа. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Выбор и создание эскиза швейного изделия. Общие сведения о выборе швейного изделия и процессе его изготовления. Понятие об эскизе швейного изделия. Особенности подбора основных и отделочных материалов.

Практическая работа. Разработка эскиза швейного изделия. Подбор материалов, выбор вида декоративной отделки.

Определение размеров швейного изделия. Общие сведения о конструктивных линиях, размерных показателях при выполнении измерений, размерных признаках для построения чертежа швейного изделия. Условное обозначение измерений (мерок). Правила выполнения измерений.

Практическая работа. Выполнение измерений размерных признаков (снятие мерок) для построения чертежа швейного изделия.

Построение чертежа швейного изделия. Понятие о чертеже. Общие сведения о линиях чертежа, оформлении и чтении чертежа, чертежных инструментах.

Практическая работа. Построение чертежа швейного изделия.

Моделирование швейного изделия. Понятие о моделировании. Общие сведения о способах и приемах моделирования (изменение формы, художественная отделка, деление детали на части), подготовке выкройки к раскрою, расчете количества ткани на изготовление швейного изделия.

Практическая работа. Выполнение моделирования швейного изделия (изготовление выкройки, расчет количества ткани на изготовление).

Влажно-тепловая обработка швейного изделия. Общие сведения о технологическом процессе изготовления швейных изделий; назначении, особенностях выполнения и видах влажно-тепловой обработки (внутрипроцессная и окончательная); оборудовании и приспособлениях для утюжильных работ. Организация утюжильного места. Терминология влажно-тепловых работ (декатирование, разутюживание, заутюживание, приутюживание, проутюживание, отутюживание). Правила безопасного поведения при выполнении влажно-тепловых работ.

Практическая работа. Выполнение операций влажно-тепловой обработки изделия.

Раскрой ткани. Общие сведения о технологической последовательности изготовления швейного изделия, особенностях раскроя. Последовательность раскроя.

Практическая работа. Подготовка ткани и ее раскрой.

Швейные ручные работы. Общие сведения о ручных работах и операциях. Понятие о технологической документации, используемой в учебных целях (технологической карте (учебной)). Ручные прямые стежки и строчки временного назначения. Терминология ручных работ (прокладывание, сметывание, заметывание, приметывание, наметывание).

Практическая работа. Выполнение образцов ручных строчек временного назначения прямыми стежками.

Бытовая швейная машина, ее назначение и устройство. Назначение и область применения бытовой швейной машины. Общие сведения о видах бытовых швейных машин, инструкции по эксплуатации. Требования к организации учебного места. Правила безопасного поведения при пользовании бытовой швейной машиной.

Практическая работа. Работа на незаправленной швейной машине.

Подготовка бытовой швейной машины к работе. Общие сведения о подготовке бытовой швейной машины к работе (выбор ниток, намотка ниток на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выбор машинной строчки, длины стежка).

Практическая работа. Подготовка бытовой швейной машины к работе в соответствии с требованиями инструкции (руководства) по эксплуатации.

Работа на заправленной бытовой швейной машине. Машинная строчка, машинная закрепка. Общие сведения о регулирующих механизмах швейной машины (переключатель вида строчки, регулятор длины стежка, клавиша обратного хода).

Практическая работа. Работа на заправленной нитками бытовой швейной машине.

Назначение и приемы выполнения машинных швов. Общие сведения о видах машинных швов. Терминология машинных работ (стачивание, застачивание, притачивание, настачивание). Последовательность выполнения стачных швов и швов вподгибку.

Практическая работа. Выполнение образцов машинных швов (стачных, вподгибку).

Технология изготовления швейного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и отделка изделия.

Практическая работа. Изготовление швейного изделия.

Окончательная обработка швейного изделия. Общие сведения об окончательной обработке швейного изделия: чистка изделия, окончательная влажно-тепловая обработка, отделочные работы (пришивание фурнитуры, крепление отделочных элементов), проверка качества готового изделия, складывание готового изделия.

Практическая работа. Выполнение окончательной обработки швейного изделия.

Ознакомление с профессиями ткача, швеи, конструктора-модельера и иными профессиями.

Примерный перечень швейных изделий: фартуки, косынки, мешочки, салфетки, прихватки и иные изделия.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о (об):

- учебном кабинете для занятий швейным делом, рабочей зоне;
- текстильных материалах, классификации волокон, процессе отделки ткани;
- оформлении и чтении чертежа, конструктивных линиях, размерных показателях, порядке выполнения измерений размерных признаков (снятие мерок) для построения чертежа;
- способах и приемах моделирования;
- назначении, особенностях выполнения и видах влажно-тепловой обработки;
- ручных работах;
- видах бытовых швейных машин, назначении и области применения бытовой швейной машины, регулирующих механизмах швейной машины;
- видах машинных швов;
- технологии изготовления швейного изделия;

знают и понимают:

- правила безопасного поведения в кабинете для занятий швейным делом;
- смысл понятий: швейное изделие, волокно, пряжа, ткань, кромка, ширина ткани, эскиз, мерки, чертеж, раскрой, стежок, строчка;
- строение ткани, особенности полотняного переплетения, отличия лицевой и изнаночной сторон ткани;
- терминологию влажно-тепловых, ручных и машинных работ;

умеют:

- определять в ткани направление нитей основы и утка, лицевую и изнаночную стороны ткани;
- разрабатывать эскиз швейного изделия, выполнять подбор материалов, выбирать вид отделки;
- снимать мерки, строить чертеж швейного изделия;
- выполнять моделирование, изготавливать выкройку, рассчитывать количество ткани на изготовление швейного изделия;
- выполнять влажно-тепловые работы, подготовку ткани и ее раскрой;
- выполнять ручные строчки временного назначения прямыми стежками;
- подготавливать бытовую швейную машину к работе, работать на заправленной швейной машине;
- выполнять машинные швы;
- изготавливать швейное изделие, выполнять окончательную обработку швейного изделия;

владеют:

- способами организации учебного места; безопасными приемами выполнения технологических операций; умениями соблюдать правила безопасного поведения при изготовлении швейных изделий.

Основы домоводства (1 час)

Гигиена жилища. Общие сведения об особенностях и правилах соблюдения гигиены жилища, видах уборки жилого помещения. Понятие о санитарии и гигиене жилого

помещения. Особенности уборки помещения (учебного кабинета для занятий кулинарией): уход за мебелью, бытовой техникой и посудой. Препараты бытовой химии: моющие и чистящие средства. Способы их применения. Меры предосторожности при работе с ними.

Санитарно-эпидемиологические требования. Правила безопасного поведения при выполнении уборки помещения.

Практическая работа. Уборка учебного кабинета для занятий кулинарией.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о (об):
особенностях и правилах соблюдения гигиены жилища;
санитарии, гигиене, видах уборки жилого помещения;
моющих и чистящих средствах;
знают и понимают:
правила безопасного поведения при выполнении уборки учебного кабинета для занятий кулинарией;
смысл понятий: санитария, гигиена;
умеют:
подбирать моющие средства для мытья посуды, уборки помещения;
выполнять работы по уборке помещения учебного кабинета для занятий кулинарией;
владеют:
умениями соблюдать правила безопасного поведения при выполнении уборки учебного кабинета для занятий кулинарией.

Основы домоводства (2 часа) (для мальчиков)

Учебный кабинет для занятий кулинарией. Введение в учебный предмет (цели, задачи, содержание). Общие сведения об учебном кабинете для занятий кулинарией, его назначении и оснащении: виды посуды (кухонная, столовая), кухонные инструменты и приспособления, бытовые электроприборы. Санитарно-эпидемиологические требования. Правила пользования столовыми приборами. Правила безопасного поведения в кабинете. Понятие о кулинарии, учебном месте.

Практическая работа. Организация учебного места для приготовления пищи.

Основы культуры питания (в каждом классе выбор темы урока для изучения и вида практической работы определяется из раздела «Основы приготовления пищи» на основании желания и уровня способностей учащихся, материально-технической базы учебного кабинета для занятий кулинарией, региональных особенностей и традиций).

