

МІНІСТЭРСТВА АДУКАЦЫІ РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ

ВУЧЭБНАЯ ПРАГРАМА

ДЛЯ ЎСТАНОЎ АГУЛЬнай СЯРЭДняй АДУКАЦЫІ
З БЕЛАРУСКАй МОВАй НАВУЧАННЯ

ПРАЦОЎНАЕ НАВУЧАННЕ. АБСЛУГОВАЯ ПРАЦА

V—IX класы

*Зацверджана
Міністэрствам адукацыі
Рэспублікі Беларусь*



МІНСК
НАЦЫЯНАЛЬНЫ ІНСТЫТУТ АДУКАЦЫІ
2012

УДК 373.121.414:373.5:64
ББК 74.263
В90

ISBN 978-985-559-040-9

© Міністэрства адукацыі
Рэспублікі Беларусь, 2012
© НМУ «Нацыянальны
інстытут адукацыі», 2012



ТЛУМАЧАЛЬНАЯ ЗАПІСКА

Вучэбная праграма па «Працоўнаму навучанню» ў V—IX класах прадугледжвае пераёмнасць у змесце навучання на I ступені агульнай сярэдняй адукацыі, здзяйсненне міжпрадметных сувязей з агульнаадукацыйнымі прадметамі.

У працэсе працоўнага навучання вучні атрымаюць падрыхтоўку, якая забяспечыць ім у будучым гатоўнасць жыць і дзейнічаць у свеце сучасных тэхналогій, выконваць галоўныя ролі ў жыцці кожнага чалавека: быць грамадзянінам, працаўніком (спецыялістам), гаспадаром.

Асноўная *мэта* прадмета «Працоўнае навучанне. Абслуговая праца» — фарміраванне агульнапрацоўных, тэхніка-тэхналагічных ведаў, уменняў, навыкаў, набыццё вопыту працоўнай, гаспадарча-побытавай дзейнасці праз падрыхтоўку да выканання сацыяльнай ролі гаспадыні дома.

Асноўнымі *задачамі* працоўнага навучання з’яўляюцца:

- ◆ набыццё вучнямі тэарэтычных ведаў, фарміраванне практычных уменняў і навыкаў у галіне працоўнай, гаспадарча-побытавай дзейнасці;
- ◆ развіццё пазнавальнай цікавасці і самастойнасці, творчых здольнасцей, камунікатыўных уменняў, эстэтычнага густу, мастацкага мыслення вучняў у працэсе розных відаў дзейнасці;
- ◆ фарміраванне практычных уменняў вядзення хатняй гаспадаркі;
- ◆ выхаванне працавітасці, культуры працы, свядомасці, акуратнасці, беражлівасці, ініцыятыўнасці, прадпрымальнасці, адказнасці за вынік сваёй работы, фарміраванне цэнасных адносін да культурных традыцый нацыі;
- ◆ фарміраванне навыкаў бяспечных прыёмаў працы, экалагічна-эканамічнага выкарыстання матэрыялаў.

Вучэбная праграма прадмета «Працоўнае навучанне. Абслуговая праца» базіруецца на наступных дыдактычных прынцыпах:

- ♦ навуковасці навучання (пабудова працэсу навучання на аснове сучасных навукова-тэхнічных ведаў па асновах навук);
- ♦ сістэмнасці і паслядоўнасці ў навучанні (арганізацыя працэсу навучання, пры якой вучэбны матэрыял засвойваецца вучнямі ў дыдактычнай паслядоўнасці);
- ♦ нагляднасці навучання (апора на пачуццёва-практычны вопыт вучняў, непасрэднае ўспрыняцце імі прадметаў работы і працоўных аперацый);
- ♦ свядомасці і творчай актыўнасці вучняў (фарміраванне іх гатоўнасці да самастойнага авалодання тэарэтычным матэрыялам, планавання і выканання працоўных заданняў і рашэння творчых задач);
- ♦ даступнасці і пасільнасці (адпаведнасць зместу, аб'ёму і метадаў вывучаемага матэрыялу, выканання працоўных заданняў узросту і ўзроўню падрыхтоўкі вучняў, іх фізічнаму развіццю і пазнавальным здольнасцям);
- ♦ сувязі тэорыі з практыкай (спалучэнне навучання тэарэтычным асновам прадмета з практычнай дзейнасцю вучняў);
- ♦ выхаваўчага характару навучання (маральнае, этычнае, эстэтычнае выхаванне вучняў).

Праграма па працоўнаму навучанню для V—IX класаў складаецца з інварыянтнай і варыятыўнай частак.

У адпаведнасці са зместам Адукацыйнага стандарту па прадмеце «Працоўнае навучанне. Абслуговая праца» *інварыянтная частка* ўключае ў сябе асноўныя раздзелы: «Асновы прыгатавання ежы», «Апрацоўка тэкстыльных матэрыялаў», «Асновы дамаводства», «Асновы вырошчвання раслін», у змесце якіх закладзены не толькі функцыі навучання, але і выхавання, сацыялізацыі.

Варыятыўная частка ахоплівае розныя віды дэкаратыўна-прыкладной творчасці і накіравана, галоўным чынам, на азнамленне і далучэнне вучняў да творчасці народных майстроў,

выяўленне індывідуальных здольнасцей і творчых інтарэсаў вучняў. Настаўніку даецца магчымасць выбару паслядоўнасці і колькасці тэм для вывучэння ў кожным класе з улікам традыцый, рэгіянальных асаблівасцей і пажаданняў вучняў.

У раздзеле «Асновы прыгатавання ежы» вывучаюцца пытанні культуры харчавання; даюцца асноўныя звесткі пра прадукты харчавання, правілы іх куплі і захоўвання; выпрацоўваюцца ўменні гатаваць стравы і выкарыстоўваць сучасныя кухонныя прылады і інструментарый; фарміруюцца ўменні гатаваць сьнеданне, абед, вячэру, салодкія стравы і стравы з цеста, стравы ў паходных умовах; закладваюцца асновы здоровага харчавання. Знаёмства з тэмай «Беларуская народная кухня» садзейнічае захаванню і адраджэнню народных традыцый.

Змест раздзела «Апрацоўка тэкстыльных матэрыялаў» накіраваны на засваенне асноў праектавання, вырабу і догляду вырабаў з тэкстыльных матэрыялаў. Пры вывучэнні тэмы «Пашыў вырабаў» магчымы пашыў вырабаў у натуральную велічыню ці ў зменшаным выглядзе (па жаданні вучняў). Змест практычных работ накіраваны на фарміраванне ўменняў і навыкаў, неабходных у далейшым дарослым жыцці.

Змест раздзела «Асновы дамаводства» накіраваны на набыццё вучнямі навыкаў, неабходных для гаспадыні сучаснага дома з улікам патрабаванняў рэальнага жыцця, вывучэнне дызайну і, як вынік, забеспячэнне камфорту ў доме. Разгляд тэмы «Азбука этыкету» дае вучням магчымасць вывучыць пытанні этыкі і эстэтыкі сямейнага побыту, садзейнічае адраджэнню і захаванню сямейных і нацыянальных культурных традыцый.

Раздзел «Асновы вырошчвання раслін» вывучаецца ва ўстановах агульнай сярэдняй адукацыі, якія маюць вучэбна-доследны ўчастак, і мае 2 варыянты. Для вывучэння настаўнікам выбіраецца адзін з іх у залежнасці ад відаў раслін, якія вырошчваюцца на вучэбна-доследным участку ўстанова агульнай сярэдняй адукацыі.

Выніковым адукацыйным і выхаваўчым эфектам засваення вучнямі вызначаных раздзелаў праграмы павінны стаць сацыялізацыя асобы, прафесійнае самавызначэнне вучняў, фар-

міраванне такіх якасцей асобы, як акуратнасць, беражлівасць, эканомнасць, руплівасць, гасціннасць, гаспадарлівасць.

Настаўнік мае права на змяненне паслядоўнасці вывучэння тэм і раздзелаў пры ўмове захавання цэласнасці сістэмы падрыхтоўкі вучняў да працоўнай, гаспадарча-побывавай дзейнасці, што важна не толькі з практычнага пункта гледжання, але і ў мэтах падрыхтоўкі іх да самастойнага жыцця, умацавання сувязі пакаленняў у сям'і. Да 15 % вучэбнага часу настаўнік можа выкарыстоўваць паводле свайго меркавання з улікам мясцовых умоў і наяўнасці матэрыяльна-тэхнічнай базы.

Асаблівую ўвагу пры арганізацыі заняткаў неабходна звярнуць на фарміраванне паняцця пра энергазберажэнне, веды і дакладнае выкананне ўсімі вучнямі правілаў бяспекі працы, электрабяспекі, вытворчай санітарыі і асабістай гігіены. Перад вывучэннем кожнай новай тэмы неабходна азнаёміць вучняў з агульнымі правіламі бяспекі працы, метадамі папярэджання траўматызму.

ТЭМАТЫЧНЫ ПЛАН

№ п/п	Раздзелы і тэмы	Колькасць гадзін					
		V клас	VI клас	VII клас	VIII клас	IX клас	
	Інварыянтная частка	30/31–30	29/29–29	50/54–28	50/54–28	28/29–0	
	Уводзіны	1/1*-1**					
I	Асновы прыгатавання ежы.	7/7–7	7/7–7	14/14–7	14/14–7	7/7–0	
1	Культура харчавання.	1/1–1	1/1–1	2/2–1	2/2–1	1/1–0	
2	Работа з прадуктамі харчавання: ♦ асноўныя звесткі пра прадукты харчавання; ♦ купля і захоўванне прадуктаў; ♦ прыёмы і спосабы апрацоўкі прадуктаў харчавання; ♦ кухонныя прылады і інструментарый; ♦ прыгатаванне страў.	5/5–5	5/5–5	10/10–5	10/10–5	5/5–0	
3	Беларуская народная кухня	1/1–1	1/1–1	2/2–1	2/2–1	1/1–0	
II	Апрацоўка тэкстыльных матэрыялаў.	16/14–16	15/12–15	26/22–14	26/22–14	14/12–0	
1	Матэрыялазнаўства	2/2–2	2/1–2	4/4–2	4/4–2	2/1–0	

* — колькасць гадзін для вывучэння раздзелаў (тэм) ва ўстановах агульнай сярэдняй адукацыі (акрамя гімназій) (у лічніку — для ўстаноў агульнай сярэдняй адукацыі, якія не маюць вучэбна-доследнага ўчастка, у назоўніку — для ўстаноў агульнай сярэдняй адукацыі, якія маюць участак).

** — колькасць гадзін для вывучэння раздзелаў (тэм) у гімназіях.

№ п/п	Разделы і гэмы	Колькасць гадзін					
		V клас	VI клас	VII клас	VIII клас	IX клас	
2	Машызнаўства.	4/3-4	3/3-3	6/4-3	6/4-3	2/2-0	
3	Канструяванне і мадэліраванне.	3/3-3	3/2-3	4/4-2	4/4-2	2/2-0	
4	Пашыў вырабу.	5/4-5	5/4-5	8/6-5	8/6-5	5/4-0	
5	Эстэтыка адзення.	1/1-1	1/1-1	2/2-1	2/2-1	1/1-0	
6	Догляд вырабаў з тэкстыльных магарыялаў.	1/1-1	1/1-1	2/2-1	2/2-1	1/1-0	
7	Азбука пакупніка	—	—	—	—	1/1-0	
III	Асновы дамаводства.	6/5-6	7/6-7	10/10-7	10/10-7	7/6-0	
1	Эстэтыка жылля.	2/2-2	3/3-3	4/4-3	4/4-3	4/3-0	
2	Азы гаспадарання.	2/1-2	2/1-2	2/2-2	2/2-2	1/1-0	
3	Азбука этикету	2/2-2	2/2-2	4/4-2	4/4-2	2/2-0	
IV	Асновы вырошчвання раслін.	0/4-0	0/4-0	0/8-0	0/8-0	0/4-0	
	<i>Варыянт 1</i>						
1	Вырошчванне пакаёвых раслін.	0/4-0	—	—	—	—	
2	Вырошчванне кветкава-дэкарагійных раслін у адкрытым грунце.	—	0/4-0	—	—	—	
3	Вырошчванне агародных культур у адкрытым грунце.	—	—	0/8-0	—	—	
4	Вырошчванне расады і агародных культур у збудаваных засцерагальнага грунту.	—	—	—	0/8-0	—	
5	Вырошчванне пладова-ягадных культур	—	—	—	—	0/4-0	

	Варыянт 2							
1	Пакаёвыя расліны.	0/4-0	—	—	—	—	—	—
2	Кветкава-дэкаратыўныя расліны.	—	0/4-0	—	—	—	—	—
3	Газонныя травы і дывановыя расліны.	—	—	0/8-0	—	—	—	—
4	Вітковыя расліны.	—	—	—	—	—	—	—
5	Дэкаратыўныя дрэвы і кустарнікі	—	—	—	—	—	—	0/4-0
	Варыятыўная частка***	5/4-5	5/5-5	18/14-6	18/14-6	18/14-6	18/14-6	6/5-0
1	Вышыўка.							
2	Вязанне кручком.							
3	Вязанне пруткамі.							
4	Макраме.							
5	Абрэзкавая тэхніка (пэчворк).							
6	Бісерапляценне.							
7	Работа з саломкай.							
8	Ткацтва.							
9	Аплікацыя з тканіны.							
10	Нігачны дызайн.							
11	Вагтык							
	Рэзэрв часу	0/0-0	1/1-1	2/2-1	2/2-1	2/2-1	2/2-1	1/1-0
	У С Я Г О	35/35-35	35/35-35	70/70-35	70/70-35	70/70-35	70/70-35	35/35-0

*** — паслядоўнасць і колькасць тэм для вывучэння раздзелаў варыятыўнай часткі ў кожным класе ажыццяўляецца настаўнікам самастойна з улікам пажаданню вучняў, рэгіянальных асаблівасцей і градыцый.

