

ЗАЦВЕРДЖАНА

Пастанова
Міністэрства адукацыі
Рэспублікі Беларусь
29.07.2025 № 135

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

ГЛАВА 1 АГУЛЬНЫЯ ПАЛАЖЭННІ

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

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

для V, VIII класаў – 35 гадзін (1 гадзіна на тыдзень), з іх на варыятыўны кампанент у V класе – 5¹ (4)² – 5³ гадзін; у VIII класе – 7 (6) – 7 гадзін;

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

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

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

3. Мэта вывучэння вучэбнага прадмета «Працоўнае навучанне. Абслуговая праца»:

фарміраванне асноў кампетэнтнасці вучняў у розных сферах працоўнай, гаспадарча-бытавой дзейнасці, дэкаратыўна-прыкладной творчасці, якая спрыяе сацыялізацыі асобы ў сучасных сацыяльна-эканамічных умовах.

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

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

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

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

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

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

фарміраванне гатоўнасці вучняў да прафесійнага самавызначэння;

развіццё пазнавальных інтарэсаў і самастойнасці; творчых, канструктарскіх здольнасцей; тэхнічнага і мастацкага мыслення; камунікатыўных і арганізатарскіх уменняў у працэсе выканання розных відаў дзейнасці;

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

5. Рэкамендуемыя формы і метады навучання і выхавання:

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

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

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

Фарміраванне тэарэтычных звестак ажыццяўляецца ў працэсе вывучэння новага матэрыялу і пры інструктаванні вучняў да выканання імі практычных заданняў. Усе віды вучэбных заняткаў па абслуговай працыносяць у асноўным практыка-арыентаваны характар. Вучэбнай праграмай прадугледжаны практычныя работы, а таксама прыкладныя пералікі вырабаў як для індывідуальных, так і для групавых практычных работ. Пералік вырабаў можа змяняцца і дапаўняцца педагагічным работнікам з улікам жаданняў і магчымасцей вучняў, стану матэрыяльна-тэхнічнай базы. Выбар вырабаў павінен забяспечваць магчымасць дынамічнага развіцця фарміруемых уменняў вучняў і дасягнення ўстаноўленых вынікаў вучэбнай дзейнасці вучняў (кампетэнцый).

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

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

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

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

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

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

7.1. асобасныя:

- здольнасці да каштоўнаснага і эмацыйна-валявога ажыццяўлення дзейнасці;
- здольнасць прымаць веды як каштоўнасць;
- усведамленне ўласных індывідуальна-асобасных асаблівасцей, свайго псіхічнага стану;

здольнасць ажыццяўляць суб'ектыўны самакантроль і самаацэнку, гатоўнасць да самаўдасканалення і самаразвіцця;

здольнасці да арганізацыі і прадуктыўнага супрацоўніцтва ў калектыўнай дзейнасці;

павага да дасягненняў навукі і тэхнікі, людзей, якія ўнеслі вялікі ўклад у развіццё тэхнікі і тэхналогій;

7.2. метапрадметныя:

сфарміраванасць умення выяўляць і характарызаваць істотныя прыкметы прыродных і рукатворных аб'ектаў;

уменне ўстанаўліваць істотную прыкмету класіфікацыі, падставу для абагульнення і параўнання;

засваенне новых відаў вучэбнай дзейнасці (праектна-даследчай, іншых відаў);

здольнасці прымаць вучэбную задачу, ставіць мэты ў вучэбна-тэхналагічнай і творчай дзейнасці, планаваць свае дзеянні ў адпаведнасці з пастаўленымі задачамі і ўмовамі іх рэалізацыі;

самастойна выбіраць спосаб рашэння пастаўленай задачы, выкарыстоўваючы для гэтага неабходныя матэрыялы, інструменты і тэхналогіі вырабу;

сфарміраванасць умення дасведчаным шляхам вывучаць уласцівасці розных матэрыялаў;

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

уменне адэкватна ўспрымаць ацэнку педагагічнага работніка і аднагодкаў;

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

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

7.3. прадметныя:

сфарміраванасць уменняў выконваць тэхналагічныя аперацыі па апрацоўцы матэрыялаў і прыгатаванні ежы, дэкаратыўна-прыкладным мастацтве, дамаводстве, вырошчванні раслін;

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

арыентацыя ў відах, прызначэнні матэрыялаў, інструментаў і абсталявання;

сфарміраванасць умення чытаць і складаць графічную і тэхналагічную дакументацыю;

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

ГЛАВА 2

ЗМЕСТ ВУЧЭБНАГА ПРАДМЕТА Ў V КЛАСЕ. АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБнай ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ (1 гадзіна ў тыдзень, усяго 35 гадзін)

ІНВАРЫАНТНЫ КАМΠΑНЕНТ

Асновы гатавання ежы (8 гадзін)

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

Практычная работа. Арганізацыя вучэбнага месца для гатавання ежы.

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

Практычная работа. Вызначэнне ўтрымання пажыўных рэчываў у прадуктах харчавання.

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

Практычная работа. Сервіроўка стала да сняданка.

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

Практычная работа. Гатаванне гарачых напіткаў.

Выкарыстанне як у харчаванні чалавека. Агульныя звесткі пра харчовую каштоўнасць і значэнне як у харчаванні чалавека, будову яйка,

класіфікацыю (па тэрмінах захоўвання, колькасці, ваге, катэгорыі), упакоўку, маркіроўку, умовы захавання курыных яек і яечных прадуктаў. Спосабы вызначэння дабраякаснасці яек.

Практычная работа. Вызначэнне дабраякаснасці яек.

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

Практычная работа. Гатаванне страў з яек.

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

Практычная работа. Гатаванне бутэрбродаў.

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

Практычная работа. Гатаванне страў беларускай нацыянальнай кухні. Азнаямленне з прафесіямі повара, афіцыянта і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

вучэбным кабінёце для заняткаў кулінарыяй, культуры харчавання;
меню для сняданка;

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

значэнні яек у харчаванні, відах страў з яек;

харчовай каштоўнасці хлеба;

асаблівасцях гатавання страў беларускай нацыянальнай кухні;

ведаюць і разумеюць:

правілы бяспечных паводзін у вучэбным кабінёце для заняткаў кулінарыяй;

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

віды гарачых напіткаў, бутэрбродаў;

умеюць:

вызначаць утрыманне пажыўных рэчываў у прадуктах харчавання;

сервіраваць стол да сняданка, складваць сурвэткі;
 гатаваць гарачыя напіткі згодна інфармацыі на ўпакоўцы;
 вызначаць дабраякаснасць яек;
 гатаваць стравы з яек, бутэрброды, стравы беларускай нацыянальнай
 кухні;
 вызначаць якасць прыгатаваных страў;
 афармляць і падаваць гатовыя стравы;
 карыстацца посудам (кухонным, сталовым), інструментамі,
 прыладамі, бытавымі электрапрыборамі, неабходнымі для апрацоўкі
 прадуктаў для прыгатавання страў;
 валодаюць:
 спосабамі арганізацыі вучэбнага месца; уменнямі выконваць правілы
 бяспечных паводзін пры прыгатаванні ежы.