Практическая работа (тема практической работы соответствует теме выбранного урока для изучения из раздела «Основы приготовления пищи»).

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о (об):
учебном кабинете для занятий кулинарией, культуре питания;
видах блюд (из хлеба, яиц), горячих напитках, блюдах белорусской национальной кухни;
знают и понимают:
правила безопасного поведения в учебном кабинете для занятий кулинарией;
смысл понятия «питание»;
умеют:
организовать учебное место для приготовления пищи;
готовить блюда (бутерброды, блюда из яиц (определять доброкачественность яиц));

определять качество приготовленных блюд, пользоваться посудой (кухонной, столовой), инструментами, приспособлениями, бытовыми электроприборами, необходимыми для обработки продуктов при приготовлении блюд;

владеют:

умениями соблюдать правила безопасного поведения при приготовлении пищи.

Основы выращивания растений (0 (2) – 0 часов)

Роль комнатных растений в жизни человека. Общие сведения о значении комнатных растений, видах и группах комнатных растений в зависимости от экологических условий (освещенности, количества тепла, влажности, почвы) и декоративных признаков (декоративно-цветущие, декоративно-лиственные). Порядок и правила составления паспорта комнатных растений.

Практическая работа. Составление паспорта комнатных растений.

Уход за комнатными растениями. Общие сведения об особенностях размещения комнатных растений в интерьере. Виды ухода за комнатными растениями. Правила безопасного поведения при проведении ухода за комнатными растениями.

Практическая работа. Уход за комнатными растениями.

Ознакомление с профессией цветовода и иными профессиями.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о (об):

значении комнатных растений, видах и группах комнатных растений, особенностях их размещения в интерьере;

знают и понимают:

правила безопасного поведения при проведении ухода за комнатными растениями;

порядок и правила составления паспорта комнатных растений;

умеют:

составлять паспорт комнатных растений;

ухаживать за комнатными растениями;

владеют:

умениями соблюдать правила безопасного поведения при выращивании комнатных растений; безопасными приемами ухода за комнатными растениями.

ГЛАВА 3

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В VI КЛАССЕ. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

(2 (2) – 1 час в неделю, всего 70 (70) – 35 часов)

ИНВАРИАНТНЫЙ КОМПОНЕНТ

Основы приготовления пищи (14 (14) – 7 часов)

Рациональное питание. Общие сведения об основах рационального питания, энергетической ценности пищевых продуктов. Понятие о нормах питания. Правила безопасного поведения при приготовлении пищи.

Практическая работа. Определение пищевого рациона подростка.

Сервировка стола. Общие сведения о меню для ужина, сервировке стола к ужину, подготовке и проведении праздничного ужина (карты меню, кувертные карточки, кольца для салфеток и иные элементы сервировки), приеме гостей.

Практическая работа. Сервировка стола к ужину.

Молоко и молочные продукты. Общие сведения о питательной ценности молока и молочных продуктов, их ассортименте, условиях и сроках хранения молока и молочных

продуктов. Способы определения доброкачественности молока и молочных продуктов. Тепловая обработка. Ассортимент блюд из молока и молочных продуктов, технология их приготовления. Кухонные принадлежности и посуда, необходимые для обработки продуктов и приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Требования к качеству. Оформление готовых блюд. Правила подачи.

Практическая работа. Приготовление блюд из молочных продуктов.

Крупы в питании человека. Общие сведения о питательной ценности и значении круп в питании человека. Ассортимент круп, условия их хранения. Определение доброкачественности круп.

Практическая работа. Определение доброкачественности круп.

Блюда из круп. Общие сведения о первичной и тепловой обработке круп. Кухонные принадлежности и посуда, необходимые для обработки продуктов и приготовления блюд из круп. Технология приготовления блюд из круп. Требования к качеству. Оформление готовых блюд, правила их подачи.

Практическая работа. Приготовление блюд из круп.

Блюда из макаронных изделий. Общие сведения об ассортименте и тепловой обработке макаронных изделий. Кухонные принадлежности и посуда, необходимые для обработки продуктов и приготовления блюд из макаронных изделий. Определение доброкачественности макаронных изделий, условий и сроков их хранения. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству. Оформление готовых блюд, правила их подачи.

Практическая работа. Приготовление блюд из макаронных изделий.

Белорусская национальная кухня. Общие сведения об особенностях приема пищи и технологии приготовления блюд белорусской национальной кухни к ужину. Требования к качеству. Правила подачи блюд. Понятие о застольном этикете.

Практическая работа. Приготовление блюд белорусской национальной кухни.

Ознакомление с профессией повара детского питания и иными профессиями.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о (об):

основах рационального питания, энергетической ценности пищевых продуктов, нормах питания;

меню для ужина, подготовке и проведении праздничного ужина;

питательной ценности молока и молочных продуктов, круп, макаронных изделий, их ассортименте;

первичной и тепловой обработке круп;

особенностях приготовления блюд белорусской национальной кухни;

знают и понимают:

правила безопасного поведения при приготовлении пищи;

условия и сроки хранения, способы определения доброкачественности молока и молочных продуктов, круп, макаронных изделий;

умеют:

определять пищевой рацион подростка;

определять доброкачественность круп, макаронных изделий;

сервировать стол к ужину;

готовить блюда из молочных продуктов, круп, макаронных изделий, включая блюда белорусской национальной кухни;

определять качество приготовленных блюд, оформлять и подавать готовые блюда;

пользоваться посудой (кухонной, столовой), инструментами, приспособлениями, бытовыми электроприборами, необходимыми для обработки продуктов при приготовлении блюд;

владеют:

безопасными приемами работы при приготовлении пищи; умениями готовить блюда для ужина по готовым рецептам, сервировать стол, оформлять приготовленные блюда.

Основы изготовления швейных изделий (28 (26) – 16 часов)

Волокна растительного происхождения. Общие сведения о волокнах растительного происхождения, их свойствах. Ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей, выпускаемых на текстильных предприятиях Республики Беларусь, их использование при изготовлении швейных изделий. Классификация тканей (по назначению). Состав и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Правила безопасного поведения при обработке материалов.

Практическая работа. Определение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей.

Выбор и создание эскиза швейного изделия. Общие сведения о выборе и пропорциях швейного изделия. Особенности подбора основных и отделочных материалов.

Практическая работа. Разработка эскиза швейного изделия. Подбор материалов, выбор вида декоративной отделки.

Определение размеров швейного изделия. Общие сведения о типах фигур (по осанке), размере изделия (одежды), особенностях выполнения измерений размерных признаков для построения чертежа швейного изделия. Определение размера швейного изделия (одежды). Условное обозначение измерений (мерок).

Практическая работа. Выполнение измерений размерных признаков (снятие мерок) для построения чертежа швейного изделия.

Построение чертежа швейного изделия. Общие сведения об особенностях построения, оформления и чтения чертежа швейного изделия. Правила нанесения размеров на чертеже.

Практическая работа. Построение чертежа швейного изделия.

Моделирование швейного изделия. Общие сведения об особенностях моделирования швейного изделия с учетом пропорций. Расчет количества ткани на изготовление швейного изделия.

Практическая работа. Выполнение моделирования швейного изделия.

Раскрой ткани. Общие сведения о технологической последовательности изготовления и раскроя швейного изделия.

Практическая работа. Подготовка ткани и ее раскрой.

Машинная игла. Понятие о машинной игле. Общие сведения о назначении, устройстве и правилах установки машинной иглы, неполадках в работе швейной машины, вызванных дефектами машинной иглы и ее неправильной установкой. Подбор машинной иглы в зависимости от вида (толщины) ткани.

Практическая работа. Подбор машинной иглы в зависимости от вида (толщины) ткани.

Назначение и приемы выполнения машинных швов. Общие сведения о видах соединительных машинных швов (настрочной, накладной). Последовательность выполнения настрочного, накладного швов.

Практическая работа. Выполнение образцов машинных швов.

Технология изготовления швейного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Особенности обработки, сборки и отделки изделия.

Практическая работа. Изготовление швейного изделия.