І Н В А Р Ы Я Н Т Н А Я Ч А С Т К А

У К Л А С

Уводзіны (1/1—1 гадзіна)

Мэты і задачы прадмета, яго змест.

Правілы ўнутранага распарадку. Агульныя правілы бяспекі працы. Санітарна-гігіенічныя патрабаванні.

I. АСНОВЫ ПРЫГАТАВАННЯ ЕЖЫ (7/7—7 гадзін)

1. Культура харчавання (1/1—1 гадзіна)

Значэнне харчавання ў жыцці чалавека. Рэжым харчавання.

Паняцце пра кулінарыю. Патрабаванні да арганізацыі вучэбнага месца для навучання спосабам прыгатавання ежы. Правілы бяспекі працы і санітарна-гігіенічныя патрабаванні падчас прыгатавання ежы.

Сервіроўка стала да снадання.

Практычная работа

1. Сервіроўка стала да снадання.

2. Работа з прадуктамі харчавання (прыгатаванне снадання) (5/5—5 гадзін)

Асноўныя звесткі пра прадукты харчавання

Харчовая цэннасць і значэнне хлеба ў харчаванні чалавека. Асартымент хлебабулачных вырабаў.

Харчовая цэннасць і значэнне яек у харчаванні чалавека.

Роля вады ў харчаванні чалавека. Асартымент чаю, кавы, какавы.

Купля і захоўванне прадуктаў

Умовы і тэрміны захоўвання хлеба.

Вызначэнне дабраякаснасці яек. Умовы і тэрміны захоўвання яек.

Правілы выбару чаю, кавы, какавы. Умовы і тэрміны захоўвання.

Лабараторная работа

1. Вывзначэнне дабраякаснасці яек.

Прыёмы і спосабы апрацоўкі прадуктаў харчавання

Першасная апрацоўка прадуктаў. Паўфабрыкаты. Цеплавая апрацоўка прадуктаў.

Першасная і цеплавая апрацоўка яек.

Кухонныя прылады і інструментарый

Набор кухонных прылад, неабходных для апрацоўкі прадуктаў і прыгатавання бутэрбродаў, страў з яек, гарачых напіткаў.

Прыгатаванне страў

Віды бутэрбродаў. Тэхналогія іх прыгатавання. Патрабаванні да якасці. Спосабы ўпрыгожання і правілы падачы бутэрбродаў.

Стравы з яек, тэхналогія іх прыгатавання. Патрабаванні да якасці. Правілы падачы.

Тэхналогія прыгатавання гарачых напіткаў. Патрабаванні да якасці. Правілы падачы.

Санітарна-гігіенічныя патрабаванні падчас прыгатавання страў і напіткаў. Правілы бяспекі працы.

Практычныя работы

2. Прыгатаванне бутэрбродаў.

3. Прыгатаванне страў з яек.

4. Прыгатаванне гарачых напіткаў.

3. Беларуская народная кухня (1/1—1 гадзіна)

Асаблівасці прыгатавання традыцыйных беларускіх страў.

Практычная работа

5. Прыгатаванне традыцыйных беларускіх страў.

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

значэнне харчавання ў жыцці чалавека; рэжым харчавання; паняцці: «кулінарыя», «першасная апрацоўка прадуктаў», «паўфабрыкаты», «цеплавая апрацоўка прадуктаў»; значэнне хлеба, як у харчаванні чалавека; спосабы вызначэння іх добра-якаснасці і правілы захоўвання; віды бутэрбродаў, асартымент страў з яек, гарачых напіткаў; тэхналогію іх прыгатавання; інструменты, прыстасаванні і абсталяванне, якія выкарыстоўваюцца пры іх прыгатаванні; патрабаванні да якасці гатовых страў і гарачых напіткаў, правілы іх падачы; правілы сервіроўкі стала да сьнедання; асаблівасці прыгатавання традыцыйных беларускіх страў.

Вучні павінны ўмець:

вызначаць добра-якаснасць яек; карыстацца інструментамі, прыстасаваннямі і абсталяваннем, неабходнымі для апрацоўкі прадуктаў пры прыгатаванні бутэрбродаў, страў з яек, гарачых напіткаў; гатаваць бутэрброды, стравы з яек, гарачыя напіткі; афармляць гатовыя вырабы; сервіраваць стол да сьнедання; выконваць правілы бяспекі працы.

II. АПРАЦОЎКА ТЭКСТЫЛЬНЫХ МАТЭРЫЯЛАЎ

(16/14—16 гадзін)

1. Матэрыялазнаўства (2/2—2 гадзіны)

Тэкстыльныя валокны, іх класіфікацыя. Атрыманне пражы. Ніткі. Атрыманне тканіны. Будова тканіны (аснова, уток, пруг).

Залежнасць уласцівасцей тканіны ад віду перапляцення. Ткацкія перапляценні: палатнянае.

Апрацоўка тканіны. Правы і вываратны бакі тканіны.

Лабараторныя работы

2. Вызначэнне ў тканіне накіравання нітак асновы і ўтку.

3. Вызначэнне правага і вываратнага бакоў тканіны.

2. Машыназнаўства (4/3—4 гадзіны)

Санітарна-гігіенічныя патрабаванні і правілы бяспекі працы на швейнай машыне.

Устройства побытавай швейнай машыны. Падрыхтоўка швейнай машыны да работы. Паслядоўнасць і прыёмы ўстаўлення верхняй і ніжняй нітак. Прыёмы работы на швейнай машыне.

Машынныя швы: прызначэнне і прыёмы выканання сшывальнага шва і шва ўпадгін.

Практычныя работы

6. Практыкаванне ў шве на халастым ходзе.
7. Практыкаванне ў шве на машыне з устаўленымі ніткамі.
8. Выкананне ўзораў машынных швоў (сшывальнага, упадгін).

3. Канструяванне і мадэліраванне (3/3—3 гадзіны)

Меркі, неабходныя для пабудовы чарцяжа фартуха.

Чарцёжныя інструменты і прылады. Агульныя звесткі пра афармленне чарцяжоў швейных вырабаў. Маштаб. Пабудова чарцяжа.

Паняцце пра мадэліраванне.

Распрацоўка эскізаў, падбор асноўных і апрацоўчых матэрыялаў.

Разлік колькасці тканіны на пашыў вырабу.

Практычныя работы

9. Зняцце мерак.
10. Пабудова чарцяжа па маштабе 1:4.
11. Мадэліраванне фартуха. Пабудова чарцяжа вырабу ў натуральную велічыню.

4. Пашыў вырабу (5/4—5 гадзін)

Патрабаванні да арганізацыі вучэбнага месца ў швейнай майстэрні. Правілы бяспекі працы.

Паслядоўнасць работы над швейным вырабам. Падрыхтоўка тканіны да раскрою. Раскладка выкрайкі на тканіне. Раскрой. Падрыхтоўка дэталей крою да апрацоўкі. Апрацоўка і аздабленне вырабу. Вільготна-цеплавая і канчатковая апрацоўка вырабу. Кантроль і ацэнка якасці гатовага вырабу.

Практычныя работы

12. Падрыхтоўка тканіны і раскрой вырабу.
 13. Пашыў вырабу.
 14. Канчатковая апрацоўка вырабу.
- Аб'ект працы:* фартух без грудкі.

5. Эстэтыка адзення (1/1—1 гадзіна)

Асаблівасці беларускага касцюма.

Класіфікацыя сучаснага адзення, яго віды.

Эксплуатацыйныя, гігіенічныя і эстэтычныя патрабаванні да адзення.

Практычная работа

15. Стварэнне альбома (буклета) «Класіфікацыя сучаснага адзення».

6. Догляд вырабаў з тэкстыльных матэрыялаў (1/1—1 гадзіна)

Значэнне адзення ў жыцці чалавека. Санітарна-гігіенічныя патрабаванні, якія прад'яўляюцца да адзення. Догляд адзення. Сімволіка па доглядзе тэкстыльных вырабаў прамысловай вытворчасці. Захаванне адзення.

Практычная работа

16. Вывучэнне сімвалаў па доглядзе вырабаў.

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

пра тэкстыльныя валокны, іх віды, працэс вырабу тканіны; прыметы вызначэння правага і вываратнага бакоў тканіны; устройства побытавай швейнай машыны і санітарна-гігіенічныя патрабаванні пры рабоце на ёй; паслядоўнасць падрыхтоўкі і прыёмы работы на швейнай машыне; назначэнне і прыёмы выканання машынных швоў (сшывальнага, упадгін); меркі, неабходныя для пабудовы чарцяжа фартуха; пабудову і афармленне чарцяжа фартуха; тэхналагічную паслядоўнасць выканання швейнага вырабу (фартух), спосабы вільготна-цеплавой апрацоўкі; класіфікацыю сучаснага адзення; правілы догляду вырабаў з тэкстыльных тканін.

Вучні павінны ўмець:

вызначаць правы і вываратны бакі тканіны, накірунак нітак асновы і ўтку; падрыхтоўваць швейную машыну да работы і працаваць на ёй; выконваць сшывальнае шво і шво ўпадгін; знімаць і запісваць меркі; будаваць чарцёж і выкрайку фар-

туха; выконваць простае мадэліраванне фартуха, разлічваць колькасць тканіны, неабходнай на пашыў швейнага вырабу; выконваць раскрой вырабу, эканомна расходаваць матэрыялы; выконваць швейныя вырабы; выконваць канчатковую апрацоўку вырабу, выконваць правілы бяспекі працы.

III. АСНОВЫ ДАМАНОВОДСТВА (6/5—6 гадзін)

1. Эстэтыка жылля (2/2—2 гадзіны)

Роля жылля ў жыцці чалавека. Функцыі сучаснага жылля. Правілы эксплуатацыі жылля.

Паняцце пра дызайн. Дызайн інтэр'ера. Асаблівасці інтэр'ера беларускага народнага жылля.

Практычныя работы

17. Выраб упрыгожанняў для дома ў беларускім стылі.

18. Вызначэнне стылей інтэр'ера.

2. Азы гаспадарання (2/1—2 гадзіны)

Прыбіранне кватэры: штодзённае, штотыднёвае, генеральнае. Санітарна-гігіенічныя патрабаванні, якія прад'яўляюцца да прыбірання памяшканняў.

Падлогаваыя пакрыцці (натуральныя, штучныя). Іх догляд. Хімічныя сродкі для догляду падлогі. Меры засцярогі падчас карыстання сродкамі побытавай хіміі.

Практычныя работы

19. Складанне алгарытму прыбірання памяшкання.

20. Складанне алгарытму догляду падлогавых пакрыццяў.

3. Азбука этыкету (2/2—2 гадзіны)

Этыкет у асяроддзі сям'і

Гісторыя ўзнікнення застольнага этыкету. Культура паводзін у сям'і. Сталовы этыкет. Сталовая бялізна. Культура спажывання ежы.

Практычныя работы

21. Складанне сурвэткі рознымі спосабамі.

22. Выраб сэта.

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

пра дызайн інтэр'ера; правілы эксплуатацыі жылля, віды прыбірання кватэры; асаблівасці інтэр'ера беларускага народнага жылля; правілы паводзін у сям'і, застольны этыкет.

Вучні павінны ўмець:

вызначаць асноўныя стылі інтэр'ера; вырабляць упрыгожанні для дома, простыя сеты; складваць сурвэткі рознымі спосабамі; складаць алгарытм прыбірання памяшкання.

IV. АСНОВЫ ВЫРОШЧВАННЯ РАСЛІН (0/4—0 гадзін)

Варыянты 1, 2

Вырошчванне пакаёвых раслін

Роля пакаёвых раслін у жыцці чалавека. Разнастайнасць пакаёвых раслін. Выбар і размяшчэнне раслін.

Догляд пакаёвых раслін. Віды догляду раслін.

Меры аховы пакаёвых раслін ад хвароб і шкоднікаў.

Правілы асабістай гігіены і бяспекі працы.

Практычныя работы

23. Складанне пашпарта пакаёвых раслін.

24. Пасадка і перасадка пакаёвых раслін.

25. Догляд пакаёвых раслін.

26. Вызначэнне хвароб пакаёвых раслін.

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

значэнне пакаёвых раслін, правілы выбару, размяшчэння і прыёмы догляду пакаёвых раслін, меры аховы пакаёвых раслін ад хвароб і шкоднікаў.

Вучні павінны ўмець:

распазнаваць пакаёвыя расліны, складаць іх пашпарты; ажыццяўляць пасадку, перасадку і догляд пакаёвых раслін; выконваць правілы бяспекі працы.

VI КЛАС

I. АСНОВЫ ПРЫГАТАВАННЯ ЕЖЫ (7/7—7 гадзін)

1. Культура харчавання (1/1—1 гадзіна)

Рацыянальнае харчаванне. Нормы харчавання.
Сервіроўка стала да вячэры.

Практычная работа

1. Сервіроўка стала да вячэры.

2. Работа з прадуктамі харчавання (прыгатаванне вячэры (снадання)) (5/5—5 гадзін)

Асноўныя звесткі пра прадукты харчавання

Пажыўная цэннасць малака і малочных прадуктаў. Асартымент малочных прадуктаў.

Пажыўная цэннасць і значэнне круп у харчаванні чалавека. Віды круп. Асартымент круп.

Макаронныя вырабы. Асартымент макаронных вырабаў.

Купля і захоўванне прадуктаў

Вызначэнне дабраякаснасці малака і малочных прадуктаў. Умовы і тэрміны захоўвання.

Вызначэнне дабраякаснасці круп. Умовы і тэрміны захоўвання круп.

Вызначэнне дабраякаснасці макаронных вырабаў. Умовы і тэрміны захоўвання.

Лабораторная работа

1. Вызначэнне дабраякаснасці круп.

Прыёмы і спосабы апрацоўкі
прадуктаў харчавання

Цеплавая апрацоўка малака і малочных прадуктаў. Першая і другая цеплавая апрацоўка круп, макаронных вырабаў.