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

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

Практычная работа. Арганізацыя вучэбнага месца для выканання
 швейных вырабаў.

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

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

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

Практычная работа. Вызначэнне добрага і вываратнага боку тканіны.

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

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

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

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

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

Практычная работа. Пабудова чарцяжа швейнага вырабу.

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

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

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

Практычная работа. Выкананне аперацый вільготна-цеплавой апрацоўкі вырабу.

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

Практычная работа. Падрыхтоўка тканіны і яе раскрой.

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

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

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

Практычная работа. Работа на незапраўленай швейнай машыне.

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

машыннага радка, дліны шыўка).

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

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

Практычная работа. Работа на запраўленай ніткамі бытавой швейнай машыне.

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

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

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

Практычная работа. Выкананне швейнага вырабу.

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

Практычная работа. Выкананне канчатковай апрацоўкі швейнага вырабу.

Азнаямленне з прафесіямі ткача, швачкі, канструктара-мадэляра і іншымі прафесіямі.

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

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

вучэбным кабiнеце для заняткаў швейнай справай, рабочай зоне;
тэкстыльных матэрыялах, класіфікацыі валокнаў, працэсе аздаблення тканiны;

афармленні і чытанні чарцяжа, канструктыўных лiнiях, памерных паказчыках, парадку выканання вымярэнняў памерных прымет (зняцце мерак) для пабудовы чарцяжа;

спосабах і прыёмах мадэліравання;

прызначэнні, асаблівасцях выканання і відах вільготна-цеплавой апрацоўкі;

ручных работах;

відах бытавых швейных машын, прызначэнні і вобласці прымянення бытавой швейнай машыны, механізмах, якія рэгулююць работу швейнай машыны;

відах машынных швоў;

тэхналогіі выканання швейнага вырабу;

ведаюць і разумеюць:

правілы бяспечных паводзін у кабінёце для заняткаў швейнай справай;

сэнс паняццяў: швейны выраб, валакно, пража, тканіна, пруг, шырыня тканіны, эскіз, меркі, чарцёж, раскрой, шывок, строчка;

будову тканіны, асаблівасці палатнянага перапляцення, адрозненні добрага і вываратнага бакоў тканіны;

тэрміналогію вільготна-цеплавых, ручных і машынных работ;

умеюць:

вызначаць у тканіне накірунак нітак асновы і ўтку, добры і вываратны бок тканіны;

распрацаваць эскіз швейнага вырабу, выконваць падбор матэрыялаў, выбіраць від аздаблення;

здымаць меркі, будаваць чарцёж швейнага вырабу;

выконваць мадэліраванне, рабіць выкрайку, разлічваць колькасць тканіны на выкананне швейнага вырабу;

выконваць вільготна-цеплавую работу, падрыхтоўку тканіны і яе раскрой;

выконваць ручныя строчки часовага прызначэння прамымі шыўкамі;

рыхтаваць бытавую швейную машыну да работы, працаваць на запраўленай швейнай машыне;

выконваць машынныя швы;

вырабляць швейны выраб, выконваць канчатковую апрацоўку швейнага вырабу;

валодаюць:

спосабамі арганізацыі вучэбнага месца; бяспечнымі прыёмамі выканання тэхналагічных аперацый; уменнямі выконваць правілы бяспечных паводзін пры пашыве швейных вырабаў.

Асновы дамаводства (1 гадзіна)

Гігіена жылля. Агульныя звесткі аб асаблівасцях і правілах захавання гігіены жылля, відах уборкі жыллага памяшкання. Паняцце аб санітарыі і гігіене жыллага памяшкання. Асаблівасці ўборкі памяшкання (вучэбнага

кабінета для заняткаў кулінарыяй): догляд мэблі, бытавой тэхнікі і посуду. Прэпараты бытавой хіміі: мыйныя сродкі і чысцячыя сродкі. Спосабы іх прымянення. Меры засцярогі пры рабоце з імі.

Санітарна-эпідэміялагічныя патрабаванні. Правілы бяспечных паводзін пры выкананні ўборкі памяшкання.

Практычная работа. Уборка вучэбнага кабінета для заняткаў кулінарыяй.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

асаблівасцях і правілах захавання гігіены жылля;

санітарыі, гігіене, відах уборкі жылога памяшкання;

мыйных і чысцячых сродках;

ведаюць і разумеюць:

правілы бяспечных паводзін пры выкананні ўборкі вучэбнага кабінета для заняткаў кулінарыяй;

сэнс паняццяў: санітарыя, гігіена;

умеюць:

падбіраць мыйныя сродкі для мыцця посуду, уборкі памяшкання;

выконваць работы па ўборцы памяшкання вучэбнага кабінета для заняткаў кулінарыяй;

валодаюць:

уменнямі выконваць правілы бяспечных паводзін пры выкананні ўборкі вучэбнага кабінета для заняткаў кулінарыяй.

Асновы дамаводства (2 гадзіны) (для хлопчыкаў)

Вучэбны кабінет для заняткаў кулінарыяй. Уводзіны ў вучэбны прадмет (мэты, задачы, змест). Агульныя звесткі аб вучэбным кабінёце для заняткаў кулінарыяй, яго прызначэнні і аснашчэнні: віды посуду (кухонны, сталовы), кухонныя інструменты і прылады, бытавыя электрапрыборы. Санітарна-эпідэміялагічныя патрабаванні. Правілы карыстання сталовымі прыборамі. Правілы бяспечных паводзін у кабінёце. Паняцце пра кулінарыю, вучэбнае месца.

Практычная работа. Арганізацыя вучэбнага месца для прыгатавання ежы.

