|  |
| --- |
| УТВЕРЖДЕНО |
| Постановление  Министерства образования |
| Республики Беларусь |
| 18.07.2023 №196 |

Учебная программа по учебному предмету

«Трудовое обучение. Обслуживающий труд»

для V класcа учреждений образования, реализующих образовательные программы общего среднего образования

с русским языком обучения и воспитания

ГЛАВА 1

оБЩИЕ пОЛОЖЕНИЯ

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

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

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

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

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

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

3. Цель изучения учебного предмета «Трудовое обучение. Обслуживающий труд»:

формирование основ компетентности учащихся в различных сферах трудовой, хозяйственно-бытовой деятельности, декоративно-прикладного творчества, способствующей социализации личности в современных социально-экономических условиях.

4. Задачи:

формирование знаний, умений и навыков в процессе выполнения различных видов учебно-познавательной и трудовой деятельности

(технологических операций) по обработке материалов и приготовлению пищи, ведению домашнего хозяйства, декоративно-прикладному творчеству, домоводству, выращиванию растений;

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

формирование готовности учащихся к профессиональному самоопределению;

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

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

5. Рекомендуемые формы и методы обучения и воспитания:

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

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

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

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

Особое внимание в процессе трудового обучения следует обращать на соблюдение учащимися правил безопасного поведения при выполнении работ, пожарной безопасности и гигиенических условий труда в кабинете. В соответствии с гигиеническими требованиями, соблюдением правил безопасного поведения, а также в целях предохранения одежды делового стиля от загрязнения и порчи целесообразно предусмотреть для уроков трудового обучения наличие у учащихся и учителя удобной и функциональной специальной одежды (халат, куртка, рубашка, фартук, нарукавники, косынка и иные виды специальной одежды).

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

основы приготовления пищи;

оcновы изготовления швейных изделий;

основы домоводства;

основы выращивания растений.

Вариативный компонент охватывает различные виды декоративно-прикладного творчества и направлен главным образом на ознакомление с народным творчеством и приобщение учащихся к нему. Учителю предоставляется возможность самостоятельно определить вид творчества (один или несколько) в каждом классе или выбрать сквозную тему с V по IX класс. Кроме перечисленных в учебной программе видов декоративно-прикладного творчества, учитель может выбрать иной (не указанный в списке) вид творчества с учетом возрастных особенностей и желаний учащихся, состояния материально-технической базы, региональных и местных условий, особенностей и традиций.

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

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

7.1. личностные:

способности к ценностному и эмоционально-волевому осуществлению деятельности;

способность принимать знания как ценность;

осознание собственных индивидуально-личностных особенностей, своего психического состояния;

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

способности к организации и продуктивному сотрудничеству в коллективной деятельности;

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

7.2. метапредметные:

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

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

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

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

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

сформированность умения опытным путем изучать свойства различных материалов;

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

умение адекватно воспринимать оценку учителя и сверстников;

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

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

7.3. предметные:

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

ориентация в имеющихся технических средствах и технологиях создания объектов труда;

ориентация в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования;

сформированность умения читать и составлять графическую и технологическую документацию;

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

ГЛАВА 2

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В V КЛАССЕ.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

(1 час в неделю, всего 35 часов)

ИНВАРИАНТНЫЙ КОМПОНЕНТ

Основы приготовления пищи (8[[4]](#footnote-4)/8–8[[5]](#footnote-5) часов)

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

Практическая работа. Организация учебного места для приготовления пищи.

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

Практическая работа. Определение содержания питательных веществ в продуктах питания.

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

Практическая работа. Сервировка стола к завтраку.

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

Практическая работа. Приготовление горячих напитков.

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

Практическая работа. Определение доброкачественности яиц.

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

Практическая работа. Приготовление блюд из яиц.

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

Практическая работа. Приготовление бутербродов.

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

Практическая работа. Приготовление блюд белорусской национальной кухни.

Ознакомление с профессиями повара, официанта и иными профессиями.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление:

о (об) учебном кабинете для занятий кулинарией, культуре питания;

меню для завтрака;

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

значении яиц в питании, видах блюд из яиц;

пищевой ценности хлеба;

особенностях приготовления блюд белорусской национальной кухни;

знают и понимают:

правила безопасного поведения в учебном кабинете для занятий кулинарией;

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

виды горячих напитков, бутербродов;

умеют:

определять содержание питательных веществ в продуктах питания;

сервировать стол к завтраку, складывать салфетки;

готовить горячие напитки согласно информации на упаковке;

определять доброкачественность яиц;

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

определять качество приготовленных блюд;

оформлять и подавать готовые блюда;

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

владеют:

способами организации учебного места; умениями соблюдать санитарно-гигиенические требования, правила безопасного поведения при приготовлении пищи.