Кухонныя прылады і інструментарый

Набор неабходных кухонных прылад для апрацоўкі прадуктаў і прыгатавання страў з малака і малочных прадуктаў, круп, макаронных вырабаў.

Прыгатаванне страў

Стравы з малака і малочных прадуктаў. Тэхналогія іх прыгатавання. Патрабаванні да якасці. Правілы падачы.

Стравы з круп. Тэхналогія іх прыгатавання. Патрабаванні да якасці. Правілы падачы.

Стравы з макаронных вырабаў. Тэхналогія іх прыгатавання. Патрабаванні да якасці. Правілы падачы.

Практычныя работы

2. Прыгатаванне страў з малочных прадуктаў.
3. Прыгатаванне страў з круп.
4. Прыгатаванне страў з макаронных вырабаў.

3. Беларуская народная кухня (1/1—1 гадзіна)

Асаблівасці штодзённых традыцыйных трапез.

Практычная работа

5. Прыгатаванне традыцыйных беларускіх страў.

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

асновы рацыянальнага харчавання; нормы харчавання; асноўныя звесткі пра малако і малочныя прадукты, макаронныя вырабы, крупы; спосабы вызначэння іх дабраякаснасці і тэрміны захоўвання; асартымент страў з гэтых прадуктаў; тэхналогію іх прыгатавання, інструменты, прыстасаванні і абсталяванне, якія выкарыстоўваюцца пры прыгатаванні; патрабаванні да якасці прыгатаваных страў, правілы іх падачы; правілы сервіроўкі стала да вячэры; асаблівасці штодзённых традыцыйных трапез (беларуская народная кухня).

Вучні павінны ўмець:

вызначаць дабраякаснасць круп; карыстацца інструментамі, прыстасаваннямі і абсталяваннем, неабходнымі для прыгатаван-

ня страў з малочных прадуктаў, круп, макаронных вырабаў; гатаваць стравы з малака і малочных прадуктаў, круп, макаронных вырабаў; афармляць гатовыя вырабы; сервіраваць стол да вячэры; выконваць правілы бяспекі працы.

II. АПРАЦОЎКА ТЭКСТЫЛЬНЫХ МАТЭРЫЯЛАЎ

(15/12—15 гадзін)

1. Матэрыялазнаўства (2/1—2 гадзіны)

Валокны расліннага паходжання, іх уласцівасці. Атрыманне тканін з раслінных валокнаў. Уласцівасці баваўняных і льняных тканін.

Ткацкія перапляценні: саржавае.

Асартымент баваўняных і льняных тканін, якія выпускаюцца на тэкстыльных прадпрыемствах Рэспублікі Беларусь. Выкарыстанне тканін з раслінных валокнаў пры пашыве вырабаў.

Лабараторныя работы

2. Вывучэнне ўласцівасцей баваўняных і льняных тканін.
3. Распазнанне баваўняных і льняных тканін па знешнім выглядзе.

2. Машыназнаўства (3/3—3 гадзіны)

Прызначэнне, будова і ўстаноўка машынай іголки. Падбор таўшчыні іголак і нітак у залежнасці ад віду тканіны. Непаладкі ў рабоце швейнай машыны, выкліканыя дэфектамі машынай іголки, няправільнай яе ўстаноўкай, і спосабы іх усцарэння.

Прызначэнне і ўстройства маталкі.

Машыныя швы: прызначэнне і прыёмы выканання накладнога і настрачнага швоў.

Практычныя работы

6. Падбор і ўстаноўка машынай іголки.
7. Намотка нітак на шпульку.
8. Выкананне ўзораў машынных швоў (накладнога, настрачнага).

3. Канструяванне і мадэліраванне (3/2—3 гадзіны)

Сталовая бялізна, яе віды і прызначэнне.

Распрацоўка эскізаў, падбор асноўных і апрацоўчых матэрыялаў.

Пабудова чарцяжа абруса (сурвэткі). Мадэліраванне вырабаў. Разлік колькасці тканіны на выкананне вырабу.

Практычныя работы

9. Распрацоўка эскізаў вырабу. Падбор матэрыялаў, выбар віду апрацоўкі.
10. Пабудова чарцяжа абруса (сурвэткі).
11. Мадэліраванне швейнага вырабу.

4. Пашыў вырабу (5/4—5 гадзін)

Паслядоўнасць выканання швейнага вырабу. Падрыхтоўка тканіны да крою. Раскладка выкрайкі на тканіне. Паслядоўнасць раскрою.

Падрыхтоўка дэталей крою да апрацоўкі. Апрацоўка і аздабленне вырабу.

Канчатковая апрацоўка вырабу. Кантроль і ацэнка якасці гатовага вырабу.

Практычныя работы

12. Падрыхтоўка тканіны і раскрой вырабу.
 13. Пашыў вырабу.
 14. Канчатковая апрацоўка вырабу.
- Аб'ект працы:* сталовая бялізна.

5. Эстэтыка адзення (1/1—1 гадзіна)

Паняцце пра целасклад. Тыпы фігуры. Прапорцыі і памеры адзення. Сілуэт у адзенні.

Практычная работа

15. Вызначэнне тыпу фігуры і памеру адзення.

6. Догляд вырабаў з тэкстыльных матэрыялаў (1/1—1 гадзіна)

Догляд адзення з баваўняных, льяных тканін.

Практычная работа

16. Складанне алгарытму догляду вырабаў з баваўняных, льяных тканін.

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

валокны расліннага паходжання, уласцівасці баваўняных і льяных тканін; асаблівасці саржавага перапляцення; прызначэнне і будову машынай іголки, маталкі; прызначэнне і прыёмы выканання машынных швоў (накладнога, настрачнага); будову чарцяжа абруса (сурвэткі); тэхналагічную паслядоўнасць вырабу сталовай бялізны; правілы догляду адзення з баваўняных і льяных тканін; паняцце пра тыпы фігур, сілуэт адзення; прапорцыі і памеры адзення.

Вучні павінны ўмець:

вызначаць баваўняныя і льяныя тканіны па знешнім выглядзе, улічваць іх уласцівасці пры пашыве вырабаў; падбіраць і ўстанаўліваць машынную іголку; намотваць ніткі на шпульку; адрозніваць і выконваць машынныя швы (накладны, настрачны); разлічваць колькасць тканіны, патрэбнай на пашыў швейнага вырабу (сталовая бялізна); выконваць раскрой вырабу, эканомна расходваць матэрыялы; выконваць швейны выраб; складаць алгарытм догляду вырабаў з баваўняных і льяных тканін; выконваць правілы бяспекі працы; вызначаць тып фігуры і памер адзення.

III. АСНОВЫ ДАМАВОДСТВА (7/6—7 гадзін)

1. Эстэтыка жылля (3/3—3 гадзіны)

Інтэр'ер, яго значэнне. Функцыянальныя зоны жылля.

Асноўныя сродкі ў дасягненні адзінства характару асяроддзя кватэры: святло, колер, мэбліроўка.

Значэнне колеру. Каляровая гама інтэр'ера.

Значэнне асвятлення. Светлавы дызайн. Роля і віды свяцільняў. Градацыя ўзроўняў асвятлення.

Значэнне, класіфікацыя і віды мэблі.

Практычныя работы

17. Каляровае вырашэнне інтэр'ера кватэры.

18. Светлавае вырашэнне інтэр'ера кватэры.

19. Выбар аптымальнага варыянта размеркавання мэблі.

2. Азы гаспадарання (2/1—2 гадзіны)

Догляд мэблі (паліраванай, скураной, велюравай і інш.).

Догляд свяцільняў.

Прэпараты побытавай хіміі. Меры засцярогі пры карыстанні прэпаратамі побытавай хіміі.

Практычная работа

20. Складанне алгарытму догляду мэблі.

3. Азбука этыкету (2/2—2 гадзіны)

Прыём гасцей

Падрыхтоўка да прыёму гасцей. Правядзенне свята.

Практычныя работы

21. Выраб карт меню. Выраб кувертных картак.

22. Выраб кольца для сурвэтак.

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

асноўныя кампаненты і сродкі афармлення інтэр'ера; функцыянальныя зоны жылля; прызначэнне і асноўныя віды мэблі; значэнне колеру, асвятлення; віды свяцільняў; правілы догляду мэблі, свяцільняў; правілы прыёму гасцей.

Вучні павінны ўмець:

выбіраць варыянт каляровага і светлавага рашэння інтэр'ера кватэры; рацыянальнага размеркавання мэблі; складаць алгарытм догляду мэблі; вырабляць карты меню, кувертныя карткі, кольца для сурвэтак.

IV. АСНОВЫ ВЫРОШЧВАННЯ РАСЛІН

(0/4—0 гадзін)

Варыянт 1

Вырошчванне кветкава-дэкаратыўных раслін
у адкрытым грунце

Агульныя звесткі пра кветкава-дэкаратыўныя расліны, іх значэнне.

Умовы вырошчвання кветкава-дэкаратыўных раслін.

Асаблівасці размнажэння кветкава-дэкаратыўных раслін.
Спосабы вегетатыўнага і насеннага размнажэння раслін.

Догляд раслін у адкрытым грунце.

Шкоднікі і хваробы кветкава-дэкаратыўных раслін і меры барацьбы з імі.

Збор і захоўванне насення. Вырошчванне насеннікаў.

Правілы асабістай гігіены і бяспечнай работы на вучэбна-доследным участку.

Практычныя работы

23. Падрыхтоўка глебы да пасадкі кветкава-дэкаратыўных раслін.

24. Высаджванне расады кветкава-дэкаратыўных раслін у грунт.

25. Догляд кветкава-дэкаратыўных раслін.

26. Збор насення, уборка клубняў і цыбулі шматгадовых раслін. Падрыхтоўка і ўкладка іх на захоўванне.

Варыянт 2

Кветкава-дэкаратыўныя расліны

Агульныя звесткі пра кветкава-дэкаратыўныя расліны. Значэнне кветкава-дэкаратыўных раслін.

Выбар і падрыхтоўка ўчастка. Глеба і яе прыгоднасць для вырошчвання дэкаратыўных раслін. Роля пажыўных рэчываў у жыцці дэкаратыўных раслін. Прымяненне ўдабрэнняў. Садовы інвентар і абсталяванне.

Асновы пабудовы ландшафтных кампазіцый. Патрабаванні да ўладкавання кветнікаў. Кампазіцыі бесперапыннага цвіцення.

Класіфікацыя кветкава-дэкаратыўных раслін. Умовы іх вырошчвання.

Асаблівасці размнажэння кветкава-дэкаратыўных раслін.

Догляд раслін у адкрытым грунце.

Удабрэнні, іх віды. Тэрміны, спосабы і нормы іх унясення.

Шкоднікі і хваробы кветкава-дэкаратыўных раслін і меры барацьбы з імі.

Збор і захоўванне насення.

Правілы асабістай гігіены і бяспекі працы на вучэбна-доследным участку.

Практычныя работы

23. Падрыхтоўка глебы для пасадкі кветкава-дэкаратыўных раслін.

24. Высадка расады кветкава-дэкаратыўных раслін у грунт.

25. Догляд кветкава-дэкаратыўных раслін.

26. Збор насення, уборка клубняў і цыбулі шматгадовых раслін. Падрыхтоўка і ўкладка іх на захоўванне.

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

асартымент, віды і аграэхналогію вырошчвання кветкава-дэкаратыўных раслін у адкрытым грунце; віды кветнікаў, патрабаванні да ўладкавання кветнікаў; правілы пабудовы ландшафтных кампазіцый; спосабы размнажэння раслін; віды глебы і ўдабрэнняў; метады барацьбы са шкоднікамі і з хваробамі раслін.

Вучні павінны ўмець:

падрыхтоўваць глебу да пасадкі кветкава-дэкаратыўных раслін; высаджваць расаду кветкава-дэкаратыўных раслін у грунт; даглядаць кветкава-дэкаратыўныя расліны; ажыццяўляць збор насення, уборку клубняў і цыбулі шматгадовых раслін, укладваць іх на захоўванне; выконваць правілы бяспекі працы.

VII КЛАС

(установа агульнай сярэдняй адукацыі (акрамя гімназіі))

I. АСНОВЫ ПРЫГАТАВАННЯ ЕЖЫ (14/14 гадзін)

1. Культура харчавання (2/2 гадзіны)

Састаў прадуктаў харчавання. Іх роля для арганізма чалавека. Зніжэнне ўтрымання нітратаў і радыеактыўных элементаў у ежы.

Сервіроўка стала да абеду.

Практычная работа

1. Сервіроўка стала да абеду.

2. Работа з прадуктамі харчавання (прыгатаванне абеду) (10/10 гадзін)

Асноўныя звесткі пра прадукты харчавання

Пажыўная цэннасць, значэнне мяса ў харчаванні чалавека.
Віды мясной сыравіны.

Пажыўная цэннасць і значэнне рыбы і нярыбных прадуктаў мора ў харчаванні чалавека.

Пажыўная цэннасць і значэнне агародніны ў харчаванні чалавека.

Вострыя прыправы і спецыі, асаблівасці іх прымянення.

Купля і захоўванне прадуктаў

Вызначэнне якасці мяса. Паўфабрыкаты з мяса. Умовы і тэрміны захоўвання мяса і мясных прадуктаў.

Вызначэнне якасці рыбы і нярыбных прадуктаў мора. Паўфабрыкаты з рыбы. Умовы і тэрміны захоўвання.

Вызначэнне якасці агародніны. Умовы і тэрміны захоўвання.

Лабараторная работа

1. Вызначэнне якасці агародніны.

Прыёмы і спосабы апрацоўкі прадуктаў харчавання

Першасная апрацоўка мяса. Цеплавая апрацоўка мяса.
Першасная апрацоўка рыбы. Цеплавая апрацоўка рыбы.
Першасная апрацоўка агародніны. Спосабы і формы нарэзкі агародніны. Віды цеплавой апрацоўкі агародніны.

