

Национальный институт образования

Л.М. Яворская Н.И. Шульга

# УРОКИ

## обслуживающего

### труда

#### В 9 классе

Пособие для учителей учреждений общего  
среднего образования с белорусским  
и русским языками обучения

*Рекомендовано  
Научно-методическим учреждением  
«Национальный институт образования»  
Министерства образования  
Республики Беларусь*



Минск «Сэр-Вит» 2014

УДК 373.5.016:64  
ББК 74.263.727  
Я22

Серия основана в 2013 году

Рецензенты:

кафедра декоративно-прикладного искусства и технической графики  
учреждения образования «Витебский государственный университет  
имени П.М. Машерова» (кандидат технических наук, доцент *И.А. Сысоева*);  
учитель обслуживающего труда высшей категории государственного учреждения  
образования «Средняя школа № 161 г. Минска» *Е.Н. Щенко*

**Яворская, Л.М.**

Я22 Уроки обслуживающего труда в 9 классе : пособие для учителей учреждений общ. сред. образования с белорус. и рус. яз. обучения / Л.М. Яворская, Н.И. Шульга. – Минск : Сэр-Вит, 2014. – 96 с. : – ил.

ISBN 978-985-419-803-3.

В предлагаемом пособии даны разработки отдельных уроков обслуживающего труда в IX классе по разделам инвариантной части учебной программы.  
Адресуется учителям трудового обучения.

**УДК 373.5.016:64**  
**ББК 74.263.727**

**ISBN 978-985-419-803-3**

© Национальный институт образования, 2014  
© Оформление. ООО «Сэр-Вит», 2014

## ПРЕДИСЛОВИЕ

---

Пособие для учителей «Уроки обслуживающего труда в 9 классе» разработано в рамках сценарного подхода, предполагающего развитие познавательного интереса учащихся.

*Дидактический сценарий* – комплексное педагогическое средство, предоставляющее педагогу описание наиболее целесообразных этапов и процедур обучения, наборов форм, методов, способов организации и дифференциации учебной деятельности учащихся, а также формирование тех или иных способов и видов деятельности, сторон и компонентов личностных качеств, сфер индивидуальности школьника с учетом вероятности возникновения в ходе процесса обучения ситуаций, нарушающих заранее выстроенный план действий<sup>1</sup>.

Дидактический сценарий состоит из основных компонентов: ценностно-целевого, содержательно-процессуального и рефлексивно-оценочного<sup>2</sup>.

### **Ценностно-целевой компонент**

Название раздела программы, объем учебного времени и количество уроков.

Дидактические цели раздела программы.

Тип уроков.

Материально-техническое и дидактическое оснащение уроков.

Ожидаемые образовательные результаты по окончании изучения раздела.

### **Содержательно-процессуальный компонент**

Дидактические задачи:

- актуализация опорных знаний, способов деятельности и мотивационных состояний;
- формирование новых понятий и способов деятельности;
- формирование умений и навыков.

### **Рефлексивно-оценочный компонент**

---

<sup>1</sup> Лисейчиков, О.Е. Дидактические сценарии уроков в социокультурном образовании: структура, содержание, требования к разработке / О.Е. Лисейчиков // Веснік адукацыі. – 2011. – № 2. С. 9.

<sup>2</sup> Там же. С. 10–11.

В предложенном пособии даны разработки отдельных уроков трудового обучения по разделам инвариантной части учебной программы.

Ценностно-целевой компонент дидактических сценариев включает: дидактические цели изучения раздела (в соответствии с целями и задачами, указанными в концепции и образовательном стандарте учебного предмета «Трудовое обучение»); материально-техническое и дидактическое оснащение уроков (в соответствии с Перечнем средств обучения, учебного оборудования для общеобразовательных учреждений и специальных учреждений образования); ожидаемые образовательные результаты (в соответствии с образовательным стандартом учебного предмета «Трудовое обучение»).

При использовании различных технологий обучения базовая дидактическая структура сценария урока любого типа постоянна и включает следующие компоненты (основные этапы):

- актуализация имеющихся знаний и способов деятельности;
- формирование новых знаний и умений;
- применение новых знаний и умений.

В большинстве случаев учащиеся имеют общее представление об изучаемой теме, следовательно, необходимо актуализировать их знания до начала ее рассмотрения.

Проведение практических работ требует от учителя продуманной организации урока. При проведении практических работ важно, чтобы учащимся были ясны задачи, ход работы, условия ее выполнения.

В рефлексивно-оценочном компоненте представлены различные формы рефлексии, позволяющие подвести итоги урока, обсудить то, что узнали учащиеся, и то, как они работали. Учащимся дается возможность оценить свой вклад в достижение поставленных в начале урока целей, свою активность.

Дидактические сценарии уроков разрабатывались в соответствии с целостным видением процесса обучения по учебному предмету «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» в 9 классе с рассмотрением сценариев отдельных уроков по каждому разделу: основы приготовления пищи («Рациональное ведение домашнего хозяйства», «Консервы в домашнем питании»); обработка текстильных материалов («Трикотажное полотно», «Стирка изделий», «Права потребителя»); основы домоводства («Кухня, ее основные функции», «Убран-

ство кухни», «Этикет делового человека»); основы выращивания растений («Декоративные деревья и кустарники», «Уход за декоративными деревьями и кустарниками»).

Таким образом, разработка дидактических сценариев уроков направлена на создание по учебному предмету «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» комплекса методических разработок, ориентированных на решение задач по целенаправленному формированию у обучающихся теоретических знаний, практических умений ведения домашнего хозяйства; развитие познавательных интересов, творческих способностей, коммуникативных умений, эстетического вкуса, конструкторских способностей, технического и художественного мышления; воспитание трудолюбия, культуры труда, сознательности, аккуратности, бережливости, инициативности, предприимчивости, ответственности за результаты своего труда.

### **Условные обозначения**

#### **Компоненты раздела:**



– ценностно-целевой (  – дидактические цели, тип уроков, оборудование, ожидаемые результаты)



– содержательно-процессуальный



– рефлексивно-оценочный

#### **Компоненты темы:**



– актуализация опорных знаний



– формирование новых понятий и способов деятельности



– формирование умений и навыков

## Раздел. ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ



### Ценностно-целевой компонент

Учреждение образования	Учебное время (ч)	Количество уроков
Гимназия	0	0
Школа	7	7



### Дидактические цели:

формировать теоретические знания об основных видах посуды, инструментов, приспособлений и оборудования для приготовления пищи; технологии приготовления блюд, видах консервирования; дать представление о структуре семейного бюджета и рациональном ведении домашнего хозяйства; научить определять доброкачественность продуктов питания; пользоваться инструментами, приспособлениями и оборудованием для приготовления пищи; выполнять технологические операции по обработке пищевых продуктов, приготовлению блюд, сервировке стола; составлять план рационального использования семейного бюджета;

развивать познавательный интерес; логическое и критическое мышление; интерес к белорусской культуре, истории белорусской кухни; интеллектуальные и творческие способности; навыки аналитической деятельности; формировать культуру труда, развивать эстетический вкус;

воспитывать трудолюбие, бережливость, аккуратность, ответственность за результаты своей деятельности, уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда; патриотические качества личности; формировать этические нормы поведения за столом.

**Тип урока – комбинированный урок.**

**Оборудование**<sup>1</sup>: ложка разливательная, ложка столовая из нержавеющей стали, ложка чайная из нержавеющей стали, набор кухонных ножей (типа «Поварская тройка»), нож желобковый для очистки овощей и картофеля, нож столовый из нержавеющей стали, сито, скребок поварской, терка комбинированная, поднос, весы настольные, вилки столовые из нержавеющей стали, дуршлаг, доски разделочные, кастрюля эмалированная или из нержавеющей стали на 1,5 л, кастрюля эмалированная или из нержавеющей стали на 3,0 л, кухонный комбайн, миксер, миска эмалированная большая, миска эмалированная маленькая, набор столовый для специй, пароварка, печь СВЧ, плита электрическая 4-конфорочная, салатница, сервиз столовый, сервиз чайный, скатерть матерчатая с салфетками, сковорода большая, сковорода средняя с тефлоновым покрытием, сковорода маленькая, стакан для салфеток, тарелка глубокая, тарелка мелкая столовая, тарелка десертная, тарелка пирожковая, фильтр для воды, хлебница для стола, холодильник, чайник, чашка с блюдцем, электрополотенце «Фен».

*Элементы учебно-методического комплекса:* таблицы «Правила безопасности и гигиены на уроках обслуживающего труда», «Техника безопасности при работе в школьных мастерских», мультимедийные средства обучения «Правила безопасности и гигиены на уроках обслуживающего труда», «Работа с пищевыми продуктами», «Сервировка стола».

### **Ожидаемые результаты**

*Учащиеся должны знать:*

структуру семейного бюджета, рациональное ведение домашнего хозяйства; ассортимент посуды, необходимой на кухне и особенностях ее использования; виды консервов; способы консервирования пищевых продуктов; технологии приготовления блюд из консервов; трапезы, связанные с обрядами семейного цикла.

*Учащиеся должны уметь:*

составлять план рационального использования семейного бюджета; пользоваться инструментами, приспособлениями и оборудованием для приготовления пищи; выполнять технологические операции по обработке пищевых продуктов; оформлять готовые кулинарные изделия, соблюдать правила безопасной работы.

---

<sup>1</sup> В соответствии с Перечнем средств обучения, учебного оборудования для общеобразовательных учреждений и специальных учреждений образования (постановление Министерства образования от 26.02.2008 № 16).

## **Тема. Рациональное ведение домашнего хозяйства (1 ч)**



### **Содержательно-процессуальный компонент**



#### **1. Актуализация опорных знаний**

Беседа по вопросам с опорой на изученный материал:

- Что значит «рациональное ведение домашнего хозяйства»?
- Насколько это необходимо? Почему?
- Какие источники доходов семьи вы можете назвать?
- Планируются ли в вашей семье расходы?
- Кто планирует семейный бюджет?

Беседа с учащимися по данным вопросам позволит не только актуализировать знания по данной теме, но и повысить значимость изучаемых вопросов.



#### **2. Формирование новых понятий и способов деятельности**

*В процессе изучения нового материала следует дать учащимся понятие о структуре семейного бюджета, экономии в семье.*

Рассказ с элементами беседы.

Для начала разберемся, что же такое экономика. Экономика – в переводе с греческого – «домоводство, законы ведения домашнего хозяйства» («ойкос» – домохозяйство, «номос» – закон). Позже значение этого термина было сильно расширено, и в наши дни под экономикой понимают управление хозяйством не только семьи, но и фирмы, отрасли, государства или группы государств. Понятие это не новое, но обычно в быту ассоциируется с понятием «экономить» – сберегать, сокращать затраты.

Неслучайно раньше в состоятельных домах работали экономки, которые и ведали всем хозяйством. Они пользовались особым уважением хозяев, так как распределяли и экономили средства, помогали рационально их использовать. Сегодня и мы попробуем разобраться в этом.

Для того чтобы рационально использовать все свои средства, прежде всего нужно научиться правильно решать вопросы, связанные с семейным бюджетом. Слово «бюджет» буквально означает «денежная сумка». Семейный бюджет представляет собой подробную опись доходов и расходов отдельно взятой семьи за определенный срок. Чаще всего он составляется на месяц и предназначен для конт-

роля за текущими финансовыми делами семьи. В структуру бюджета могут входить различные статьи доходов и расходов. Семейный бюджет можно сравнивать с резервуаром, куда втекает поток доходов и вытекает поток расходов. А также бюджет можно представить в виде весов: он отрицательный, когда доход меньше расхода; сбалансированный, когда доходы и расходы равны; положительный, когда доход превышает расход.

Как вы думаете, в чем функция семейного бюджета? (*Сбалансированное распределение доходов и расходов. К другим функциям семейного бюджета относятся его планирование и анализ (вы анализируете, сколько потратили, делаете вывод о необходимости или бесполезности этих трат). Бюджет выполняет и ограничительную (контрольную) функцию, так как заставляет задуматься над тем, какую сумму денег можно потратить.*)

Попробуем разобраться со способами ведения семейного бюджета.

Теперь можно вести подсчеты не только на бумаге. Существует множество помощников: от мобильного телефона до компьютерных программ, специально предназначенных для этих целей.

*Мобильный телефон*, в котором есть функция учета ежедневных и ежемесячных трат, позволяет выполнять учет расходов. Пользоваться ей достаточно просто: требуется лишь вносить цифры в ячейки готовой таблицы. Одним из главных минусов можно считать то, что эта функция удобна скорее для одного человека, чем для семьи.

Expense Manager: мобильный блокнот для быстрого учета расходов.



Daily Expense Manager – это приложение позволяет отслеживать расходы, просматривать расходы по дате, месяцам, категориям и оплатам; создавать резервную копию; добавлять свои категории.

На *компьютере* можно вести учет семейного бюджета, используя программу Excel. Но существуют и специальные программы для ведения семейного бюджета:

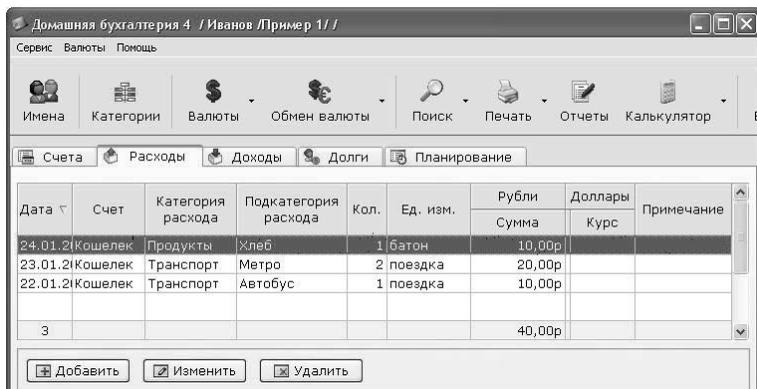
Домашняя бухгалтерия; Money Tracker – Домашняя бухгалтерия; Домашние финансы; Family 10; «AceMoney»; «ДомФин»; «MyMoney»; «Домашняя экономика»; «Семейный бюджет»; Мои деньги; MyKiT Money; Rylstim Budget; Портмоне; Семейный кошелек; Бюджет семьи; Simple Home Budget 1.9.2.9: ведение семейного бюджета и др.

Например, программа БС (бюджет семьи):



Microsoft Excel - Бюджет БС-1, 2012г										
Файл Правка Вид Вставка Формат Сервис Данные Окно Справка										
Arial Cyr 10 Ж К Ч % 000 +,0 -,0										
B10 продажа урожая с огорода										
2012										
		январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	с
3	ИТОГО ДОХОД	48210	48210	58220	48230	43940	56250	48260	51270	
4	1 Зар.плата супруг1	18000	18000	18000	18000	18000	18000	18000	18000	18000
5	2 Зар.плата супруг2	20000	20000	20000	20000	17000	20000	17000	20000	
6	3 Стипендия	2000	2000	2000	2000	0	0	0	0	
7	4 квартальная премия	0	0	10000	0	0	7000	0	0	
8	5 % по депозиту	210	210	220	230	240	250	260	270	
9	6 сдача квартиры в найм	8000	8000	8000	8000	8000	8000	8000	8000	
10	7 продажа урожая с огорода	0	0	0	0	700	3000	5000	5000	
11	ИТОГО РАСПРЕДЕЛЕНИЕ	48210	48210	58220	48230	43940	56250	48260	51270	
12	Накопления на мечту	13821	13821	17822	12223	14524	29595	11026	24227	
13	1 Фонд финанс. безопасности 10	4821	4821	5822	4823	4394	5625	4826	5127	
14	2 ремонт квартиры	2200	2200	4000	2000	0	0	0	0	
15	3 на отпуск	6200	6200	8000	5400	10130	21170	3400	16800	
16	4 плазменный телевизор	0	0	0	0	0	2800	2800	2500	
17	5 компьютер	0	0	0	0	0	0	0	0	
18	6 пр.	600	600							
19	Обязательные платежи	4200	4200	4200	4050	3550	3950	2350	2350	
26	продукты	10600	10600	12400	8600	10600	7100	7800	7100	
36	Дом.быт	1700	1700	1598	1657	1666	1705	1684	1693	
43	Одежда для всей семьи	3989	3989	2500	5500	2500	4000	5000	3000	
50	Праздники, развлечения	2700	2700	3700	5700	3200	1700	2700	3200	
57	Обучение, развитие, спорт	4100	4100	4100	4100	1500	1500	1500	1500	
64	Уход за внешностью	2400	2000	2400	1400	1400	1700	1700	1700	
71	Здоровье	1700	2100	2000	500	500	500	2000	2000	
76	Транспорт	3000	3000	7500	4500	4500	4500	12500	4500	
85	остаток предыдущ. периода									
86	ИТОГО ОСТАТОК	0	0	0	0	0	0	0	0	
87	в т.ч. на карте									
88	наличные (в кошельке)									

## Домашняя бухгалтерия



## Домашние финансы Free 1.04



Семейный бюджет – это структура доходов и расходов семьи за определенный период времени (неделю, месяц, год). Чаще всего, говоря о семейном бюджете, имеют в виду календарный месяц, так как многие расходы и доходы ориентированы именно на такой период. Семейный бюджет состоит из двух частей: *доходной* и *расходной*. Первая из них – это источники семейного бюджета, вторая – расходы семьи.

Рассказать о видах доходов: постоянных и временных (одноразовых); видах расходов: первичных (обязательных) и вторичных (нео-

бязательных). Объяснить учащимся то, что доходы и расходы не являются постоянными. Указать причины, по которым они могут уменьшаться или увеличиваться. Акцентировать внимание на том, что если бюджет планировать, то планирование дает возможность избежать дефицита бюджета, то есть превышения расходов над доходами («жизнь в долг»).

В некоторых семьях для этого ведут книгу учета, фиксируя и подсчитывая расходы семьи за определенный период (неделю, месяц). Форма такой книги произвольная и составляется, например, по статьям расходов или по дням.

### *Вопросы и задания*

1. Семейный бюджет состоит из:

- а) трех частей;
- б) двух частей;
- в) четырех частей.

2. Структура доходов и расходов семейного бюджета:

- а) постоянная;
- б) доходы могут увеличиваться и уменьшаться;
- в) доходы и расходы могут увеличиваться и уменьшаться.

3. В предложенном списке подчеркните одной сплошной линией постоянные доходы, двойной – временные, пунктирной – первичные (обязательные) расходы, волнистой – вторичные.

Продукты питания, стипендия, премия, отдых, заработная плата, подарки, наследство, одежда, квартплата, оплата за обучение на курсах.

4. Зарплата – это вид:

- а) постоянного дохода;
- б) временного дохода;
- в) вторичного расхода.

5. Выполните задание по карточке:

### **Карточка-задание**

Рассчитайте расходную и доходную части семейного бюджета семьи из 5 человек на месяц, используя следующие сведения:

Состав семьи:

1. Муж – 50 лет, работает врачом, получает зарплату \_\_\_\_\_ рублей.