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

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

Практическая работа. Организация учебного места для изготовления швейных изделий.

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

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

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

Практическая работа. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

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

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

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

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

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

Практическая работа. Построение чертежа швейного изделия.

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

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

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

Практическая работа. Выполнение операций влажно-тепловой обработки изделия.

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

Практическая работа. Подготовка ткани и ее раскрой.

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

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

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

Практическая работа. Работа на незаправленной швейной машине.

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

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

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

Практическая работа. Работа на заправленной нитками бытовой швейной машине.

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

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

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

Практическая работа. Изготовление швейного изделия.

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

Практическая работа. Выполнение окончательной обработки швейного изделия.

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

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

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление:

о (об) учебном кабинете для занятий швейным делом, рабочей зоне;

текстильных материалах, классификации волокон, процессе отделки ткани;

оформлении и чтении чертежа, конструктивных линиях, размерных показателях, порядке выполнения измерений размерных признаков (снятие мерок) для построения чертежа;

способах и приемах моделирования;

назначении, особенностях выполнения и видах влажно-тепловой обработки;

ручных работах;

видах бытовых швейных машин, назначении и области применения бытовой швейной машины, регулирующих механизмах швейной машины;

видах машинных швов;

технологии изготовления швейного изделия;

знают и понимают:

правила безопасного поведения в кабинете для занятий швейным делом;

смысл понятий: швейное изделие, волокно, пряжа, ткань, кромка, ширина ткани, эскиз, мерки, чертеж, раскрой, стежок, строчка;

строение ткани, особенности полотняного переплетения, отличия лицевой и изнаночной сторон ткани;

терминологию влажно-тепловых, ручных и машинных работ;

умеют:

определять в ткани направление нитей основы и утка, лицевую и изнаночную стороны ткани;

разрабатывать эскиз швейного изделия, выполнять подбор материалов, выбирать вид отделки;

снимать мерки, строить чертеж швейного изделия;

выполнять моделирование, изготавливать выкройку, рассчитывать количество ткани на изготовление швейного изделия;

выполнять влажно-тепловые работы, подготовку ткани и ее раскрой;

выполнять ручные строчки временного назначения прямыми стежками;

подготавливать бытовую швейную машину к работе, работать на заправленной швейной машине;

выполнять машинные швы;

изготавливать швейное изделие, выполнять окончательную обработку швейного изделия;

владеют:

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

Основы домоводства (1/1–1 час)

Гигиена жилища. Общие сведения об особенностях и правилах соблюдения гигиены жилища, видах уборки жилого помещения. Понятие о санитарии и гигиене жилого помещения. Особенности уборки помещения (учебного кабинета для занятий кулинарией): уход за мебелью, бытовой техникой и посудой. Препараты бытовой химии: моющие и чистящие средства. Способы их применения. Меры предосторожности при работе с ними.

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

Практическая работа. Уборка учебного кабинета для занятий кулинарией.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление:

о (об) особенностях и правилах соблюдения гигиены жилища;

санитарии, гигиене, видах уборки жилого помещения;

моющих и чистящих средствах;

знают и понимают:

правила безопасного поведения при выполнении уборки учебного кабинета для занятий кулинарией;

смысл понятий: санитария, гигиена;

умеют:

подбирать моющие средства для мытья посуды, уборки помещения;

выполнять работы по уборке помещения учебного кабинета для занятий кулинарией;

владеют:

умениями соблюдать санитарно-гигиенические требования; правила безопасного поведения при выполнении уборки учебного кабинета для занятий кулинарией.

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

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

Практическая работа. Организация учебного места для приготовления пищи.

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

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

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление:

о (об) учебном кабинете для занятий кулинарией, культуре питания;

видах блюд (из хлеба, яиц), горячих напитках, блюдах белорусской национальной кухни;

знают и понимают:

правила безопасного поведения в учебном кабинете для занятий кулинарией;

смысл понятия «питание»;

умеют:

организовать учебное место для приготовления пищи;

готовить блюда (бутерброды, блюда из яиц (определять доброкачественность яиц));

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

владеют:

умениями соблюдать санитарно-гигиенические требования, правила безопасного поведения при приготовлении пищи.

Основы выращивания растений (0/2–0 часов)

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

Практическая работа. Составление паспорта комнатных растений.

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

Практическая работа. Уход за комнатными растениями.