Окончательная обработка швейного изделия. Общие сведения об окончательной обработке швейного изделия с учетом свойств хлопчатобумажных и льняных тканей, уходе за ними. Символы по уходу за швейными изделиями.

Практическая работа. Выполнение окончательной обработки швейного изделия.

Ознакомление с профессиями портного, закройщика, модельера и иными профессиями.

Примерный перечень швейных изделий: для оформления интерьера, легкая одежда для дома и отдыха и иные изделия.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о (об):

- волокнах растительного происхождения, их свойствах;
- ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей, выпускаемых на текстильных предприятиях Республики Беларусь;
- типах фигур (по осанке), размерных признаках (мерках) для построения чертежа;
- моделировании швейного изделия;
- назначении, устройстве и правилах установки машинной иглы; неполадках в работе швейной машины, вызванных дефектами машинной иглы и ее неправильной установкой;
- видах соединительных машинных швов (настрочной, накладной);
- правилах ухода за изделиями из хлопчатобумажных, льняных тканей (согласно символам);

знают и понимают:

- правила безопасного поведения при обработке материалов;
- смысл понятий: хлопок, лен, пропорция, размер одежды, машинная игла;
- классификацию тканей (по назначению), свойства хлопчатобумажных и льняных тканей, условные обозначения результатов измерений (мерок);

умеют:

- определять свойства хлопчатобумажных, льняных тканей;
- определять размер швейного изделия (одежды);
- разрабатывать эскиз швейного изделия, подбирать основные и отделочные материалы;
- выполнять измерения размерных признаков для построения чертежа швейного изделия (снимать мерки);
- строить чертеж швейного изделия, выполнять моделирование, изготавливать выкройку, рассчитывать количество ткани на изготовление швейного изделия;
- подбирать машинные иглы;
- выполнять образцы машинных швов;
- подготавливать ткань и выполнять ее раскрой, изготавливать швейное изделие, выполнять окончательную обработку швейного изделия;
- различать символы по уходу за изделиями из хлопчатобумажных и льняных тканей;

владеют:

- способами организации учебного места; безопасными приемами выполнения технологических операций.

Основы домоводства (6 (6) – 3 часа)

Интерьер жилого помещения. Общие сведения о жилой архитектуре (общей и частной), видах помещений, интерьере жилого помещения и его композиции (расположение и соотношение частей: функциональные зоны, цветовое решение, мебель, светильники).

Практическая работа. Определение функциональных зон жилого помещения.

Цветовое решение интерьера. Общие сведения о значении цвета в интерьере, цветовых гаммах. Факторы выбора цвета.

Практическая работа. Разработка эскиза жилой комнаты, ее цветового решения (по готовому рисунку).

Меблировка жилых помещений. Общие сведения о видах мебели, классификации мебели (по назначению: эксплуатационному, функциональному). Правила подбора и размещения мебели.

Практическая работа. Разработка эскиза меблировки комнаты.

Ознакомление с профессиями архитектора, дизайнера и иными профессиями.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о:
жилой архитектуре (общей и частной), видах помещений, интерьере;
композиции интерьера жилого помещения, значении цвета в интерьере, цветовых гаммах;
видах и классификации мебели (по назначению: эксплуатационному, функциональному);
знают и понимают:
факторы выбора цвета, правила подбора и размещения мебели;
смысл понятий: интерьер, функциональные зоны, цвет, мебель;
умеют:
разрабатывать эскизы жилой комнаты, меблировки комнаты;
определять функциональные зоны жилого помещения;
выбирать вариант цветового решения интерьера квартиры;
рационально размещать мебель;
владеют:
навыками находить необходимую информацию в различных источниках.

Основы домоводства (4 (4) – 2 часа) (для мальчиков)

Уход за изделиями из текстильных материалов. Общие требования и правила ухода за одеждой. Меры предупреждения порчи одежды. Виды ремонта одежды. Замена фурнитуры (крючков, пуговиц, кнопок). Простейший ремонт одежды (пришивание пуговиц, ремонт швов изделия, подшив низа изделия и иные виды).

Практическая работа. Простейший ремонт одежды.

Основы культуры питания (в каждом классе выбор темы урока для изучения и вида практической работы определяется из раздела «Основы приготовления пищи» на основании желания и уровня способностей учащихся, материально-технической базы учебного кабинета для занятий кулинарией, региональных особенностей и традиций).

Практическая работа (тема практической работы соответствует теме выбранного урока для изучения из раздела «Основы приготовления пищи»).

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о:
требованиях и правилах ухода за одеждой;
питательной ценности и ассортименте продуктов питания (молочных, макаронных изделий, круп);
знают и понимают:
правила безопасного поведения при приготовлении пищи;
виды ремонта одежды; правила замены фурнитуры;
умеют:
готовить блюда из продуктов питания (молочных продуктов, макаронных изделий, круп);
пользоваться посудой (кухонной, столовой), инструментами, приспособлениями при приготовлении блюд;
пользоваться столовыми приборами;
производить простейший ремонт одежды, замену фурнитуры;
владеют:
безопасными приемами работы при приготовлении пищи, выполнении швейных работ.

Основы выращивания растений (0 (4) – 0 часов)

Цветочно-декоративные растения открытого грунта. Общие сведения о значении и классификации цветочно-декоративных растений открытого грунта по декоративным признакам, условиям выращивания, продолжительности жизни, использованию.

Практические работы. Осенняя обработка почвы, посадка цветочно-декоративных растений. Весенняя подготовка почвы, посадка или перевалка цветочно-декоративных растений.

Уход за цветочно-декоративными растениями открытого грунта. Общие сведения о приемах ухода за цветочно-декоративными растениями открытого грунта. Уход за растениями (полив, прополка, рыхление, подкормка, прищипка, удаление отцветших соцветий). Правила безопасного поведения при выполнении работ по уходу за цветочно-декоративными растениями открытого грунта.

Практические работы. Осенний (весенний) уход за цветочно-декоративными растениями открытого грунта.

Ознакомление с профессией цветовода и иными профессиями.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о (об):
значении и классификации цветочно-декоративных растений открытого грунта;
условиях выращивания, приемах ухода;
знают и понимают:
смысл понятий: посадка растений, полив, прополка, рыхление;
умеют:
выполнять осеннюю (весеннюю) обработку почвы, посадку цветочно-декоративных растений;
осуществлять осенний (весенний) уход за цветочно-декоративными растениями открытого грунта;
владеют:
безопасными приемами работы на учебно-опытном участке; приемами ухода за растениями.

ГЛАВА 4

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В VII КЛАССЕ. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

(2 (2) – 1 час в неделю, всего 70 (70) – 35 часов)

ИНВАРИАНТНЫЙ КОМПОНЕНТ

Основы приготовления пищи (14 (14) – 7 часов)

Состав пищевых продуктов. Общие сведения о витаминах и минеральных веществах, содержащихся в продуктах питания.

Практическая работа. Определение качественного состава витаминов и минеральных веществ в продуктах питания.

Сервировка стола. Общие сведения о сервировке стола к обеду.

Практическая работа. Сервировка стола к обеду.

Овощи в питании человека. Общие сведения о питательной ценности и значении овощей в питании человека, их классификации, определении качества овощей, условиях, сроках хранения, первичной обработке. Способы и формы нарезки овощей. Использование пряностей и специй при приготовлении блюд из овощей. Правила безопасного поведения при работе с колющими и режущими инструментами и приспособлениями.

Практическая работа. Первичная обработка и нарезка овощей, приготовление салатов.

Блюда и гарниры из овощей. Общие сведения о видах тепловой обработки овощей, ассортименте первых блюд и гарниров из овощей. Кухонные принадлежности и посуда, необходимые для обработки и приготовления блюд из овощей. Технология приготовления первых блюд и гарниров из овощей. Требования к качеству. Оформление и правила подачи готовых блюд.

Практическая работа. Приготовление блюд из овощей.

Мясо в питании человека. Общие сведения о питательной ценности и значении мяса в питании человека, видах мясного сырья, определении доброкачественности мяса. Первичная обработка мяса. Общие сведения о видах тепловой обработки мяса (варка, запекание, жарка, тушение). Блюда из мяса, технология приготовления. Использование пряностей и специй при приготовлении блюд из мяса. Кухонные принадлежности и посуда, необходимые для приготовления блюд из мяса. Требования к качеству. Оформление готовых блюд. Правила подачи.