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

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

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:
вучэбным кабінёце для заняткаў кулінарыяй, культуры харчавання;
відах страў (з хлеба, яек), гарачых напітках, стравах беларускай нацыянальнай кухні;
ведаюць і разумеюць:
правілы бяспечных паводзін у вучэбным кабінёце для заняткаў кулінарыяй;
сэнс паняцця «харчаванне»;
умеюць:
арганізоўваць вучэбнае месца для прыгатавання ежы;
гатаваць бутэрброды, стравы з яек (вызначаць дабраякаснасць яек);
вызначаць якасць прыгатаваных страў, карыстацца посудам (кухонным, сталовым), інструментамі, прыладамі, бытавымі электрапрыборамі, неабходнымі для апрацоўкі прадуктаў пры гатаванні страў;
валодаюць:
уменнямі выконваць правілы бяспечных паводзін пры гатаванні ежы.

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

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

Практычная работа. Складанне пашпарта пакаёвых раслін.

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

Практычная работа. Догляд пакаёвых раслін.

Азнаямленне з прафесіяй кветкавода і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:
значэнні пакаёвых раслін, відах і групам пакаёвых раслін, асаблівасцях іх размяшчэння ў інтэр'еры;

ведаюць і разумеюць:
 правілы бяспечных паводзін пры правядзенні догляду пакаёвых раслін;
 парадак і правілы складання пашпарта пакаёвых раслін;
 умеюць:
 складаць пашпарт пакаёвых раслін;
 даглядаць за пакаёвымі раслінамі;
 валодаюць:
 уменнямі выконваць правілы бяспечных паводзін пры вырошчванні пакаёвых раслін; бяспечнымі прыёмамі догляду пакаёвых раслін.

ГЛАВА 3 ЗМЕСТ ВУЧЭБНАГА ПРАДМЕТА Ё VI КЛАСЕ. АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБнай ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ (2 (2) – 1 гадзіна на тыдзень, усяго 70 (70) – 35 гадзін)

ІНВАРЫЯНТНЫ КАМΠΑНЕНТ

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

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

Практычная работа. Вызначэнне харчовага рацыёну падлетка.

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

Практычная работа. Сервіроўка стала да вячэры.

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

Практычная работа. Гатаванне страў з малочных прадуктаў.

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

Практычная работа. Вызначэнне дабраякаснасці круп.

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

Практычная работа. Гатаванне страў з круп.

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

Практычная работа. Гатаванне страў з макаронных вырабаў.

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

Практычная работа. Гатаванне страў беларускай нацыянальнай кухні.

Азняямленне з прафесіяй повара дзіцячага харчавання і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

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

меню для вячэры, падрыхтоўцы і правядзенні святочнай вячэры;

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

першаснай і цеплавой апрацоўцы круп;

асаблівасцях гатавання страў беларускай нацыянальнай кухні;

ведаюць і разумеюць:

правілы бяспечных паводзін пры гатаванні ежы;

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

умеюць:

вызначаць харчовы рацыён падлетка;

вызначаць дабраякаснасць круп, макаронных вырабаў;

сервіраваць стол да вячэры;
 гатаваць стравы з малочных прадуктаў, круп, макаронных вырабаў,
 у тым ліку стравы беларускай нацыянальнай кухні;
 вызначаць якасць прыгатаваных страў, афармляць і падаваць гатовыя
 стравы;
 карыстацца посудам (кухонным, сталовым), інструментамі,
 прыладамі, бытавымі электрапрыборамі, неабходнымі для апрацоўкі
 прадуктаў пры гатаванні страў;
 валодаюць:
 бяспечнымі прыёмамі работы пры гатаванні ежы; уменнямі гатавання
 страў для вячэры па гатовых рэцэптах, сервіраваць стол, афармляць
 прыгатаваныя стравы.

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

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

Практычная работа. Вызначэнне ўласцівасцей баваўняных і льняных
 тканін.

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

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

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

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

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

Практычная работа. Пабудова чарцяжа швейнага вырабу.

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

Практычная работа. Выкананне мадэліравання швейнага вырабу.

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

Практычная работа. Падрыхтоўка тканіны і яе раскрой.

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

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

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

Практычная работа. Выкананне ўзораў машынных швоў.

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

Практычная работа. Выкананне швейнага вырабу.

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

Практычная работа. Выкананне канчатковай апрацоўкі швейнага вырабу.

Азнаямленне з прафесіямі краўца, закройшчыка, мадэльера і іншымі прафесіямі.

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

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБнай ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

валокнах расліннага паходжання, іх уласцівасцях;

асартыменце баваўняных і лляных тканін, якія выпускаюцца на тэкстыльных прадпрыемствах Рэспублікі Беларусь;

тыпах фігур (па паставе), памерных прыкметах (мерках) для пабудовы чарцяжа;

мадэліраванні швейнага вырабу;

прызначэнні, устройстве і правілах устаноўкі машынай іголки; непаладках у рабоце швейнай машыны, выкліканых дэфектамі машынай іголки і яе няправільнай устаноўкай;

відах злучальных швоў (накладны, настрачны);
 правілах догляду вырабаў з баваўняных і льняных тканін (згодна сімвалам);
 ведаюць і разумеюць:
 правілы бяспечных паводзін пры апрацоўцы матэрыялаў;
 сэнс паняццяў: бавоўна, лён, прапорцыя, памер адзення, машынная іголка;
 класіфікацыю тканін (па прызначэнні), уласцівасці баваўняных і льняных тканін, умоўныя абазначэнні вынікаў вымярэнняў (мерак);
 умеюць:
 вызначаць уласцівасці баваўняных, льняных тканін;
 вызначаць памер швейнага вырабу (адзення);
 распрацоўваць эскіз швейнага вырабу, падбіраць асноўныя і аздобныя матэрыялы;
 выконваць вымярэнні памерных прымет для пабудовы чарцяжа швейнага вырабу (здымаць меркі);
 рабіць чарцёж швейнага вырабу, выконваць мадэліраванне, рабіць выкрайку, разлічваць колькасць тканіны на выкананне швейнага вырабу;
 падбіраць машынныя іголки;
 выконваць узоры машынных швоў;
 падрыхтоўваць тканіну і выконваць яе раскрой, вырабляць швейны выраб, выконваць канчатковую апрацоўку швейнага вырабу;
 адрозніваць сімвалы па доглядзе вырабаў з баваўняных і льняных тканін;
 валодаюць:
 спосабамі арганізацыі вучэбнага месца; бяспечнымі прыёмамі выканання тэхналагічных аперацый.

Асновы дамаводства (6 (6) – 3 гадзіны)

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

Практычная работа. Вызначэнне функцыянальных зон жылога памяшкання.