2. Жена – 45 лет, работает бухгалтером, получает зарплату \_\_\_\_\_ рублей.

3. Сын – 19 лет, студент БГУ, получает стипендию \_\_\_\_\_ рублей.

4. Дочь – 12 лет, ученица 7 класса.

5. Бабушка – 65 лет, получает пенсию \_\_\_\_\_ рублей.

Проживают в собственной квартире, квартплата составляет \_\_\_\_\_ рублей. Имеется автомобиль, расходы на бензин \_\_\_\_\_ рублей. Дочь дополнительно изучает иностранный язык, оплата \_\_\_\_\_ рублей. Мама и дочка ходят в бассейн, абонемент на месяц составляет \_\_\_\_\_ рублей. Сын посещает спортивную секцию, оплата \_\_\_\_\_ рублей. В этом месяце планируется покупка телевизора стоимостью \_\_\_\_\_ рублей. На питание тратится \_\_\_\_\_ рублей.



### 3. Формирование умений и навыков

*В процессе выполнения практической работы 1 «Составление плана рационального использования семейного бюджета» учащиеся должны научиться составлять план рационального ведения семейного бюджета.*

#### Ход работы

1. Составьте бюджет вашей семьи. Сведения о видах доходов и расходов запишите в соответствующие графы таблицы.

Доходы		Расходы	
постоянные	временные (одноразовые)	первичные	вторичные

2. Проанализируйте статьи расходов семьи, укажите цифрами их приоритеты в соответствии со значением в вашей семье.

3. Как вы считаете, рационально ли используется бюджет вашей семьи? Как бы вы установили приоритет расходов в вашей семье? Запишите.

4. Рассмотрите и проанализируйте вариант хозяйственной и кассовой книг, предложенных в учебном пособии.

5. Составьте свою форму хозяйственной и кассовой книги по учету расходов семьи.

## Тема. Консервы в домашнем питании (1 ч)



### Содержательно-процессуальный компонент



#### 1. Актуализация опорных знаний

Для актуализации опорных знаний предложить учащимся вопросы:

- Что такое консервирование?
- Какие продукты можно консервировать?
- Когда, на ваш взгляд, появились первые консервы?

Первые консервы появились в Древнем Египте. Мясные консервы сохранили в течение трех тысяч лет относительную пригодность. Первые консервы представляли собой глиняные чаши из двух половинок, скрепленных смолой. Внутри находились жареные утки в оливковом масле. Наполеону Бонапарту мы обязаны появлением консервов в их современном виде. В 1795 г. французское правительство объявило конкурс на лучший способ длительного сохранения продуктов. Победителю был обещан немалый гонорар – двенадцать тысяч франков. «Благодетель человечества» – такого титула был удостоен повар и кондитер Николя Франсуа Аппер, в 1809 г. изготовивший первые консервы. Он заполнил жареным мясом, бульоном стеклянные и металлические емкости, накрепко укупорив, подверг их длительному кипячению. Через восемь месяцев банки были вскрыты, и продукты оказались съедобны и безопасны для здоровья. Николя Франсуа Аппер написал книгу «Искусство сохранения в течение нескольких лет животной и растительной субстанции», в которой рассказал о собственном способе консервирования – стерилизации. Первые консервы в России начали производить промышленным способом для нужд армии в 1870 г. Гордостью консервной промышленности тогда стали мясные консервы. Одну из банок «Мясо тушеное» Петропавловского консервного завода, изготовленную в 1916 г., вскрыли через 50 лет. Консервы оказались годными к употреблению, что было подтверждено исследованиями и дегустацией.

Сегодня мы познакомимся с процессом производства современных консервов.



#### 2. Формирование новых понятий и способов деятельности

*В процессе изучения нового материала следует ознакомить учащихся с видами консервов, способами консервирования пищевых продуктов, маркировкой консервов, условиями и сроками их хранения.*

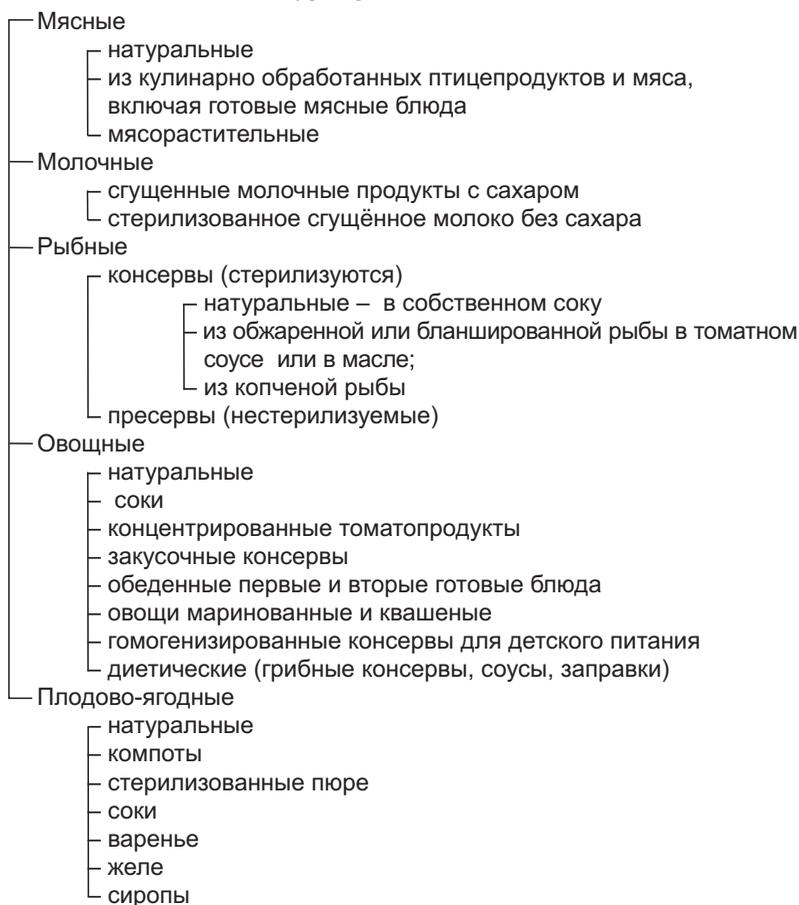
*Консервировать* – значит сохранять полезные свойства и питательную ценность продуктов длительное время. Слово «консервы» происходит от латинского «*conservo*» – сохраняю.

Используя табл. 4 учеб. пособия, рассказать учащимся о физических, физико-химических, биохимических, химических методах консервирования.

*Задание для бригад:* выбрать способ(ы) консервирования мяса, яблок, огурцов, грибов, рыбы и т. д. и обосновать свой выбор.

Используя схему, познакомить учащихся с ассортиментом консервов, подробно охарактеризовав каждую группу.

## КОНСЕРВЫ



Покупая консервы мы, по сути, покупаем «кота в мешке». Герметичная банка может содержать в себе все что угодно.

- Как выбрать качественные и вкусные консервы?

На крышке (доньшке) металлической банки методом рельефного маркирования или несмываемой краской наносят условные обозначения. Как правило, они расположены в несколько рядов. Число рядов и содержание отдельных цифровых комбинаций зависят от вида консервов.

*Маркировка* – это надписи, знаки, символы и другие обозначения, которые наносятся на упаковку товара или непосредственно на сам товар. Маркировка выполняет много функций, но самое главное назначение маркировки – однозначно идентифицировать товар. Эта информация рассчитана на внимательного потребителя, который желает получить максимум сведений о товаре, намереваясь совершить покупку.

Согласно ГОСТу, на дне или крышке упаковки, должна быть выдвлена закодированная информация о продукте (например, рыбном): дата изготовления, номер смены, индекс рыбной промышленности – «Р», ассортиментный знак, например, сайра натуральная – это число 308, салат из печени трески имеет код 010, горбуша натуральная обозначается 85Д. В случае, если маркировка нанесена краской, она не должна стираться при механическом воздействии и от влаги.

Используя учебное пособие (с. 41, 47, 55), организовать работу по изучению маркировки консервов.

- На что еще можно обратить внимание при покупке?

Покупая продукты питания, обращайте внимание на состав продукта.

Избегайте продуктов с синтетическими пищевыми добавками, потенциально опасными для здоровья человека.

Старайтесь не покупать продукты с неестественно яркой окраской.

Всегда проверяйте срок годности продукта: чем дольше продукт годен к употреблению, тем больше в его составе консервантов.

Избегайте продуктов, в которых содержатся генетически модифицированные компоненты.

Отдавайте предпочтение продуктам, произведенным из органически выращенного сырья, без добавления вредных химических компонентов. Эти продукты имеют специальную экологическую маркировку.

С 1 июля 2010 г. все продукты, произведенные по экологически чистой технологии, согласно стандартам и нормам Экопредписания Европейского союза, в обязательном порядке подлежат маркировке новым логотипом «БИО». Новый логотип называется «Биолист» и является обязательным для всех товаров, произведенных в одной из стран – членов Европейского союза и пройденных расфасовку (см. рис.).



- А что обозначает размещенный на этикетке зеленый кружок с надписью «Натуральный продукт»?

Маркировка пищевой продукции знаком «Натуральный продукт» была введена в нашей стране 1 июня 2008 г. Знак «Натуральный продукт» наносится на продукцию, изготовленную из натурального продовольственного сырья животного, растительного или минерального происхождения без применения методов генной инженерии и искусственных пищевых добавок. К натуральному продовольственному сырью животного происхождения относятся продукты, полученные от животных, выращенных без применения антибиотиков, стимуляторов откорма, гормональных препаратов. К аналогичному сырью растительного происхождения относят растительное сырье, выращенное без применения стимуляторов роста, пестицидов, методов генной инженерии.



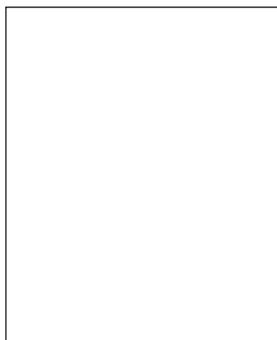


### **3. Формирование умений и навыков**

*В процессе выполнения лабораторной работы 1 «Изучение маркировки консервов» учащиеся должны изучить маркировки консервов.*

#### **Ход работы**

1. Рассмотрите маркировку консервов.
2. Перерисуйте обозначения и расшифруйте надпись.



---

---

---

---

---

---

---

---

3. Сделайте вывод.



### **3. Формирование новых понятий и способов деятельности**

Вследствие нарушения технологического процесса производства, несоблюдения надлежащих условий хранения консервированной продукции возникают дефекты консервов. К дефектам относят несоответствие внешнего вида консервов, состояния тары или упаковки, качества продуктов требованиям действующей нормативно-технической документации: видимые невооруженным глазом признаки развития микроорганизмов – брожение, плесневение, ослизнение и др.; прокисание продукта; коагуляция продукта; несвойственные продукту запах или привкус; изменение цвета; осадок на дне банки или на границе поверхности продукта с тарой – «кольцо» (для отдельных консервов этот дефект допускается); помутнение жидкой фазы (для некоторых продуктов допускается); видимые невооруженным глазом признаки негерметичности тары – пробоины, сквозные трещины, подтеки или следы продукта, вытекающего из банки.

Работа учащихся по группам. Задание для групп:

1. Назвать дефекты мясных консервов.
2. Назвать дефекты овощных консервов.
3. Назвать дефекты рыбных консервов.

#### *Проблемные вопросы*

- Почему консервы по вкусовым достоинствам и содержанию витаминов уступают свежему мясу?
- Как классифицируются мясные консервы?
- Перечислите консервы по виду основного сырья.
- Чем отличаются мясорастительные консервы от мясных?
- К какому виду относятся консервы «Печень трески»?
- Почему консервы имеют высокую энергетическую ценность?
- Что такое бомбаж? Какие виды бомбажа вы знаете?

У всех без исключения консервов есть срок и условия хранения, которые не рекомендуется нарушать. Консервы, срок годности которых истек, подлежат уничтожению. Если вы купили в магазине консервы с истекшим сроком хранения, можно требовать возврата денег или замены банки. Не рискуйте употреблять в пищу просроченные консервы.

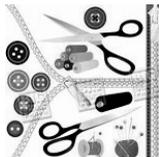


#### **Рефлексивно-оценочный компонент**

Предложить учащимся ответить на вопросы:

- Что я узнала нового на уроке?
- Чем мне понравился урок? Не понравился?
- Смогу ли я применить свои знания в жизни? Как?

## Раздел. ОБРАБОТКА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ



### Ценностно-целевой компонент

Учреждение образования	Учебное время (ч)	Количество уроков
Гимназия	0	0
Школа	14/12	14/12



### Дидактические цели:

ознакомить с видами и свойствами текстильных материалов, трикотажа, ассортиментом тканей и нетканых материалов, трикотажного полотна; текстильными предприятиями Республики Беларусь; видами машинных швов; технологической последовательности изготовления швейных изделий бытового назначения; особенностями ухода за изделиями из текстильных материалов; научить выполнять машинные швы; учитывать свойства ткани при изготовлении изделия; строить чертеж, моделировать изделия бытового назначения; рассчитывать количество ткани, необходимое для изготовления швейного изделия; выполнять раскрой изделия, экономно расходовать материалы; изготавливать швейные изделия бытового назначения; проверять качество выполненных операций; осуществлять уход за изделиями из текстильных материалов;

развивать познавательный интерес; технико-технологическое, логическое и критическое мышление; пространственное воображение; конструкторские, интеллектуальные и творческие способности; сенсорные и моторные навыки, эстетический и художественный вкус;

воспитывать трудолюбие, бережливость, аккуратность, ответственность за результаты своей деятельности, уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда; гражданские и патриотические качества личности; культуру труда.

**Тип урока – комбинированный урок.**

**Оборудование<sup>1</sup>:** коллекция искусственных и синтетических волокон и тканей, коллекция тканей с раздаточным материалом; иглы машинные N 70 – 110, лента сантиметровая, линейка закройщика М 1 : 4, линейка металлическая 1000 мм, лупа текстильная 7-кратная, ножницы, ножницы «зигзаг», ножницы для работы левой рукой, ножницы для раскроя ткани, резец портновский, ростер, угольники классные 30°, 60°, 90°, УКЛ-45, игольница, колпачок шпульный, наперсток, оверлок, приспособление для сбора булавок и иголок, манекен 44-го размера (учебный), машина швейная, утюг электрический с терморегулятором и пароувлажнителем.

*Элементы учебно-методического комплекса:* таблицы «Правила безопасности и гигиены на уроках обслуживающего труда», «Техника безопасности при работе в школьных мастерских», мультимедийные средства обучения «Виды швов при работе с тканью», «Виды переплетений ниток в тканях», «Отделка швейных изделий», «Современная текстильная промышленность», «Технология изготовления швейных изделий».

### **Ожидаемые результаты**

*Учащиеся должны знать:*

виды и свойства современных тканей и нетканых материалов; отделочных, прокладочных, дублирующих, подкладочных материалов; трикотажного полотна; особенности крупноузорчатого и сложного переплетения; классификацию машинных швов; технологическую последовательность изготовления комплекта для кухни; правила ухода за изделиями из текстильных материалов; понятие об ансамбле в одежде, костюме, аксессуарах; права потребителя.

*Учащиеся должны уметь:*

учитывать свойства тканей и трикотажного полотна при изготовлении изделий; рассчитывать количество ткани, необходимое для изготовления швейного изделия; производить раскрой изделия, экономно расходовать материалы; работать на швейной машине; изготавливать швейные изделия (комплект для кухни) и аксессуары к

---

<sup>1</sup> В соответствии с Перечнем средств обучения, учебного оборудования для общеобразовательных учреждений и специальных учреждений образования (постановление Министерства образования от 26.02.2008 № 16).

одежде; осуществлять уход за изделиями из текстильных материалов, соблюдать правила безопасной работы; определять качество товаров при покупке.

## **Тема. Трикотажное полотно (1 ч)**



### **Содержательно-процессуальный компонент**



#### **1. Актуализация опорных знаний**

- Трикотаж всегда актуален... А почему?
- Так что же такое трикотаж?
- Какие фирмы белорусских производителей трикотажа вы знаете?
- Как вы думаете, много ли фирм, которые производят трикотажные изделия?

Белорусские фирмы изготовители трикотажных изделий:

Ivelta plus, Chiara, Панда, Мара, Фантазия Мод, NIDA, Oksana, Юлита, Milana, Элма, FIORE, ЛЕДА, Nika, Никола Морозов, OLEGRAN, Elady, NIDA, Mira Chic, Дизайн студия ЛБ, Диомель, Modline, AXXA, Dioma, ASPO, МОН РУА, Гламур-Люкс, Женские секреты, Lakbi, ЭЛВИНЕС, Ева-люкс, BURVIN, ТВИН, NELVA, Аре-ола, АСВ модный дизайн, Неотекс – Люкс, eVada, ЮРС, Линия Л, Fashion Lux, Gerry Ross, Milisenta, Jim Rem, АверсСтиль, Басагор Плюс, Mira Fashion и др.

- Какие трикотажные изделия вы знаете?
- Какими свойствами обладает трикотажное полотно?
- Для чего же предназначен трикотаж?
- Чем отличается трикотаж от ткани?

Подробные ответы на вопросы, связанные с трикотажем, мы получим на сегодняшнем уроке.



#### **2. Формирование новых понятий и способов деятельности**

*В процессе изучения нового материала следует дать учащимся понятие о трикотажном полотне, его видах и свойствах, ознакомить их с особенностями использования трикотажного полотна в пошиве изделий.*

Рассказ с элементами беседы.

*Трикотаж* (франц. *tricotage*, от *tricoter* – вязать) – текстильный материал или готовое изделие, структура которого представляет соединенные между собой петли в отличие от ткани, которая образована в результате взаимного переплетения двух систем нитей, расположенных по двум взаимно перпендикулярным направлениям. Первые трикотажные изделия, найденные при археологических раскопках, датируются III–I вв. до н. э.

По способу образования трикотаж подразделяют на поперечновязаный и основовязаный (работа с рис. 28, 29 учеб. пособия). В поперечновязаном трикотаже все петли одного петельного ряда образованы из одной нити, поэтому он легко распускается в направлении петельного ряда. В основовязаном трикотаже каждая петля петельного ряда образована из своей, отдельной нити. Поэтому для получения петельного ряда требуется столько нитей, сколько петель в ряду. Основовязаный трикотаж распускается в направлении петельного столбика.



Современные технологии позволяют изготавливать различные виды трикотажа. Существует целая классификация трикотажа по следующим признакам:

- волокнистый состав;
- структура;
- отделка;
- назначение.

Для производства трикотажа подходит самое разнообразное сырье, но чаще всего используют хлопчатобумажные и шерстяные нити, а также химические волокна (искусственные и синтетические, в том числе текстурированные), по волокнистому составу трикотаж делят на:

- однородный – для его производства используют нити одного вида;
- смешанный – здесь в дело идут нити, полученные из смеси различных волокон;
- неоднородный – из нитей различных видов;
- вигоневый – частный случай смешанного трикотажа, получаемый из пряжи, состоящей из смеси хлопка и небольшого количества шерстяных отходов.