Кухонныя прылады і інструментарый

Набор неабходных кухонных прылад для апрацоўкі прадуктаў і прыгатавання страў з агародніны, рыбы і мяса.

Прыгатаванне страў

Халодныя стравы і закускі. Тэхналогія прыгатавання. Патрабаванні да якасці. Афармленне страў. Правілы падачы.

Асартымент першых страў. Тэхналогія прыгатавання. Патрабаванні да якасці. Правілы падачы.

Стравы з мяса. Тэхналогія прыгатавання. Патрабаванні да якасці. Правілы падачы.

Стравы з рыбы. Тэхналогія прыгатавання. Патрабаванні да якасці. Правілы падачы.

Стравы і гарніры з агародніны. Тэхналогія прыгатавання. Патрабаванні да якасці. Афармленне страў. Правілы падачы.

Практычныя работы

2. Прыгатаванне салатаў.
3. Прыгатаванне першых страў.
4. Прыгатаванне другіх страў.

3. Беларуская народная кухня (2/2 гадзіны)

Спосабы і прыёмы прыгатавання традыцыйных беларускіх страў.

Практычныя работы

5. Прыгатаванне традыцыйных беларускіх страў.
6. Прыгатаванне сучасных беларускіх страў.

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

састаў прадуктаў харчавання; спосабы зніжэння ўтрымання нітратаў і радыеактыўных элементаў у ежы; асартымент першых страў і тэхналогію іх прыгатавання; асноўныя звесткі пра мяса, рыбу, агародніну; спосабы вызначэння іх дабраякаснасці і тэрміны захоўвання; асартымент страў з гэтых прадуктаў; тэхналогію іх прыгатавання; інструменты, прыстасаванні і абсталяванне, якія выкарыстоўваюцца пры іх прыгатаванні; патрабаванні да якасці гатовых страў, правілы іх падачы; правілы сервіроўкі стала да абеду; спосабы і прыёмы прыгатавання традыцыйных беларускіх страў.

Вучні павінны ўмець:

вызначаць дабраякаснасць мяса, рыбы, агародніны; карыстацца інструментамі, прыстасаваннямі і абсталяваннем, неабходнымі для апрацоўкі прадуктаў і прыгатавання страў з мяса, рыбы, агародніны; гатаваць першыя і другія стравы; сервіраваць стол да абеду; выконваць правілы бяспекі працы.

II. АПРАЦОЎКА ТЭКСТЫЛЬНЫХ МАТЭРЫЯЛАЎ

(26/22 гадзіны)

1. Матэрыялазнаўства (4/4 гадзіны)

Валокны жывёльнага паходжання, іх уласцівасці. Атрыманне тканіны з гэтых валокнаў. Уласцівасці шарсцяных і шаўковых тканін.

Ткацкія перапляценні: сацінавае.

Асартымент шарсцяных і шаўковых тканін, якія выпускаюцца на тэкстыльных прадпрыемствах Рэспублікі Беларусь. Выкарыстанне тканіны з натуральных валокнаў пры пашыве вырабаў.

Лабараторныя работы

2. Вывучэнне ўласцівасцей шарсцяных і шаўковых тканін.
3. Вывучэнне залежнасці ўласцівасцей тканіны ад віду перапляцення.

2. Машыназнаўства (6/4 гадзіны)

Прызначэнне, устройства рэгулятараў побытавай швейнай машыны. Непаладкі ў рабоце швейнай машыны, прычыны іх узнікнення і спосабы ўстаранення.

Догляд швейнай машыны, чыстка і змазка.

Машыныныя швы: прызначэнне і прыёмы выканання акантовачнага шва.

Практычныя работы

7. Рэгуліроўка якасці машынай строчкі для розных відаў тканін.
8. Чыстка і змазка швейнай машыны.
9. Выкананне ўзораў машынных швоў (акантовачнага).

3. Канструяванне і мадэліраванне (4/4 гадзіны)

Тыпы занавесак і матэрыялы, неабходныя для іх вырабу. Варыянты афармлення вокнаў. Віды мацавання штор. Ламбрэкен і яго віды. Вызначэнне расходу матэрыялаў на гардзіны.

Распрацоўка эскізаў, падбор асноўных і апрацоўчых матэрыялаў.

Пабудова чарцяжа. Разлік колькасці тканіны на пашыў вырабу.

Практычныя работы

10. Распрацоўка эскізаў вырабу. Падбор матэрыялаў, выбар віду апрацоўкі.
11. Побудова чарцяжа. Мадэліраванне швейнага вырабу.

4. Пашыў вырабу (8/6 гадзін)

Паслядоўнасць пашыву вырабу. Падрыхтоўка тканіны да раскрою. Раскладка выкрайкі на тканіне. Паслядоўнасць раскрою. Падрыхтоўка дэталей крою да апрацоўкі. Апрацоўка і аздабленне вырабу. Вільготна-цеплавая і канчатковая апрацоўка вырабу. Кантроль і ацэнка якасці гатовага вырабу.

Практычныя работы

12. Падрыхтоўка тканіны і раскрой вырабу.
13. Пашыў швейнага вырабу.

14. Вільготна-цеплавая і канчатковая апрацоўка вырабу.
Аб'ект працы: шторы з рознымі відамі мацавання або шторы з ламбрэкенам.

5. Эстэтыка адзення (2/2 гадзіны)

Праектаванне адзення. Гатовая выкрайка і яе прымяненне. Змяншэнне, павелічэнне выкрайкі.

Практычныя работы

15. Падбор выкрайкі неабходнага памеру з выкарыстаннем часопіса моды.
16. Выраб выкрайкі з выкарыстаннем часопіса моды.

6. Догляд вырабаў з тэкстыльных матэрыялаў (2/2 гадзіны)

Догляд адзення з шарсцяных і шаўковых тканін.

Практычная работа

17. Складанне алгарытму догляду вырабаў з шарсцяных і шаўковых тканін.

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

валокны жывёльнага паходжання, уласцівасці шарсцяных і шаўковых тканін; асаблівасці сацінавага перапляцення; прызначэнне і ўстройства рэгулятараў побытавай швейнай машыны; непаладкі ў рабоце швейнай машыны і спосабы іх устаранення; правілы догляду швейнай машыны; прызначэнне і прыёмы выканання акантовачнага шва; тыпы занавесак; віды мацавання штор, ламбрэканаў; пабудову чарцяжа; тэхналагічную паслядоўнасць вырабу штор; правілы догляду адзення з шарсцяных і шаўковых тканін; паняцце пра праектаванне адзення, гатовую выкрайку і яе прымяненне.

Вучні павінны ўмець:

вызначаць шарсцяныя і шаўковыя тканіны па знешнім выглядзе, улічваць іх ўласцівасці, залежнасць уласцівасцей тканіны ад відаў перапляцення пры пашыве вырабаў; рэгуляваць

якасць машынай строчкі пры апрацоўцы розных відаў тканін; вызначаць прычыну ўзнікнення непаладак і спосаб іх устаранення; адрозніваць і выконваць акантовачнае шво; разлічваць колькасць тканіны, патрэбнай на пашыў гардзіны; будаваць чарцёж і мадэліраваць швейны выраб; выконваць раскрой вырабу, эканомна расходаваць матэрыялы; выконваць швейны выраб; складаць алгарытм догляду адзення з шарсцяных і шаўковых тканін; выконваць правілы бяспекі працы; падбіраць і выконваць выкрайкі неабходнага памеру з выкарыстаннем часопіса моды.

III. АСНОВЫ ДАМАВОДСТВА (10/10 гадзін)

1. Эстэтыка жылля (4/4 гадзіны)

Асноўныя сродкі ў дасягненні адзінства характару асяроддзя кватэры: тэкстыль (занавескі, карункавыя вырабы, дываны і дывановыя вырабы). Значэнне ў інтэр'еры. Класіфікацыя. Выбар каляровай гамы з улікам прызначэння, памераў, асвятлення памяшкання. Прынцып «Поры года».

Фітадызайн. Расліны ў інтэр'еры. Прыёмы кампазіцыйнага афармлення: фрагментарнае, комплекснае, часовае. Бансай. Мас-тацтва ікебаны. Стылёвыя накірункі і кветкавыя кампазіцыі.

Практычныя работы

18. Варыянты дэкарыравання акна.

19. Складанне кампазіцый з кветак для афармлення інтэр'ера.

2. Азы гаспадарання (2/2 гадзіны)

Догляд занавесак, карункавых вырабаў. Прэпараты побытавай хіміі для догляду тэкстылю (сродкі для мыцця і апрэціравання), сродкі для антыстатычнай апрацоўкі.

Догляд дываноў. Экалагічная і хімічная чыстка.

Практычная работа

20. Складанне алгарытму догляду тэкстылю.

3. Азбука этыкету (4/4 гадзіны)

Ідзём у госці

Адказ на запрашэнне. Выбар і афармленне падарунка. Кветкавы этыкет. Афармленне букета.

Паводзіны ў гасцях. Уручэнне падарунка. Правілы паводзін за сталом. Падзяка за прыём.

Практычныя работы

21. Афармленне падарункаў.

22. Выраб упакоўкі для кветак.

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

класіфікацыю тэкстылю, яго значэнне ў інтэр'еры; правілы догляду занавесак, карункавых вырабаў, дываноў; ролю раслін у інтэр'еры, прыёмы кампазіцыйнага афармлення; паняцце «кветкавы этыкет»; правілы выбару і афармлення падарунка і букета; паводзіны ў гасцях.

Вучні павінны ўмець:

дэкарыраваць вокны; складаць кампазіцыі з кветак для афармлення інтэр'ера; складаць алгарытм догляду тэкстылю; афармляць падарунак; вырабляць упакоўкі для кветак.

IV. АСНОВЫ ВЫРОШЧВАННЯ РАСЛІН (0/8 гадзін)

Варыянт 1

Вырошчванне агародных культур у адкрытым грунце

Роля агародных культур у жыцці чалавека. Разнастайнасць агародных культур і гатункаў, якія вырошчваюцца ў рэгіёне. Севазварот.

Умовы, неабходныя для вырошчвання культурных раслін (вада, паветра, святло, цяпло).

Глеба, яе ўрадлівасць, апрацоўка глебы пад агародныя культуры.

Удабрэнні, іх прымяненне ў агародніцтве.

Спосабы падрыхтоўкі насення да сяўбы, цыбулі да пасадкі. Вырошчванне агародных культур у адкрытым грунце. Пустазелле, шкоднікі і хваробы агародных культур; барацьба з імі.

Уборка ўраджаю агародных культур, падрыхтоўка і закладка на захоўванне.

Значэнне падзімніх пасеваў і пасадак.

Практычныя работы

23. Падрыхтоўка глебы да пасадкі. Падрыхтоўка насення да сяўбы, цыбулі да пасадкі.

24. Сяўба насення. Пасадка расады ў грунт.

25. Догляд агародных культур.

26. Уборка ўраджаю агародных культур, падрыхтоўка і закладка на захоўванне.

Варыянт 2

Газонныя травы і дывановыя расліны

Газоны: партэрныя, паркавыя, маўрытанскія, духмяныя, газоны ўнутры памяшканняў.

Асартымент газонных траў і дывановых раслін. Агратэхналогія іх вырошчвання.

Кветнікі: клумбы, рабаткі, бардзюры, міксбордары. Асартымент дэкаратыўных кветкавых раслін для кветнікаў і агратэхніка іх вырошчвання.

Практычныя работы

23. Падрыхтоўка глебы пад газоны і кветнікі.

24. Выбар і пасадка газонных траў і кветкавых раслін, іх догляд.

25. Выкананне праекта «Стварэнне мікраландшафту прышкольнага ўчастка».

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

асартымент, віды, гатункі і агратэхналогію вырошчвання агародных культур; паняцце «сэвазварот»; спосабы падрыхтоўкі насення да сяўбы, цыбулі да пасадкі; віды глебы і ўдабрэн-

няў; падзімніа пасевы і пасадкі; метады барацьбы са шкодні-
камі і з хваробамі агародных культур;

асартымент газонных траў і дывановых раслін, дэкаратыў-
ных кветкавых раслін для кветнікаў і аграгэхналогію іх вы-
рошчвання; віды кветнікаў.

Вучні павінны ў м е ц ь:

падрыхтоўваць глебу да пасадкі агародных культур; высадж-
ваць расаду ў грунт, сеяць насенне; даглядаць агародныа куль-
туры; ажыццяўляць уборку ўраджаа; падрыхтоўваць агарод-
ныа культуры і закладкі на захоўванне; выконваць правілы
бяспекі працы;

падрыхтоўваць глебу пад газоны і кветнікі; выбіраць і вы-
саджваць газонныа травы і кветкавыа расліны, даглядаць іх.



VII КЛАС

(гімназіа)

I. АСНОВЫ ПРЫГАТАВАННЯ ЕЖЫ (7 гадзін)

1. Культура харчавання (1 гадзіна)

Састаў прадуктаў харчавання. Іх роля для арганізма чала-
века.

Сервіроўка стала да абеду.

Практычная работа

1. Сервіроўка стала да абеду.

2. Работа з прадуктамі харчавання (прыгатаванне абеду) (5 гадзін)

Асноўныа звесткі пра прадукты харчавання

Пажыўная цэннасць, значэнне мяса ў харчаванні чалавека.
Віды мясной сыравіны.

Пажыўная цэннасць і значэнне рыбы і нярыбных прадуктаў
мора ў харчаванні чалавека.

Пажыўная цэннасць і значэнне агародніны ў харчаванні ча-
лавека.

Купля і захоўванне прадуктаў

Вызначэнне якасці мяса. Паўфабрыкаты з мяса. Умовы і тэрміны захоўвання мяса і мясных прадуктаў.

Вызначэнне якасці рыбы і нярыбных прадуктаў мора. Паўфабрыкаты з рыбы. Умовы і тэрміны захоўвання.

Вызначэнне якасці агародніны. Умовы і тэрміны захоўвання.