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

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

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

Практычная работа. Распрацоўка эскіза растанойкі мэблі ў пакоі.

Азнаямленне з прафесіямі архітэктара, дызайнера і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

жыллёвай архітэктуры (агульнай і прыватнай), відах памяшканняў, інтэр'еры;

кампазіцыі інтэр'ера жылога памяшкання, значэнні колеру ў інтэр'еры, колерных гамах;

відах і класіфікацыі мэблі (па прызначэнні: эксплуатацыйным, функцыянальным);

ведаюць і разумеюць:

фактары выбару колеру, правілы падбору і размяшчэння мэблі;

сэнс паняццяў: інтэр'ер, функцыянальныя зоны, колер, мэбля;

умеюць:

распрацоўваць эскізы жылога пакоя, мэбліроўкі пакоя;

вызначаць функцыянальныя зоны жылога памяшкання;

выбіраць варыянт колеравага рашэння інтэр'ера кватэры;

рацыянальна размяшчаць мэблю;

валодаюць:

навыкамі знаходзіць неабходную інфармацыю ў розных крыніцах.

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

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

Практычная работа. Найпрасцейшы рамонт адзення.

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

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

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

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

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

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

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

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

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

Азнаямленне з прафесіяй кветкавода і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:
 значэнні і класіфікацыі кветкава-дэкаратыўных раслін адкрытага
 грунту;
 умовах вырошчвання, прыёмах догляду;
 ведаюць і разумеюць:
 сэнс паняццяў: пасадка раслін, паліў, праполка, рыхленне;
 умеюць:
 выконваць асеннюю (вясеннюю) апрацоўку глебы, пасадку кветкава-
 дэкаратыўных раслін;
 ажыццяўляць асенні (вясенні) догляд кветкава-дэкаратыўных раслін
 адкрытага грунту;
 валодаюць:
 бяспечнымі прыёмамі работы на вучэбна-доследным участку,
 прыёмамі догляду раслін.

ГЛАВА 4

ЗМЕСТ ВУЧЭБНАГА ПРАДМЕТА Ё VII КЛАСЕ.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ

ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

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

ІНВАРЫЯНТНЫ КАМΠΑНЕНТ

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

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

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

Сервіроўка стала. Агульныя звесткі пра сервіроўку стала да абеду.

Практычная работа. Сервіроўка стала да абеду.

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

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

Стравы і гарніры з агародніны. Агульныя звесткі пра віды цеплавой апрацоўкі агародніны, асартымент першых страў і гарніраў з агародніны.

Кухонныя прылады і посуд, неабходныя для апрацоўкі і падрыхтоўкі страў з агародніны. Тэхналогія гатавання першых страў і гарніраў з агародніны. Патрабаванні да якасці. Афармленне і правілы падачы гатовых страў.

Практычная работа. Гатаванне страў з агародніны.

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

Практычная работа. Гатаванне другіх страў з мяса.

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

Практычная работа. Гатаванне страў беларускай нацыянальнай кухні.

Азнаямленне з прафесіяй тэхнолага харчовай вытворчасці і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

вітамінах і мінеральных рэчывах, якія змяшчаюцца ў прадуктах;
сервіроўцы стала да абеду;

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

асартыменце першых страў і гарніраў з агародніны;

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

асаблівасцях выкарыстання вострых прыпраў і спецый;

спосабах і прыёмы гатавання традыцыйных беларускіх страў;

ведаюць і разумеюць:

сэнс паняццяў: вітаміны, мінеральныя рэчывы, агародніна, мяса;

спосабы і формы нарэзкі агародніны;

умеюць:

вызначаць якасны склад вітамінаў і мінеральных рэчываў у прадуктах харчавання;

сервіраваць стол да абеду;
 выконваць першасную апрацоўку і нарэзку агародніны;
 гатаваць салаты, стравы з агародніны і мяса;
 вызначаць якасць прыгатаваных страў;
 афармляць і падаваць гатовыя стравы;
 карыстацца посудам, інструментамі, прыстасаваннямі, бытавымі
 электрапрыборамі, неабходнымі для апрацоўкі прадуктаў пры гатаванні
 страў;

валодаюць:

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

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

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

Практычная работа. Вызначэнне ўласцівасцей шарсцяных і шаўковых
 тканін.

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

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

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

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

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

Практычная работа. Падбор гатовай выкрайкі і яе выраб.

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

Практычная работа. Выкананне мадэліравання швейнага вырабу.

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

Практычная работа. Падрыхтоўка тканіны і яе раскрой.

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

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

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

Практычная работа. Выкананне швейнага вырабу.

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

Практычная работа. Выкананне канчатковай апрацоўкі швейнага вырабу.

Азнаямленне з прафесіяй раскройшчыка і іншымі прафесіямі.

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

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

валокнах жывёльнага паходжання (шэрсць, шоўк);

асаблівасцях сацінавага (атласнага) перапляцення;

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

патрабаваннях, што прад'яўляюцца да швейных вырабаў;

памерных прыкметах (мерках) для пабудовы чарцяжа;

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

правілах догляду вырабаў з шарсцяных і шаўковых тканін;

ведаюць і разумеюць:

уласцівасці шарсцяных і шаўковых тканін;

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

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

умеюць:
 распазнаваць шарсцяныя і шаўковыя тканіны, вызначаць іх уласцівасці;
 падбіраць матэрыялы і від аздаблення;
 выконваць вымярэнні для пашыву швейнага вырабу, падбіраць гатовыя выкрайкі;
 выконваць мадэліраванне;
 падрыхтоўваць тканіну, выконваць раскрой, эканомна расходаваць матэрыялы;
 рэгуляваць якасць машынай строчкі, распазнаваць і выконваць акантовачны і абшыўны швы;
 вырабляць швейны выраб, выконваць канчатковую апрацоўку швейнага вырабу;
 вызначаць значэнне сімвалаў па доглядзе вырабаў з шарсцяных і шаўковых тканін;
 валодаюць:
 умениямі выконваць правілы бяспечных паводзін; спосабамі арганізацыі вучэбнага месца; прыёмамі выканання тэхналагічных аперацый, ажыццяўлення самакантролю якасці вырабу, які вырабляецца.

Асновы дамаводства (4 (4) – 2 гадзіны)

Тэкстыль у жылым памяшканні. Агульныя звесткі пра прызначэнне тэкстылю, віды тэкстылю ў інтэр'еры (падлогавы, мэблевы, падвесны, свабоднага размяшчэння (абрусы, сурвэткі, пасцельная бялізна і іншыя віды тэкстылю)), правілы спалучэння тэкстылю для дасягнення стылявога адзінства інтэр'ера (каляровае спалучэнне тэкстылю і фону памяшкання). Агульныя звесткі пра правілы кампазіцыйнага афармлення інтэр'ера жылога памяшкання.