По назначению различают трикотаж:

- бельевой;
- чулочно-носочный;
- перчаточный;
- платочно-шарфовый;
- верхний.

Ассортимент этих полотен очень разнообразен, из них изготавливают повседневные, нарядные, спортивные изделия для различных половозрастных групп.

Большинству требований, предъявляемых сегодня к одежде, как нельзя лучше отвечает трикотаж, поэтому дизайнеры работают с ним с огромным интересом. Для работы с трикотажем не обойтись без знания его свойств.



### **3. Формирование умений и навыков**

*В процессе выполнения лабораторной работы 3 «Изучение свойств трикотажного полотна» учащиеся должны изучить свойства трикотажного полотна.*

Свойства трикотажных полотен	
растяжимость, мягкость, эластичность, устойчивость к истиранию, малая сминаемость, хорошая драпируемость, воздухопроницаемость, гигроскопичность, теплозащитность	прорубаемость иглой в процессе пошива, закручиваемость полотна одинарных переплетений (затрудняет раскрой и пошив изделий), усадка по длине, растяжимость по ширине (изделия из поперечновязанных полотен)

## Ход работы

1. Возьмите образец трикотажного полотна.
2. Используя инструкцию, данную в таблице, определите признаки, характерные для данного вида полотна.
3. Результаты запишите в таблицу.

Свойства	Определяемый признак	Способы определения	Возможные признаки	Наблюдаем		Примечание
				образец 1	образец 2	
Механические	Сминаемость	Сожмите образец в руке. Подождите 10–15 с, а затем рассмотрите образовавшиеся складки	<b>Сминаемость</b> <i>малая</i> – складки едва заметны; <i>средняя</i> – складки немного заметнее; <i>большая</i> – на ткани сильные заломы			
	Драпируемость	Заложите складки на образце и рассмотрите их	<b>Драпируемость</b> <i>малая</i> – если образовались жесткие складки; <i>средняя</i> или <i>большая</i> – мягкие складки			
	Распускаемость	Потяните за кончик нити образца	<b>Распускается</b> <b>не распускается</b>			
Физические	Гигроскопичность	С помощью препаровательной иглы выдерните из ткани несколько нитей. Возьмите 2–3 нитки, окуните их в воду на несколько секунд, затем рассмотрите	<b>Гигроскопичность</b> <i>высокая</i> – если сильная намокаемость; <i>средняя</i> – если небольшая намокаемость; <i>низкая</i> – малая намокаемость			
	Теплозащитность	Рассмотрите строение волокна, его гладкость	<b>Теплозащитность</b> <i>малая</i> – если нити гладкие; <i>средняя</i> или <i>большая</i> – если нити пушистые			
	Пылеемкость	Рассмотрите строение волокна, его гладкость	<b>Пылеемкость</b> <i>малая</i> – если нити гладкие; <i>средняя</i> или <i>большая</i> – если нити пушистые			

Свойства	Определяемый признак	Способы определения	Возможные признаки	Наблюдаем		Примечание
				образец 1	образец 2	
Технологические	Скольжение	Сложите образец вдвое и проследите, как одна поверхность скользит по другой	<b>Скольжение</b> <i>малое</i> – ткань не скользит; <i>среднее</i> – скользит плохо; <i>большое</i> – скользит хорошо			
	Усадка	Измерьте размер образца ткани. Намочите образец в воде и проутюжьте. Повторно измерьте образец ткани	<b>Усадка</b> <i>малая</i> – если образец сохранил прежний размер; <i>средняя</i> – незначительно уменьшился; <i>большая</i> – значительно уменьшился			

## Тема. Стирка изделий (1 ч)



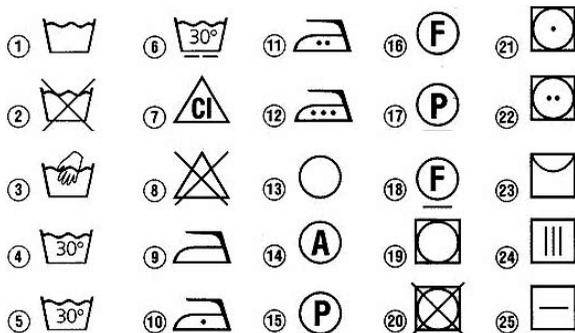
### Содержательно-процессуальный компонент



#### 1. Актуализация опорных знаний

Сегодня нам предстоит узнать все «секреты стирки». Но прежде вспомним и расшифруем символы.

Учащиеся разделены на пять групп. Каждая группа получает набор символов, стоящих под определенным номером:



*Задание:* расшифруйте символы.

1-я группа – 1, 6, 11, 16, 21;

2-я группа – 2, 7, 12, 17, 22;

3-я группа – 3, 8, 13, 18, 23;

4-я группа – 4, 9, 14, 19, 24;

5-я группа – 5, 10, 15, 20, 25.

О неудобствах и трудоемкости работ, связанных со стиркой, в наше время можно говорить лишь в прошедшем времени. Многочисленные моющие средства, стиральные машины-автоматы – все это значительно облегчает наш быт, экономит время.

Сейчас стиральной машиной никого не удивишь: она стала неотъемлемым атрибутом нашего дома. Знаете ли вы, когда была изобретена первая стиральная машина?

Первая «стиральная машина» представляла собой дубовую бочку, наполненную водой, которую доводили до кипения, кидая в нее раскаленные камни. Затем туда помещали белье и мешочек с золой, которая выполняла роль моющего средства.

В Древней Греции процесс стирки был таким: в глинистой почве (глина хорошо очищала ткань от жирных пятен) выкапывались глубокие ямы и заполнялись водой. Белье кидали в яму, а затем топтали ногами, потом его выносили на берег моря и раскладывали на гальке для полоскания. На Руси вместо мыла использовали натуральные продукты: корень мыльнянки, ягоды бузины и сок алоэ, которые, измельчив, смешивали с золой. Шерстяные вещи стирали в отваре белой фасоли.

В начале XIX в. появились первые стиральные доски, а до этого одежду терли о камни. Принцип стиральной машины был разработан в середине XIX в., в 50-е гг. XX в. процесс стирки удалось автоматизировать.



## **2. Формирование новых понятий и способов деятельности**

*В процессе изучения нового материала следует расширить знания учащихся о подготовке изделий к стирке, моющих средствах, применяемых при стирке, их выборе.*

Каждая хозяйка мечтает о том, чтобы белье всегда сияло чистотой и пахло свежестью, а яркие краски не меркли со временем. Знаете ли вы всё о стирке? Если всё, тогда я попробую убедить вас в обратном. Начнем со стиральной машины.

- Какие бывают стиральные машины? В чем их особенность?

*Для дополнения*

Помимо градации по размерам и типу загрузки современные автоматы классифицируют по классу энергопотребления, эффективности стирки и отжима. По принятой Европейским сообществом шкале лучшие показатели имеют маркировку «А» или «В», худшие – «F» или «G». Например: энергопотребление класса «А» предусматривает потребление стиральной машиной на цикле «Стирка хлопка при  $t = 60\text{ }^{\circ}\text{C}$ » электроэнергии меньше 1 кВт/ч. Эффективность отжима класса «А» соответствует 1500–1600 об/мин, барабана стиральной машины (менее 50 % остаточной влажности белья). Машины с вертикальной загрузкой и функционально и по качеству стирки не уступают фронтальным машинам.

Давайте попробуем воспроизвести процесс стирки, не забыв рассказать об особенностях каждого этапа:



*(Предполагаемый рассказ учащихся).* Белье предварительно нужно рассортировать по видам ткани, по цвету (белое и цветное), по загрязненности (слабо и сильно загрязненное). К отдельной группе следует отнести шелковые ткани, обладающие блеском или имеющие ворс. Перед началом стирки следует еще раз проверить все карманы.

Молнии, крючки, кнопки на одежде необходимо застегнуть, пуговицы расстегнуть. Завернутые рукава и манжеты следует развернуть. Лучше стирать одежду с изнанки – так она прослужит дольше.

- Для чего нужна такая подготовка?



Если на одежде или белье есть пятна, то прежде чем стирать, нанесите на них пятновыводитель. Его же можно добавить вместе с порошком в саму стиральную машинку. Если пятно трудновыводимое, то можно застирать его вручную при помощи мыла и пятновыводителя.

- Каким количеством белья следует загружать стиральную машину?

Между бельем в верхней части барабана должна свободно проходить ладонь ребром.

- Можно ли стирать вместе куртки, одеяла, шторы?

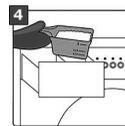
Существуют правила и особенности стирки.

Изделия	Особенность стирки
Пуховики и куртки-ветровки	Если подкладка сделана из пуха или утиных перьев, куртки можно стирать в стиральной машине, но при этом следует внимательно изучить этикетку. Особенно нужно обратить внимание на указанную температуру стирки. Это максимальное значение, которое нельзя превышать. Очень важно не переполнить машину подобными изделиями, так как они впитывают много воды и значительно увеличиваются в размерах. Цикл полоскания следует повторить два раза
Одеяла	Двухспальные одеяла нужно сдавать в химчистку, поскольку при намокании они становятся очень тяжелыми. Шерстяные или полушерстяные одеяла меньшего размера следует стирать с использованием программы для шерстяных изделий. После стирки упакуйте одеяла в хлопковые или вакуумные мешки



3 Качественным можно считать порошок, в состав которого, помимо обязательных составляющих поверхностно-активных веществ (ПАВ), обеспечивающих смачивание ткани и ослабляющих связь загрязнения с тканью; фосфатов, устраняющих жесткость воды и повышающих эффективность действия ПАВ; оптического отбеливателя, создающего иллюзию чистоты, и отдушек, входят дополнительные компоненты: энзимы, повышающие эффективность удаления белковых и других загрязнений, и химический отбеливатель, эффективно удаляющий растительные загрязнения и отбеливающий ткани.

Кроме привычных порошков, существуют другие моющие средства: жидкие, таблетированные, концентрированные, гели и т. д.



4 Дозировка стирального порошка должна соответствовать инструкции на упаковке. Использование большего количества порошка вредно для одежды, белья и стиральной машинки.

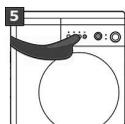
При использовании экономного режима или режима быстрой стирки желательно добавлять меньше порошка, поскольку он может плохо выполоскаться и остаться на ткани.

Нельзя смешивать моющие средства разных типов, поскольку при этом, как правило, снижается эффективность каждого из них. Так, если соединить порошок, в состав которого входят ферменты,

расщепляющие белки, со средством, способствующим удалению жировых загрязнений, действие последнего будет сведено к нулю.

- Влияет ли на качество стирки жесткость воды? (*Жесткая вода способствует отложению известкового налета на спиральях стиральной машины; при стирке в жесткой воде требуется увеличить расход стирального порошка и использовать средство от образования накипи.*)

Изделия из особо деликатных тканей (гипюр, шифон и др.) рекомендуется стирать не порошком, а жидким моющим средством (гелем).

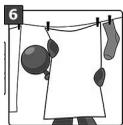


- Почему важно правильно подбирать режим стирки?

Температура воды, в которой вы стираете, зависит от типа ткани, стирального порошка. Существует температура, при которой его действие особенно эффективно.

Тип моющего средства	Температурный режим	Рекомендации по использованию
Биопорошок Универсальный порошок (без энзимов)	40 °С 40, 60 и 90/100 °С	Строго соблюдайте температурный режим, потому что при повышении температуры биодобавки перестают работать. Помните, что при пониженной температуре (40 °С) лучше сохраняются ткани и краски, при повышенной – увеличивается эффективность стирки
Универсальный порошок (с энзимами)	40, 60, 90 °С	Большая часть энзимов эффективна при 40 °С, поэтому на первом этапе стирки должна поддерживаться температура 40 °С (замачивание, фаза «биостирки» в стиральных машинах), после этого температура может повышаться до 60 или 90 °С
Жидкое моющее средство (универсальное, для цветного белья, детское)	30, 40 и 60 °С	Если изделие допускает стирку при 60 °С, то данная температура предпочтительнее из-за повышения эффективности по сравнению со стиркой при 30 °С
Детский порошок	40, 60, 90 °С	Стирка при высокой температуре (90 °С) позволяет дополнительно продезинфицировать белье
Порошок для цветного белья	30, 40, 60 °С	Низкая температура лучше с точки зрения сохранности тканей, высокая – с точки зрения эффективности стирки
Таблетки	40, 60, 90 °С	По составу этот вид моющих средств аналогичен универсальному порошку с энзимами, следовательно, рекомендации те же

Сухой кислородсодержащий отбеливатель	Температура применения зависит от состава отбеливателя	Если некоторые отбеливатели эффективны уже при 40 °С, то другие только начинают действовать при 70–80 °С (к примеру, «Персоль»). В данном случае необходимо следовать оекомендациям на упаковке
---------------------------------------	--	---



Перед тем как развешивать одежду, следует хорошенько ее встряхнуть. Трикотажные вещи требуют особых условий сушки. Чтобы они не деформировались, их нужно разложить на полотенце или белой простыне, придав нужную форму.

- Все ли вещи можно стирать в стиральной машине? Как стирать вещи, если они подлежат только ручной стирке?

После сортировки белье нужно замочить в теплой (но не горячей воде), добавив в воду порошок для ручной стирки (в порошках для машинной стирки используются пеногасители – они нужны для предотвращения поломки автоматов, однако для ручной стирки пена необходима. Полоскать белье нужно сначала в теплой воде, а затем в холодной, пока вода не станет прозрачной).

### *Работа в группах*

**Задание.** Вам необходимо постирать вещи.





9

Art. 001  
**100% cotton**



10



11



12



13

**100% хлопок**



14



15

**S**  
- хлопок 50%  
- вискоза 45%  
- лайкра 5%



16



Расскажите, какие вещи вы объедините для стирки, каким способом вы будете их стирать, при какой температуре и какими моющими средствами.



### 3. Формирование умений и навыков

*В процессе выполнения практической работы 11 «Влажно-тепловая обработка изделий» учащиеся должны отработать умения влажно-тепловой обработки изделий.*

Перед выполнением практической работы следует повторить терминологию влажно-тепловых работ.

Провести словарный диктант: разутюжить, заутюжить, приутюжить, отутюжить.

Можно предложить учащимся объяснить отличие терминов: «декатировать», «заутюжить», «приутюжить», «отутюжить», «разутюжить».

#### Ход работы

1. Рассмотрите ярлык изделия, определите рекомендуемый температурный режим и установите диск терморегулятора утюга на указанную температуру.
2. Проверьте чистоту подошвы утюга.
3. Влажно-тепловую обработку выполняйте в следующей последовательности.

Рубашка:

Воротник. Изнаночная – лицевая сторона. Утюг направляем от углов к середине. Далее на лицевой стороне спинка, кокетка, рукава (от плеча к манжете), перед (планку с пуговицами, верхнюю планку с петлями, правую переднюю часть, левую часть).



(возможно использование видео материалов, сайт: [http://ikiev.com.ua/uhod\\_za\\_veshami\\_glazhka](http://ikiev.com.ua/uhod_za_veshami_glazhka))

4. После проведения влажно-тепловой обработки изделие повесить на плечики.

## Тема. Права потребителя (1 ч)



### Содержательно-процессуальный компонент



#### 1. Актуализация опорных знаний

15 марта – Всемирный день защиты прав потребителей, который принято отмечать в годовщину выступления президента США Джона Ф. Кеннеди в Конгрессе в 1961 г. В выступлении президента были сформулированы четыре основных права потребителя:

- право на безопасность;
- право на информацию;
- право на выбор;
- право быть услышанным.

Позднее к ним добавились еще четыре: право на возмещение ущерба, право на потребительское образование, право на удовлетворение базовых потребностей и право на здоровую окружающую среду. Как Всемирный день защиты прав потребителей он отмечается с 1983 г.

Сегодня познакомимся с правами потребителя.



#### 2. Формирование новых понятий и способов деятельности

*В процессе изучения нового материала следует ознакомить учащихся с правами потребителя, Законом о защите прав потребителя.*

Беседа с учащимися (с использованием мультимедийной презентации по материалам сайта Министерства торговли Республики Беларусь).

**Потребитель** – физическое лицо, имеющее намерение заказать или приобрести либо заказывающее, приобретающее товар (работу, услугу) или использующее товар (результат работы, услугу) исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.



## НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ



### ПОТРЕБИТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО НА:

- просвещение в области защиты прав потребителей;
- информацию о товарах (работах, услугах), а также об их изготовителях (продавцах, поставщиках, исполнителях);
- свободный выбор товаров (работ, услуг);
- надлежащее качество товаров (работ, услуг), в том числе безопасность товаров (работ, услуг), надлежащую комплектность, надлежащее количество товара (результата работы);
- возмещение в полном объеме убытков, вреда, причиненных вследствие недостатков товара (работы, услуги), в том числе на компенсацию морального вреда;
- государственную защиту своих прав, в том числе на обращение в суд и другие уполномоченные государственные органы за защитой нарушенных прав или интересов, охраняемых настоящим Законом и иным законодательством;
- общественную защиту своих прав;
- создание общественных объединений потребителей.
- иные права, предусмотренные настоящим Законом и иным законодательством.

(Статья 5 Закона Республики Беларусь «О защите прав Потребителей».)

## **ИНФОРМАЦИЯ О ТОВАРАХ В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ ДОЛЖНА СОДЕРЖАТЬ:**

- наименование товара;
- указание на нормативные документы, устанавливающие требования к качеству товара;
- сведения об основных потребительских свойствах товаров, а в отношении пищевых продуктов – о составе, пищевой ценности и т. п.;
- цену и условия оплаты товаров;
- гарантийный срок, если он установлен;
- рекомендации по приготовлению пищевых продуктов, если этого требует специфика таких продуктов;
- дату изготовления, срок службы, срок годности, срок хранения товаров (если установлен);
- наименование, место нахождения изготовителя (продавца), а также при наличии – импортера, представителя, ремонтной организации;
- количество или комплектность товара;
- необходимые сведения о правилах и условиях эффективного и безопасного пользования товарами, в том числе ухода за ними;
- иные сведения, которые в соответствии с законодательством или соответствующими договорами обязательны для предоставления потребителю.

(Статья 7 Закона Республики Беларусь «О защите прав Потребителей».)

## **ПРАВО ПОТРЕБИТЕЛЯ НА ОБМЕН И ВОЗВРАТ КАЧЕСТВЕННОГО ТОВАРА**

Обмену и возврату подлежат только непродовольственные товары.

Обменять и вернуть товар надлежащего качества возможно только в течение 14 дней.

Условия, при которых удовлетворяется требование о возврате либо обмене товара надлежащего качества:

- товар не был в употреблении;
- сохранены его потребительские свойства;
- имеются доказательства приобретения у данного продавца;
- не подпадают под перечень непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих обмену и возврату, утвержденным Правительством Республики Беларусь.