Практическая работа. Приготовление вторых блюд из мяса.

Белорусская национальная кухня. Общие сведения о способах и приемах приготовления традиционных белорусских блюд. Особенности приготовления блюд белорусской национальной кухни к обеду. Требования к качеству. Правила подачи.

Практическая работа. Приготовление блюд белорусской национальной кухни.

Ознакомление с профессией технолога пищевого производства и иными профессиями.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о (об):

витаминах и минеральных веществах, содержащихся в продуктах;

сервировке стола к обеду;

питательной ценности и значении овощей в питании человека, их классификации, определении качества овощей, условиях и сроках хранения, видах тепловой обработки овощей;

ассортименте первых блюд и гарниров из овощей;

питательной ценности и значении мяса в питании человека, видах мясного сырья, определении доброкачественности мяса, видах тепловой обработки мяса;

особенностях применения пряностей и специй;

способах и приемах приготовления традиционных белорусских блюд;

знают и понимают:

смысл понятий: витамины, минеральные вещества, овощи, мясо;

способы и формы нарезки овощей;

умеют:

определять качественный состав витаминов и минеральных веществ в продуктах питания;

сервировать стол к обеду;

выполнять первичную обработку и нарезку овощей;

готовить салаты, блюда из овощей и мяса;

определять качество приготовленных блюд;

оформлять и подавать готовые блюда;

пользоваться посудой, инструментами, приспособлениями, бытовыми электроприборами, необходимыми для обработки продуктов при приготовлении блюд;

владеют:

умениями соблюдать правила безопасного поведения; умениями приготовления блюд на обед по готовым рецептам; навыками сервировки стола, оформления приготовленных блюд.

Основы изготовления швейных изделий (30 (28) – 17 часов)

Волокна животного происхождения. Общие сведения о волокнах животного происхождения (шерсть, шелк), их свойствах, получении тканей из этих волокон. Общие сведения о сатиновом (атласном) переплетении. Ассортимент шерстяных и шелковых тканей, выпускаемых на предприятиях Республики Беларусь. Классификация (по назначению), состав и свойства шерстяных и шелковых тканей. Правила безопасного поведения при обработке материалов.

Практическая работа. Определение свойств шерстяных и шелковых тканей.

Выбор и создание эскиза швейного изделия. Общие сведения о классификации современной одежды и требованиях, предъявляемых к одежде (эксплуатационные, гигиенические и эстетические). Понятие силуэта в одежде.

Практическая работа. Разработка эскиза швейного изделия. Подбор материалов, выбор вида отделки.

Определение размеров швейного изделия. Общие сведения об особенностях и правилах выполнения измерений размерных признаков для построения чертежа швейного изделия, их условном обозначении.

Практическая работа. Выполнение измерений размерных признаков (снятие мерок) для построения чертежа швейного изделия.

Готовая выкройка и ее применение. Понятие о готовой выкройке и особенности ее применения. Общие сведения о выборе выкройки.

Практическая работа. Подбор готовой выкройки и ее изготовление.

Моделирование швейного изделия. Общие сведения о способах моделирования готовой выкройки (внесение изменений и корректировка выкройки).

Практическая работа. Выполнение моделирования швейного изделия.

Раскрой ткани. Общие сведения о технологической последовательности изготовления и раскроя швейного изделия.

Практическая работа. Подготовка ткани и ее раскрой.

Назначение и приемы выполнения машинных швов. Общие сведения о регуляторах бытовой швейной машины, назначении и применении краевых швов (окантовочный, обтачной), последовательности их выполнения.

Практическая работа. Выполнение образцов краевых швов. Регулирование качества машинных строчек.

Технология изготовления швейного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Особенности обработки, сборки и отделки изделия.

Практическая работа. Изготовление швейного изделия.

Окончательная обработка швейного изделия. Общие сведения об окончательной обработке швейных изделий с учетом свойств шерстяных и шелковых тканей. Символы по уходу за ними.

Практическая работа. Выполнение окончательной обработки швейного изделия.

Ознакомление с профессией раскройщика и иными профессиями.

Примерный перечень швейных изделий: для оформления интерьера, легкая одежда для дома и отдыха (топы, туники, иная одежда) с использованием готовой выкройки (построения чертежа) и иные изделия.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о (об):
волокнах животного происхождения (шерсть, шелк);
особенностях сатинового (атласного) переплетения;
ассортименте шерстяных и шелковых тканей, выпускаемых на текстильных предприятиях Республики Беларусь, классификации шерстяных и шелковых тканей;
требованиях, предъявляемых к швейным изделиям;

размерных признаках (мерках) для построения чертежа;
регуляторах бытовой швейной машины, неполадках в работе бытовой швейной машины, уходе за бытовой швейной машиной;
правилах ухода за изделиями из шерстяных и шелковых тканей;
знают и понимают:
свойства шерстяных и шелковых тканей;
причины возникновения и способы устранения неполадок в работе бытовой швейной машины;
смысл понятий: шерсть, шелк, силуэт, готовая выкройка;
умеют:
распознавать шерстяные и шелковые ткани, определять их свойства;
подбирать материалы и вид отделки;
выполнять измерения для изготовления швейного изделия, подбирать готовые выкройки;
выполнять моделирование;
подготавливать ткань, выполнять раскрой, экономно расходовать материалы;
регулировать качество машинной строчки, распознавать и выполнять обтачной и окантовочный швы;
изготавливать швейное изделие, выполнять окончательную обработку швейного изделия;
определять значение символов по уходу за изделиями из шерстяных и шелковых тканей;
владеют:
умениями соблюдать правила безопасного поведения; способами организации учебного места; приемами выполнения технологических операций, осуществления самоконтроля качества изготавливаемого изделия.

Основы домоводства (4 (4) – 2 часа)

Текстиль в жилом помещении. Общие сведения о назначении текстиля, видах текстиля в интерьере (напольный, мебельный, подвесной, свободного положения (скатерти, салфетки, постельное белье и иные виды текстиля)), правилах сочетания текстиля для достижения стилевого единства интерьера (цветовое сочетание текстиля и фона помещения). Общие сведения о правилах композиционного оформления интерьера жилого помещения.

Практическая работа. Изготовление изделия из текстиля для декора жилого помещения.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о:
назначении и видах текстиля, правилах сочетания текстиля, приемах композиционного оформления интерьера жилого помещения;
знают и понимают:
смысл понятия «текстиль»;
умеют:
изготавливать изделия из текстиля для декора помещения;
владеют:
умениями соблюдать правила безопасного поведения; навыками организации учебного места; приемами осуществления самоконтроля качества изготавливаемого изделия.

Основы домоводства (4 (4) – 2 часа) (для мальчиков)

Уход за изделиями из текстильных материалов. Общие требования и правила ухода за одеждой. Меры предупреждения порчи одежды. Чистка и влажно-тепловая обработка одежды. Правила стирки изделий. Символы по уходу за изделиями из различных текстильных волокон. Правила хранения одежды.

Практическая работа. Изучение символов по уходу за изделиями, составление алгоритма ухода за изделиями с использованием ярлыков одежды.

Основы культуры питания (в каждом классе выбор темы урока для изучения и вида практической работы определяется из раздела «Основы приготовления пищи» на основании желаний и уровня способностей учащихся, материально-технической базы учебного кабинета для занятий кулинарией, региональных особенностей и традиций).

Практическая работа (тема практической работы соответствует теме выбранного урока для изучения из раздела «Основы приготовления пищи»).

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о (об):
причинах порчи изделий из текстильных материалов;
правилах ухода и хранения изделий из текстильных материалов;
питательной ценности и значении овощей (мяса) в питании человека;
определении качества овощей (доброкачественности мяса);
видах тепловой обработки овощей (мяса);
знают и понимают:
правила стирки и хранения изделий;
умеют:
готовить блюда из овощей (мяса);
определять качество приготовленных блюд;
пользоваться посудой, инструментами, приспособлениями, бытовыми электроприборами, необходимыми для обработки продуктов при приготовлении блюд;
распознавать символы по уходу за изделиями;
выбирать условия ухода за изделиями с использованием ярлыков одежды;
владеют:
безопасными приемами работы с оборудованием, инструментами, приспособлениями; умениями приготовления блюд по готовым рецептам.