Практычная работа. Выкананне вырабу з тэкстылю для дэкору жылога памяшкання.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:
 прызначэнні і відах тэкстылю, правілах спалучэння тэкстылю, прыёмах кампазіцыйнага афармлення інтэр'ера жылога памяшкання;
 ведаюць і разумеюць:
 сэнс паняцця «тэкстыль»;
 умеюць:
 выконваць вырабы з тэкстылю для дэкору памяшкання;
 валодаюць:

уменнямі выконваць правілы бяспечных паводзін; навыкамі арганізацыі вучэбнага месца; прыёмамі ажыццяўлення самакантролю якасці вырабу, які вырабляецца.

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

Догляд вырабаў з тэкстыльных матэрыялаў. Агульныя патрабаванні і правілы догляду адзення. Меры папярэджання псавання адзення. Чыстка і вільготна-цеплавая апрацоўка адзення. Правілы мыцця вырабаў. Сімвалы догляду вырабаў з розных тэкстыльных валокнаў. Правілы захоўвання адзення.

Практычная работа. Вывучэнне сімвалаў догляду вырабаў, складанне алгарытму догляду вырабаў з выкарыстаннем ярлыкоў адзення.

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

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

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

прычынах псавання вырабаў з тэкстыльных матэрыялаў;

правілах догляду і захоўвання вырабаў з тэкстыльных матэрыялаў;

пажыўнай каштоўнасці і значэнні агародніны (мяса) у харчаванні чалавека;

вызначэнні якасці агародніны (дабраякаснасці мяса);

відах цеплавой апрацоўкі агародніны (мяса);

ведаюць і разумеюць:

правілы мыцця і захоўвання вырабаў;

умеюць:

гатаваць стравы з агародніны (мяса);

вызначаць якасць прыгатаваных страў;

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

распазнаваць сімвалы па доглядзе вырабаў;

выбіраць умовы догляду вырабаў з выкарыстаннем ярлыкоў адзення;

валодаюць:

бяспечнымі прыёмамі работы з абсталяваннем, інструментамі, прыстасаваннямі; уменнямі прыгатавання страў па гатовых рэцэптах.

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

Вырошчванне агароднінних культур. Агульныя звесткі пра ролю агароднінних культур у жыцці чалавека; разнастайнасць агароднінних культур (агароднінныя культуры для вырошчвання ў збудаваннях ахаванага грунту і адкрытым грунце), сарты, якія вырошчваюцца ў рэгіёне; севазварот. Падрыхтоўка глебы.

Практычныя работы. Асенняя апрацоўка глебы (перакопка, рыхленне, праполка пустазелля). Веснавая апрацоўка глебы (падрыхтоўка глебы для пасеву і пасадкі).

Збор і захоўванне насення. Падрыхтоўка насення і пасадачнага матэрыялу агароднінних культур да пасеву і пасадкі. Агульныя звесткі пра падрыхтоўку насення да пасеву (каліброўка, праграванне, замочванне, прарошчванне, загартоўванне, дэзінфекцыя), пасадачнага матэрыялу да пасадкі (дэзінфекцыя, прарошчванне, дзяленне). Спосабы насеннага размнажэння раслін (расаднае і безрасаднае), тэрміны пасеву насення на расаду, правілы пасеву насення і пасадкі пасадачнага матэрыялу (цыбулін, клубнецыбулін, караняклубняў, расады).

Практычныя работы. Асенняя падрыхтоўка насення і пасадачнага матэрыялу (дэзінфекцыя), пасеў насення і пасадка пасадачнага матэрыялу. Вясновая падрыхтоўка насення і пасадачнага матэрыялу (каліброўка, праграванне, замочванне, прарошчванне, загартоўванне, дэзінфекцыя), сяўба насення і пасадка пасадачнага матэрыялу.

Азнямленне з прафесіямі агародніка, насеннявода і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

ролі агароднінних культур у жыцці чалавека;

разнастайнасці агароднінних культур, сартах, якія вырошчваюцца ў рэгіёне;

севазвароце;

ведаюць і разумеюць:

сэнс паняццяў: агароднінныя культуры, пасадачны матэрыял, адкрыты і ахаваны грунт;

віды падрыхтоўкі глебы;

спосабы насеннага размнажэння раслін;

тэрміны пасеву насення на расаду;

умеюць:
 выконваць асеннюю (веснавую) апрацоўку глебы;
 падрыхтоўку насення і пасадчнага матэрыялу;
 асеннія (веснавыя) віды работ (пікіраванне, пасадка расады ў грунт, догляд расады);
 валодаюць:
 прыёмамі догляду раслін; уменнямі выконваць правілы бяспечных паводзін на вучэбна-доследным участку.

ГЛАВА 5

ЗМЕСТ ВУЧЭБНАГА ПРАДМЕТА Ў VIII КЛАСЕ. АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБнай ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ (1 гадзіна на тыдзень, усяго 35 гадзін)

ІНВАРЫЯНТНЫ КАМПАНЕНТ

Асновы гатавання ежы (7 гадзін)

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

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

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

Практычная работа. Сервіроўка стала па выбраным прыёме.

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

Практычная работа. Гатаванне халодных страў, закусак з рыбы.

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

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

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

Практычная работа. Вывучэнне маркіроўкі кансерваў.

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

Практычная работа. Гатаванне страў беларускай нацыянальнай кухні да свята.

Азнаямленне з прафесіяй дыеталага і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

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

асаблівасцях прымянення вострых прыпраў і спецый;
пажыўнай каштоўнасці і значэнні рыбы і нярыбных прадуктаў мора ў харчаванні чалавека;

паўфабрыкатах з рыбы;

відах цеплавой апрацоўкі рыбы;

кансервах, іх маркіроўцы;

ведаюць і разумеюць:

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

умеюць:

складаць меню з улікам каларыйнасці ежы;

выкарыстоўваць асартымент вострых прыпраў і спецый у прыгатаванні ежы;

гатаваць халодныя стравы або закускі, першыя і другія стравы з рыбы;

вызначаць якасць прыгатаваных страў;

афармляць і падаваць гатовыя стравы;

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

валодаюць:

навыкамі гатавання страў па гатовых рэцэптах; навыкамі сервіроўкі стала па выбраным прыёме гасцей да свята, афармлення прыгатаваных страў.