Ознакомление с профессией цветовода и иными профессиями.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся имеют представление:

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

знают и понимают:

правила безопасного поведения при проведении ухода за комнатными растениями;

порядок и правила составления паспорта комнатных растений;

умеют:

составлять паспорт комнатных растений;

ухаживать за комнатными растениями;

владеют:

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

ГЛАВА 3

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В V–IX КЛАССАХ

ВАРИАТИВНЫЙ КОМПОНЕНТ (ПО ВЫБОРУ)

Вышивка украшающими швами

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

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

Выбор рисунка для вышивки. Способы перевода рисунка на ткань.

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

Окончательная обработка и оформление изделия.

Практические работы. Выполнение образцов украшающих швов. Изготовление изделия.

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

Вышивка счетными швами

Счетные швы в белорусской народной вышивке.

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

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

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

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

Окончательная обработка и оформление изделия.

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

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

Вышивка гладью

Виды свободного вышивания.

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

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

Выбор рисунков для вышивки. Способы перевода рисунка на ткань.

Окончательная обработка и оформление изделия.

Практические работы. Упражнения в вышивке гладью. Изготовление изделия.

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

Сквозное вышивание

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

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

Технология и последовательность выполнения мережки. Требования к качеству работы.

Окончательная обработка и оформление изделия.

Практические работы. Упражнения в выполнении мережек. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: салфетка и иные изделия.

Аппликация из ткани

Аппликация. Виды аппликации. Применение аппликации из ткани.

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

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

Практические работы. Упражнения в выполнении мотивов. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: салфетка, панно и иные изделия.

Вязание крючком

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

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

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

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

Окончательная обработка вязаного изделия. Требования к качеству работы.

Практические работы. Выполнение образцов. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: салфетка, прихватка и иные изделия.

Вязание на спицах

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

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

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

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

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

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

Окончательная отделка и оформление изделий. Требования к качеству работы.

Практические работы. Выполнение образцов. Изготовление изделия.

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

Лоскутная техника (пэчворк)

Пэчворк. Ассортимент изделий.

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

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

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

Окончательная отделка и оформление изделий. Требования к качеству работы.

Практические работы. Выполнение элемента узора. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: прихватка, салфетка и иные изделия.

Бисероплетение

Бисерное рукоделие. Основные виды низания. Ассортимент изделий.

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

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

Окончательная отделка изделий. Требования к качеству работы.

Практические работы. Освоение приемов низания. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: украшения из бисера.

Аппликация из соломки

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

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

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

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

Практические работы. Подготовка соломенных лент. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: декоративное панно и иные изделия.

Соломоплетение

Соломоплетение как один из древнейших видов народных ремесел.

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

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

Заготовка и первичная обработка соломы. Подготовка соломки к плетению.

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

Практические работы. Освоение приемов плетения. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: сувениры из соломки.

Ткачество

Ткачество как один из древнейших видов народных ремесел.

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

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

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

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

Практические работы. Освоение приемов ткачества. Изготовление изделия.

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

Ниточный дизайн (изонить)

Ниточный дизайн как вид художественной деятельности.

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

Особенности разработки композиции для изонити.

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

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

Практические работы. Упражнения в выполнении мотивов. Изготовление изделия.

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

Роспись по ткани

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

Узелковая роспись.

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

Подбор красителя для ткани с учетом ее волокнистого состава.

Технология выполнения узелковой росписи. Способы закрепления красок.

Оформление работы. Требования к качеству работы.

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

Примерный перечень изделий: шарф, салфетка и иные изделия.

Валяние

Валяние из шерсти как техника рукоделия. Виды валяния.

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

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

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

Практические работы. Освоение приемов валяния. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: брошь, игрушка и иные изделия.

Декупаж

История возникновения и развития техники декупажа.

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

Особенности выполнения на различных поверхностях. Технология выполнения работы.

Практические работы. Освоение приемов выполнения декупажа. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: изделия в технике декупажа.

1. Количество часов для изучения разделов (тем) в учреждениях общего среднего образования (кроме гимназий), не имеющих учебно-опытных участков. [↑](#footnote-ref-1)
2. Количество часов для изучения разделов (тем) в учреждениях общего среднего образования (кроме гимназий), имеющих учебно-опытные участки. [↑](#footnote-ref-2)
3. Количество часов для изучения разделов (тем) в гимназиях. [↑](#footnote-ref-3)
4. Количество часов для изучения разделов (тем) в учреждениях общего среднего образования (кроме гимназий) (в числителе – для учреждений общего среднего образования, не имеющих учебно-опытных участков, в знаменателе – для учреждений общего среднего образования, имеющих участки). [↑](#footnote-ref-4)
5. Количество часов для изучения разделов (тем) в гимназиях. [↑](#footnote-ref-5)