Требования потребителя подлежат удовлетворению незамедлительно. Максимальный срок – 7 дней.

(Статья 28 Закона Республики Беларусь «О защите прав Потребителей».)

**ПЕРЕЧЕНЬ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ НАДЛЕЖАЩЕГО КАЧЕСТВА, НЕ ПОДЛЕЖАЩИХ ОБМЕНУ И ВОЗВРАТУ, УТВЕРЖДЕННЫЙ ПОСТАНОВЛЕНИЕМ СОВЕТА МИНИСТРОВ ОТ 14.06.2002 №778 (выдержки из Перечня)**

- Метражные товары.
- Паркет, ламинат, плитка керамическая, обои (при обмене или возврате такого товара в количестве, отличном от приобретенного потребителем).
  - Чулочно-носочные изделия.
  - Бижутерия.
  - Технические сложные товары бытового назначения, на которые установлены гарантийные сроки и в техническом паспорте (заменяющем его документе) которых имеется отметка о дате продажи.
    - Парфюмерно-косметические товары.
    - Игрушки <\*>, карнавальные принадлежности (костюмы, маски, полумаски).
    - Товары бытовой химии <\*>
    - Фотопленка, фотобумага, фотореактивы <\*>
    - Ручки автоматические перьевые и шариковые, автоматические карандаши, стержни, маркеры, фломастеры и иные аналогичные товары.
    - Аудио- и видеокассеты, дискеты и компакт-диски, другие технические носители информации <\*>
    - Печатные издания.
    - Предметы личной гигиены, товары для профилактики и лечения заболеваний в домашних условиях (зубные щетки, расчески, лезвия для бритвы, линзы для очков, контактные линзы) <\*>
    - Лекарственные средства .
    - Элементы питания <\*>

<\*> За исключением товаров в герметичной упаковке.

**ПОТРЕБИТЕЛЬ, КОТОРОМУ ПРОДАН НЕКАЧЕСТВЕННЫЙ ТОВАР, ВПРАВЕ ПО СВОЕМУ ВЫБОРУ ПОТРЕБОВАТЬ:**

- замены недоброкачественного товара товаром надлежащего качества (замена технически сложного товара или дорогостоящего товара возможна только в случае обнаружения существенных недостатков);
- соразмерного уменьшения покупной цены товара;
- незамедлительного безвозмездного устранения недостатков товара;

- возмещения расходов по устранению недостатков товара;
- расторжения договора розничной купли-продажи и возврата уплаченной за товар денежной суммы.

(Статья 20 Закона Республики Беларусь «О защите прав Потребителей».)

## ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДАВЦЕ И ТОВАРЕ, РЕАЛИЗУЕМОМ ПОСРЕДСТВОМ СЕТИ ИНТЕРНЕТ (п. 4 и 9 статьи 7 Закона)



### *Фронтальный опрос*

- С какого момента наступает гарантийный срок товара?
- Может ли покупатель предъявить свои требования без наличия чека?
- В течение скольких дней происходит замена некачественного товара?
- Приведите примеры товаров, на которые устанавливается срок годности.
- В чем заключается особенность исчисления гарантийного срока на сезонные товары?
- Какой должна быть информация о товаре, предоставляемая потребителю?
- Какой документ подтверждает соответствие товара требованиям к его безопасности?

### *Работа в группах* (разбор задач).

1. Ольга купила в магазине блузку. Придя домой и примерив обновку, поняла, что она ей не подошла по размеру. Можно ли обменять блузку?

2. Татьяна купила подушку. Подушка была упакована в полиэтилен. Дома она обнаружила, что подушка неприятно пахнет. Чтобы избавиться от запаха, постирала подушку. После стирки запах остался. Можно ли вернуть подушку в магазин?

3. 9 ноября Володя купил зимние сапоги, гарантия на которые – 1 месяц. Каблук оторвался 26 декабря. Можно ли сдать сапоги и вернуть деньги?

### *Работа в группах* (составление задач для других групп).



### **3. Формирование умений и навыков**

*В процессе выполнения лабораторной работы 4 «Определение качества предложенных изделий» учащиеся должны научиться определять качество одежды, продуктов питания.*

Теперь вам предстоит провести первичную экспертизу продукта питания по упаковке, имеющейся у вас на столе.

### **Ход работы**

1. Определите качество продовольственных товаров:

- а) рассмотрите упаковку продукта;
  - б) найдите символы:
- подтверждающие соответствие продукта стандартам качества;



4. Рассмотрите проставленные даты: сроки хранения (реализации, годности, гарантии) и по ним сделайте вывод о качестве продукта.

Полученные данные запишите в таблицу.

## Приложение 1

<b>Е 100 – 182</b>	красители – усиливают и восстанавливают цвет продукта
<b>Е 200 – 299</b>	консерванты – повышают срок хранения продуктов, защищают от микроорганизмов, грибов и т. д.
<b>Е 300 – 399</b>	антиокислители – защищают от окисления
<b>Е 400 – 499</b>	стабилизаторы сохраняют заданную консистенцию. Загустители – повышают вязкость
<b>Е 500 – 599</b>	эмульгаторы – создают однородную смесь несмешиваемых фаз, например воды и масла
<b>Е 600 – 699</b>	усилители вкуса и аромата
<b>Е 900 – 999</b>	пеногасители – предупреждают или снижают образование пены
<b>Е 1000</b>	глазирователи, подсластители, разрыхлители, регуляторы кислотности и другие добавки

### **Виды пищевых добавок, разрешенных к применению при производстве пищевых продуктов в Республике Беларусь**

**Консерванты** – вещества, которые увеличивают период хранения пищевых продуктов, защищая их от порчи, обусловленной микроорганизмами.

**Красители** – вещества, содержащие природные пигменты растительного или животного происхождения – природные красители; синтетические и искусственные красители, которые содержат синтезированные химическим путем пигменты, не встречающиеся в природе, а также минеральные пигменты неорганического происхождения, металлы и соли (органические, неорганические, комплексные).

**Подсластители** – вещества, иные чем сахар, которые используются при изготовлении пищевых продуктов для придания им сладкого вкуса.

**Антиокислители** – вещества, которые увеличивают период хранения пищевых продуктов, защищая их от порчи, обусловленной таким окислением, как прогоркание жиров, изменение цвета.

**Вещества носители, растворители** – вещества, используемые для растворения, разбавления, диспергирования или иного изменения пищевой добавки без изменения ее технологических функций (и без влияния на другие технологические эффекты).

**Регуляторы кислотности** – вещества, которые увеличивают кислотность пищевых продуктов, придавая им кислый вкус.

**Противослеживатели** – вещества, которые уменьшают стремление частиц пищевых продуктов к взаимному слипанию.

**Пеногасители** – вещества, предупреждающие или уменьшающие образование пены.

**Рыхлители** – вещества, способствующие увеличению объема пищевых продуктов, без особого влияния на изменение их энергетической ценности.

**Эмульгаторы** – вещества, способствующие образованию и сохранению однородности двух или более несмешиваемых фаз, например таких, как масло растительное и вода в пищевых продуктах.

**Соли-эмульгаторы** – вещества, которые превращают белок, содержащийся в жирах в дисперсном состоянии, определяя таким образом однородное распределение жиров в других компонентах.

**Отвердители** – вещества, которые делают или поддерживают ткани фруктов и овощей стойкими или твердыми или взаимодействуют с желирующими агентами для образования или укрепления гелей.

**Пенообразователи** – вещества, способствующие образованию однородной дисперсии газовой фазы в жидком или твердом пищевом продукте.

**Желирующие агенты** – вещества, придающие пищевому продукту структуру путем образования гелей.

**Глазурователи** – вещества, которые, будучи использованы для внешнего покрытия пищевого продукта, придают ему блеск или обеспечивают защитное покрытие.

**Влагоудерживающие агенты** – вещества, препятствующие высыханию пищевых продуктов путем контрактивации эффекта атмосферы с пониженной влажностью или способствующие растворению порошка в водной фазе.

**Модифицированный крахмал** – вещество, полученное посредством одной или нескольких химических обработок пищевого крахмала, подвергнутого физической или ферментной обработке и разведенного или отбеленного кислотами и щелочами.

**Газы для упаковки** – газы, иные чем воздух, введенные в упаковку перед, во время и после закладки в нее пищевого продукта.

**Выталкиватели** – газы, иные чем воздух, которые выталкивают пищевой продукт из упаковки.

**Комплексообразователи** – образующие химические комплексы с ионами металлов.

**Стабилизаторы** – вещества, способствующие поддержанию физико-химических свойств пищевого продукта путем сохранения дисперсности двух или более не смешивающихся веществ в пищевом продукте и включающие также вещества, стабилизирующие, сохраняющие или усиливающие существующий цвет пищевых продуктов.

**Загустители** – вещества, увеличивающие вязкость пищевых продуктов.

**Вещества для обработки муки** – вещества, иные чем эмульгаторы, добавляемые в муку или тесто для улучшения хлебопекарных свойств.

**Натуральные ароматы и натуральные ароматические вещества** – продукты и отдельные вещества, пригодные для питания человека и полученные исключительно физическими процессами из сырья растительного или животного происхождения.

**Ароматические вещества, идентичные натуральным**, – вещества, химически идентичные веществам, присутствующим в натуральных переработанных или непереработанных продуктах, предназначенных для питания человека, изолированные химическим синтезом и имеющие токсикологические характеристики, идентичные натуральным.

**Искусственные ароматические вещества** – вещества, которые не были идентифицированы в натуральных переработанных или непереработанных продуктах, предназначенных для питания человека, полученные химическим синтезом.

**Усилители вкуса** – вещества, усиливающие существующий вкус и/или запах пищевого продукта.

## Перечень пищевых добавок, разрешенных к применению

Код	Классы	Код	Классы	Код	Классы
E 100	Краситель	E 162	Поверхностный краситель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор	E 230	Консервант
E 101		E 163		E 231	
E 102		E 170		E 232	
E 104		Поверхностный краситель	E 234		
E 110			E 235		
E 120			E 236		
E 122			E 171	E 237	
E 124			E 172	E 238	
E 129		E 173	E 239	Консервант (только для приготовления икры)	
E 131		E 174	E 241	Консервант	
E 132		E 175	E 242	Консервант, стабилизатор цвета	
E 133		E 180	E 249		
E 140		E 181	E 250		
E 141		E 182	E 251		
E 142		Консервант	E 200	Консервант, регулятор кислотности	
E 143			E 201		
E 150a			E 202		
E 150c			E 203	Консервант, регулятор кислотности, стабилизатор	
E 150d			E 210		
E 151			E 211		
E 152			E 212		
E 153			E 213	Регулятор кислотности	
E 155			E 214		
E 160a			E 215	Консервант	
E 160b		E 218			
E 160c		E 219	Консервант, антиокислитель		
E 160d		E 220			
E 160e		E 221			
E 160f		E 222			
E 161a		E 223			
E 161b	E 224				
E 161c	E 225				
E 161d	E 226				
E 161e	E 227	Газ для насыщения напитков, охлаждающее вещество			
E 161f	E 228				
E 161g		E 296	Регулятор кислотности		
		E 297			
		E 300	Антиокислитель		
		E 301			
		E 302			

Код	Классы	Код	Классы	Код	Классы		
E 303	Антиокислитель	E 333	Регулятор кислотности, стабилизатор, комплексообразователь	E 351	Регулятор кислотности		
E 304				E 352			
E 306		E 353					
E 307		E 334	Регулятор кислотности, синергист антиокислителей, комплексообразователь	E 354			
E 308				E 355			
E 309		E 356					
E 310		E 357					
E 311		E 335	Стабилизатор, комплексообразователь	E 359			
E 312				E 363			
E 314				E 365			
E 315		E 338	Регулятор кислотности, синергист антиокислителей	E 366			
E 316				E 367			
E 317		E 339	Регулятор кислотности, эмульгатор, текстуратор, влагоудерживающий агент, комплексообразователь, стабилизатор	E 368			
E 318				E 375	Стабилизатор цвета		
E 319		E 340	Регулятор кислотности, эмульгатор, текстуратор, влагоудерживающий агент, комплексообразователь, стабилизатор	E 380	Регулятор кислотности		
E 320				E 381			
E 321		E 341	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба, стабилизатор, отвердитель, текстуратор, разрыхлитель, вещество, препятствующее слеживанию и комкованию, влагоудерживающий агент	E 383	Загуститель, стабилизатор		
E 322	Антиокислитель, эмульгатор			E 384	Вещество, препятствующее слеживанию и комкованию		
E 323	Антиокислитель			E 385	Антиокислитель, консервант, комплексообразователь		
E 325	Синергист антиокислителя, влагоудерживающий агент, наполнитель			E 386	Синергист антиокислителя, консервант, комплексообразователь		
E 326							
E 327	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба			E 342	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба	E 387	Антиокислитель, комплексообразователь
E 328						E 391	Антиокислитель
E 329						E 400	
E 330	Регулятор кислотности, антиокислитель, комплексообразователь			E 343	Регулятор кислотности, вещество, препятствующее слеживанию и комкованию	E 401	Загуститель, стабилизатор
E 331	Регулятор кислотности, эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь					E 402	
		E 344	Регулятор кислотности	E 403			
E 332	Регулятор кислотности, комплексообразователь, стабилизатор	E 345	Регулятор кислотности	E 404	Загуститель, стабилизатор, пеногаситель		
		E 349		E 405	Загуститель, эмульгатор, регулятор пены		
		E 350	Регулятор кислотности, влагоудерживающий агент				

Код	Классы	Код	Классы	Код	Классы
E 406	Загуститель, желеобразующее вещество, стабилизатор	E 440	Загуститель, стабилизатор, желеобразующее вещество, носитель	E 467	Эмульгатор, загуститель, стабилизатор
E 407	Загуститель, желеобразующее вещество, стабилизатор	E 442	Носитель только для антиокислителей	E 468	Стабилизатор, связующее вещество
E 407a		E 444	Эмульгатор, стабилизатор	E 469	Загуститель, стабилизатор
E 409		E 445	Эмульгатор	E 470	Эмульгатор, стабилизатор, вещество, препятствующее слеживанию и комкованию
E 410	Загуститель, стабилизатор	E 446	Эмульгатор	E 471	Эмульгатор, стабилизатор
E 411	Загуститель, стабилизатор	E 450	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающий агент	E 472a	Эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E 412		E 451	Комплексообразователь, регулятор кислотности, текстуратор	E 472b	
E 413		E 452	Эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь, текстуратор, влагоудерживающий агент	E 472c	
E 414		E 459	Стабилизатор, связующее вещество	E 472d	
E 415		E 460	Эмульгатор, вещество, препятствующее слеживанию, текстуратор	E 472e	
E 416		E 461	Загуститель, эмульгатор, стабилизатор, носитель	E 472f	
E 417		E 462	Наполнитель, связующий агент	E 472g	
E 418	Загуститель, стабилизатор, желеобразующее вещество	E 463	Загуститель, эмульгатор, стабилизатор	E 473	Эмульгатор
E 419	Загуститель, стабилизатор, желеобразующее вещество, эмульгатор	E 464	Загуститель, эмульгатор, стабилизатор	E 474	
E 420	Подсластитель, влагоудерживающий агент, комплексообразователь, текстуратор, эмульгатор	E 465	Загуститель, эмульгатор, пенообразователь, стабилизатор	E 475	
E 421	Подсластитель, вещество, препятствующее слеживанию и комкованию	E 466	Загуститель, стабилизатор	E 476	
E 422	Влагоудерживающий агент, загуститель			E 477	
E 430	Эмульгатор			E 478	
E 431				E 479	
E 432	Носитель только для пеногасителей, красителей и жирорастворимых антиокислителей			E 480	Эмульгатор, увлажняющий агент
E 433				E 481	Эмульгатор, стабилизатор
E 434				E 482	
E 435				E 483	Улучшитель для муки и хлеба
E 436				E 484	Эмульгатор, комплексообразователь
				E 491	Эмульгатор
				E 492	
				E 493	
				E 494	
				E 495	

Код	Классы	Код	Классы	Код	Классы
E 496	Стабилизатор, эмульгатор	E 522	Регулятор кислотности, стабилизатор	E 570	Стабилизатор, глазирователь, пеногаситель
E 500	Регулятор кислотности, разрыхлитель, вещество, препятствующее слеживанию и комкованию	E 523	Стабилизатор, отвердитель	E 574	Регулятор кислотности, разрыхлитель
E 501	Регулятор кислотности, стабилизатор	E 524	Регулятор кислотности	E 575	Комплексообразователь
E 503	Регулятор кислотности, разрыхлитель	E 525			
E 504	Регулятор кислотности, вещество, препятствующее слеживанию и комкованию, стабилизатор цвета	E 526	Регулятор кислотности, отвердитель	E 576	
E 505	Регулятор кислотности	E 527	Регулятор кислотности		
E 507		E 528	Регулятор кислотности, стабилизатор цвета	E 578	Стабилизатор цвета
E 508	Желирующий агент, носитель	E 529	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба	E 579	Регулятор кислотности, отвердитель
E 509	Отвердитель	E 530	Вещество, препятствующее слеживанию и комкованию	E 580	Стабилизатор цвета
E 510	Улучшитель муки и хлеба	E 535			
E 511	Отвердитель	E 536			
E 513	Регулятор кислотности	E 538	Антиокислитель, комплексообразователь	E 585	Стабилизатор цвета
E 514		E 539			
E 515		E 541	Регулятор кислотности, эмульгатор	E 620	Усилитель вкуса и аромата
E 516	Улучшитель муки и хлеба, комплексообразователь, отвердитель	E 542	Эмульгатор, вещество, препятствующее слеживанию и комкованию, влагоудерживающий агент	E 621	
E 517	Улучшитель муки и хлеба, стабилизатор	E 550	Вещество, препятствующее слеживанию и комкованию	E 622	
E 518	Отвердитель	E 551			
E 519	Фиксатор цвета, консервант	E 552			
E 520	Отвердитель	E 553			
E 521		E 554			
		E 555			
		E 556			
		E 558			
		E 559			
		E 560			
			E 623	Модификатор вкуса и аромата	
			E 624		
			E 625		
			E 626		
			E 627		
			E 628		
			E 629		
			E 630		
			E 631		
			E 632		
			E 633		
			E 634		
			E 635		
			E 636		
			E 637		
			E 640	Усилитель вкуса и аромата	
			E 641		
			E 642	Пеногаситель, эмульгатор, вещество, препятствующее слеживанию и комкованию	
			E 900		
			E 901	Глазирователь, разделитель	