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

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

Практычная работа. Вызначэнне ўласцівасцей штучных і сінтэтычных тканін.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Практычная работа. Падрыхтоўка тканіны і яе раскрой.

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

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

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

Практычная работа. Выкананне ўзораў дваюга і запашывачнага швоў.

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

Практычная работа. Выкананне швейнага вырабу.

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

Практычная работа. Выкананне канчатковай апрацоўкі швейнага вырабу.

Азнаямленне з прафесіяй аператара швейнага абсталявання і іншымі прафесіямі.

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

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

хімічных валокнах і іх уласцівасцях, атрымання тканін з хімічных валокнаў;

асартыменце штучных і сінтэтычных тканін, якія выпускаюцца на тэкстыльных прадпрыемствах Рэспублікі Беларусь, класіфікацыі (па прызначэнні);

фактарах, якія ўплываюць на выбар фасону швейнага вырабу;

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

класіфікацыі прыстасаванняў малой механізацыі (па прызначэнні);

засцёжках-маланках;

правілах догляду і захоўвання вырабаў са штучных і сінтэтычных тканін;

ведаюць і разумеюць:

сэнс паняццяў: хімічныя валокны, фасон, мадэль;

умеюць:

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

выбіраць і ўстанаўліваць прыстасаванні малой механізацыі да швейнай машыны і выконваць тэхналагічныя аперацыі з іх дапамогай;
 адрозніваць і выконваць двайны і запашывачны швы;
 распрацоўваць эскіз;
 падбіраць матэрыялы і від аздаблення;
 выконваць вымярэнні, разлічваць колькасць тканіны, неабходную для выканання швейнага вырабу;
 выконваць раскрой матэрыялу, эканомна расходаваць матэрыялы;
 выконваць швейны выраб, рабіць яго канчатковую апрацоўку;
 адрозніваць сімвалы па доглядзе вырабаў са штучных і сінтэтычных тканін;
 валодаюць:
 правіламі бяспечных паводзін; спосабамі арганізацыі вучэбнага месца; прыёмамі выканання тэхналагічных аперацый; прыёмамі ажыццяўлення самакантролю якасці вырабу, які выконваецца.

Асновы дамаводства (3 гадзіны)

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

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

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

Практычная работа. Выраб арганайзера для захоўвання рэчаў.

Азнаямленне з прафесіяй дызайнера-афарміцеля і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

кампанентах дэкарыравання жылога памяшкання;
 асаблівасцях стварэння функцыянальнай сістэмы захоўвання рэчаў для арганізацыі прасторы жылога памяшкання;

ведаюць і разумеюць:

правілы падбору і размяшчэння кампанентаў дэкарыравання інтэр'ера жылога памяшкання;

умеюць:
 падбіраць і правільна размяшчаць кампаненты дэкарыравання
 інтэр'ера жылога памяшкання;
 арганізоўваць прастору для захоўвання рэчаў;
 валодаюць:
 правіламі бяспечных паводзін; навыкамі арганізацыі навучальнага
 месца; прыёмамі ажыццяўлення самакантролю якасці вырабу, які
 вырабляецца.

Асновы дамаводства (2 гадзіны) (для хлопчыкаў)

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

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

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

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

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

доглядзе швейных вырабаў, паслядоўнасці вільготна-цеплавой
 апрацоўкі прадметаў адзення;

ведаюць і разумеюць:

асаблівасці расшыфроўкі сімвалаў на прадметах адзення па прасоўцы
 вырабу;

умеюць:

выконваць вільготна-цеплавых работы па прасоўцы прадметаў
 адзення (на выбар);

гатаваць (стравы з рыбы);

вызначаць якасць прыгатаваных страў, афармляць і падаваць гатовыя
 стравы;

карыстацца прасам пры выкананні вільготна-цеплавых работ;

адрозніваць сімвалы па прасоўцы на прадметах адзення;

валодаюць:

правіламі бяспечных паводзін; навыкамі выканання вільготна-цеплавых работ па прасоўцы прадметаў адзення.

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

Кветкава-дэкаратыўнае афармленне. Агульныя звесткі пра кветнік і віды кветкава-дэкаратыўнага афармлення (клумбы, бардзюры, рабаткі, партэры, арабескі, камяністыя садзікі); асартымент раслін для кветкава-дэкаратыўнага афармлення; тэхналогію іх стварэння, іх догляд. Правілы бяспечных паводзін пры выкананні работ.

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

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

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

Азнаямленне з прафесіяй садавода і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

кветніку і відах кветкава-дэкаратыўнага афармлення;

асартыменце раслін для кветкава-дэкаратыўнага афармлення;

формах вертыкальнага азелянення, канструкцыях для яго;

ведаюць і разумеюць:

віды кветнікаў, агра-тэхніку іх вырошчвання;

умеюць:

падрыхтоўваць участак для кветніка і для пасадкі павойных раслін;

выконваць пасадку раслін, ажыццяўляць іх догляд;

валодаюць:

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

ГЛАВА 6 ЗМЕСТ ВУЧЭБНАГА ПРАДМЕТА Ў ІХ КЛАСЕ. АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ (1 гадзіна на тыдзень, усяго 34 гадзіны)

ІНВАРЫЯНТНЫ КАМПАНЕНТ

Асновы гатавання ежы (7 гадзін)

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

Практычная работа. Вывучэнне прапанаваных варыянтаў меню.

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

Практычная работа. Сервіроўка стала па абраным прыёме.

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

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

Салодкія стравы. Агульныя звесткі пра значэнне салодкіх страў, іх віды ў харчаванні чалавека. Спосабы цеплавой апрацоўкі, якія ўжываюцца пры гатаванні салодкіх страў. Кухонныя прылады і посуд, неабходныя для гатавання салодкіх страў. Тэхналогія гатавання салодкіх страў. Патрабаванні да якасці. Афармленне гатовых страў. Правілы падачы.

Практычная работа. Гатаванне салодкіх страў.

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

Практычная работа. Гатаванне страў беларускай нацыянальнай кухні.