Основы выращивания растений (0 (4) – 0 часов)

Выращивание овощных культур. Общие сведения о роли овощных культур в жизни человека; разнообразии овощных культур (овощные культуры для выращивания в сооружениях защищенного грунта и открытом грунте); сортах, выращиваемых в регионе; севообороте. Подготовка почвы.

Практические работы. Осенняя обработка почвы (перекопка, рыхление, удаление сорняков). Весенняя обработка почвы (подготовка почвы для посева и посадки).

Сбор и хранение семян. Подготовка семян и посадочного материала овощных культур к посеву и посадке. Общие сведения о подготовке семян овощных культур к посеву (калибровка, прогревание, замачивание, проращивание, закаливание, дезинфекция), посадочного материала к посадке (дезинфекция, проращивание, деление). Способы семенного размножения растений (рассадное и безрассадное), сроки посева семян на рассаду, правила посева семян и посадки посадочного материала (луковиц, клубнелуковиц, корнеклубней, рассады).

Практические работы. Осенняя подготовка семян и посадочного материала (дезинфекция), посев семян и посадка посадочного материала. Весенняя подготовка семян

и посадочного материала (калибровка, прогревание, замачивание, проращивание, закаливание, дезинфекция), посев семян и посадка посадочного материала.

Ознакомление с профессиями овощевода, семеновода и иными профессиями.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о:

роли овощных культур в жизни человека;

разнообразии овощных культур, сортах, выращиваемых в регионе;

севообороте;

знают и понимают:

смысл понятий: овощные культуры, посадочный материал, открытый и защищенный грунт;

виды подготовки почвы;

способы семенного размножения растений;

сроки посева семян на рассаду;

умеют:

выполнять осеннюю (весеннюю) обработку почвы;

подготовку семян и посадочного материала;

осенние (весенние) виды работ (пикировка, посадка рассады в грунт, уход за рассадой);

владеют:

приемами ухода за растениями; умениями соблюдать правила безопасного поведения на учебно-опытном участке.

ГЛАВА 5

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В VIII КЛАССЕ. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

(1 час в неделю, всего 35 часов)

ИНВАРИАНТНЫЙ КОМПОНЕНТ

Основы приготовления пищи (7 часов)

Состав пищевых продуктов. Общие сведения о меню с учетом калорийности продуктов питания. Расчет калорийности.

Практическая работа. Составление меню на день с учетом калорийности пищи.

Сервировка стола. Общие сведения о характерных особенностях сервировки стола при разных видах приема гостей. Особенности сервировки стола согласно приему гостей к разным видам праздников (по выбору).

Практическая работа. Сервировка стола по выбранному приему.

Рыба в питании человека. Общие сведения о питательной ценности и значении рыбы и нерыбных продуктов моря в питании человека, способах определения качества рыбы и нерыбных продуктов моря. Первичная обработка рыбы. Холодные блюда и закуски. Технология их приготовления. Требования к качеству. Оформление готовых блюд. Правила подачи.

Практическая работа. Приготовление холодных блюд, закусок из рыбы.

Тепловая обработка рыбы, ее назначение. Общие сведения о полуфабрикатах из рыбы, условиях и сроках хранения. Общие сведения о видах тепловой обработки рыбы (варка, запекание, жарка, тушение). Блюда из рыбы, технология приготовления. Использование пряностей и специй при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству. Оформление готовых блюд. Правила подачи.

Практические работы. Приготовление блюд из рыбы. Изучение ассортимента пряностей и специй.

Консервы в домашнем питании. Общие сведения о консервах. Виды консервов, их маркировка, условия и сроки хранения.

Практическая работа. Изучение маркировки консервов.

Белорусская национальная кухня. Особенности приготовления блюд белорусской национальной кухни, связанные с праздниками календарного цикла. Требования к качеству. Правила подачи.

Практическая работа. Приготовление блюд белорусской национальной кухни к празднику.

Ознакомление с профессией диетолога и иными профессиями.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о (об):

меню с учетом калорийности продуктов питания;

характерных особенностях сервировки стола согласно приему гостей к разным видам праздников (по выбору);

особенностях применения пряностей и специй;

питательной ценности и значении рыбы и нерыбных продуктов моря в питании человека;

полуфабрикатах из рыбы;

видах тепловой обработки рыбы;

консервах, их маркировке;

знают и понимают:

смысл понятий: калория, калорийность, пряности, специи, холодные блюда и закуски, нерыбные продукты моря;

умеют:

составлять меню на день с учетом калорийности пищи;

использовать ассортимент пряностей и специй в приготовлении пищи;

готовить холодные блюда или закуски, первые и вторые блюда из рыбы;

определять качество приготовленных блюд;

оформлять и подавать готовые блюда;

пользоваться посудой, инструментами, приспособлениями, бытовыми электроприборами, необходимыми для обработки продуктов при приготовлении блюд;

владеют:

навыками приготовления блюд по готовым рецептам; навыками сервировки стола по выбранному приему гостей к празднику, оформления приготовленных блюд.

Основы изготовления швейных изделий (16 (15) – 16 часов)

Химические волокна. Общие сведения о химических волокнах, их свойствах и получении тканей; ассортименте искусственных и синтетических тканей, выпускаемых на текстильных предприятиях Республики Беларусь. Классификация (по назначению), состав и свойства искусственных и синтетических тканей. Правила безопасного поведения при обработке материалов.

Практическая работа. Определение свойств искусственных и синтетических тканей.

Выбор фасона и модели швейного изделия. Понятие о фасоне и модели. Общие сведения о факторах, влияющих на выбор фасона и модели швейного изделия, подборе цветовой гаммы. Создание технического рисунка.

Практическая работа. Разработка технического рисунка швейного изделия. Подбор материалов, выбор вида отделки.

Определение размеров швейного изделия. Общие сведения об особенностях и правилах выполнения измерений размерных признаков (мерках) для определения размера (построения чертежа) швейного изделия, их условном обозначении.

Практическая работа. Выполнение измерений размерных признаков (снятие мерок) для определения размера (построения чертежа) швейного изделия.

Работа с готовой выкройкой (построение чертежа швейного изделия). Общие сведения об особенностях выбора и работы с готовой выкройкой (построения чертежа) швейного изделия.

Практическая работа. Подбор и изготовление выкройки нужного размера (построение чертежа швейного изделия).

Моделирование швейного изделия. Общие сведения о способах моделирования (внесение изменений и корректировка выкройки).

Практическая работа. Выполнение моделирования, изготовление выкройки, расчет количества ткани на изготовление швейного изделия.

Раскрой ткани. Общие сведения об особенностях технологической последовательности изготовления и раскроя швейного изделия.

Практическая работа. Подготовка ткани и ее раскрой.

Приспособления малой механизации. Общие сведения о классификации съемных приспособлений малой механизации бытовой швейной машины (по назначению), их установке и принципах действия, классификации застежек-молний (по внешнему виду, назначению, технологии соединения с изделием). Правила безопасного поведения.

Практическая работа. Выполнение технологических операций при помощи приспособлений малой механизации.

Назначение и приемы выполнения машинных швов. Общие сведения о назначении и применении соединительных машинных швов (двойной, запошивочный), последовательность их выполнения.

Практическая работа. Выполнение образцов двойного и запошивочного швов.

Технология изготовления швейного изделия. Особенности обработки и отделки изделия с учетом технологических свойств ткани.

Практическая работа. Изготовление швейного изделия.

Окончательная обработка швейного изделия. Общие сведения об окончательной обработке и последовательности влажно-тепловых работ готового швейного изделия (блузки, блузы, женской рубашки и иных изделий). Изучение символов по уходу за изделиями из искусственных и синтетических тканей.

Практическая работа. Выполнение окончательной обработки швейного изделия.