Код	Классы	Код	Классы	Код	Классы		
E 902	Глазирователь	E 952	Подсластитель	E 1201	Загуститель, стабилизатор, осветлитель, диспергирующий агент		
E 903		E 953	Подсластитель, вещество, препятствующее слеживанию и комкованию, наполнитель, глазирующий агент	E 1202	Стабилизатор цвета, коллоидальный стабилизатор		
E 904				E 1400	Стабилизатор, загуститель, связующее		
E 905a	Глазирователь, разделитель, герметик	E 954	Подсластитель	E 1401			
E 905b		E 955		E 1402			
E 905c	Глазирователь, разделяющий агент, герметик	E 957	Подсластитель, усилитель вкуса и аромата	E 1403	Эмульгатор, загуститель, связующее		
E 906	Глазирователь	E 958		E 1404			
E 908		E 959	Подсластитель	E 1405	Загуститель		
E 909		E 965	Подсластитель, стабилизатор, эмульгатор	E 1410	Стабилизатор, загуститель, связующее		
E 910		E 966	Подсластитель, текстуртор	E 1411	Стабилизатор, загуститель		
E 911				E 967	Подсластитель, влагоудерживающий агент, стабилизатор, эмульгатор	E 1412	Стабилизатор, загуститель, связующее
E 913		E 999	Пенообразователь			E 1413	
E 920	Улучшитель муки и хлеба	E 1000	Эмульгатор	E 1414	Эмульгатор, загуститель		
E 921		E 1001		E 1420	Стабилизатор, загуститель		
E 927a		E 1100	Улучшитель муки и хлеба	E 1421			
E 927b				E 1101	Улучшитель муки и хлеба, стабилизатор, ускоритель созревания мяса и рыбы, усилитель вкуса и аромата	E 1422	Стабилизатор, загуститель, связующее
E 928	E 1102	Антиокислитель	E 1423				
E 930	Пропеллент, упаковочный газ	E 1103	Стабилизатор	E 1440	Эмульгатор, загуститель, связующее		
E 938		Пропеллент, хладагент	E 1104	Усилитель вкуса и аромата	E 1442	Стабилизатор, загуститель	
E 939	E 1105		Консервант	E 1443			
E 940	Пропеллент	E 1200	Наполнитель, стабилизатор, загуститель, влагоудерживающий агент, текстуратор	E 1450	Стабилизатор, загуститель, связующее		
E 941		Газовая среда для упаковки и хранения, хладагент		E 1503	Разделяющий агент		
E 942		Пропеллент, упаковочный газ		E 1105	Консервант	E 1505	Пенообразователь
E 943a				E 1518	Влагоудерживающий агент		
E 943b		E 1520		Влагоудерживающий, смягчающий и диспергирующий агент			
E 944		E 1521		Пеногаситель			
E 945	Пропеллент						
E 946	Пропеллент, упаковочный газ						
E 948	Пропеллент, упаковочный газ						
E 950	Подсластитель						
E 951	Подсластитель, усилитель вкуса и аромата						

**Таблица вредных пищевых добавок**

Текст на упаковке	Воздействие	Текст на упаковке	Воздействие	Текст на упаковках	Воздействие	Текст на упаковках	Воздействие
Е 102	О	Е 211	Р	Е 312	С	Е 513	С
Е 103	З	Е 212	Р	Е 320	Х	Е 513 Е	ОО
Е 104	П	Е 213	Р	Е 321	Х	Е 520	Х
Е 105	З	Е 214	Р	Е 330	Р	Е 521	Х
Е 110	О	Е 215	Р	Е 338	РЖ	Е 540	РЖ
Е 111	З	Е 216	Р	Е 339	РЖ	Е 541	РЖ
Е 120	О	Е 219	Р	Е 340	РЖ	Е 545	РЖ
Е 121	З	Е 220	О	Е 341	РЖ	Е 550	Р
Е 122	П	Е 222	О	Е 343	РЖ	Е 559	РЖ
Е 123	ОО, З	Е 223	О	Е 400	О	Е 527	ОО
Е 124	О	Е 224	О	Е 401	О	Е 620	О
Е 125	З	Е 228	О	Е 402	О	Е 626	РК
Е 126	З	Е 230	Р	Е 403	О	Е 627	РК
Е 127	О	Е 231	ВК	Е 404	О	Е 628	РК
Е 129	О	Е 232	ВК	Е 405	О	Е 629	РК
Е 130	З	Е 233	О	Е 450	РЖ	Е 630	РК
Е 131	Р	Е 239	ВК	Е 451	РЖ	Е 631	РК
Е 141	П	Е 240	Р	Е 452	РЖ	Е 632	РК
Е 142	Р	Е 241	П	Е 453	РЖ	Е 633	РК
Е 150	П	Е 242	О	Е 454	РЖ	Е 634	РК
Е 151	В, К	Е 249	Р	Е 461	РЖ	Е 635	РК
Е 152	З	Е 250	РД	Е 462	РЖ	Е 636	О
Е 153	Р	Е 251	РД	Е 463	РЖ	Е 637	О
Е 154	РК, РД	Е 252	Р	Е 465	РЖ	Е 907	С
Е 155	О	Е 270	О (д/детей)	Е 466	РЖ	Е 951	ВК
Е 160	ВК	Е 280	Р	Е 477	П	Е 952	З
Е 171	П	Е 281	Р	Е 501	О	Е 954	Р
Е 173	П	Е 282	Р	Е 502	О	Е 1105	ВК
Е 180	О	Е 283	Р	Е 503	О		
Е 201	О	Е 310	С	Е 510	ОО		
Е 210	Р	Е 311	С	Е 512	С		

О – опасный;

ОО – очень опасный;

З – запрещенный;

РК – вызывает кишечные расстройства;

РД – нарушает артериальное давление;

- С — сыпь;
- Р — ракообразующий;
- РЖ — вызывает расстройство желудка;
- Х — холестерин;
- П — подозрительный;
- ВК — вреден для кожи.

## Приложение 2

### Расшифровка штрих-кода

**Штрих-код** — это наносимая на упаковку в виде штрихов закодированная информация, считываемая при помощи специальных устройств. С помощью штрихового кода кодируют информацию о некоторых наиболее существенных параметрах продукции.



#### Расчет контрольного числа – проверка подлинности штрих-кода

1. Сложить цифры, стоящие на четных местах:  $6 + 0 + 7 + 2 + 1 + 0 = 16$
2. Полученную сумму умножить на три:  $16 \cdot 3 = 48$
3. Сложить цифры, стоящие на нечетных местах (кроме самой контрольной цифры):  $4 + 0 + 3 + 6 + 1 + 2 = 16$
4. Сложить числа, полученные в пунктах 2 и 3:  $48 + 16 = 64$
5. Отбросить десятки:  $64 - 60 = 4$
6. Из числа 10 вычесть полученное в пункте 5:  $10 - 4 = 6$

Если полученное после расчета число не совпадает с контрольным числом в штрих-коде, это значит, что товар произведен незаконно.

Код	Страна	Код	Страна	Код	Страна	Код	Страна
00-09	США и Канада	475	Латвия	485	Армения	560	Португалия
30-37	Франция	477	Литва	486	Грузия	569	Исландия
380	Болгария	482	Украина	487	Казахстан	57	Дания
383	Словения	484	Молдова	50	Великобритания	590	Польша
385	Хорватия	489	Гонконг	520	Греция	599	Венгрия
400-440	Германия	45, 49	Япония	529	Кипр	600-601	ЮАР
460-469	Россия	481	Беларусь	535	Мальта	611	Марокко
471	Тайвань	476	Азербайджан	539	Ирландия	613	Алжир
474	Эстония	478	Узбекистан	54	Бельгия и Люксембург	619	Тунис

94	Новая Зеландия	76	Швейцария	80-83	Италия	880	Южная Корея
64	Финляндия	770	Колумбия	84	Испания	885	Таиланд
690	КНР	773	Уругвай	850	Куба	888	Сингапур
70	Норвегия	775	Перу	858	Словакия	890	Индия
729	Израиль	779	Аргентина	859	Чехия	893	Вьетнам
73	Швеция	780	Чили	860	Югославия	90-91	Австрия
750	Мексика	786	Эквадор	869	Турция	93	Австралия
759	Венесуэла	789	Бразилия	87	Нидерланды	955	Малайзия



### Рефлексивно-оценочный компонент

- Что вы ожидали от работы на данном уроке? Сравните свои предварительные цели и реально достигнутые результаты.
- Какие чувства и ощущения возникали у вас в ходе работы? Что оказалось для вас самым неожиданным?
  - Что вам более всего удалось, какие моменты были выполнены наиболее успешно?
  - Перечислите в порядке убывания основные трудности, которые вы испытывали во время урока. Как вы их преодолевали?

## Раздел. ОСНОВЫ ДОМОВОДСТВА



### Ценностно-целевой компонент

Учреждение образования	Учебное время (ч)	Количество уроков
Гимназия	0	0
Школа	7/6	7/6



### Дидактические цели:

ознакомить с дизайном интерьера, декоративным оформлением интерьера, бытовой техникой, современной бытовой химией; национальными и семейными традициями; особенностями организации праздников; этикетом делового человека, основами домашней экономики, ориентацией на рынке товаров и услуг, познакомить с видами приемов гостей;

развивать познавательный интерес; логическое и творческое мышление; воображение, интеллектуальные, творческие способности; коммуникативные умения; эстетический вкус;

воспитывать трудолюбие, бережливость, аккуратность, ответственность за результаты своей деятельности; формировать ценностное отношение к культурным традициям.

**Тип урока – комбинированный урок.**

**Ожидаемые результаты**

*Учащиеся должны знать:*

особенности планировки кухни (принцип «треугольника», рациональное размещение пяти рабочих центров) и ее основные функции; виды бытовой техники для кухни и правила ее эксплуатации; препараты бытовой химии; виды приемов гостей; этикет делового человека.

*Учащиеся должны уметь:*

разрабатывать планировку кухни; выбирать бытовую технику для кухни; изготавливать изделия для оформления интерьера кухни; составлять меню и алгоритм приема гостей; составлять резюме.

## Тема. Кухня, ее основные функции (1 ч)



### Содержательно-процессуальный компонент



#### 1. Актуализация опорных знаний

- Когда, по вашему мнению, появилась кухня?

Кухня была частью первых постоянных жилищ человека в первобытные времена. В древнем Египте уже пользовались печами, которые делались из глины и были переносными. Постоянное место для очага было у фараонов. В древней Греции, еду готовили на алтаре Гестии (*Гэ́стия* (др.-греч. *Εστία*) – богиня семейного очага и жертвенного огня в Древней Греции, а позднее стали делать отдельное помещение для кухни. В древнем Риме кухня не считалась таким уж привлекательным местом. В богатых домах кухни располагались подале от покоев, чтобы чад и гарь не попадали в другие помещения. Европейцы до XII в. кухню планировали в самом дальнем углу дома. Позже с изобретением труб (дымоходов) изменилось отношение к кухне. Средневековая Россия не знала слово кухня, ее тогда называли поварней, стряпушей или кашеварней. Слово кухня происходит от немецкого *Küche* «кюхе». Немцы в свою очередь заимствовали слово из латыни от слов *coquo*, что значит «варить, стряпать, готовить», и *coquina*, что означало как отдельную комнату, где готовили еду, так и поваренное искусство. Отдельные помещения для приготовления еды были только в богатых усадьбах. В крестьянских избах отдельной поварни не было, так как дом состоял из одной комнаты, четвертую часть которой занимала печь.

Такой, какой мы ее знаем, кухня стала всего 150 лет назад.

Сегодня мы рассмотрим основные правила планировки кухни. Также вы узнаете наиболее популярные стили оформления кухонь.



#### 2. Формирование новых понятий и способов деятельности

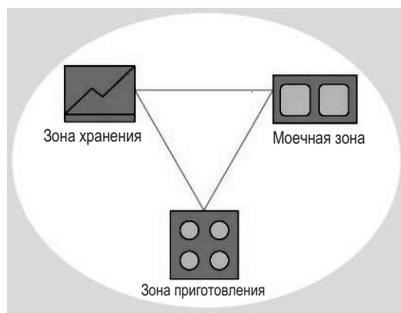
*В процессе изучения нового материала следует расширить знания учащихся о кухне и ее основных функциях, дать понятие о планировке кухни, принципе «треугольника», рациональном размещении пяти рабочих центров.*

Рассказ с элементами беседы.

На любой кухне сосуществуют три основные зоны, которые образуют так называемый рабочий треугольник. От их расположения зависит то, насколько удобно вам будет передвигаться по кухне.

Во время приготовления пищи мы больше всего времени проводим в трех основных зонах:

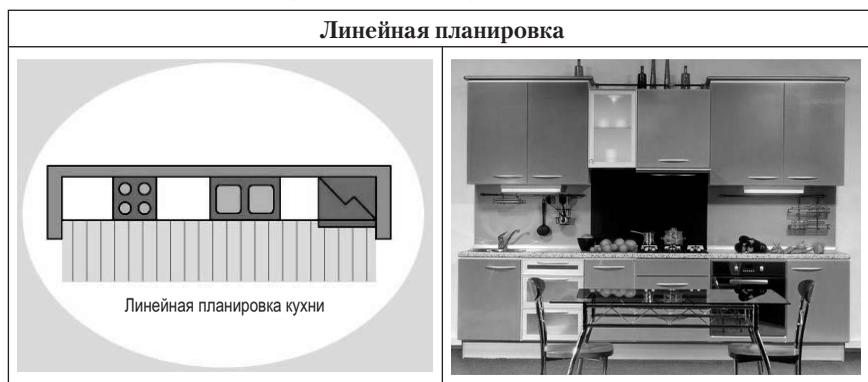
- зона хранения (холодильник, шкафы с бакалеей и другими продуктами);
- зона приготовления пищи (варочная панель, духовка, микроволновка);
- моечная зона (раковина, посудомоечная машина).



Источник рисунка:  
<http://www.remont-39.ru>

Правило рабочего треугольника возникло в результате нитевого исследования, проведенного в 20-х гг. XX в. в Германии. По результатам исследования выяснилось, что благодаря правильной планировке кухни можно сэкономить до 60 % пути и 27 % времени. Это позволило определить оптимальное размещение кухонных элементов (холодильник, плита, мойка): расстояние между крайними точками «треугольника» должно быть не более 300 см и не менее 60 см.

## Варианты планировок кухни



Однорядная схема размещения оборудования рекомендуется при расположении кухни в узких (шириной не менее 1,9 м) вытянутых помещениях, где окна находятся в торцевых стенах. В этом случае около одной продольной стены располагается обеденная зона, а около другой – зона приготовления пищи (рабочая зона). Преимуществом такой планировки является то, что основное оборудование располагается очень компактно вдоль одной стенки

### Г-образная планировка

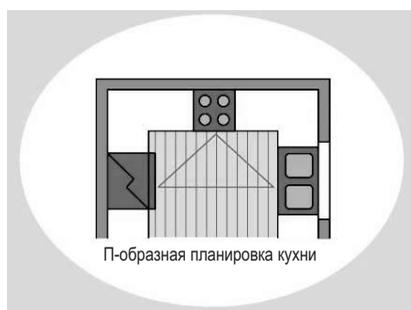


Г-образная планировка кухни



Эту планировку можно применять и в небольших узких помещениях. Г-образная схема удобна и рациональна. Она обеспечивает непрерывность линии оборудования и одновременно создает возможность устройства рабочей зоны у окна. Планировка обеспечивает хорошее деление кухни на рабочую и столовую зоны

### П-образная планировка



П-образная планировка кухни



П-образная планировка выгодна в кухнях с окном в продольной стене. Она является наиболее удобной, поскольку оборудование устанавливается вдоль трех свободных стен кухни. Планировка обеспечивает расположение оборудования в непрерывную линию независимо от размеров помещения, а также позволяет экономно использовать не только площадь кухни, но и угловые элементы мебели и оборудования

### Параллельная планировка

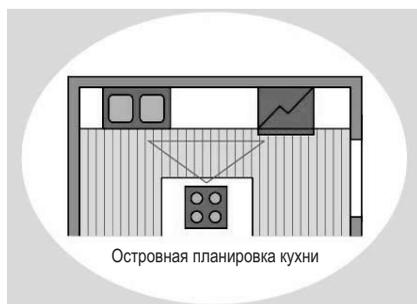


Параллельная планировка кухни



Применима в помещениях шириной не менее 2,3 м, которые имеют форму удлиненного прямоугольника и у которых длина продольной стены недостаточна для размещения оборудования в один ряд. Как правило, такая планировка проста и удобна

### Островная планировка



Островная планировка кухни



Кухню-остров можно оборудовать исключительно в кухне больших размеров, используя Г-образную или П-образную планировки, а также дополнительную рабочую зону посередине помещения

### Круговая планировка



Круговая планировка кухни



Для длинных просторных помещений. Здесь работает тот же принцип распределения рабочих зон, что и при линейной планировке. С той лишь разницей, что располагаются они по дуге. Некоторые компании выпускают специальную мебель с выпуклыми и вогнутыми фасадами – круглые кухни

## Объединение кухни с другими помещениями

### КУХНЯ-ГОСТИНАЯ



Объединенная комната должна иметь функциональное разделение на зону кухни и зону отдыха

### КУХНЯ-СТОЛОВАЯ



Это помещение следует разбивать на зоны – рабочую и зону столовой

В зависимости от видов деятельности кухню можно разделить на пять зон (по материалам журнала «Küchen inspiration»).



### 1. Зона «Запасы»

В зоне «Запасы» размещаются продукты. Для этой зоны следует предусмотреть удобный доступ к содержимому еще на этапе проектирования.



### 2. Зона «Хранение»

В зоне «Хранение» размещаются столовые приборы и посуда, поэтому очень удобно, когда посудомоечная машина установлена рядом.



### 3. Зона «Мойка»

В этой зоне находятся посудомоечная машина и мойка. Моющие средства лучше всего хранить непосредственно под мойкой. Так вы избежите лишних перемещений по кухне.



### 4. Зона «Подготовка»

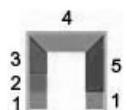
Между зонами мойки и приготовления еды должны размещаться все необходимые приборы и принадлежности для подготовки и разделки продуктов. В выдвижных ящиках они будут всегда под рукой.



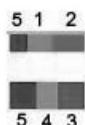
### 5. Зона «Приготовление еды»

Рядом с варочной панелью необходимо запланировать место для кастрюль, сковородок и кухонного инвентаря.

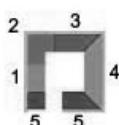
Эти пять зон применимы на любой кухне независимо от ее размера и формы. Для правой зоны запаса, хранения, мойки, подготовки и приготовления располагаются по часовой стрелке, для левой – все наоборот.



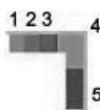
П-образная кухня



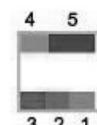
Кухня-остров



С-образная кухня



Г-образная кухня



Двухрядная кухня



Однорядная кухня

К помещению кухни предъявляют санитарно-гигиенические, технические, эргономические, эстетические требования. (работа с учебным пособием).

Правила планирования:

В параллельной кухне следует оставить от 90 до 120 см между двумя рядами шкафов.

Оставить 60 см между плитой и мойкой.

По возможности следует оставить минимум 50 см по обеим сторонам от плиты.

От плиты до навесного шкафа должно быть минимум 50–70 см.

Как и любая комната, кухня может быть оформлена в своем стиле.

*Задание:* назовите стиль дизайна кухни, изображенной на рисунке, расскажите его особенность.