Прыёмы і спосабы апрацоўкі прадуктаў харчавання

Першасная апрацоўка мяса. Цеплавая апрацоўка мяса.

Першасная апрацоўка рыбы. Цеплавая апрацоўка рыбы.

Першасная апрацоўка агародніны. Спосабы і формы нарэзкі агародніны. Віды цеплавой апрацоўкі агародніны.

Кухонныя прылады і інструментарый

Набор неабходных кухонных прылад для апрацоўкі прадуктаў і прыгатавання страў з агародніны, рыбы і мяса.

Прыгатаванне страў

Халодныя стравы і закускі. Тэхналогія прыгатавання. Патрабаванні да якасці. Правілы падачы.

Асартымент першых страў. Тэхналогія прыгатавання. Патрабаванні да якасці. Правілы падачы.

Стравы з мяса. Тэхналогія прыгатавання. Патрабаванні да якасці. Правілы падачы.

Стравы з рыбы. Тэхналогія прыгатавання. Патрабаванні да якасці. Правілы падачы.

Стравы і гарніры з агародніны. Тэхналогія прыгатавання. Патрабаванні да якасці. Правілы падачы.

Практычная работа

2. Прыгатаванне салатаў.
3. Прыгатаванне першых страў.
4. Прыгатаванне другіх страў.

3. Беларуская народная кухня (1 гадзіна)

Спосабы і прыёмы прыгатавання традыцыйных беларускіх страў.

Практычная работа

5. Прыгатаванне традыцыйных беларускіх страў.

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

састаў прадуктаў харчавання; асартымент першых страў і тэхналогію іх прыгатавання; асноўныя звесткі пра мяса, рыбу, агародніну; спосабы вызначэння іх дабраякаснасці і тэрміны захоўвання; асартымент страў з гэтых прадуктаў; тэхналогію іх прыгатавання; інструменты, прыстасаванні і абсталяванне, якія выкарыстоўваюцца пры іх прыгатаванні; патрабаванні да якасці гатовых страў, правілы іх падачы; правілы сервіроўкі стала да абеду; спосабы і прыёмы прыгатавання традыцыйных беларускіх страў.

Вучні павінны ўмець:

вызначаць дабраякаснасць мяса, рыбы, агародніны; карыстацца інструментамі, прыстасаваннямі і абсталяваннем, неабходнымі для апрацоўкі прадуктаў і прыгатавання страў з мяса, рыбы, агародніны; гатаваць першыя і другія стравы; сервіраваць стол да абеду; выконваць правілы бяспекі працы.

II. АПРАЦОЎКА ТЭКСТЫЛЬНЫХ МАТЭРЫЯЛАЎ (14 гадзін)

1. Матэрыялазнаўства (2 гадзіны)

Валокны жывёльнага паходжання, іх уласцівасці. Атрыманне тканіны з гэтых валокнаў. Уласцівасці шарсцяных і шаўковых тканін.

Ткацкія перапляценні: сацінавае.

Асартымент шарсцяных і шаўковых тканін, якія выпускаюцца на тэкстыльных прадпрыемствах Рэспублікі Беларусь. Выкарыстанне тканіны з натуральных валокнаў пры пашыве вырабаў.

Лабараторная работа

1. Вывучэнне ўласцівасцей шарсцяных і шаўковых тканін.

2. Машыназнаўства (3 гадзіны)

Прызначэнне, устройства рэгулятараў побытавай швейнай машыны. Непаладкі ў рабоце швейнай машыны, прычыны іх узнікнення і спосабы ўстаранення.

Догляд швейнай машыны, чыстка і змазка.

Машыннымя швы: прызначэнне і прыёмы выканання акантовачнага шва.

Практычныя работы

6. Рэгуліроўка якасці машынай строчкі для розных відаў тканін.
7. Выкананне ўзораў машынных швоў (акантовачнага).

3. Канструяванне і мадэліраванне (2 гадзіны)

Тыпы занавесак і матэрыялы, неабходныя для іх вырабу. Варыянты афармлення вокнаў. Вызначэнне расходу матэрыялаў на гардзіны.

Распрацоўка эскізаў, падбор асноўных і апрацоўчых матэрыялаў.

Пабудова чарцяжа. Разлік колькасці тканіны на пашыў вырабу.

Практычныя работы

8. Распрацоўка эскізаў вырабу. Падбор матэрыялаў, выбар віду апрацоўкі.
9. Пабудова чарцяжа. Мадэліраванне швейнага вырабу.

4. Пашыў вырабу (5 гадзін)

Паслядоўнасць пашыву вырабу. Падрыхтоўка тканіны да раскрою. Раскладка выкрайкі на тканіне. Паслядоўнасць раскрою. Падрыхтоўка дэталей крою да апрацоўкі. Апрацоўка і аздабленне вырабу. Вільготна-цеплавая і канчатковая апрацоўка вырабу. Кантроль і ацэнка якасці гатовага вырабу.

Практычныя работы

10. Падрыхтоўка тканіны і раскрой вырабу.
 11. Выкананне швейнага вырабу.
 12. Вільготна-цеплавая і канчатковая апрацоўка вырабу.
- Аб'ект працы:* шторы.

5. Эстэтыка адзення (1 гадзіна)

Праектаванне адзення. Гатовая выкрайка і яе прымяненне. Змяншэнне, павелічэнне выкрайкі.

Практычная работа

13. Выраб выкрайкі з выкарыстаннем часопіса моды.

6. Догляд вырабаў з тэкстыльных матэрыялаў (1 гадзіна)

Догляд адзення з шарсцяных і шаўковых тканін.

Практычная работа

14. Складанне алгарытму догляду вырабаў з шарсцяных і шаўковых тканін.

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

валокны жывёльнага паходжання, уласцівасці шарсцяных і шаўковых тканін; асаблівасці сацінавага перапляцення; прызначэнне і ўстройства рэгулятараў побытавай швейнай машыны; непаладкі ў рабоце швейнай машыны і спосабы іх устаранення; правілы догляду швейнай машыны; прызначэнне і прыёмы выканання акантовачнага шва; тыпы занавесак; пабудову чарцяжа; тэхналагічную паслядоўнасць вырабу штор; правілы догляду адзення з шарсцяных і шаўковых тканін; паняцце пра праектаванне адзення, гатовую выкрайку і яе прымяненне.

Вучні павінны ўмець:

вызначаць шарсцяныя і шаўковыя тканіны па знешнім выглядзе, улічваць іх уласцівасці, залежнасць уласцівасцей тканіны ад відаў перапляцення пры пашыве вырабаў; рэгуляваць якасць машынай строчкі пры апрацоўцы розных відаў тканін; вызначаць прычыну ўзнікнення непаладак і спосаб іх устаранення; адрозніваць і выконваць акантовачнае шво; разлічваць колькасць тканіны, патрэбнай на пашыў гардзіны; будаваць чарцёж і мадэліраваць швейны выраб; выконваць раскрой вырабу, эканомна расходаваць матэрыялы; выконваць швейны выраб; складаць алгарытм догляду адзення з шарсцяных і шаўковых тканін; выконваць правілы бяспекі працы; падбіраць і выконваць выкрайкі неабходнага памеру з выкарыстаннем часопіса моды.

III. АСНОВЫ ДАМАНОВАДСТВА (7 гадзін)

1. Эстэтыка жылля (3 гадзіны)

Асноўныя сродкі ў дасягненні адзінства характару асяроддзя кватэры: тэкстыль (занавескі, карункавыя вырабы, дываны і дывановыя вырабы). Значэнне ў інтэр'еры. Класіфікацыя. Выбар каляровай гамы з улікам прызначэння, памераў, асвятлення памяшкання. Прынцып «Поры года».

Расліны ў інтэр'еры. Прыёмы кампазіцыйнага афармлення.

Практычныя работы

15. Варыянты дэкарыравання акна.

16. Складанне кампазіцый з кветак для афармлення інтэр'ера.

2. Азы гаспадарання (2 гадзіны)

Догляд занавесак, карункавых вырабаў. Прэпараты побытавай хіміі для догляду тэкстылю (сродкі для мыцця і апрэціравання), сродкі для антыстатычнай апрацоўкі.

Догляд дываноў. Экалагічная і хімічная чыстка.

Практычная работа

17. Складанне алгарытму догляду тэкстылю.

3. Азбука этыкету (2 гадзіны)

Ідзём у госці

Адказ на запрашэнне. Выбар і афармленне падарунка. Кветкавы этыкет. Афармленне букета.

Паводзіны ў гасцях. Уручэнне падарунка. Правілы паводзін за сталом. Падзяка за прыём.

Практычная работа

18. Афармленне падарункаў.

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

класіфікацыю тэкстылю, яго значэнне ў інтэр'еры; правілы догляду занавесак, карункавых вырабаў, дываноў; ролю раслін

у інтэр'еры, прыёмы кампазіцыйнага афармлення; паняцце «кветкавы этыкет»; правілы выбару і афармлення падарунка і букета; паводзіны ў гасцях.

Вучні павінны ўмець:

дэкарыраваць вокны; складаць кампазіцыі з кветак для афармлення інтэр'ера; складаць алгарытм догляду тэкстылю; афармляць падарунак.



VIII КЛАС

(установа агульнай сярэдняй адукацыі (акрамя гімназіі))

I. АСНОВЫ ПРЫГАТАВАННЯ ЕЖЫ (14/14 гадзін)

1. Культура харчавання (2/2 гадзіны)

Меню. Патрабаванні да яго складання.

Практычная работа

1. Складанне меню на дзень з улікам каларыйнасці ежы і ўтрымання пажыўных рэчываў.

2. Работа з прадуктамі харчавання (10/10 гадзін)

Асноўныя звесткі пра прадукты харчавання

Вырабы з цеста і іх значэнне ў харчаванні чалавека. Мука, яе віды.

Віды разрыхляльнікаў, іх прызначэнне.

Значэнне салодкіх страў у харчаванні чалавека.

Пажыўная цэннасць і значэнне садавіны і ягад у харчаванні чалавека.

Купля і захоўванне прадуктаў

Вызначэнне якасці мукі. Умовы і тэрміны захоўвання.

Вызначэнне якасці садавіны і ягад. Умовы і тэрміны захоўвання.

Лабараторная работа

1. Вызначэнне дабраякасці мукі.

Прыёмы і спосабы апрацоўкі прадуктаў харчавання

Першасная апрацоўка мукі.

Першасная апрацоўка садавіны і ягад.

Спосабы цеплавой апрацоўкі, якія прымяняюцца пры прыгатаванні вырабаў з цеста, салодкіх страў.

Кухонныя прылады і інструментарый

Набор кухонных прылад, неабходных для апрацоўкі прадуктаў і прыгатавання цеста і вырабаў з яго, салодкіх страў.

Прыгатаванне страў

Віды цеста і спосабы яго прыгатавання. Сыравіна, якая выкарыстоўваецца для прыгатавання цеста.

Вырабы з цеста. Тэхналогія прыгатавання. Афармленне вырабаў. Патрабаванні да якасці. Правілы падачы.

Крэмы, іх віды. Начынкі. Упрыгожанне вырабаў.

Салодкія стравы, іх віды. Тэхналогія прыгатавання. Афармленне вырабаў. Патрабаванні да якасці. Правілы падачы.

Практычныя работы

2. Прыгатаванне вырабаў з цеста.

3. Прыгатаванне салодкіх страў.

3. Беларуская народная кухня (2/2 гадзіны)

Трапезы, якія звязаны са святамі каляндарнага цыкла.

Практычныя работы

4. Прыгатаванне традыцыйных беларускіх страў.

5. Прыгатаванне сучасных беларускіх страў.

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

патрабаванні да складання меню; спосабы вызначэння дабраякаснасці мукі; умовы і тэрміны захоўвання мукі, садавіны, ягад; віды цеста і спосабы яго прыгатавання; віды салодкіх страў і спосабы іх прыгатавання; інструменты, прыстасаванні і абсталяванне, якія выкарыстоўваюцца пры іх прыгатаванні; па-

трабаванні да якасці прыгатаваных страў, правілы іх падачы; трапезы, якія звязаны са святамі каляндарнага цыкла.

Вучні павінны ўмець:

складаць меню; вызначаць дабраякаснасць мукі; карыстацца інструментамі, прыстасаваннямі і абсталяваннем, неабходнымі пры прыгатаванні вырабаў з цеста і салодкіх страў; гатаваць вырабы з цеста і салодкія стравы; афармляць вырабы; выконваць правілы бяспекі працы.

II. АПРАЦОЎКА ТЭКСТЫЛЬНЫХ МАТЭРЫЯЛАЎ

(26/22 гадзіны)

1. Матэрыялазнаўства (4/4 гадзіны)

Хімічныя валокны, іх уласцівасці. Атрыманне тканіны з хімічных валокнаў. Уласцівасці штучных і сінтэтычных тканін.

Асартымент штучных і сінтэтычных тканін. Выкарыстанне тканін з хімічных валокнаў пры пашыве вырабаў. Асаблівасці апрацоўкі тканін з хімічных валокнаў.

Ткацкія перапляценні: дробнаўзорыстыя.

Лабараторныя работы

2. Вывучэнне ўласцівасцей штучных і сінтэтычных тканін.
3. Вызначэнне віду тканіны.

2. Машыназнаўства (6/4 гадзіны)

Класіфікацыя прыстасаванняў малой механізацыі: прызначэнне, устаноўка і прынцыпы дзеяння здымных прыстасаванняў да швейных машын.

Машынным швы: прызначэнне і прыёмы выканання двайнога і запашывачнага швоў. Уточванне тасьмы «маланка».

Практычныя работы

6. Устаноўка прыстасаванняў да швейнай машыны і выкананне асобных аперацый з іх дапамогай.
7. Выкананне машынных швоў (двайнога і запашывачнага).
8. Уточванне тасьмы «маланка»

3. Канструяванне і мадэліраванне (4/4 гадзіны)

Віды пасцельнай бялізны і матэрыялы, неабходныя для яе вырабу.