Азнямленне з прафесіямі пекара, кандытара і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

аб'ектах грамадскага харчавання, іх ролі, класіфікацыі;
характэрных асаблівасцях сервіроўкі банкетнага стала;
значэнні вырабаў з цеста ў харчаванні чалавека; муцэ, яе відах;
значэнні салодкіх страў у харчаванні чалавека;
ведаюць і разумеюць:
правілы прыгатавання цеста;

віды разрыхляльнікаў;
 умеюць:
 выконваць сервіроўку стала па абраным прыёме;
 вызначаць дабраякаснасць мукі;
 выконваць першасную апрацоўку мукі, гатаваць вырабы з цеста, салодкія стравы;
 вызначаць якасць прыгатаваных страў, афармляць і падаваць гатовыя стравы;
 карыстацца посудам (кухонным, сталовым), інструментамі, прыстасаваннямі, бытавымі электрапрыборамі, неабходнымі для апрацоўкі прадуктаў пры гатаванні страў;
 валодаюць:
 правіламі бяспечных паводзін; навыкамі гатавання вырабаў з цеста і салодкіх страў; навыкамі сервіроўкі банкетнага стала і афармлення прыгатаваных страў.

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

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

Практычная работа. Вывучэнне ўласцівасцей трыкатажнага палатна.

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

Практычная работа. Выраб, прыёмы стылізацыі гатовых аксесуараў да адзення.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Практычная работа. Выкананне швейнага вырабу.

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

Практычная работа. Выкананне канчатковай апрацоўкі швейнага вырабу.

Азнаямленне з прафесіяй касцюмера і іншымі прафесіямі.

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

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

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

трыкатажным палатне, яго відах і ўласцівасцях, выкарыстанні пры выкананні швейных вырабаў;
 аксесуарах, іх відах і прызначэнні;
 асаблівасцях пабудовы чарцяжа швейнага вырабу;
 спосабах мадэліравання; класіфікацыі машынных швоў (па прызначэнні);
 мыйных сродках, якія выкарыстоўваюць пры мыцці;
 ведаюць і разумеюць:
 сэнс паняццяў: трыкатаж, стыль, ансамбль у адзенні, рацыянальны гардэроб, аксесуар;
 уласцівасці нятканых матэрыялаў;
 умеюць:
 улічваць уласцівасці тканін і трыкатажнага палатна пры выкананні вырабаў;
 распрацоўваць мастацкі эскіз вырабу;
 разлічваць колькасць тканіны, неабходную для выканання швейнага вырабу;
 выконваць раскрой тканіны (трыкатажнага палатна), эканомна расходаваць матэрыялы;
 працаваць на швейнай машыне, выконваць швейныя вырабы, ажыццяўляць догляд вырабаў з тэкстыльных матэрыялаў;
 валодаюць:
 правіламі бяспечных паводзін; спосабамі арганізацыі вучэбнага месца; прыёмамі выканання тэхналагічных аперацый; навыкамі прымянення канструктарскай і тэхналагічнай дакументацыі; прыёмамі ажыццяўлення самакантролю якасці вырабу, які выпускаецца.

Асновы дамаводства (4 гадзіны)

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

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

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

Практычная работа. Вызначэнне якасці прапанаванага тавару.

Інтэр'ер нашага дома. Агульныя звесткі аб праектаванні інтэр'ера, этапах стварэння праектаў інтэр'ера (збор інфармацыі, эскізаваанне, планіроўка); спосабах стварэння макетаў (папяровае і камп'ютарнае

мадэліраванне); відах камп'ютарных праграм для візуалізацыі праектаў (3ds Max, ArchiCAD, 3D Home Designer (2002)).

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

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

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

Азнаямленне з прафесіяй дызайнера інтэр'ера і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

структуры сямейнага бюджэту;

правах спажыўца;

праектаванні інтэр'ера;

спосабах стварэння макетаў;

ведаюць і разумеюць:

правілы вызначэння якасці прапанаванага тавару;

правілы распрацоўкі планіроўкі жылога памяшкання;

умеюць:

распрацоўваць планіроўку памяшкання;

валодаюць:

правіламі бяспечных паводзін; навыкамі знаходзіць неабходную інфармацыю ў розных крыніцах.

Асновы дамаводства (2 гадзіны) (для хлопчыкаў)

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

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

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

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

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

культуры знешняга выгляду;

іміджы дзелавага чалавека;

ведаюць і разумеюць:

сэнс паняцця «імідж»;

умеюць:

падбіраць адзенне розных стыляў;

вызначаць дабраякаснасць мукі;

гатаваць вырабы з цеста;

валодаюць:

навыкамі знаходзіць неабходную інфармацыю ў розных крыніцах.

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

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

Практычная работа. Падрыхтоўка ўчастка для стварэння газона.

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

Практычная работа. Падрыхтоўка глебы, стварэнне і догляд газона.

Азнаямленне з прафесіяй ландшафтнага дызайнера і іншымі прафесіямі.

АСНОЎНЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ВЫНІКАЎ ВУЧЭБНАЙ ДЗЕЙНАСЦІ ВУЧНЯЎ

Вучні маюць уяўленне аб:

тыпах і відах дэкаратыўных газонаў;

асартыменце газонных траў і глебапокрывальных культур;

ведаюць і разумеюць:

асаблівасці ўпарадкавання і догляду газона;

умеюць:

падрыхтоўваць участак для стварэння газона, глебу пад газоны;
выбіраць і сеяць газонную траву;
ствараць газон з дывановых раслін, даглядаць яго;
валодаюць:

правіламі бяспечных паводзін пры стварэнні газона; навыкамі стварэння газона з дывановых раслін, падрыхтоўкі глебы пад газон; прыёмамі ажыццяўлення самакантролю якасці выкананай работы.

ГЛАВА 7 ЗМЕСТ ВУЧЭБНАГА ПРАДМЕТА Ў V–IX КЛАСАХ

ВАРЫЯТЫЎНЫ КАМПАНЕНТ (НА ВЫБАР)

Вышыўка аздабляльнымі швамі

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

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

Выбар малюнка для вышыўкі. Спосабы пераводу малюнка на тканіну.

Віды аздабляльных швоў. Тэхналогія іх выканання. Спосабы замацавання ніткі ў пачатку і канцы вышывання. Патрабаванні да якасці вышыўкі.

Канчатковая апрацоўка і афармленне вырабу.

Практычныя работы. Выкананне ўзораў аздабляльных швоў. Выкананне вырабу.

Прыкладны пералік вырабаў: сурвэтка, вышытая мініяцюра і іншыя вырабы.

Вышыўка лічанымі швамі

Лічаныя швы ў беларускай народнай вышыўцы.

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

Набор. Тэхніка выканання вертыкальных і гарызантальных набораў. Спосабы павароту вышывальнай ніткі ў канцы кожнага рада. Патрабаванні да якасці вышыўкі.