1. Классический



2. Модерн



3. Кантри



4. Минимализм



5. High-Tech



6. Античный



7. Рококо



8. Готика



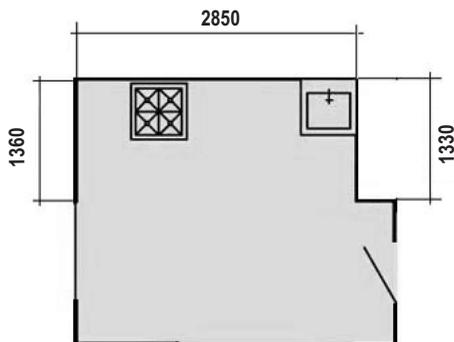
### 3. Формирование умений и навыков

*В процессе выполнения практической работы 13 «Разработка планировки кухни» учащиеся должны научиться разрабатывать планировку кухни.*

Минимальный набор мебели и оборудования на кухне: плита, мойка, рабочий и обеденный столы, холодильник. К этим предметам можно добавить навесные шкафчики, напольные шкафы и бытовые приборы для облегчения приготовления пищи.

## Ход работы

1. Начертите план кухни.



2. Определите тип планировки.

---

---

3. Выберите стиль дизайна кухни.

---

---

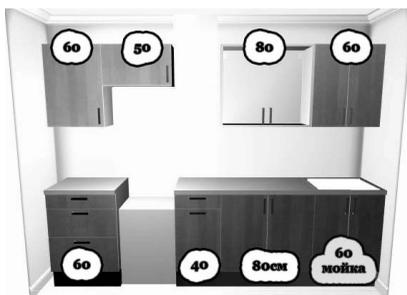
4. Укажите необходимый набор мебели для кухни исходя из ее функционального назначения и площади.

---

---

---

5. Расположите мебель на плане кухни.



6. Перечислите необходимую бытовую технику.

---

---

7. Укажите ее место расположения на плане кухни.

### Тема. Убранство кухни (1 ч)



**Содержательно-процессуальный компонент**



#### 1. Актуализация опорных знаний

*Задание.* Назовите типы планировки кухни. Обоснуйте рациональность (нерациональность) выбора каждой планировки, если площадь кухни 9,24 м<sup>2</sup>.



а)



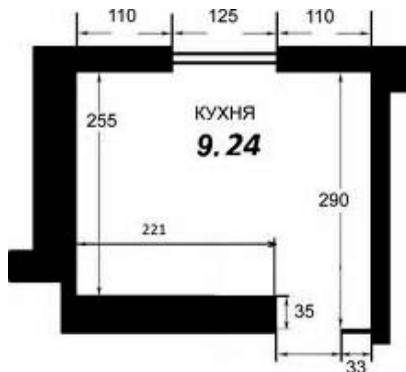
б)



в)



г)



*Проблемный вопрос:* Попробуйте назвать три главных условия создания идеальной кухни. Расскажите, как этого достичь?

Ответы учащихся фиксируются на доске, а затем обобщаются и обсуждаются.

Первое необходимейшее условие – *гармония*. Гармоничное сочетание элементов цветовой гаммы, стилевое единство, соответствие интерьера образу жизни и потребностям обитателей дома. И еще – присутствие в отделке, в мелочах, составляющих убранство кухни, личного вкуса хозяев.

Условие второе – кухня должна быть *удобной*.

Третье условие – *чистота и порядок*.



## **2. Формирование новых понятий и способов деятельности**

*В процессе изучения нового материала следует дать учащимся понятие об убранстве кухни, едином художественном стиле.*

Рассказ с элементами беседы.

*Интерьер* – это французское слово, и в переводе означает «внутренний», т. е. внутренний мир дома, его убранство.

Современная кухня, ее планировка, оборудование должны позволять быстро, легко и без лишнего утомления управляться с приготовлением пищи:

- оборудование и мебель должны создавать комфортные условия пребывания на кухне;
- потолок, стены и пол должны быть красиво оформлены. Надо помнить, что гармоничное сочетание цвета мебели, холодильника, плиты и другого оборудования с отделкой стен и потолка – обязательное условие удачного оформления интерьера;

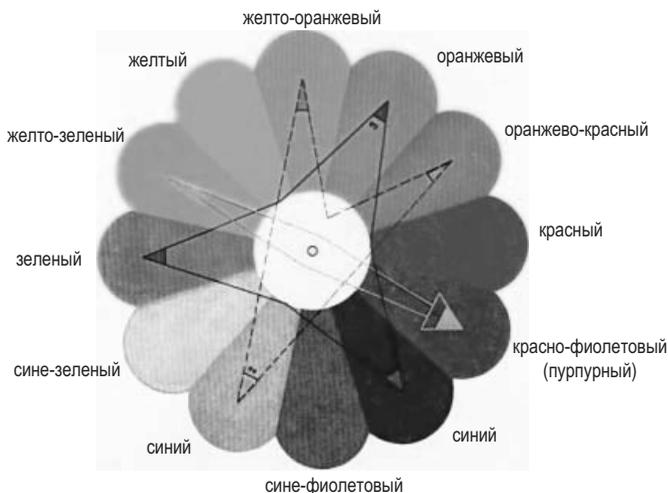
- должны быть удобно оборудованы рабочие зоны;
- помещение кухни должно быть идеально чистым.

На прошлом уроке вы познакомились с оборудованием кухни, а теперь разберем, как ее благоустроить.

Отправной точкой создания облика кухни должно быть цветовое решение. Непосредственно выбор цвета кухни должен включать выбор расцветки следующих ее элементов: пол, стены, рабочая поверхность кухни, кухонная мебель.

При наличии компьютера целесообразно воспользоваться программой подбора цвета: <http://likarion.ru/configurator/>

Правила гармоничного сочетания цветов (см. рис.):



1. Цвета, которые находятся напротив друг друга в цветовом круге – контрастные цвета.

2. Если вы не любите контрастные сочетания, то выбираете 2 или 3 цвета, находящиеся рядом в цветовом круге.

3. Если вы хотите сочетать 3 цвета в интерьере, то воспользуйтесь стрелками на рисунке, которые сочетают в разных вариантах и контрастные и дополняющие друг друга цвета.

В интерьере кухни чаще используют оттенки цветов, потому что они смотрятся интереснее, чем чистый цвет.

Какой бы красивой ни была мебель на кухне, заходя в помещение, обращаешь сразу внимание на стены, пол, потолок и прочие элементы

интерьера. Сегодня существует огромный выбор отделочных материалов. На кухне они должны быть износостойкими, надежными и соответствующими по цветовой гамме и фактуре общему направлению дизайна интерьера.

Освещение кухни должно быть разнообразным.

*Задание:* Назовите типы освещения (рис. а, б, в, г, д).



а)



б)



в)



г)



д)

Если на кухне сделаны соответствующие потолки, очень эффективным и функциональным будет многоуровневое освещение. При подвесных потолках используются точечные светильники, которые хорошо зонировать кухонное пространство. Можно использовать точечные светильники для подсветки карнизов, навесных шкафов, полок в шкафах, над обеденным столом. Локальные источники света должны обеспечивать хорошую освещенность рабочей поверхности. Для этого крепится длинная люминесцентная лампа под навесными шкафами в рабочей зоне. Над обеденным столом удобным вариантом будет использование светильника с регулируемой высотой подъема. Если обеденный стол расположен возле стены, то лучшим вариантом будет бра или торшер. Освещение кухни должно не только органично

вписываться в ее интерьер, но и подчеркивать его декоративными светильниками, их расположением или другими деталями.

Правильное использование освещения играет особую роль в зонировании любого пространства. Если столовая зона находится возле окна, то кроме естественного освещения днем, вечером ее можно выделить с помощью встроенных в карниз точечных светильников или использовать декоративные настенные светильники. Рабочую зону можно выделить ярким светом люминесцентных ламп, встроенных в мебель и расположенных над мойкой или столом-шкафом для подготовки продуктов. Освещение плиты, как правило, осуществляется с помощью вытяжки, которая имеет собственную подсветку.

Достаточно распространенным приемом зонирования пространства кухни является использование различных отделочных материалов. Например, рабочую зону следует обложить керамической плиткой, а столовую зону можно оклеить моющимися обоями.

Еще одним достаточно распространенным приемом является зонирование с применением различных покрытий пола.

Современная кухня должна быть оборудована необходимым набором мебели и бытовой техники для создания максимально комфортных условий во время приготовления пищи, а также ее приема. Главная особенность сегодняшней кухонной мебели – это ее модульность.

1. Что называется интерьером?

2. Какие цвета необходимо использовать для оформления интерьера кухни?

3. Какие виды размещения оборудования на кухне вы знаете?

Но даже самая благоустроенная кухня, если она не будет идеально чистой, потеряет свое достоинство.

При оформлении кухни не следует забывать о мелких атрибутах убранства. Уют кухне придают не только планировка и мебель. В качестве незаменимого атрибута современной кухни стоит отметить немаловажность кухонного текстиля.

На кухне прекрасно «уживаются» полки, цветы, посуда, яркие баночки для специй и даже старая мебель. Конечно, при условии, что вы найдете верное стилевое решение.

Сегодня мы изготовим изделие для оформления интерьера вашей кухни.

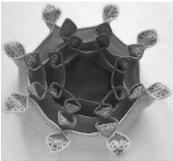
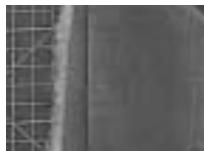


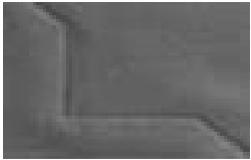
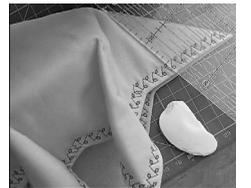
### 3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 12 «Изготовление изделия для оформления интерьера кухни» учащиеся должны научиться изготавливать изделия для оформления интерьера кухни.

#### Ход работы

1. Изготовьте выбранное вами изделие, пользуясь инструкционной картой к практической работе.

	Конфетница
1. Вырезать 2 квадрата из листов бумаги формата А4	
2. Наложить квадраты друг на друга со смещением, подровнять и приклеить стыки	
3. Выполнить ВТО. Прутюжить 2 куска ткани	
4. Приутюжить (через прутюжилник) синтепон	
5. С изнаночной стороны ткани обвести контур выкройки мелом	
6. Уравнивая боковые срезы, сложить куски ткани (лицевыми сторонами внутрь) и синтепон, сколоть булавками	

7. Стачать по контуру, оставив для выворачивания небольшой участок	
8. Вывернуть, выправив уголки	
9. Проутюжить	
10. Проложить декоративную отделочную машинную строчку по краю изделия	
11. С лицевой стороны на всех уголках под углом 30° мелом наметить места прокладывания машинной строчки	
12. Прошить по намеченным линиям, выполняя закрепки в начале и в конце строчки	

Источник фото:

[http://www.myblogblogspotcom-elena.blogspot.ru/2011/09/blog-post\\_12.html](http://www.myblogblogspotcom-elena.blogspot.ru/2011/09/blog-post_12.html)

2. Запишите последовательность изготовления изделия в рабочую тетрадь.
3. Сделайте вывод по качеству выполненной работы.

## Тема. Этикет делового человека (1 ч)



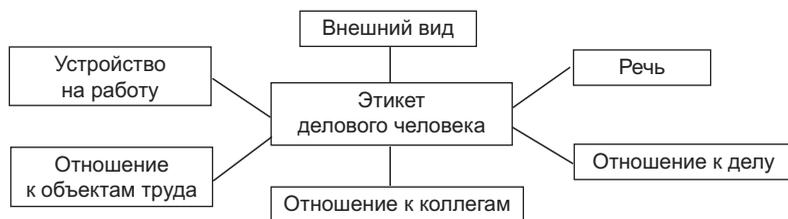
### Содержательно-процессуальный компонент



#### 1. Актуализация опорных знаний

Пройдет совсем немного времени, вы закончите учебу и поступите на работу. А для того чтобы вам было комфортно общаться с коллегами, необходимо знание этикета. Из каких слагаемых, на ваш взгляд, состоит этикет делового человека?

Итак, подумайте и назовите составляющие, которые выражают ваши представления об этикете делового человека. (Учащиеся называют, учитель записывает в виде кластера (кластер («гроздь») – это выделение смысловых единиц текста и графическое их оформление в определенном порядке) на доске.)



#### 2. Формирование новых понятий и способов деятельности

Рассказ с элементами беседы.

*Деловой этикет* – это установленный порядок поведения в сфере бизнеса и деловых контактов.

Этикет, если понимать его как установленный порядок поведения, помогает избегать промахов или сгладить их доступными, общепринятыми способами. Поэтому основную функцию или смысл этикета делового человека можно определить как формирование таких правил поведения в обществе, которые способствуют взаимопониманию людей в процессе общения. Второй по значению функцией этикета является функция удобства, то есть целесообразность и практичность. Начиная с мелочей и до самых общих правил, этикет представляет собой приближенную к повседневной жизни систему.

Одно из основных правил, определяющих сам этикет, – поступать так стоит не потому, что так принято, а потому, что так или целесооб-

разно, или удобно, или просто уважительно по отношению к другим и самому себе.

Стиль – это проявление индивидуальности соискателя и его приоритетов во внешности и манерах. В определении стиля важна формула цвета – оттенков, которые позволяют хорошо выглядеть. Значим также фасон, подчеркивающий достоинства и скрывающий недостатки фигуры. Стиль складывается из продуманных аксессуаров.

Костюм – визитная карточка делового человека. Первое впечатление надолго остается в памяти людей, с которыми мы знакомимся. Поэтому пренебрегать своим внешним видом – непростительная ошибка. Например, аккуратность и подтянутость в одежде часто ассоциируются с организованностью в работе, с умением ценить свое и чужое время. Расхлябанность – синоним суетливости, забывчивости.



Деловой стиль базируется на международном стандарте, в котором ценятся сдержанность, высокое качество одежды, отсутствие ярких, привлекающих внимание аксессуаров. И центральным элементом выступает костюм

Рекомендуется	Не рекомендуется
 <p><i>Цвет</i> – серый, черный, темно-синий, баклажановый, бургунди, коричневый, бежевый, оливковый.  <i>Рисунок</i> – клетка, полоска, без рисунка.  <i>Ткань</i> – высококачественная натуральная (шерсть, тонкий твид, габардин, лен с пропиткой).  <i>Крой</i> – полуприлегающий, классический, изысканная отделка и декор.</p>	 <p>Яркий рисунок, сильное облегание          Ткань с блеском, мини-юбка          Кожаный жакет          Яркий цвет, плотные колготы</p>

	<p><i>Цвет</i> – белый, голубой, розовый – все пастельные, темносиний, баклажанный, бургунди, коричневый, бежевый, оливковый.</p> <p><i>Рисунок</i> – клетка, полоска, пейслиз (турецкий огурец), геометрический рисунок, без рисунка.</p> <p><i>Ткань</i> – высококачественная натуральная (хлопок, шелк, крепдешин), вискоза.</p> <p><i>Крой</i> – полуприлегающий, классический, минимум отделки и декора</p>	 <p>Прозрачная блузка      Яркие цвета, рюши      Стразы, бисер, яркий декор      Глубокий вырез, топ</p>	
	<p><i>Цвет</i> – черный, темно-синий, темно-коричневый, коричневый, бордовый, бежевый для лета, возможно сочетание 2-х неконтрастных цветов.</p> <p><i>Материал</i> – гладкая кожа, незаметная выделка, двух фактурная кожа.</p> <p><i>Форма</i> – классическая форма обуви, устойчивый каблук</p>	 <p>Излишний декор      пляжные сандалии      Мюли      Сабо</p>	
<p>Аксессуары в деловом имидже весьма сдержанны и функциональны. Именно классические украшения позволяют правильно расставить акценты в своем образе. Часы в деловом стиле – неотъемлемая часть дресс-кода.</p>			 <p><b>Жемчуг</b> <i>Металлы</i> – золото, серебро, позолоченные украшения. Дорогая бижутерия. <i>Камни</i> – полудрагоценные (яшма, нефрит, топаз, малахит, коралл, оникс, опал, бирюза, агат, цирконий, горный хрусталь, перламутр и др.) не более 1 см в диаметре. <i>Форма</i> – украшения лаконичные, простые по форме</p>  <p>Крупный камень      Звенящие браслеты      Висячие серьги</p> <p>Большое количество украшений</p> <p>Дешевая бижутерия</p>
<p>Прическа – это профессиональная стрижка и качественная укладка как для женщин, так и для мужчин.</p>			 <p>Короткие (боб, каре); средней длины до плеч; длинные волосы, убранные пучок, хвост, ракушку и т. д. Основное требование – прическа должна быть аккуратной и фиксированной. Короткую стрижку надо обновлять 1 раз в месяц. При длинных волосах ровняют концы 1 раз в 2 месяца</p> <p>Прически в стиле гранж      Треш-прически      Креативные стрижки      Ирокезы</p>

Руки соискателя могут многое сказать опытному интервьюеру. И мужчинам, и женщинам важно позаботиться о маникюре. Женщинам рекомендуются пастельные оттенки лака. Яркие, приковывающие внимание ногти неприемлемы. Ободранный лак – вне этикета.



Классическая длина ногтей – не более 3–5 мм. Форма – округлая. Цвета лака (светлый и телесный): оттенки пыльной розы, кофе с молоком, слоновая кость, все бежевые тона.



Маникюр со стразами и рисунком



Длинные ногти



Nail art

## Виды дресс-кода:

*Bb Business Best* – «самый строгий, дорогой деловой костюм». Государственный уровень, высшее звено. Деловой костюм из дорогой и качественной ткани: серого, темно-синего цвета или беж в сочетании с белой блузкой, туфли в цвет костюма либо черные на невысоком каблуке (не выше 5 см), в зависимости от ситуации – галстук. Обязательны прозрачные телесного цвета чулки. Сумка-портфель.



*Business Formal* – «формальный деловой, официальная форма одежды». Для управленцев высшего звена. Строгий деловой костюм или платье. Закрытые туфли на каблуке 5–7 см.

*Business General* – «обычный деловой». Для менеджеров высшего и среднего звена. Костюм с юбкой или брюками, строгое платье с пиджаком. Закрытые туфли на каблуке 5–7 см. Отличие от предыдущего вида дресс-кода в том, что фактура и цвет пиджака и нижней части костюма не обя-



зательно должны быть одинаковыми, но должны подходить друг к другу;

*Btr Business Traditional* или *Undress* – «традиционный деловой костюм, повседневная форма одежды». Обычный деловой костюм (можно брючный) или платье с жакетом.



*Business Casual* – «свободная пятница, непринужденный бизнес стиль». Самый демократичный вариант пятничного офиса. Несмотря на некоторую свободу в выборе одежды, не приветствуется чрезмерная открытость. Составной наряд из блузы и юбки (либо свободного покроя брюк).