Распрацоўка эскізаў, падбор асноўных і апрацоўчых матэрыялаў.

Пабудова чарцяжа. Разлік колькасці тканіны на пашыў вырабу.

Практычныя работы

9. Распрацоўка эскізаў вырабу. Падбор матэрыялаў, выбар віду апрацоўкі.

10. Пабудова чарцяжа. Мадэліраванне швейнага вырабу.

4. Пашыў вырабу (8/6 гадзін)

Паслядоўнасць пашыву швейнага вырабу. Падрыхтоўка тканіны да раскрою. Паслядоўнасць раскрою. Падрыхтоўка дэталей крою да апрацоўкі. Апрацоўка і аздабленне вырабу. Вільготна-цеплавая і канчатковая апрацоўка вырабу. Кантроль і ацэнка якасці гатовага вырабу.

Практычныя работы

11. Падрыхтоўка тканіны і раскрой вырабу.

12. Пашыў швейнага вырабу.

13. Вільготна-цеплавая і канчатковая апрацоўка вырабу.

Аб'ект працы: пасцельная бялізна.

5. Эстэтыка адзення (2/2 гадзіны)

Стыль у адзенні. Паняцце пра фасон і мадэль. Фактары, якія ўздзейнічаюць на выбар фасону адзення.

Лабараторная работа

4. Вывучэнне стыляў сучаснага адзення.

Практычная работа

14. Выбар індывідуальнага фасону і падбор каляровай гамы вырабу.

6. Догляд вырабаў з тэкстыльных матэрыялаў (2/2 гадзіны)

Догляд адзення са штучных і з сінтэтычных тканін. Прэпараты побытавай хіміі, іх віды.

Практычная работа

15. Складанне алгарытму догляду вырабаў са штучных і сінтэтычных тканін.

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

хімічныя валокны; асартымент і ўласцівасці штучных і сінтэтычных тканін; асаблівасці догляду адзення са штучных і з сінтэтычных тканін; асаблівасці дробнаўзорыстых перапляценняў; класіфікацыю прыстасаванняў малой механізацыі; прызначэнне і прыёмы выканання дваінога і запашывачнага швоў; віды пасцельнай бялізны і тэхналагічную паслядоўнасць яе вырабу; стылі ў адзенні; фасон і мадэль; фактары, якія ўздзейнічаюць на выбар фасону адзення.

Вучні павінны ўмець:

вызначаць від тканіны па знешнім выглядзе, улічваць уласцівасці тканін пры пашыве вырабаў; устанаўліваць прыстасаванні да швейнай машыны і выконваць асобныя аперацыі з іх дапамогай; адрозніваць і выконваць дваіны і запашывачны швы; уточваць тасьму «маланка», разлічваць колькасць тканіны, патрэбнай на пашыў пасцельнай бялізны; выконваць раскрой вырабу, эканомна расходаваць матэрыялы; шыць пасцельную бялізну (навалачку); складаць алгарытм догляду вырабаў са штучных і з сінтэтычных тканін; выконваць правілы бяспекі працы; адрозніваць стылі сучаснага адзення; выбіраць індывідуальны фасон і каляровую гаму вырабу.

III. АСНОВЫ ДАМАВОДСТВА (10/10 гадзін)

1. Эстэтыка жылля (4/4 гадзіны)

Асноўныя сродкі ў дасягненні адзінства характару асяроддзя кватэры: мастацка-дэкаратыўныя вырабы (карціны, вырабы з керамікі, шкла, саломкі, фарфору).

Дзіцячы пакой. Патрабаванні да яго: практычныя, гігіенічныя, эстэтычныя. Функцыянальнае заніраванне пакоя: зона для гульні, зона для работы, зона для адпачынку. Асаблівасці інтэр'ера. Стварэнне адзінага мастацкага стылю.

Практычныя работы

16. Выраб пано для афармлення інтэр'ера дзіцячага пакоя.
17. Выкананне дызайн-праекта дзіцячага пакоя.

2. Азы гаспадарання (2/2 гадзіны)

Догляд карцін, вырабаў з керамікі, шкла, саломкі, фарфору.
Патрабаванні да размяшчэння ў інтэр'еры побытавай аўдыа-, відэа-, тэлеапаратуры.

Практычная работа

18. Выраб аксесуараў для дзіцячага пакоя.

3. Азбука этыкету (4/4 гадзіны)

Свята ў нашым доме

Традыцыі нацыянальныя, сямейныя, іх фарміраванне і захаванне. Класіфікацыя свят: нацыянальныя (Дзень Перамогі, Дзень Незалежнасці, свята Працы), сямейна-бытавыя (дзень нараджэння, Новы год), каляндарна-бытавыя (Каляды, Радаўніца, Вялік-дзень).

Асаблівасці арганізацыі свят. Афармленне святочных страў.

Практычныя работы

19. Выраб падарунка да свята.
20. Выраб упрыгожання для афармлення святочнага стала.

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

асноўныя кампаненты і сродкі афармлення інтэр'ера дзіцячага пакоя; характарыстыку функцыянальных зон пакоя; правілы догляду мастацка-дэкаратыўных вырабаў; паняцце пра традыцыі, іх фарміраванне і захаванне, класіфікацыю свят, асаблівасці іх арганізацыі.

Вучні павінны ўмець:

складаць варыянты афармлення дзіцячага пакоя; выконваць вырабы для афармлення інтэр'ера дзіцячага пакоя, упрыгожанне для афармлення святочнага стала і падарункі да свята.

IV. АСНОВЫ ВИРОШЧВАННЯ РАСЛІН (0/8 гадзін)

Варыянт 1

Вырошчванне расады і агародных культур
у збудаваннях засцерагальнага ґрунту

Агульная характарыстыка засцерагальнага ґрунту.

Гатункі раслін, іх выбар.

Расадны спосаб, яго віды, значэнне. Тэрміны сяўбы насення на расаду. Догляд расады.

Пікіроўка. Тэрміны высадкі расады ў ґрунт. Догляд расады пасля высадкі ў ґрунт.

Культураабароты. Вырошчванне раслін у цяпліцы зімой. Уборка ўраджаю агародных культур.

Практычныя работы

21. Падрыхтоўка глебы для парнікоў, цяплиц.

22. Сяўба і вырошчванне расады.

23. Догляд агародных культур у збудаваннях абароненага ґрунту.

24. Уборка ўраджаю агародных культур.

Варыянт 2

Вітковыя расліны

Азеляняльныя комплексы: камяністыя садкі, камяністыя горкі, камяністыя рабаткі, альпійскія горкі, пясчаныя садкі. Асартымент дэкаратыўных раслін для комплексаў і аграцэхналогія іх вырошчвання.

Вертыкальнае азеляненне: пергалы, трэляжы. Асартымент вітковых раслін; тэхналогія іх вырошчвання.

Практычныя работы

21. Пасадка раслін для комплексаў і іх догляд.

22. Пасадка вітковых раслін і іх догляд.

23. Выкананне праекта «Стварэнне мікраландшафту прышкольнага ўчастка».

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

пра засцерагальны грунт; тэхналогію вырошчвання расады і агародных культур у збудаваннях засцерагальнага грунту; азеляняльныя комплексы; вертыкальнае азеляненне; асартымент дэкаратыўных раслін для комплексаў і агра-тэхналогію іх вырошчвання.

Вучні павінны ўмець:

падрыхтоўваць глебу для парнікоў, цяпліц; праводзіць сяўбу, вырошчванне і высадку расады; даглядаць агародныя культуры ў збудаваннях засцерагальнага грунту; ажыццяўляць уборку ўраджаю агародных культур (без выкарыстання сельскагаспадарчай тэхнікі); выконваць правілы бяспекі працы, высаджваць расліны для азеляняльных комплексаў, вертыкальнага азелянення і даглядаць іх.



VIII КЛАС

(гімназія)

I. АСНОВЫ ПРЫГАТАВАННЯ ЕЖЫ (7 гадзін)

1. Культура харчавання (1 гадзіна)

Меню. Патрабаванні да яго складання.

Практычная работа

1. Складанне меню на дзень з улікам каларыйнасці ежы.

2. Работа з прадуктамі харчавання (5 гадзін)

Асноўныя звесткі пра прадукты харчавання

Вырабы з цеста і іх значэнне ў харчаванні чалавека. Мука, яе віды.

Віды разрыхляльнікаў, іх прызначэнне.

Значэнне салодкіх страў у харчаванні чалавека.

Купля і захоўванне прадуктаў

Вызначэнне якасці мукі. Умовы і тэрміны захоўвання.

Лабараторная работа

1. Вызначэнне дабраякаснасці мукі.

Прыёмы і спосабы апрацоўкі прадуктаў харчавання

Першасная апрацоўка мукі.

Спосабы цеплавой апрацоўкі, якія прымяняюцца пры прыгатаванні вырабаў з цеста, салодкіх страў.

Кухонныя прылады і інструментарый

Набор кухонных прылад, неабходных для апрацоўкі прадуктаў і прыгатавання цеста і вырабаў з яго, салодкіх страў.

Прыгатаванне страў

Віды цеста і спосабы яго прыгатавання. Сыравіна, якая выкарыстоўваецца для прыгатавання цеста.

Вырабы з цеста. Тэхналогія прыгатавання. Патрабаванні да якасці. Правілы падачы.

Салодкія стравы, іх віды. Тэхналогія прыгатавання. Патрабаванні да якасці. Правілы падачы.

Практычныя работы

2. Прыгатаванне вырабаў з цеста.

3. Прыгатаванне салодкіх страў.

3. Беларуская народная кухня (1 гадзіна)

Трапезы, якія звязаны са святамі каляндарнага цыкла.

Практычная работа

4. Прыгатаванне традыцыйных беларускіх страў.

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

патрабаванні да складання меню; спосабы вызначэння дабраякаснасці мукі; умовы і тэрміны захоўвання мукі; віды цеста і спосабы яго прыгатавання; віды салодкіх страў і спосабы іх

прыгатавання; інструменты, прыстасаванні і абсталяванне, якія выкарыстоўваюцца пры іх прыгатаванні; патрабаванні да якасці прыгатаваных страў, правілы іх падачы; трапезы, якія звязаны са святамі каляндарнага цыкла.

Вучні павінны ўмець:

складаць меню; вызначаць дабраякаснасць мукі; карыстацца інструментамі, прыстасаваннямі і абсталяваннем, неабходнымі пры прыгатаванні вырабаў з цеста і салодкіх страў; гатаваць вырабы з цеста і салодкія стравы; афармляць вырабы; выконваць правілы бяспекі працы.

II. АПРАЦОЎКА ТЭКСТЫЛЬНЫХ МАТЭРЫЯЛАЎ (14 гадзін)

1. Матэрыялазнаўства (2 гадзіны)

Хімічныя валокны, іх уласцівасці. Атрыманне тканіны з хімічных валокнаў. Уласцівасці штучных і сінтэтычных тканін.

Асартымент штучных і сінтэтычных тканін. Выкарыстанне тканін з хімічных валокнаў пры пашыве вырабаў.

Лабараторная работа

2. Вывучэнне ўласцівасцей штучных і сінтэтычных тканін.

2. Машыназнаўства (3 гадзіны)

Класіфікацыя прыстасаванняў малой механізацыі: прызначэнне, устаноўка і прынцыпы дзеяння здымных прыстасаванняў да швейных машын.

Машынным швы: прызначэнне і прыёмы выканання двайнога і запашывачнага швоў.

Практычныя работы

5. Устаноўка прыстасаванняў да швейнай машыны і выкананне асобных аперацый з іх дапамогай.

6. Выкананне машынных швоў (двайнога, запашывачнага).

3. Канструяванне і мадэліраванне (2 гадзіны)

Віды пасцельнай бялізны і матэрыялы, неабходныя для яе вырабу.

Распрацоўка эскізаў, падбор асноўных і апрацоўчых матэрыялаў.

Пабудова чарцяжа. Разлік колькасці тканіны на пашыў вырабу.

Практычныя работы

7. Распрацоўка эскізаў вырабу. Падбор матэрыялаў, выбар віду апрацоўкі.
8. Побудова чарцяжа. Мадэліраванне швейнага вырабу.

4. Пашыў вырабу (6 гадзін)

Паслядоўнасць пашыву швейнага вырабу. Падрыхтоўка тканіны да раскрою. Паслядоўнасць раскрою. Падрыхтоўка дэталей крою да апрацоўкі. Апрацоўка і аздабленне вырабу. Вільготна-цеплавая і канчатковая апрацоўка вырабу. Кантроль і ацэнка якасці гатовага вырабу.

Практычныя работы

9. Падрыхтоўка тканіны і раскрой вырабу.
 10. Пашыў швейнага вырабу.
 11. Вільготна-цеплавая і канчатковая апрацоўка вырабу.
- Аб'ект працы:* пасцельная бялізна (навалачка).

5. Эстэтыка адзення (1 гадзіна)

Стыль у адзенні. Паняцце пра фасон і мадэль. Фактары, якія ўздзейнічаюць на выбар фасону адзення.

Лабараторная работа

3. Вывучэнне стыляў сучаснага адзення.

6. Догляд вырабаў з тэкстыльных матэрыялаў (1 гадзіна)

Догляд адзення са штучных і з сінтэтычных тканін. Прэпараты побытавай хіміі, іх віды.

Практычная работа

12. Складанне алгарытму догляду вырабаў са штучных і з сінтэтычных тканін.

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

хімічныя валокны; асартымент і ўласцівасці штучных і сінтэтычных тканін; асаблівасці догляду адзення са штучных і з сінтэтычных тканін; асаблівасці дробнаўзорыстых перапляценняў; класіфікацыю прыстасаванняў малой механізацыі; прызначэнне і прыёмы выканання двайнога і запашывачнага швоў; віды пасцельнай бялізны і тэхналагічную паслядоўнасць яе вырабу; стылі ў адзенні; фасон і мадэль; фактары, якія ўздзейнічаюць на выбар фасону адзення.