Лічаная гладзь. Спосабы выканання: аднабаковая, двухбаковая. Тэхніка выканання. Патрабаванні да якасці вышыўкі.

Разнавіднасці шва «крыж». Тэхналогія вышывання простага крыжа радамі па гарызанталі, вертыкалі і дыяганалі. Патрабаванні да афармлення добрага і вываратнага бакоў. Патрабаванні да якасці вышыўкі.

Канчатковая апрацоўка і афармленне вырабу.

Практычныя работы. Практыкаванні ў выкананні лічаных швоў. Выкананне вырабу.

Прыкладны пералік вырабаў: сурвэтка, вышытая мініяцюра і іншыя вырабы.

Вышыўка гладзю

Віды свабоднага вышывання.

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

Гладзь. Класіфікацыя гладзі па спосабе выканання, форме элементаў, колеры. Тэхналагічныя асаблівасці выканання. Спосабы замацавання ніткі на тканіне. Патрабаванні да якасці вышыўкі.

Выбар малюнкаў для вышыўкі. Спосабы пераводу малюнка на тканіну.

Канчатковая апрацоўка і афармленне вырабу.

Практычныя работы. Практыкаванні ў вышыўцы гладзю. Выкананне вырабу.

Прыкладны пералік вырабаў: сурвэтка, вышытая мініяцюра і іншыя вырабы.

Скразное вышыванне

Віды скразнога вышывання. Строчавае вышыванне. Паняцце пра мярэжку. Віды мярэжак.

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

Тэхналогія і паслядоўнасць выканання мярэжкі. Патрабаванні да якасці работы.

Канчатковая апрацоўка і афармленне вырабу.

Практычныя работы. Практыкаванні ў выкананні мярэжак. Выкананне вырабу.

Прыкладны пералік вырабаў: сурвэтка і іншыя вырабы.

Аплікацыя з тканіны

Аплікацыя. Віды аплікацыі. Прымяненне аплікацыі з тканіны.

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

Тэхналогія выканання аплікацыі. Спосабы замацавання аплікацыі. Афармленне работы. Патрабаванні да якасці работы.

Практычныя работы. Практыкаванні ў выкананні матываў. Выкананне вырабу.

Прыкладны пералік вырабаў: сурвэтка, пано і іншыя вырабы.

Вязанне кручком

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

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

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

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

Канчатковая апрацоўка вязанага вырабу. Патрабаванні да якасці работы.

Практычныя работы. Выкананне ўзораў. Выкананне вырабу.

Прыкладны пералік вырабаў: сурвэтка, прыхватка і іншыя вырабы.

Вязанне пруткамі

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

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

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

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

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

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

Канчатковая апрацоўка і афармленне вырабаў. Патрабаванні да якасці работы.

Практычныя работы. Выкананне ўзораў. Выкананне вырабу.

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

Абрэзкавая тэхніка (пэчворк)

Пэчворк. Асартымент вырабаў.

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

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

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

Канчатковае аздабленне і афармленне вырабаў. Патрабаванні да якасці работы.

Практычныя работы. Выкананне элементаў узору. Выкананне вырабу. Прыкладны пералік вырабаў: прыхватка, сурвэтка і іншыя вырабы.

Бісерапляценне

Бісернае рукадзелле. Асноўныя віды нізання. Асартымент вырабаў.

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

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

Канчатковае аздабленне вырабаў. Патрабаванні да якасці работы.

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

Аплікацыя з саломкі

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

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

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

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

Практычныя работы. Падрыхтоўка саламяных стужак. Выкананне вырабу.

Прыкладны пералік вырабаў: дэкаратыўнае пано і іншыя вырабы.

Саломапляценне

Саломапляценне як адзін з самых старажытных відаў народных рамёстваў.

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

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

Нарыхтоўка і першасная апрацоўка саломы. Падрыхтоўка саломкі да пляцення.

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

Практычныя работы. Засваенне прыёмаў пляцення. Выкананне вырабу.

Прыкладны пералік вырабаў: сувеніры з саломкі.

Ткацтва

Ткацтва як адзін з самых старажытных відаў народных рамёстваў.

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

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

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

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

Практычныя работы. Засваенне прыёмаў ткацтва. Выкананне вырабу.

Прыкладны пералік вырабаў: пояс, павязка на галаву і іншыя вырабы.

Нітачны дызайн (ізанітка)

Нітачны дызайн як від мастацкай дзейнасці.

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

Асаблівасці распрацоўкі кампазіцыі для ізаніткі.

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

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

Практычныя работы. Практыкаванні ў выкананні матываў. Выкананне вырабу.

Прыкладны пералік вырабаў: паштоўка, закладка, пано і іншыя вырабы.

Роспіс па тканіне

Роспіс па тканіне як від дэкаратыўна-прыкладнога мастацтва. Віды роспісу тканіны: халодны і гарачы бацік, трафарэтны, свабодны і вузельчыкавы роспіс.

Вузельчыкавы роспіс.

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

Падбор фарбавальніка для тканіны з улікам яе валакністага складу.
Тэхналогія выканання вузельчыкавага роспісу. Спосабы замацавання фарбаў.

Афармленне работы. Патрабаванні да якасці работы.

Практычныя работы. Выкананне ўзораў у тэхніцы вузельчыкавага роспісу. Выкананне вырабу.

Прыкладны пералік вырабаў: шалік, сурвэтка і іншыя вырабы.

Валенне

Валенне з шэрсці як тэхніка рукадзелля. Віды валення.

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

Сухое валенне. Віды іголак для фільцавання. Сухое валенне з дапамогай шаблона.

Мокрае валенне. Разнастайныя хімічныя рэчывы, якія ўжываюцца для валення, тэхніка бяспекі пры іх прымяненні. Прынцып звальвання шарсцяных валокнаў. Асноўныя віды раскладкі шэрсці: перпендыкулярная і радыяльная. Спосабы звальвання палатна. Наданне формы вырабу, які неабходна зваяць. Тэхналогія выканання работы.

Практычныя работы. Засваенне прыёмаў валення. Выкананне вырабу.

Прыкладны пералік вырабаў: брошка, цацка і іншыя вырабы.

Дэкупаж

Гісторыя ўзнікнення і развіцця тэхнікі дэкупажу.

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

Асаблівасці выканання на розных паверхнях. Тэхналогія выканання работы.

Практычныя работы. Засваенне прыёмаў выканання дэкупажу. Выкананне вырабу.

Прыкладны пералік вырабаў: вырабы ў тэхніцы дэкупажу.