*Bussines casual*. Любые составные комплекты, платья или костюмы неярких красок, а чаще пастельных оттенков летом и более темная, но также сдержанная цветовая гамма зимой. Ансамбль прямой строгой юбки и красивой блузы или джемпера.



*Задание.* Выберите из предложенных комплектов (а–г) одежду делового стиля. Обоснуйте свой выбор.



*Дресс-код при приеме на работу*

1. Создать правильное представление о личности соискателя.
2. Адаптировать образ соискателя к специфике должности, на которую он претендует.
3. Подчеркнуть профессионализм и хорошие деловые манеры.
4. Обеспечить положительное восприятие сотрудниками, с которыми придется общаться, проходя процедуры отбора.

Если претендент хочет добавить в свой образ энергичность, то этому поспособствует использование контрастов в одежде. Оптимальный основной тон для делового костюма – серый, серая гамма,

серо-синий, серо-коричневый, серо-кофейный, серо-бордовый, серо-оливковый, серо-бежевый, серо-зеленый. В небольшом объеме красный, фиолетовый, изумрудный, персиковый, розовый, бордовый. В деловом стиле имеет значение фактура ткани. Хорошо смотрятся матовые ткани из шерсти, кашемира, шелка, хлопка. Нарушением делового этикета будет сочетание блестящей блузки и матового кашемирового костюма.

Для раскрытия остальных качеств делового человека предложить работу с учебным пособием.

После чего провести ролевую игру «Устройство на работу». Предложить выбрать комплект одежды (см. рис.) и провести собеседование с учетом изученных требований.





### 3. Формирование умений и навыков

*В процессе выполнения практической работы 15 «Составление резюме» учащиеся должны научиться составлять резюме.*

При устройстве на работу вы должны составить резюме. «Резюме» – французское слово, означающее краткое изложение своей трудовой деятельности, а прощсе – это аннотация о себе. Все данные, содержащиеся в вашем резюме, будут чрезвычайно интересны вашему работодателю.

Итак, попробуйте составить письменный вариант личного резюме.

#### Ход работы

1. Рассмотрите представленный вариант резюме. Проанализируйте ошибки, подчеркните их.

Фото	<b>Резюме</b>
	Татьяна Петрова 05.06.1984 Телефон 234-56-78 (дом.) 234-56-78 (моб.)
Хочу получить работу в магазине директором или управляющим Зарплата – от 3 000 000 руб. Опыт работы: Проходила практику в институте на 4-м курсе, работаю в магазине одежды и обуви продавцом и менеджером. Я училась в школе №23 г. Полоцка, потом в Университете Английский язык – хорошее знание. Компьютер – все стандартные программы. Владею офисной техникой: телефон, факс, ксерокс, шредер, кофемашина, мини – АТС и т.д. Я увлекаюсь чтением, вышиванием, люблю гулять, путешествовать, заниматься шопингом, встречаться с друзьями, общаться с людьми и смотреть кино. В детстве я занималась в музыкальной школе. Иногда хожу в ресторан с другом. В заключение могу сказать, что я очень ответственная, креативная, и Вы не пожалеете, если возьмете меня! Надеюсь, Вам понравится мое резюме.	

2. Объясните, почему вы подчеркнули эти ошибки.

Указано в резюме	Должно быть

3. Составьте собственное резюме, соблюдая требования, предъявляемые к его оформлению.

4. Сравните составленные резюме с правильным образцом.

5. Проанализируйте, что вы не смогли заполнить. Почему?

<i>Наименование вакансии:</i>	Директор магазина (одежда, аксессуары), управляющий отделом торгового центра
<i>Фамилия, имя, отчество</i>	Петрова Татьяна Ивановна
<i>Контактный телефон</i>	8 (111) 222-22-22 (моб.) 8 (222) 333-33-33 (дом.) e-mail: petrova@xxxx.ru
<i>Возраст:</i>	25 лет
<i>Образование:</i>	2006–2010: Белорусский Государственный экономический университет, факультет менеджмента, специальность управлением производством и торговлей.
<i>Дополнительное образование:</i>	2011 – курсы «Эффективный менеджер» (г. Минск). 2012 – программа «Управление персоналом торгового предприятия» (г. Минск)
<i>Семейное положение:</i>	замужем, детей нет.
<i>Опыт работы:</i>	2011 – до наст. времени. ООО «Дизайн» (Минск). Позиция: менеджер торгового зала (магазин женской одежды). Обязанности: управление коллективом (15 продавцов), ведение отчетности, оформление заказов, обучение персонала, оформление витрин и торгового зала.
<i>Профессиональные навыки:</i>	Английский – продвинутый уровень
<i>Компьютер:</i>	Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint, Access, Office Outlook), 1С Бухгалтерия, 1С Склад
<i>Личные качества:</i>	Ответственна, коммуникабельна, целеустремленна, легко обучаюсь и адаптируюсь к новому.
<i>Дополнительная информация:</i>	Увлекаюсь современным дизайном, психологией, вожу автомобиль. Здоровье хорошее
<i>Рекомендации:</i>	Имею рекомендацию с прежнего места работы (рекомендация прилагается).



## Рефлексивно-оценочный компонент

Предложить написать синквейн на основе изученного материала. В синквейне 5 строк:

1-я строка – одно ключевое слово, определяющее содержание синквейна;

2-я строка – два прилагательных, характеризующих данное понятие;

3-я строка – три глагола, обозначающих действие в рамках заданной темы;

4-я строка – короткое предложение, раскрывающее суть темы или отношение к ней;

5-я строка – синоним ключевого слова (существительное).

## Раздел. ОСНОВЫ ВЫРАЩИВАНИЯ РАСТЕНИЙ



### Ценностно-целевой компонент

Учреждение образования	Учебное время (ч)	Количество уроков
Гимназия	0	0
Школа	0/4	0/4



### Дидактические цели

#### *Вариант 1. Выращивание плодово-ягодных культур:*

ознакомить с разнообразием плодово-ягодных культур, которые выращиваются в данном регионе; с требованиями к условиям их выращивания; методами борьбы с вредителями и болезнями растений; видами работ в осенний и весенне-летний период на учебно-опытном участке;

развивать умение осуществлять уход за растениями; познавательный интерес, творческие способности; культуру труда;

воспитывать трудолюбие, аккуратность, ответственность за результаты своей деятельности, уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда.

#### *Вариант 2. Выращивание декоративных деревьев и кустарников:*

дать понятие о декоративных деревьях и кустарниках; познакомить с разнообразием декоративных деревьев и кустарников и агротехникой их выращивания;

научить подготавливать почву для посадки деревьев и кустарников, ухаживать за посадками; формировать основы экологической культуры, экологическое самосознание; способствовать развитию познавательной активности;

воспитывать интерес и бережное отношение к природе.

**Тип урока – комбинированный урок.**

**Оборудование:** садовые инструменты и инвентарь.

## **Ожидаемые результаты**

*Учащиеся должны знать:*

виды плодово-ягодных культур, выращиваемых в регионе, требования к условиям их выращивания; правила ухода за плодово-ягодным садом; способы охраны плодово-ягодных культур от вредителей и защиты от болезней; виды декоративных растений и кустарников, агротехнику их выращивания, правила ухода за посадками.

*Учащиеся должны уметь:*

высаживать саженцы и подготавливать их к зиме; ухаживать за плодово-ягодными культурами; закладывать кроны у саженцев плодовых деревьев; подготавливать почву для высаживания и производить посадку декоративных деревьев и кустарников; ухаживать за посадками.

## **Тема. Декоративные деревья и кустарники (1 ч)**



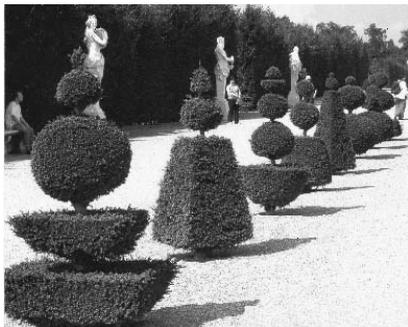
### **Содержательно-процессуальный компонент**

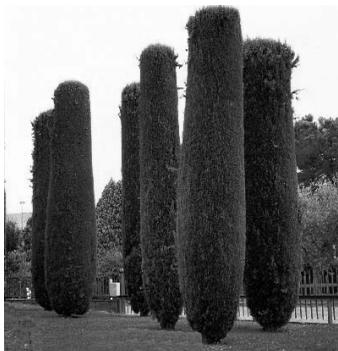


#### **1. Актуализация опорных знаний**

Современный сад... А какой он в вашем представлении?

Декоративные деревья – основная часть современного сада. При помощи их создают живые изгороди, они являются украшениями альпинариев и образуют красивые композиции на клумбах. Их ценят за необыкновенную форму и окраску кроны, за приятный аромат, за декоративные очертания. Наличие декоративных кустарников делает территорию красивой, а уход за ними требует минимальных затрат времени, сил и финансовых вложений, поскольку такие растения зачастую неприхотливы и редко повреждаются болезнями.





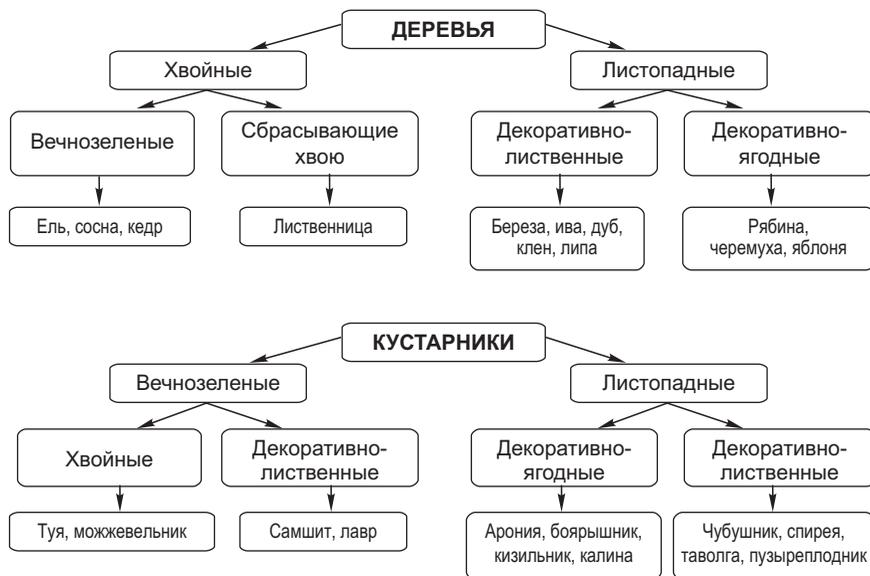
*Проблемный вопрос: какие знания необходимы для создания такого сада?*

## 2. Формирование новых понятий и способов деятельности

*В процессе изучения нового материала следует дать учащимся понятие о вечнозеленых древесных породах, листопадных деревьях и кустарниках.*

Рассказ с элементами беседы.

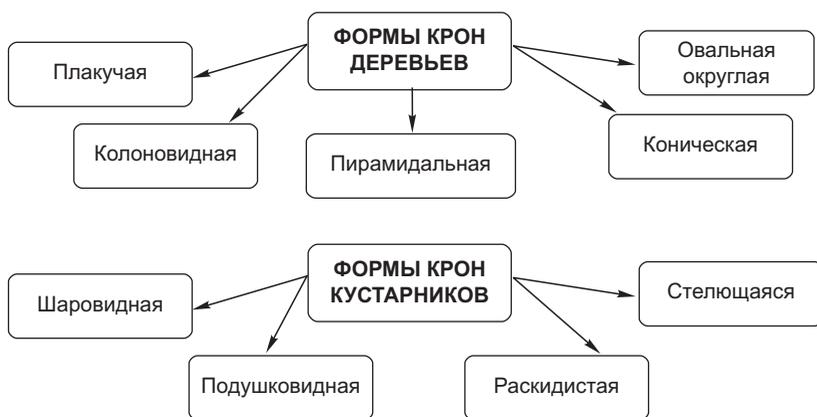
### 1. Декоративные деревья и кустарники.



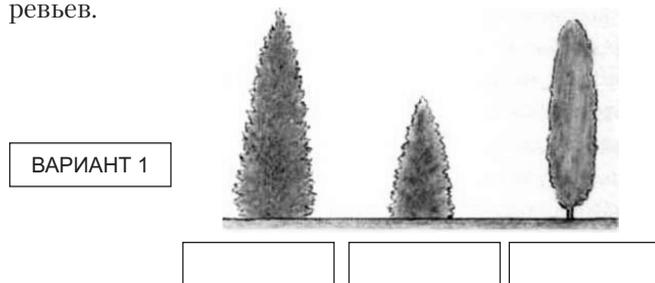
## 2. Формы крон деревьев и кустарников.

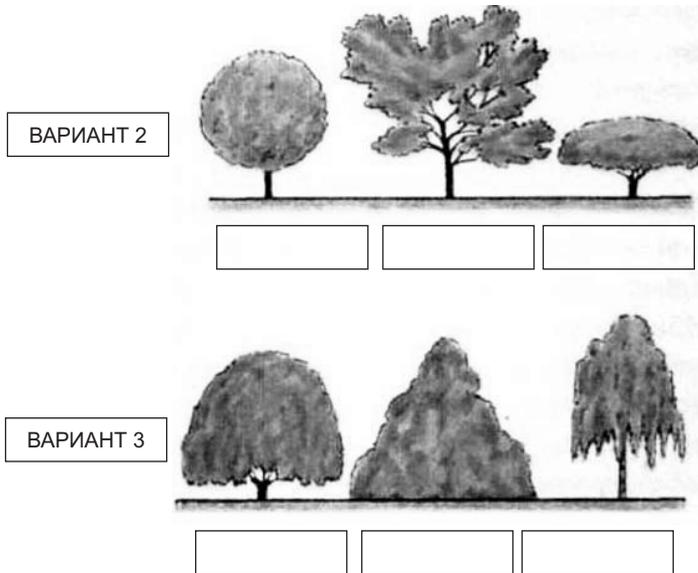
Одним из важнейших декоративных признаков является форма кроны растений, особенно деревьев. Большое значение имеет форма кроны при создании строгих геометрических композиций на площадях, улицах, перед зданиями интересной архитектуры и т. д. Ряд пород деревьев имеет крону четкой геометрической формы (пирамидальную, цилиндрическую, шаровидную). Наряду с ними в зеленом строительстве широко применяют растения с плакучими формами кроны. Такие деревья высаживают одиночными экземплярами или небольшими группами. Благодаря своему живописному силуэту, они являются ценным элементом архитектурной композиции.

Художественно-выразительное сочетание деревьев с различной формой кроны – один из наиболее эффектных приемов ландшафтной архитектуры.

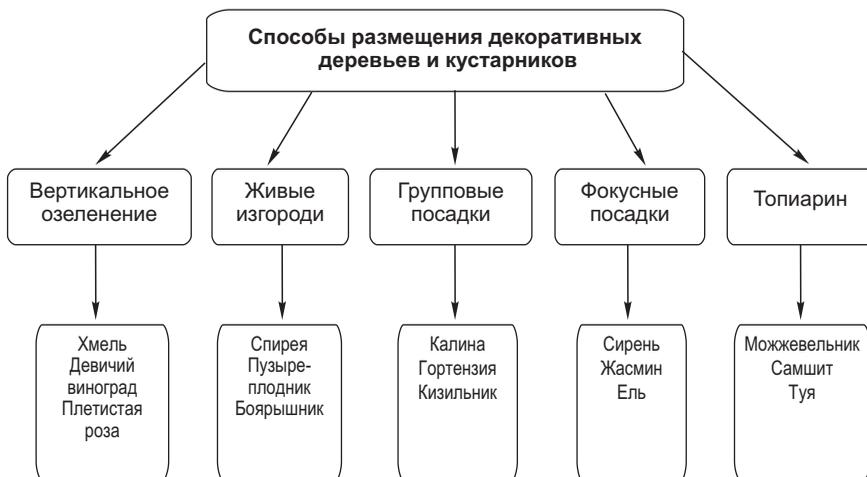


*Задание.* Запишите название формы кроны предложенных деревьев.

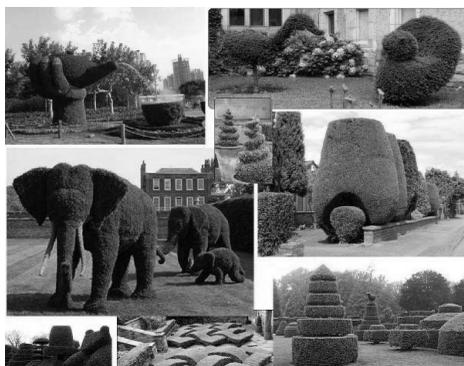




4. Способы размещения деревьев и кустарников на участке.



*Топиарии* – посадки растений, крона которых сформирована в виде геометрических фигур или даже «живых статуй» (см. рис. с. 84).



*Вертикальное озеленение.* Посадки вьющихся растений, которые декоративно оформляют различные опоры, стены домов, хозяйственных построек.



*Фокусные посадки (солитеры)* – это одиночные экземпляры растений с хорошо развитой и красивой по форме кроной, высаженные на удобно обозреваемом открытом месте, чаще на газоне, и создающие определенный акцент в композиционном решении.



*Групповые посадки* создают из растений разных видов, разных по высоте и декоративности, расположенных близко друг к другу, представляющих единую композицию на участке.



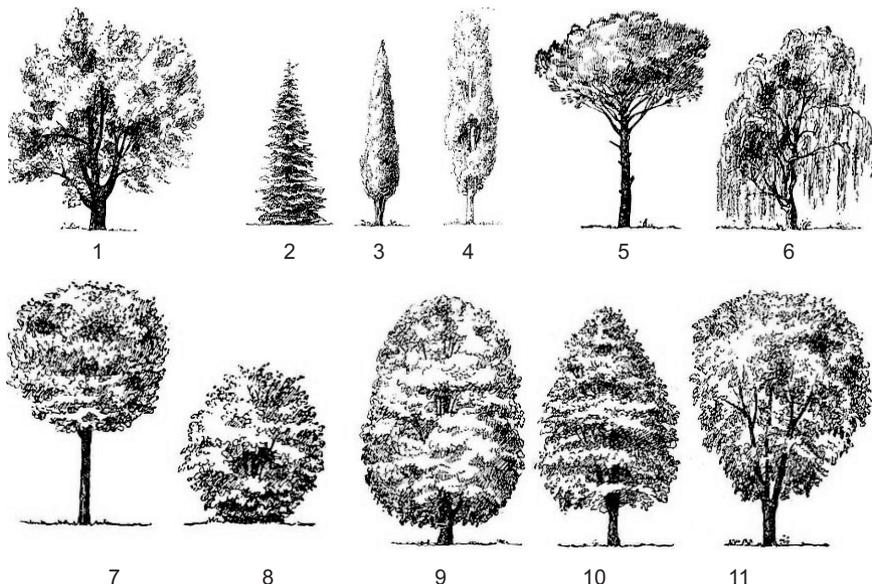
*Живые изгороди* – это линейные насаждения на границе участка или с целью разделения его на более мелкие площади.