Ознакомление с профессией оператора швейного оборудования и иными профессиями.

Примерный перечень швейных изделий: для оформления интерьера, легкая одежда для дома и отдыха (поясные изделия) с использованием готовой выкройки (построения чертежа) и иные изделия.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о (об):

- химических волокнах и их свойствах, получении тканей из химических волокон;
- ассортименте искусственных и синтетических тканей, выпускаемых на текстильных предприятиях Республики Беларусь, классификации (по назначению);
- факторах, влияющих на выбор фасона швейного изделия;
- размерных признаков для определения размера (построения чертежа) швейного изделия;
- классификации приспособлений малой механизации (по назначению);
- застежках-молниях;
- правилах ухода и хранения изделий из искусственных и синтетических тканей;
- знают и понимают:
- смысл понятий: химические волокна, фасон, модель;

умеют:
распознавать искусственные и синтетические ткани по внешнему виду и определять их свойства;
выбирать и устанавливать приспособления малой механизации к швейной машине и выполнять технологические операции с их помощью;
распознавать и выполнять двойной и запошивочный швы;
разрабатывать эскиз;
подбирать материалы и вид отделки;
выполнять измерения, рассчитывать количество ткани, необходимое для изготовления швейного изделия;
производить раскрой материала, экономно расходовать материалы;
изготавливать швейное изделие, выполнять его окончательную обработку;
различать символы по уходу за изделиями из искусственных и синтетических тканей;

владеют:
правилами безопасного поведения; способами организации учебного места; приемами выполнения технологических операций; приемами осуществления самоконтроля качества изготавливаемого изделия.

Основы домоводства (3 часа)

Декорирование интерьера жилого помещения. Общие сведения о компонентах декорирования интерьера (малые декоративные формы: картины, изделия из керамики, стекла, соломки, фарфора), правилах подбора и размещения в зависимости от назначения помещения.

Практическая работа. Изготовление изделия для декорирования интерьера жилого помещения.

Организация пространства в интерьере помещения. Общие сведения об особенностях создания функциональной системы хранения вещей (предметов одежды и принадлежностей, предметов домашнего обихода и иных вещей) для организации пространства жилого помещения; сортировке вещей по категориям. Виды систем хранения (горизонтальные, вертикальные, подвесные и иные виды) и маркировки.

Практическая работа. Изготовление органайзера для хранения вещей.

Ознакомление с профессией дизайнера-оформителя и иными профессиями.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о (об):
компонентах декорирования жилого помещения;
особенностях создания функциональной системы хранения вещей для организации пространства жилого помещения;

знают и понимают:
правила подбора и размещения компонентов декорирования интерьера жилого помещения;

умеют:
подбирать и правильно размещать компоненты декорирования интерьера жилого помещения;
организовывать пространство для хранения вещей;

владеют:
правилами безопасного поведения; навыками организации учебного места; приемами осуществления самоконтроля качества изготавливаемого изделия.

Основы домоводства (2 часа) (для мальчиков)

Уход за швейными изделиями. Общие сведения об уходе за швейными изделиями, последовательности влажно-тепловой обработки предметов одежды (рубашка, брюки и иные предметы одежды). Расшифровка символов на предметах одежды по утюжке изделия.

Практическая работа. Выполнение влажно-тепловых работ предметов одежды (по выбору).

Основы культуры питания (в каждом классе выбор темы урока для изучения и вида практической работы определяется из раздела «Основы приготовления пищи» на основании желаний и уровня способностей учащихся, материально-технической базы учебного кабинета для занятий кулинарией, региональных особенностей и традиций).

Практическая работа (тема практической работы соответствует теме выбранного урока для изучения из раздела «Основы приготовления пищи»).

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о (об):

уходе за швейными изделиями, последовательности влажно-тепловой обработки предметов одежды;

знают и понимают:

особенности расшифровки символов на предметах одежды по утюжке изделия;

умеют:

выполнять влажно-тепловые работы по утюжке предметов одежды (по выбору);

готовить (блюда из рыбы);

определять качество приготовленных блюд, оформлять и подавать готовые блюда;

пользоваться утюгом при выполнении влажно-тепловых работ;

различать символы по утюжке на предметах одежды;

владеют:

правилами безопасного поведения; навыками выполнения влажно-тепловых работ по утюжке предметов одежды.

Основы выращивания растений (0 (2) – 0 часов)

Цветочно-декоративное оформление. Общие сведения о цветнике и видах цветочно-декоративного оформления (клумбы, бордюры, рабатки, партеры, арабески, каменистые садики); ассортименте растений для цветочно-декоративного оформления; технологии их создания, уходе за ними. Правила безопасного поведения при выполнении работ.

Практическая работа. Подготовка участка для цветника. Посадка растений, уход за ними.

Вертикальное озеленение. Общие сведения о формах вертикального озеленения; конструкциях для него. Ассортимент вьющихся и ампельных растений; агротехника их выращивания. Правила безопасного поведения при подготовке участка для посадки вьющихся растений.

Практическая работа. Подготовка участка для посадки. Посадка и уход за вьющимися растениями.

Ознакомление с профессией садовода и иными профессиями.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о (об):

цветнике и видах цветочно-декоративного оформления;

ассортименте растений для цветочно-декоративного оформления;

формах вертикального озеленения, конструкциях для него;
знают и понимают:
виды цветников, агротехнику их выращивания;
умеют:
подготавливать участок для цветника и для посадки вьющихся растений;
выполнять посадку растений, осуществлять уход за ними;
владеют:
правилами безопасного поведения; навыками создания цветника, подготовки участка для посадки вьющихся растений; приемами осуществления самоконтроля качества выполненной работы.

ГЛАВА 6
СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В IX КЛАССЕ. ОСНОВНЫЕ
ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ
(1 час в неделю, всего 34 часа)

ИНВАРИАНТНЫЙ КОМПОНЕНТ

Основы приготовления пищи (7 часов)

Объекты общественного питания. Общие сведения об объектах общественного питания, их роли, классификации (ресторан, кафе, буфет, бар, столовая и иные объекты общественного питания). Ознакомление с меню и его разделами.

Практическая работа. Изучение предложенных вариантов меню.

Сервировка стола. Общие сведения о характерных особенностях сервировки банкетного стола и правила поведения за столом (этикет).

Практическая работа. Сервировка стола по выбранному приему.

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, используемом 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.

Практические работы. Приготовление изделий из теста (по выбору). Определение доброкачественности муки.

Сладкие блюда. Общие сведения о значении сладких блюд, их видах 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.

Практическая работа. Приготовление сладких блюд.

Белорусская национальная кухня. Общие сведения об особенностях технологии приготовления блюд белорусской национальной кухни, связанных с семейными обрядами. Требования к качеству. Правила подачи.

Практическая работа. Приготовление блюд белорусской национальной кухни.

Ознакомление с профессиями пекаря, кондитера и иными профессиями.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о (об):

объектах общественного питания, их роли, классификации;
характерных особенностях сервировки банкетного стола;
значении изделий из теста в питании человека; муке, ее видах;
значении сладких блюд в питании человека;

знают и понимают:
правила приготовления теста;
виды разрыхлителей;
умеют:
выполнять сервировку стола по выбранному приему;
определять доброкачественность муки;
выполнять первичную обработку муки, готовить изделия из теста, сладкие блюда;
определять качество приготовленных блюд, оформлять и подавать готовые блюда;
пользоваться посудой (кухонной, столовой), инструментами, приспособлениями, бытовыми электроприборами, необходимыми для обработки продуктов при приготовлении блюд;
владеют:
правилами безопасного поведения; навыками приготовления изделий из теста и сладких блюд; навыками сервировки банкетного стола и оформления приготовленных блюд.

Основы изготовления швейных изделий (15 (14) – 15 часов)

Современные текстильные материалы. Общие сведения о нетканых материалах, их свойствах; прокладочных, дублирующих и подкладочных материалах; трикотажном полотне, его видах и свойствах, использовании при изготовлении швейных изделий. Виды современных отделочных материалов (по назначению).

Практическая работа. Изучение свойств трикотажного полотна.