Вучні павінны ўмець:

вызначаць від тканіны па знешнім выглядзе, улічваць уласцівасці тканін пры пашыве вырабаў; устанаўліваць прыстасаванні да швейнай машыны і выконваць асобныя аперацыі з іх дапамогай; адрозніваць і выконваць двайны і запашывачны швы; разлічваць колькасць тканіны, патрэбнай на пашыў пасцельнай бялізны; выконваць раскрой вырабу, эканомна расходваць матэрыялы; шыць пасцельную бялізну (навалачку); складаць алгарытм догляду вырабаў са штучных і з сінтэтычных тканін; выконваць правілы бяспекі працы; адрозніваць стылі сучаснага адзення.

III. АСНОВЫ ДАМАВОДСТВА (7 гадзін)

1. Эстэтыка жылля (3 гадзіны)

Асноўныя сродкі ў дасягненні адзінства характару асяроддзя кватэры: мастацка-дэкаратыўныя вырабы (карціны, вырабы з керамікі, шкла, саломкі, фарфору).

Дзіцячы пакой. Патрабаванні да яго: практычныя, гігіенічныя, эстэтычныя. Функцыянальнае заніраванне пакоя: зона для гульні, зона для работы, зона для адпачынку. Асаблівасці інтэр'ера. Стварэнне адзінага мастацкага стылю.

Практычная работа

13. Выраб пано для афармлення інтэр'ера дзіцячага пакоя.

2. Азы гаспадарання (2 гадзіны)

Догляд карцін, вырабаў з керамікі, шкла, саломкі, фарфору. Патрабаванні да размяшчэння ў інтэр’еры побытавай аўдыа-, відэа-, тэлеапаратуры.

Практычная работа

14. Выраб аксесуараў для дзіцячага пакоя.

3. Азбука этыкету (2 гадзіны)

Свята ў нашым доме

Традыцыі нацыянальныя, сямейныя, іх фарміраванне і захаванне. Класіфікацыя свят: нацыянальныя (Дзень Перамогі, Дзень Незалежнасці, свята Працы), сямейна-бытавыя (дзень нараджэння, Новы год), каляндарна-бытавыя (Каляды, Радаўніца, Вялікдзень).

Асаблівасці арганізацыі свят. Афармленне святочных страў.

Практычная работа

15. Выраб падарунка да свята.

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

асноўныя кампаненты і сродкі афармлення інтэр’ера дзіцячага пакоя; характарыстыку функцыянальных зон пакоя; правілы догляду мастацка-дэкаратыўных вырабаў; паняцце пра традыцыі, іх фарміраванне і захаванне, класіфікацыю свят, асаблівасці іх арганізацыі.

Вучні павінны ўмець:

складаць варыянты афармлення дзіцячага пакоя; выконваць вырабы для афармлення інтэр’ера дзіцячага пакоя, падарункі да свята.



ІХ КЛАС

I. АСНОВЫ ПРЫГАТАВАННЯ ЕЖЫ (7/7—0 гадзін)

1. Культура харчавання (1/1—0 гадзін)

Рацыянальнае вядзенне хатняй гаспадаркі. Структура сямейнага бюджэту. Эканомія і беражлівасць у сям'і. Аналіз даходаў і расходаў. Гаспадарчая і «касавая» кнігі.

Практычная работа

1. Складанне плана рацыянальнага выкарыстання сямейнага бюджэту.

2. Работа з прадуктамі харчавання (5/5—0 гадзін)

Асноўныя звесткі пра прадукты харчавання

Кансервы і дамашняе харчаванне. Віды кансерваў: з агародніны, пладова-ягадных, рыбных, мясных.

Купля і захоўванне прадуктаў

Маркіроўка, дэфекты кансерваў.

Умовы і тэрміны захоўвання кансерваў.

Лабараторная работа

1. Вывучэнне маркіроўкі кансерваў.

Прыёмы і спосабы апрацоўкі
прадуктаў харчавання

Спосабы кансервавання прадуктаў харчавання.

Кухонныя прылады і інструментарый

Асартымент посуду, які неабходны на кухні, асаблівасці карыстання.

Посуд: алюмініевы, металічны, эмаліраваны і інш., яго ўласцівасці. Правілы карыстання і догляду яго.

Беларускі посуд: керамічны, драўляны.

Прыгатаванне страў

Кансервы і хатняе харчаванне. Прыгатаванне страў з кансерваў.

Практычная работа

2. Прыгатаванне абеду з кансерваў.

3. Беларуская народная кухня (1/1—0 гадзін)

Трапезы, якія звязаны з абрадамі сямейнага цыкла.

Практычная работа

3. Прыгатаванне традыцыйных беларускіх страў.

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

структуру сямейнага бюджэту, рацыянальнае вядзенне хатняй гаспадаркі; асартымент посуду, які неабходны на кухні, і асаблівасці карыстання ім; віды кансерваў; спосабы кансервавання прадуктаў харчавання; тэхналогію прыгатавання страў з кансерваў; трапезы, якія звязаны з абрадамі сямейнага цыкла.

Вучні павінны ўмець:

складаць план рацыянальнага выкарыстання сямейнага бюджэту; карыстацца інструментамі, прыстасаваннямі і абсталяваннем для прыгатавання ежы; выконваць тэхналагічныя аперацыі па апрацоўцы харчовых прадуктаў; афармляць гатовыя кулінарныя вырабы, выконваць правілы бяспекі працы.

II. АПРАЦОЎКА ТЭКСТЫЛЬНЫХ МАТЭРЫЯЛАЎ

(14/12—0 гадзін)

1. Матэрыялазнаўства (2/1—0 гадзін)

Сучасныя апрацоўчыя матэрыялы. Нятканыя матэрыялы, іх уласцівасці. Пракладачныя, дубліруючыя, падкладачныя матэрыялы.

Трыкатажнае палатно, яго віды і ўласцівасці. Выкарыстанне трыкатажнага палатна пры пашыве вырабаў.

Ткацкія перапляценні: буйнаўзорыстыя, складаныя.

Лабараторныя работы

2. Вывучэнне ўласцівасцей нятаканых матэрыялаў.
3. Вывучэнне ўласцівасцей трыкатажнага палатна.

2. Машыназнаўства (2/2—0 гадзін)

Машынным швы: класіфікацыя машынных швоў, іх прызначэнне і прыёмы выканання.

Практычная работа

4. Выкананне ўзораў машынных швоў.

3. Канструяванне і мадэліраванне (2/2—0 гадзін)

Камплекты для кухні. Матэрыялы, неабходныя для іх вырабу.

Распрацоўка эскізаў, падбор асноўных і апрацоўчых матэрыялаў.

Пабудова чарцяжа. Разлік колькасці тканіны на пашыў вырабу.

Практычныя работы

5. Распрацоўка эскізаў вырабу. Падбор матэрыялаў, выбар віду апрацоўкі.
6. Пабудова чарцяжа. Мадэліраванне швейнага вырабу.

4. Пашыў вырабу (5/4—0 гадзін)

Паслядоўнасць пашыву швейнага вырабу. Падрыхтоўка тканіны да раскрою. Раскладка выкрайкі на тканіне. Паслядоўнасць раскрою. Падрыхтоўка дэталей крою да апрацоўкі. Апрацоўка і аздабленне вырабу. Вільготна-цеплавая і канчатковая апрацоўка вырабу. Кантроль і ацэнка якасці гатовага вырабу.

Практычныя работы

7. Падрыхтоўка тканіны і раскрой вырабу.
 8. Пашыў вырабу.
 9. Вільготна-цеплавая і канчатковая апрацоўка вырабу.
- Аб'ект працы:* камплект для кухні.

5. Эстэтыка адзення (1/1—0 гадзін)

Ансамбль у адзенні. Касцюм, яго віды і прызначэнне. Аксесуары да яго.

Рацыянальны гардэроб.

Практычная работа

10. Выраб аксесуараў да адзення.

6. Догляд вырабаў з тэкстыльных матэрыялаў (1/1—0 гадзін)

Падрыхтоўка вырабаў да мыцця.

Сродкі, якія прымяняюцца пры мыцці, іх выбар.

Мыццё вырабаў: ручное, машыннае. Апраэціраванне адзення.

Сушка вырабаў.

Вільготна-цеплавая апрацоўка вырабаў.

Практычная работа

11. Вільготна-цеплавая апрацоўка вырабаў.

7. Азбука пакупніка (1/1—0 гадзін)

Агульныя звесткі пра правы спажыўца. Азняямленне вучняў з Законам аб ахове правоў спажыўца.

Правільны выбар і купля адзення і аксесуараў да яго.

Лабараторная работа

4. Вызначэнне якасці прапанаваных вырабаў.

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

віды і ўласцівасці нятаканых матэрыялаў; апрацоўчых, пракладачных, дубліруючых, падкладачных матэрыялаў; трыкатажнага палатна; асаблівасці буйнаўзорыстага і складанага перапляценняў; класіфікацыю машынных швоў; тэхналагічную паслядоўнасць вырабу камплекта для кухні; правілы догляду вырабаў з тэкстыльных матэрыялаў; паняцце пра ансамбль у адзенні, касцюме, аксесуарах; правы спажыўца.

Вучні павінны ўмець:

улічваць уласцівасці тканін і трыкатажнага палатна пры пашыве вырабаў; разлічваць колькасць тканіны, патрэбнай на пашыў швейнага вырабу; выконваць раскрой вырабу, эканомна расходваць матэрыялы; працаваць на швейнай машыне; выконваць швейныя вырабы (камплект для кухні) і аксесуары да адзення; ажыццяўляць догляд вырабаў з тэкстыльных матэрыялаў; выконваць правілы бяспекі працы; вызначаць якасць вырабаў пры куплі.

III. АСНОВЫ ДАМАВОДСТВА (7/6—0 гадзін)

1. Эстэтыка жылля (4/3—0 гадзін)

Кухня, яе асноўныя функцыі. Патрабаванні да кухні: санітарна-гігіенічныя, тэхнічныя, эрганамічныя, эстэтычныя. Планіроўка кухні. Прынцып «трохвугольніка». Рацыянальнае размяшчэнне пяці рабочых цэнтраў. Убранне кухні. Стварэнне адзінага мастацкага стылю.

Практычныя работы

12. Выкананне вырабу для афармлення інтэр'ера кухні.
13. Распрацоўка планіроўкі кухні.

2. Азы гаспадарання (1/1—0 гадзін)

Побытавая тэхніка на кухні (пліта, халадзільнік, шафа для смажання, мясарубка, кавамолка, агароднінарэзка). Правілы эксплуатацыі побытавай тэхнікі і яе догляд.

Побытавая хімія: сродкі для мыцця і чысткі. Спосабы іх прымянення.

Лабараторная работа

5. Выбар побытавай тэхнікі для кухні.

3. Азбука этыкету (2/2—0 гадзін)

Віды прыёмаў

Вечарына для моладзі, фуршэт, кактэйль, чайны стол, шведскі стол, барбекю і інш.

Практычная работа

14. Складанне меню і алгарытму прыёму гасцей.

Этыкет дзелавага чалавека

Прывітанне. Формы звароту. Размова па тэлефоне. Моўны этыкет. Адзенне.

Практычная работа

15. Складанне рэзюмэ.

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

асаблівасці планіроўкі кухні (прынцып «трохвугольніка», рацыянальнае размяшчэнне пяці рабочых цэнтраў) і яе асноўныя функцыі; побытавую тэхніку для кухні і правілы яе эксплуатацыі; сродкі побытавай хіміі; віды прыёмаў; пра этыкет дзелавага чалавека.

Вучні павінны ўмець:

распрацоўваць планіроўку кухні; выбіраць побытавую тэхніку для кухні; выконваць вырабы для афармлення інтэр'ера кухні;

складаць меню і алгарытм прыёму гасцей; складаць рэзюмэ.

IV. АСНОВЫ ВЫРОШЧВАННЯ РАСЛІН (0/4—0 гадзін)

Варыянт 1

Вырошчванне пладова-ягадных культур

Пладова-ягадныя культуры, іх значэнне.

Пладова-ягадныя культуры, якія вырошчваюцца ў дадзеным рэгіёне; біялагічныя асаблівасці, патрабаванні да ўмоў вырошчвання.

Падрыхтоўка саду, ягадніку да зімы.

Правілы восеньскага догляду пладова-ягаднага саду. Ахова саду ад шкоднікаў.

Асаблівасці вясенняга догляду ягаднікаў, пладовага саду. Асаблівасці работы па доглядзе пладова-ягадных культур.

Ахова пладова-ягадных культур ад шкоднікаў, хвароб. Правілы бяспекі працы і асабістай гігіены падчас работы з удабрэннямі, сродкамі для аховы раслін.

Збор ураджаю.

Практычныя работы

16. Падрыхтоўка пладова-ягадных культур да зімы.
17. Пасадка саджанцаў і падрыхтоўка іх да зімы.
18. Закладка кроны ў саджанцаў пладовых дрэў. Пасадка чаранкоў ягадных культур.
19. Догляд пладова-ягадных культур.

Варыянт 2

Дэкаратыўныя дрэвы і кусты

Дэкаратыўныя дрэвы і кусты: вечназялёныя драўняныя пароды. Лістападныя дрэвы і кусты. Разнавіднасці дэкаратыўных дрэў і кустоў і аграцэхніка іх вырошчвання.

Правілы асабістай гігіены і бяспекі працы падчас работы на вучэбна-доследным участку.

Практычныя работы

16. Падрыхтоўка глебы для высаджвання раслін.
17. Пасадка дрэў, кустоў.
18. Догляд пасадак.