*Задание.* Найдите соответствие между способом размещения декоративных культур и его характеристикой.

А) Живые изгороди	1) посадки вьющихся растений, которые декоративно оформляют различные опоры, стены домов, хозяйственных построек
Б) Групповые посадки	2) это одиночные экземпляры растений с хорошо развитой и красивой по форме кроной, высаженные на удобно обозреваемом открытом месте, чаще на газоне, и создающие определенный акцент в композиционном решении
В) Фокусные посадки (солитеры)	3) это посадки растений, крона которых сформирована в виде геометрических фигур или даже «живых статуй»
Г) Вертикальное озеленение	4) группа растений разных видов, разных по высоте и декоративности, расположенных близко друг к другу, создающая единую композицию на участке
Д) Топиари	5) это линейные насаждения, создаваемые на границе участка или с целью разделения его на более мелкие площади

*Задание:* Рассмотрите рисунки и поставьте нумерацию в соответствии с названием формы крон древесно-кустарниковых растений.



№	Форма крон деревьев
	Овальная
	Коническая
	Плакучая
	Колоновидная
	Пирамидальная



### 3. Формирование умений и навыков

*В процессе выполнения практической работы 16 «Подготовка почвы для высаживания растений» учащиеся должны научиться подготавливать почву для высаживания растений.*

#### Ход работы

1. Подготовьте необходимые для работы инструменты и приспособления.
2. Повторите требования безопасности труда при работе сельскохозяйственным инструментом.

3. Наденьте рабочую одежду.
4. Проведите необходимые агротехнические мероприятия.
5. Оцените качество проведенной работы.

## **Тема. Уход за декоративными деревьями и кустарниками (1 ч)**



### **Содержательно-процессуальный компонент**



#### **1. Актуализация опорных знаний**

Осуществляя уход за деревьями и кустарниками, нужно:

- сбрасывать снег с кроны деревьев (почему?);
- периодически «отаптывать» снег вокруг стволов деревьев, раскладывая отравленные приманки (для чего?);
- побелить стволы и основания скелетных ветвей (для чего?);
- по мере схода снежного покрова необходимо снимать зимнее укрытие с хвойных и заменять их притеняющими конструкциями (зачем?).



#### **2. Формирование новых понятий и способов деятельности**

*В процессе изучения нового материала следует расширить знания учащихся об агротехнике выращивания декоративных деревьев и кустарников.*

При установлении среднесуточных температур не ниже  $-5^{\circ}\text{C}$ , можно начинать обрезку деревьев, при этом необходимо придерживаться следующего правила:

- 1) сначала выполняется санитарная обрезка с вырезкой сломанных и больных веток;
- 2) далее вырезаются «на кольцо» загущающие крону крупные скелетные и полускелетные ветви, если в этом есть необходимость, а также ветви, растущие внутрь кроны;
- 3) в зависимости от сорта и возраста дерева укорачивается центральный проводник и конкурирующие с ним побеги, а также некоторые ветви верхнего яруса. Обрезку необходимо закончить до начала сокодвижения.

Техники обрезки.

### 1. Стрижка для поддержания формы

Эта техника применяется для кустарников, которые выращиваются в формованных изгородях и требуют постоянной обрезки.

Формирующая обрезка поможет вам поддерживать растение аккуратным и компактным – в заданных размерах и формах. И помните: если однажды вы применили этот тип обрезки, желательно делать все то же самое ежегодно.

Обрезают: изгороди из барбарисов, бирючины, боярышника, жимолости, кизильника, снежноягодника.

### 2. Удаление нового прироста наполовину

Начинайте это делать, когда растение еще молодое. Если несколько лет для обрезки будет упущено, в дальнейшем молодые побеги будут расти, опускаясь вниз со старых огрубевших ветвей, что

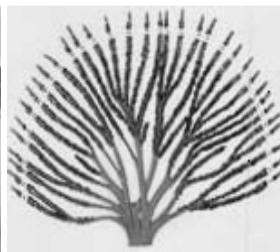
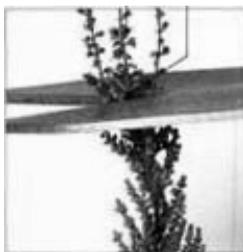
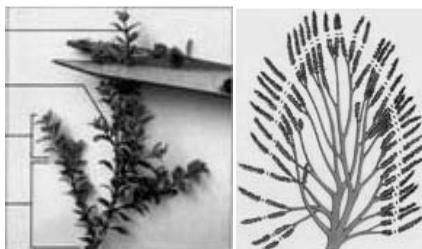
резко снизит декоративность кустарника. Обрезайте все новые зеленые побеги, чтобы стимулировать образование свежих веток и рост куста.

Обрезают: ракитник русский, ракитник стелющийся, дрок английский.

### 3. Обрезание омертвевших кончиков

Обрезайте верески и другие подобные им растения, удаляя ножницами омертвевшие верхушки побегов. Это поможет растению быть стройным и компактным и стимулирует его цветение.

Обрезают: верески, почти все эрики.



#### 4. Укорачивание боковых веточек

Речь идет о кустарниках, которые цветут на побегах предыдущего года. Как правило, это летнецветущие кустарники. Обрезка на таких кустарниках стимулирует отрастание большого количества боковых веточек и более обильное цветение. Обрезать побеги надо на одну треть от верхушки.



После обрезки растение не будет смотреться значительно прибавившим в росте по сравнению с прошлым годом. Но оно станет более компактным, а цветение на следующий год окажется более обильным.

Обрезают: боярышники, розу ругозу (если вы выращиваете ее не ради плодов, а ради цветения), эрика древовидная, которую следует резать не на треть, а на две трети побега.

#### 5. Удаление одного стебля из трех

Техника применяется к трем группам кустов:

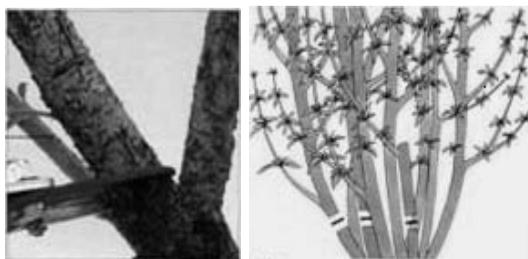
1. Тем, которые цветут рано на побегах предыдущего года (форзиция, спирея вангута, декоративные смородины).

2. Тем, которые обильно цветут на протяжении почти всего лета (кустарниковая лапчатка).

3. К некоторым кустарникам, которые выращиваются ради их красивой листвы (дерен белый «Элегантиссимо»).

Кустарники, цветущие ранней весной, надо резать только после их отцветания. Летнецветущие кустарники можно резать ранней весной.

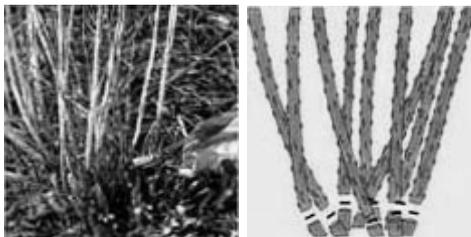
После обрезки кустарник может выглядеть несколько разреженным. Но вскоре появятся новые побеги, которые заполнят пространство.



Обрезают: барбарисы, кизильники, лещину, дейцию, дерен белый «Элегантиссимо», кольквицию, жимолости, облепиху, магонию, вейгелу, снежнаягодник, стефанандру танаки, чубушник, лох, декоративные смородины, форзиции, лапчатки, сирени (с небольшой оговоркой: удалять надо не один из трех, а один из четырех побегов), бузину (если стимулировать надо не рост листвы, а цветение и плодоношение); спиреи – аргута, вангута, тунберга, ниппоника, японские – «Бумальда» и «Широбана», калины.

### 6. Обрезка до земли

Такая обрезка также применяется в тех случаях, если у растений, растущих по типу малины, молодые побеги имеют декоративную окраску.



Обрезают: декоративные малины, стефанандру инкиза, леспедецию двухцветную.

### 7. Обрезка на основании куста



Растения, которые выращиваются ради их красиво окрашенных побегов. Эта же техника необходима для того, чтобы стимулировать рост крупных декоративных листьев.

Обрезают: дерены с декоративной корой и декоративными листьями, ивы с декоративной корой, бузину, если она выращивается ради красивых листьев, буддлеи, гортензию древовидную, спиреи «Литл принцесс», «Голден принцесс», «Голд Маунд», «Нана» и аналогичные.

### 8. Обрезка растений с серыми листьями

Регулярная обрезка способствует созданию правильной компактной формы. Если впервые прибегнуть к сильной обрезке взрослого

растения и резать на старую древесину, кустарник может сильно ослабеть и даже погибнуть. Обрезайте регулярно каждую весну.



*Вопросы и задания:*

1. Что нужно делать после схода снежного покрова до распускания листьев?
2. Что нужно делать с кустарником и деревьями после распускания листьев?
3. Когда необходимо проводить обрезку?



### **3. Формирование умений и навыков**

*В процессе выполнения практической работы 18 «Уход за посадками» учащиеся должны научиться ухаживать за посадками.*

#### **Ход работы**

1. Подберите необходимые для работы инструменты и приспособления.
2. Повторите требования безопасности труда при работе сельскохозяйственным инструментом.
3. Наденьте рабочую одежду.
4. Оцените состояние посадок.
5. Определите необходимые мероприятия по уходу за посадками исходя из их состояния.
6. Проведите необходимые агротехнические мероприятия.
7. Оцените качество проведенной работы.



#### **Рефлексивно-оценочный компонент**

Предложить учащимся дополнить выражение:

- Сегодня на уроке я узнала (научилась)...
- Сложнее всего для меня было...
- Больше всего сегодня мне понравилось ...
- На уроке я чувствовала себя...

## ЛИТЕРАТУРА

10 000 советов. Микроволновка / [автор-составитель Л. Смирнова]. Москва : АСТ. Минск : Харвест, 2008. – 319 с.

*Астафьев, В.И.* Энциклопедия хозяйки / В.А. Астафьев. – Мн. : Універсітэцкае, 2000. – 367, [1] с.

*Атаулова, О.В.* О структуре урока технологии / О.В. Атаулова // Школа и производство. 2004. № 1. С. 15–17.

*Воронова, О. В.* Ландшафтный дизайн : простые решения для идеального сада / Ольга Воронова. – Москва : Эксмо, 2010. – 303 с.

*Гайнулова, Л.А.* Технология сценарного моделирования инновационных образовательных процессов / Л.А.Гайнулова // Современные педагогические технологии обучения и воспитания – основа повышения качества подготовки специалистов: материалы научн.-практ. конф., Казань, 21 июня 2002 г. / под ред. Е.А.Корчагина. Казань: РИЦ «Школа», 2002. С. 60–65.

*Гребенюк, О.С.* Основы педагогики индивидуальности: учеб. пособие / О.С. Гребенюк, Т.Б. Гребенюк. Калининград: Калинингр. ун-т, 2000. – 572с.

*Гребенюк, Т.Б.* Дидактические модели формирования индивидуальности учащегося: учеб.-метод. пособие / Т.Б.Гребенюк, Н.В.Григорьева. Черняховск: ГОУ СПО КРСПК, 2009. – 106 с.

*Давыдов, В.В.* Теория развивающего обучения / В.В. Давыдов. М.: ИНТОР, 1996. – 544 с.

*Диченская, Е.А.* Развивающий характер предметно-практической деятельности на уроках трудового обучения / Е.А. Диченская // Тэхналагічная адукацыя. 2006. № 4. С. 36–38.

Школа кройки и шитья / Н. В. Ерзенкова. Минск : Современная школа, 2007. – 447 с. – (Стильно и модно).

Концепция учебного предмета «Трудовое обучение». Введ. 29.05.2009., № 675 // Тэхналагічная адукацыя. 2009. В. 3. С. 4–8.

*Кочетов, А.И.* Основы трудового воспитания: книга для учителя / А.И. Кочетов. Минск: Народная асвета, 1989. – 223 с.

*Крылова, Н.Б.* Культурология образования / Н.Б. Крылова. М.: Народное образование, 2000. – 272 с.

Кулинарный ежедневник. Кулинарный календарь завтраков, обедов, ужинов. Меню на каждый день в течение года / [автор-составитель Н.В. Белов]. – Минск : Харвест, печ. 2008. – 318, [1] с., [8] л. цв. илл.

*Лисейчиков, О.Е.* Дидактические сценарии уроков в социокультурном образовании: структура, содержание, требования к разработке / О.Е. Лисейчиков // Веснік адукацыі. 2011. № 2. С. 3–13.

*Масюкова, Н.А.* Формирование стратегии обучения в виде дидактических сценариев уроков / Н.А.Масюкова // Столичное образование. 2010. № 6. С. 16 – 22.

*Махмутов, М.И.* Современный урок: вопросы теории / М.И. Махмутов. М.: Педагогика, 1981. – 192 с.

*Наумчик, В.Н.* Воспитание творческой личности: учебно-методическое пособие / В.Н. Наумчик. Минск: Універсітэцкае, 1998. – 189 с.

Нормы оценки результатов учебной деятельности учащихся общеобразовательных учреждений по учебным предметам // Тэхналагічная адукацыя. 2009. В. 3. С. 17–20.

Образовательный стандарт учебного предмета «Трудовое обучение» (1–9 классы) // Тэхналагічная адукацыя. 2009. В. 3. С. 9–14.

Оценка результатов учебной деятельности учащихся по учебным предметам «Трудовое обучение», «Черчение» // Тэхналагічная адукацыя. 2009. В. 3. С. 20–24.

*Пальчевский, Б.В.* Дидактические сценарии уроков как инновации в образовании / Б.В. Пальчевский // Тэхналагічная адукацыя. 2010. № 4. С. 20–31.

*Пархоменко, В.П.* Основы технического творчества / В.П. Пархоменко. – Минск: Адукацыя і выхаванне, 2000. – 148 с.

Полный курс современного рукоделия : [неограниченные идеи для вашего творчества, самые современные приемы и техника рукоделия: вышивка, кружева, бисероплетение, макраме, фриволите, шитье, вязание]. – Минск : Харвест, 2007. – 335 с.

Працоўнае навучанне. Абслугоўваючая праца (V–IX класы): вучэбная праграма для уст. агул. сяр. адук. з бел. мов. навучання / Мінск: НІА, 2012. – 80 с.

*Симоненко, В.Д.* Технологическое образование школьников. Теоретико-методологические аспекты / В.Д. Симоненко, М.В. Ретивых, Н.В. Матяш; под ред. В.Д. Симоненко. Брянск: БГПУ им. И.Г. Петровского, НМЦ «Технология», 1999. – 230 с.

*Симоненко, В.Д.* Технологическая культура и образование / В.Д. Симоненко. Брянск: Изд-во БГПУ, 2001. – 214 с.

*Сластёнин, В.А.* Педагогика: учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений / В.А.Сластёнин, И.Ф.Исаев, Е.Н.Шиянов; под ред. В.А.Сластёнина. М.: Изд. центр «Академия», 2002. – 576 с.

Современная энциклопедия. Кулинария / Авт.-сост. А.М. Жуков. – Мн. : ООО «Харвест». М. : АСТ, 2001. – 989, [1] с.

Трудовое обучение (обслуживающий труд): 5–9 кл.: примерное календарно-тематическое планирование: пособие для учителей учреждений общего среднего образования / Л.М. Яворская, Н.И. Шульга. Минск: Адукацыя і выхаванне, 2013. – 80 с.

Трудовое обучение. Обслуживающий труд (V–IX классы): учебная программа для учреж. общ. сред. образ. с рус. яз. обучения. Минск: НИО, 2012. – 80 с.

*Усова, А.В.* Формирование у школьников научных понятий в процессе обучения / А.В. Усова. М.: Педагогика, 1986. – 176 с.

*Харламов, И.Ф.* Педагогика / И.Ф. Харламов. Минск: Універсітэцкае, 1998. – 560 с.

*Хуторской, А.В.* Развитие одаренности школьников: методика продуктивного обучения: пособие для учителя / А.В. Хуторской. М.: ВЛАДОС, 2000. – 320 с.

*Хуторской, А.В.* Современная дидактика: учебник для вузов / А.В. Хуторской. СПб.: Питер, 2001. – 544 с.

*Цыркун, И.И.* Дидактические основы организации научно-технического творчества учащихся / И.И. Цыркун. Минск: МГПИ им. А.М. Горького, 1987. – 92 с.

*Цыркун, И.И.* Инновационное образование педагога: на пути к профессиональному творчеству: пособие / И.И. Цыркун, Е.И. Карпович. Минск: БГПУ, 2006. – 311 с.

Этикет и сервировка стола / Авт.-сост. О.И.Кияткина. М. : АСТ. Мн.: ООО «Харвест», 2002. – 238, [1] с.

*Якиманская, И.С.* Личностно-ориентированное образование в современной школе / И.С. Якиманская. М.: Сентябрь, 1996. – 96 с.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Предисловие</b> . . . . .	3
<b>Раздел. ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ</b> . . . . .	6
<i>Тема.</i> Рациональное ведение домашнего хозяйства . . . . .	8
<i>Тема.</i> Консервы в домашнем питании . . . . .	14
<b>Раздел. ОБРАБОТКА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ</b> . . . . .	20
<i>Тема.</i> Трикотажное полотно . . . . .	22
<i>Тема.</i> Стирка изделий . . . . .	26
<i>Тема.</i> Права потребителя . . . . .	34
<b>Раздел. ОСНОВЫ ДОМОВОДСТВА</b> . . . . .	52
<i>Тема.</i> Кухня, ее основные функции . . . . .	53
<i>Тема.</i> Убранство кухни . . . . .	62
<i>Тема.</i> Этикет делового человека . . . . .	69
<b>Раздел. ОСНОВЫ ВЫРАЩИВАНИЯ РАСТЕНИЙ</b> . . . . .	79
<i>Тема.</i> Декоративные деревья и кустарники . . . . .	80
<i>Тема.</i> Уход за декоративными деревьями и кустарниками . . . . .	87
<b>Литература</b> . . . . .	92

*Учебное издание*

**Яворская** Лилия Мечиславовна  
**Шульга** Николай Иванович

## **Уроки обслуживающего труда в 9 классе**

Пособие для учителей учреждений общего среднего образования  
с белорусским и русским языками обучения

Ответственный за выпуск *Т.В. Апарович*

Компьютерная верстка *И.В. Уткиной*

Подписано в печать 02.04.2014. Формат 60 × 84<sup>1</sup>/<sub>16</sub>.

Бумага типографская. Гарнитура Petersburg. Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,58.

Уч.-изд. л. 3,6. Тираж 500 экз. Заказ

Общество с ограниченной ответственностью «Сэр-Вит».

Свидетельство № 1/175 от 12.02.2014. Ул. Гурского, д. 30, к. 31, 34, 220015, Минск.

Тел./факс 202-82-82, 202-81-81, 202-83-83. **E-mail: ser-vit@mail.ru.**

ОАО «Брестская типография» ЛП 02330/0494170 от 03.04.2009 г.

Проспект Машерова, 75, 224013, Брест.