Стиль в одежде. Общие сведения о стиле и ансамбле в одежде, костюме (по виду и назначению), использовании аксессуаров в стилевом решении одежды. Понятие о рациональном гардеробе.

Практическая работа. Изготовление (приемы стилизации готовых) аксессуаров к одежде.

Выбор и создание эскиза швейного изделия. Общие сведения о художественном эскизе. Виды художественного эскиза.

Практическая работа. Разработка художественного эскиза швейного изделия. Подбор материалов, выбор вида отделки.

Определение размеров швейного изделия. Общие сведения об особенностях и правилах выполнения измерений размерных признаков (мерках) для определения размера (построения чертежа) швейного изделия, их условном обозначении, правилах выбора прибавок в зависимости от вида изделия и свойств материалов.

Практическая работа. Выполнение измерений размерных признаков (снятие мерок) для определения размера (построения чертежа) швейного изделия.

Построение чертежа швейного изделия (работа с готовой выкройкой). Общие сведения об особенностях построения лекальных кривых на чертеже швейного изделия, оформлении и чтении чертежа.

Практическая работа. Построение чертежа швейного изделия (подбор и изготовление выкройки нужного размера).

Моделирование швейного изделия. Общие сведения о способах моделирования (внесение изменений и корректировка выкройки по основным конструктивным линиям).

Практическая работа. Выполнение моделирования швейного изделия, изготовление выкройки, расчет количества ткани на изготовление швейного изделия.

Раскрой ткани. Общие сведения об особенностях технологической последовательности изготовления и раскроя швейного изделия с учетом механических и физических свойств тканей (трикотажного полотна).

Практическая работа. Подготовка ткани (трикотажного полотна), раскрой.

Назначение и приемы выполнения машинных швов. Общие сведения о классификации машинных швов (по назначению). Последовательность выполнения машинных швов.

Практическая работа. Выполнение образцов машинных швов (по выбору).

Технология изготовления швейного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и отделка изделия с учетом механических и физических свойств тканей (трикотажного полотна).

Практическая работа. Изготовление швейного изделия.

Окончательная обработка швейного изделия. Общие сведения об окончательной обработке швейного изделия, особенностях использования моющих средств по уходу за швейными изделиями из современных текстильных материалов.

Практическая работа. Выполнение окончательной обработки швейного изделия.

Ознакомление с профессией костюмера и иными профессиями.

Примерный перечень швейных изделий: для оформления интерьера, легкая одежда для дома и отдыха с использованием готовой выкройки (построения чертежа) и иные изделия.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о (об):

видах нетканых, прокладочных, дублирующих, подкладочных материалах; трикотажном полотне, его видах и свойствах, использовании при изготовлении швейных изделий;

аксессуарах, их видах и назначении;

особенностях построения чертежа швейного изделия;

способах моделирования, классификации машинных швов (по назначению);

моющих средствах, применяемых при стирке;

знают и понимают:

смысл понятий: трикотаж, стиль, ансамбль в одежде, рациональный гардероб, аксессуар;

свойства нетканых материалов;

умеют:

учитывать свойства тканей и трикотажного полотна при изготовлении изделий;

разрабатывать художественный эскиз изделия;

рассчитывать количество ткани, необходимое для изготовления швейного изделия;

производить раскрой ткани (трикотажного полотна), экономно расходовать материалы;

работать на швейной машине, изготавливать швейные изделия;

выполнять окончательную обработку швейного изделия, осуществлять уход за изделиями из текстильных материалов;

владеют:

правилами безопасного поведения; способами организации учебного места; приемами выполнения технологических операций; навыками применения конструкторской и технологической документации; приемами осуществления самоконтроля качества изготавливаемого изделия.

Основы домоводства (4 часа)

Домашняя экономика. Общие сведения о структуре семейного бюджета (доходы, расходы, баланс, планирование бюджета); рациональном ведении домашнего хозяйства.

Практическая работа. Составление недельного меню с учетом планирования семейного бюджета.

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).

Практическая работа. Определение качества предложенного товара.

Интерьер нашего дома. Общие сведения о проектировании интерьера, этапах создания дизайн-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).

Практическая работа. Разработка дизайн-проекта интерьера (комнаты, квартиры, дома, агроусадьбы и иных архитектурных сооружений).

Имидж делового человека. Общие сведения о составляющих имиджа современного делового человека: внешний вид, культура поведения, культура общения, речевой этикет, резюме (при трудоустройстве) и иные характеристики.

Практическая работа. Изучение структуры готового резюме (составление по желанию).

Ознакомление с профессией дизайнера интерьера и иными профессий.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о:
структуре семейного бюджета;
правах потребителя;
проектировании интерьера;
способах создания макетов;
знают и понимают:
правила определения качества предложенного товара;
правила разработки планировки жилого помещения;
умеют:
разрабатывать планировку помещения;
владеют:
правилами безопасного поведения; навыками находить необходимую информацию в различных источниках.

Основы домоводства (2 часа) (для мальчиков)

Культура внешнего вида. Имидж делового человека (внешний вид (стиль, рациональный гардероб), культура поведения, культура общения, речевой этикет (речь, разговор по телефону) и иные характеристики).

Практическая работа. Подбор деталей одежды разных стилей; завязывание галстука различными узлами.

Основы культуры питания (в каждом классе выбор темы урока для изучения и вида практической работы определяется из раздела «Основы приготовления пищи» на основании желания и уровня способностей учащихся, материально-технической базы учебного кабинета для занятий кулинарией, региональных особенностей и традиций).

Практическая работа (тема практической работы соответствует теме выбранного урока для изучения из раздела «Основы приготовления пищи»).

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о:
культуре внешнего вида;
имидже делового человека;
знают и понимают:
смысл понятия «имидж»;
умеют:
подбирать одежду разных стилей;

определять доброкачественность муки;
готовить изделия из теста;
владеют:
навыками находить необходимую информацию в различных источниках.

Основы выращивания растений (0 (2) – 0 часов)

Газоны: типы и виды, технология устройства. Общие сведения о типах газонов (спортивный, декоративный, специальный и иные типы газонов); видах декоративных газонов; об ассортименте растений для создания газонов. Процесс устройства газонов. Правила безопасного поведения при подготовке участка для создания газона.

Практическая работа. Подготовка участка для создания газона.

Ассортимент растений для создания газонов. Общие сведения об ассортименте газонных трав и почвопокровных культур, технологии их выращивания. Подготовка почвы для создания газона. Посев газонных трав. Уход за газоном. Правила безопасного поведения при создании газона из ковровых растений.

Практическая работа. Подготовка почвы, создание и уход за газоном.

Ознакомление с профессией ландшафтного дизайнера и иными профессиями.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление о (об):

типах и видах декоративных газонов;

ассортименте газонных трав и почвопокровных культур;

знают и понимают:

особенности устройства и ухода за газонами;

умеют:

подготавливать участок для создания газона, почву под газоны;

выбирать и сеять газонную траву;

создавать газон из ковровых растений, ухаживать за ним;

владеют:

правилами безопасного поведения при создании газона; навыками создания газона из ковровых растений, подготовки почвы под газон; приемами осуществления самоконтроля качества выполненной работы.

ГЛАВА 7 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В V–IX КЛАССАХ

ВАРИАТИВНЫЙ КОМПОНЕНТ (ПО ВЫБОРУ)

Вышивка украшающими швами

Вышивание как вид декоративно-прикладного искусства. Виды вышивания. Особенности белорусской народной вышивки.

Материалы, инструменты и приспособления для работы. Организация учебного места. Правила безопасного поведения.

Выбор рисунка для вышивки. Способы перевода рисунка на ткань.

Виды украшающих швов. Технология их выполнения. Способы закрепления нити в начале и конце вышивания. Требования к качеству вышивки.

Окончательная обработка и оформление изделия.

Практические работы. Выполнение образцов украшающих швов. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: салфетка, вышитая миниатюра и иные изделия.

Вышивка счетными швами

Счетные швы в белорусской народной вышивке.

Материалы, инструменты и приспособления для работы. Организация учебного места. Правила безопасного поведения.

Набор. Техника выполнения вертикальных и горизонтальных наборов. Способы поворота вышивальной нити в конце каждого ряда. Требования к качеству вышивки.

Счетная гладь. Способы выполнения: односторонняя, двусторонняя. Техника выполнения. Требования к качеству вышивки.

Разновидности шва «крест». Технология вышивания простого креста рядами по горизонтали, вертикали и диагонали. Требования к оформлению лицевой и изнаночной сторон. Требования к качеству вышивки.

Окончательная обработка и оформление изделия.

Практические работы. Упражнения в выполнении счетных швов. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: салфетка, вышитая миниатюра и иные изделия.

Вышивка гладью

Виды свободного вышивания.

Материалы, инструменты и приспособления для работы. Организация учебного места. Правила безопасного поведения.

Гладь. Классификация глади по способу выполнения, форме элементов, цвету. Технологические особенности выполнения. Способы закрепления нити на ткани. Требования к качеству вышивки.

Выбор рисунков для вышивки. Способы перевода рисунка на ткань.

Окончательная обработка и оформление изделия.

Практические работы. Упражнения в вышивке гладью. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: салфетка, вышитая миниатюра и иные изделия.

Сквозное вышивание

Виды сквозного вышивания. Строчевое вышивание. Понятие о мережке. Виды мережек.

Материалы, инструменты и приспособления для работы. Организация учебного места. Правила безопасного поведения.

Технология и последовательность выполнения мережки. Требования к качеству работы.

Окончательная обработка и оформление изделия.

Практические работы. Упражнения в выполнении мережек. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: салфетка и иные изделия.

Аппликация из ткани

Аппликация. Виды аппликации. Применение аппликации из ткани.

Материалы, инструменты и приспособления для работы. Организация учебного места. Правила безопасного поведения.

Технология выполнения аппликации. Способы закрепления аппликации. Оформление работы. Требования к качеству работы.

Практические работы. Упражнения в выполнении мотивов. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: салфетка, панно и иные изделия.

Вязание крючком

Вязание крючком как вид декоративно-прикладного искусства. Ассортимент изделий.

Материалы, инструменты и приспособления для работы. Организация учебного места. Правила безопасного поведения.

Подбор крючка и пряжи. Начальная петля, цепочка. Основные виды петель, их условное обозначение. Структура петли. Способы вывязывания петли. Требования к качеству работы.

Приемы вязания полотна. Виды кругового вязания. Раппорт узора. Построение и чтение схем для вязания.

Окончательная обработка вязаного изделия. Требования к качеству работы.

Практические работы. Выполнение образцов. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: салфетка, прихватка и иные изделия.

Вязание на спицах

Вязание на спицах. Виды и способы вязания на спицах. Ассортимент изделий.

Материалы, инструменты и приспособления для работы. Организация учебного места. Правила безопасного поведения.

Подбор спиц и пряжи. Подготовка к вязанию пряжи, бывшей в употреблении.

Набор петель начального ряда. Основные виды петель. Схема строения петли. Способы вывязывания петель. Понятие о кромочных петлях. Виды кромки. Закрепление петель.

Способы прибавления и убавления петель при вязании спицами. Технология вязания пятью спицами.

Схема вязаного полотна. Расчет плотности вязания и количества петель начального ряда.

Окончательная отделка и оформление изделий. Требования к качеству работы.

Практические работы. Выполнение образцов. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: шарф, головная повязка, носки, шапочка и иные изделия.

Лоскутная техника (пэчворк)

Пэчворк. Ассортимент изделий.

Материалы, инструменты и приспособления для работы. Организация учебного места. Правила безопасного поведения.

Композиция из геометрических элементов. Гармоничные сочетания тканей по фактуре, цвету.

Технология выполнения изделия. Машинный способ соединения лоскутов. Требования к качеству работы.

Окончательная отделка и оформление изделий. Требования к качеству работы.

Практические работы. Выполнение элемента узора. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: прихватка, салфетка и иные изделия.

Бисероплетение

Бисерное рукоделие. Основные виды низания. Ассортимент изделий.

Материалы и инструменты для работы. Организация учебного места. Правила безопасного поведения.

Техника низания однорядных и многорядных цепочек в одну и несколько нитей. Схемы низания.

Окончательная отделка изделий. Требования к качеству работы.

Практические работы. Освоение приемов низания. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: украшения из бисера.

Аппликация из соломки

Аппликация из соломки как вид декоративно-прикладного искусства. Классификация аппликации из соломки.

Материалы, инструменты и приспособления для работы. Организация учебного места. Правила безопасного поведения.

Виды соломы, применяемой в аппликации. Свойства соломы. Виды фона для аппликации. Клеи, применяемые в аппликации. Обработка элементов композиции: тонирование, придание объемной формы.

Технология выполнения аппликации из соломки. Окончательная отделка композиции. Требования к качеству работы.

Практические работы. Подготовка соломенных лент. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: декоративное панно и иные изделия.

Соломоплетение

Соломоплетение как один из древнейших видов народных ремесел.

Виды плетения. Плоское и объемное плетение. Основные виды плоских и объемных плетенок.

Материалы, инструменты и приспособления для работы. Организация учебного места. Правила безопасного поведения.

Заготовка и первичная обработка соломы. Подготовка соломки к плетению.

Технология соломоплетения. Способы наращивания соломин. Окончательная отделка готовых плетенок. Требования к качеству работы.

Практические работы. Освоение приемов плетения. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: сувениры из соломки.

Ткачество

Ткачество как один из древнейших видов народных ремесел.

Материалы, инструменты и приспособления для работы. Организация учебного места. Правила безопасного поведения.

Понятие о процессе ткачества. Основа и уток. Требования, предъявляемые к нитям основы и утка.

Подготовка нитей основы и утка к ткачеству. Расчет основы. Натягивание основы на раму. Способы наматывания нитей утка. Приемы ткачества.

Технология выполнения работы. Окончательная отделка изделий. Требования к качеству работы.

Практические работы. Освоение приемов ткачества. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: пояс, головная повязка и иные изделия.

Ниточный дизайн (изонить)

Ниточный дизайн как вид художественной деятельности.

Материалы, инструменты и приспособления для работы. Организация учебного места. Правила безопасного поведения.

Особенности разработки композиции для изонити.

Выполнение элементов на основе прямых линий, углов, дуг, окружностей. Разметка основы. Подготовка фона.

Технология выполнения работы. Оформление работы. Требования к качеству работы.

Практические работы. Упражнения в выполнении мотивов. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: открытка, закладка, панно и иные изделия.

Роспись по ткани

Роспись по ткани как вид декоративно-прикладного искусства. Виды росписи по ткани: холодный и горячий батик, трафаретная, свободная и узелковая роспись.

Узелковая роспись.

Материалы, инструменты и приспособления для работы. Организация учебного места. Правила безопасного поведения.

Подбор красителя для ткани с учетом ее волокнистого состава.

Технология выполнения узелковой росписи. Способы закрепления красок.

Оформление работы. Требования к качеству работы.

Практические работы. Выполнение образцов в технике узелковой росписи. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: шарф, салфетка и иные изделия.

Валяние

Валяние из шерсти как техника рукоделия. Виды валяния.

Материалы, инструменты и приспособления для работы. Организация учебного места. Правила безопасного поведения.

Сухое валяние. Виды игл для фильцевания. Сухое валяние при помощи шаблона.

Мокрое валяние. Разнообразие химических веществ, применяемых для валяния, техника безопасности при их применении. Принцип сваливаемости шерстяных волокон. Основные виды раскладки шерсти: перпендикулярный и радиальный. Способы сваливания полотна. Придание формы сваливаемому изделию. Технология выполнения работы.

Практические работы. Освоение приемов валяния. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: брошь, игрушка и иные изделия.

Декупаж

История возникновения и развития техники декупажа.

Материалы, инструменты и приспособления для работы. Организация учебного места. Правила безопасного поведения.

Особенности выполнения на различных поверхностях. Технология выполнения работы.

Практические работы. Освоение приемов выполнения декупажа. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: изделия в технике декупажа.