ПАТРАБАВАННІ ДА ПАДРЫХТОЎКІ ВУЧНЯЎ

Вучні павінны ведаць:

пладова-ягадныя культуры, якія вырошчваюцца ў рэгіёне; патрабаванні да ўмоў іх вырошчвання; правілы догляду пладова-ягаднага саду; пра ахову пладова-ягадных культур ад шкоднікаў і хвароб;

дэкаратыўныя дрэвы і кусты, аграцэхніку іх вырошчвання, правілы догляду пасадак.

Вучні павінны ўмець:

высаджваць саджанцы і падрыхтоўваць іх да зімы; даглядаць пладова-ягадныя культуры; закладваць кроны ў саджанцаў пладовых дрэў;

падрыхтоўваць глебу для высаджвання і праводзіць пасадку дэкаратыўных дрэў і кустоў; даглядаць пасадкі.

ВАРЫЯТЫЎНАЯ ЧАСТКА

1. Вышыўка

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

Інструменты, прыстасаванні і матэрыялы, неабходныя для вышывання. Арганізацыя працоўнага месца. Санітарна-гігіенічныя патрабаванні. Правілы бяспекі працы.

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

1. Выкананне ўзораў аздабляльных швоў.
2. Выкананне вырабу.

Аб'екты працы: сурвэтка, мініяцюра.

Вышыванне простым крыжам

Асаблівасці беларускай народнай вышыўкі.

Вышыванне крыжам як від лічыльнага вышывання.

Інструменты, прыстасаванні і матэрыялы, неабходныя для вышывання. Арганізацыя працоўнага месца. Санітарна-гігіенічныя патрабаванні. Правілы бяспекі працы.

Тэхналогія вышывання простага крыжа радамі па гарызанталі, вертыкалі і дыяганалі. Патрабаванні да афармлення правага і вываратнага бакоў. Канчатковая апрацоўка і афармленне вырабу.

Практычныя работы

3. Практыкаванні ў вышыванні простага крыжа.
4. Выкананне вырабу.

Аб'екты працы: сурвэтка, мініяцюра.

Вышыванне гладдзю

Віды свабоднага вышывання.

Гладзь. Класіфікацыя гладзі па спосабе выканання, форме элементаў, колеры.

Інструменты, прыстасаванні і матэрыялы, неабходныя для вышывання. Арганізацыя працоўнага месца. Санітарна-гігіенічныя патрабаванні. Правілы бяспекі працы.

Тэхналогія вышывання гладзю. Патрабаванні да якасці вышыўкі.

Канчатковая апрацоўка і афармленне вырабу.

Практычныя работы

5. Практыкаванні ў вышыванні элементарнага гладзі.

6. Выкананне вырабу.

Аб'екты працы: сурвэтка, мініяцюра.

Скразная вышыўка

Віды скразнога вышывання.

Строчавае вышыванне. Паняцце пра мярэжку. Віды мярэжак.

Інструменты, прыстасаванні і матэрыялы, неабходныя для вышывання. Арганізацыя працоўнага месца. Санітарна-гігіенічныя патрабаванні. Правілы бяспекі працы.

Тэхналогія выканання мярэжак. Патрабаванні да якасці работ.

Канчатковая апрацоўка і афармленне вырабу.

Практычныя работы

7. Практыкаванні ў выкананні мярэжак.

8. Выкананне вырабу.

Аб'ект працы: сурвэтка.

2. Вязанне кручком

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

Інструменты, прыстасаванні і матэрыялы, неабходныя для вязання. Санітарна-гігіенічныя патрабаванні. Правілы бяспекі працы.

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

Прыёмы вязання палатна. Віды вязання па кругу.
Рапарт узора. Пабудова і чытанне схем для вязання.
Канчатковая апрацоўка вязанага вырабу.

Практычныя работы

1. Выкананне ўзораў.
2. Выкананне вырабу.

Аб'екты працы: сурвэтка, прыхватка.

3. Вязанне пруткамі

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

Інструменты, прыстасаванні і матэрыялы, неабходныя для вязання. Санітарна-гігіенічныя патрабаванні. Правілы бяспекі працы.

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 пругавых петляў. Замацоўванне петляў пры вязанні пруткамі.

Спосабы дадання і ўбірання петляў.

Тэхналогія вязання пяццю пруткамі.

Патрабаванні да якасці работы.

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

Канчатковая апрацоўка і афармленне вырабаў.

Практычныя работы

1. Выкананне ўзораў.
2. Выкананне вырабаў.

Аб'екты працы: шалік, павязка на галаву, шкарпэткі, шапачкі.

4. Макрамэ

Макрамэ. Асартымент вырабаў.

Прыстасаванні і матэрыялы, неабходныя для макрамэ. Санітарна-гігіенічныя патрабаванні. Правілы бяспекі працы.

Разлік даўжыні нітак. Замацоўванне нітак. Падаўжэнне пляцельнай ніткі і вузельчыкавай асновы. Прыёмы ўкарочвання рабочых канцоў нітак.

Асновы вузельчыкавага пляцення. Тэхналогія завязвання вузлоў: простага, плоскага, рыпсавага, фрывалітэ.

Асноўныя ўзоры: ланцужок, шнур, мярэжка, сетка.

Тэхналогія выплятання вырабу. Патрабаванні да якасці работы.

Канчатковая апрацоўка і афармленне вырабаў.

Практычныя работы

1. Апрацоўка выканання асноўных вузлоў.

2. Выкананне вырабу.

Аб'екты працы: вырабы ў тэхніцы «макрамэ».

5. Абрэзкавая тэхніка (пэчворк)

Пэчворк. Асартымент вырабаў.

Матэрыялы, інструменты і прыстасаванні для работы. Арганізацыя працоўнага месца. Санітарна-гігіенічныя патрабаванні. Правілы бяспекі працы.

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

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

Канчатковая апрацоўка і афармленне вырабаў.

Практычныя работы

1. Выкананне элементаў узора.

2. Выкананне вырабу.

Аб'екты працы: прыхватка, сурвэтка.

6. Бісерапляценне

Бісернае рукадзелле.

Асноўныя віды нізання. Асартымент вырабаў.

Матэрыялы, інструменты і прыстасаванні, неабходныя для работы. Арганізацыя працоўнага месца. Санітарна-гігіенічныя патрабаванні. Правілы бяспекі працы.

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

Апрацоўка вырабаў. Патрабаванні да якасці работы.

Практычныя работы

1. Апрацоўка прыёмаў нізання.

2. Выкананне вырабу.

Аб'ект працы: упрыгожванне з бісеру.

7. Работа з саломкай

Аплікацыя з саломкі

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

Матэрыялы, інструменты і прыстасаванні для аплікацыі з саломкі. Арганізацыя працоўнага месца. Санітарна-гігіенічныя патрабаванні. Правілы бяспекі працы.

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. Канчатковая апрацоўка кампазіцыі. Патрабаванні да якасці работы.

Практычныя работы

1. Падрыхтоўка саламяных стужак.

2. Выкананне вырабу.

Аб'екты працы: дэкаратыўныя пано.

Саломпляценне

Саломпляценне як адзін са старажытнейшых відаў народных рамёстваў.

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

Матэрыялы, інструменты і прыстасаванні для саломпляцення. Арганізацыя працоўнага месца. Санітарна-гігіенічныя патрабаванні. Правілы бяспекі працы.

Нарыхтоўка і першасная апрацоўка саломы. Падрыхтоўка саломкі да пляцення.

Тэхналогія саломашляцценьня. Спосабы нарошчвання саломкі. Саламаяная пластыка (канструяванне «павукоў», выраб птушак, жывёл, сучасных прасторавых кампазіцый).

Апрацоўка гатовых пляцёнак. Патрабаванні да якасці работы.

Практычныя работы

1. Засваенне прыёмаў пляценьня.

2. Выкананне вырабу.

Аб'екты працы: сувеніры з саломкі.

8. Ткацтва

Ткацтва як адзін з найстаражытнейшых відаў народных рамёстваў.

Матэрыялы, інструменты і прыстасаванні для ткацтва. Арганізацыя працоўнага месца. Санітарна-гігіенічныя патрабаванні. Правілы бяспекі працы.

Паняцце пра працэс ткацтва. Аснова і ўток. Патрабаванні, якія прад'яўляюцца да нітак асновы і ўтку.

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

Тэхналогія выканання работы. Патрабаванні да якасці работы.

Практычныя работы

1. Засваенне прыёмаў ткацтва.

2. Выкананне вырабу.

Аб'екты працы: пояс, павязка на галаву.

9. Аплікацыя з тканіны

Аплікацыя. Віды аплікацый. Прымяненне аплікацыі з тканіны.

Матэрыялы, інструменты і прыстасаванні для работы. Арганізацыя працоўнага месца. Санітарна-гігіенічныя патрабаванні. Правілы бяспекі працы.

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

Практычныя работы

1. Практыкаванні ў выкананні матываў.
2. Выкананне вырабу.

Аб'екты працы: сурвэткі, пано.

10. Нітачны дызайн

Нітачны дызайн (ізанітка) як від мастацкай дзейнасці.

Матэрыялы, інструменты і прыстасаванні для работы. Арганізацыя працоўнага месца. Санітарна-гігіенічныя патрабаванні. Правілы бяспекі працы.

Асаблівасці распрацоўкі кампазіцыі для ізаніткі.

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

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

Практычныя работы

1. Практыкаванні ў выкананні матываў.
2. Выкананне вырабу.

Аб'ект працы: кампазіцыя ў тэхніцы «ізанітка».

11. Батык

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

Вузельчыкавы батык.

Матэрыялы, інструменты і прыстасаванні для работы. Арганізацыя працоўнага месца. Санітарна-гігіенічныя патрабаванні. Правілы бяспекі працы.

Падбор фарбавальніка для тканіны з улікам яе валакністага саставу.

Тэхналогія выканання вузельчыкавага роспісу. Спосабы замацавання фарбаў.

Афармленне работы. Патрабаванні да якасці работы.

Практычныя работы

1. Выкананне ўзораў у тэхніцы «вузельчыкавы батык».
2. Выкананне вырабу.

Аб'ект працы: дэкаратыўны выраб у тэхніцы «вузельчыкавы батык».

ЛІТАРАТУРА

Для настаўніка

Амирова, Э. К. Материаловедение швейного производства / Э. К. Амирова. — М.: Академия, 2004. — 240 с.

Белова, А. Комплексный обед за 20 минут / А. Белова. — М.: Эксмо, 2007. — 128 с.: ил.

Блюда на свежем воздухе. — М.: Вече, 2004. — 125 с.

Блюда-минутки. — М.: Эксмо, 2008. — 294 с.

Большая книга праздников народов мира. — М.: Эксмо, 2008. — 512 с.: ил.

Быстрые и легкие завтраки. Разнообразие и простота / авт.-сост. Ю. Н. Смирнова. — М.: Эксмо, 2008. — 512 с.: ил. — (Полный кулинарный справочник).

Бытовая техника на кухне / авт.-сост. Е. В. Доброва. — М.: Вече, 2002. — 288 с.

Все о вязании: Все классические узоры. — М.: АСТ: Астель, 2006. — 367, [1] с. — (Современная энциклопедия домашнего хозяйства).

Вяжем крючком / К. Йенсен; пер. с англ. Е. Е. Зайцевой. — М.: Эксмо, 2008. — 144 с.: ил. — (Книга для всей семьи).

Готовим за 10 минут: Коллекция кулинарных рецептов / пер. с англ. — М.: Ниола-Пресс, 2007. — 144 с.: ил. — (Серия «Быстрая кухня»).

Дуброва, Е. В. Новые идеи оформления окон. Занавески, шторы, гардины / Е. В. Дуброва. — М.: РИПОЛ классик, 2007. — 320 с.: ил.

Журнал «Тэхналагічная адукацыя», 2007—2012 гг.

Журнал «Школа и производство», 2007—2012 гг.

Ковалев, В. М. 500 рецептов славянской трапезы / В. М. Ковалев, Н. П. Могильный. — Минск: МИК, 1999. — 272 с.

Культура питания. Энциклопедический справочник. — Минск: Белорусская советская энциклопедия им. Петруся Бровки, 1991. — 542 с.

Люцкевич, Л. Праздник своими руками / Л. Люцкевич. — М.: Эксмо, 2008. — 336 с.: ил.

Макраме: Украшения из плетеных узелков / пер. с итал. — М.: Ниола-пресс, 2006. — 96 с.: ил.

Махмутова, Х. И. Предметы интерьера в технике «батик» и «аппликация». Делаем сами / Х. И. Махмутова. — М.: Эксмо, 2006. — 64 с.: ил. — (Азбука рукоделия).

Мурзина, А. С. Шторы и гардины / А. С. Мурзина. — Минск: Харвест, 2007. — 192 с.: ил.

Народныя мастацкія рамёствы Беларусі / уклад. Я. М. Сакута. — Мінск: Беларусь, 1996. — 168 с.

Павленко, Н. Постельное белье и домашняя одежда своими руками / Н. Павленко. — М.: Эксмо, 2007. — 224 с.

Плетение из соломки и других материалов / авт.-сост. А. А. Гриб. — Минск: Современ. шк., 2007. — 240 с.

Репина, Т. А. Художественные изделия из соломки / Т. А. Репина. — Минск: Беларусь, 2008. — 287 с.: ил.

Сад и огород: Энциклопедический словарь / под ред. Л. В. Юриной, В. Ф. Велина. — М.: Большая Российская Энциклопедия, 2001.

Свеженцева, Н. Энциклопедия узоров для вязания на спицах / Н. Свеженцева. — М.: Эксмо, 2008. — 192.: ил.

Светлая, Г. Десерты / Г. Светлая. — Ростов н/Д: Феникс, 2005. — 224 с.: ил. — (На столе через 20 минут).

Сервировка и застольный этикет. — М.: Эксмо, 2005. — 382 с. — (Для дома, для семьи).

Тейлор, К. Украшения и узоры из бисера / К. Тейлор; пер. с англ. М. Авдониной. — М.: Эксмо, 2007. — 144 с.: ил. — (Книга для всей семьи).

Трибис, Е. Е. Подушки, одеяла, скатерти, покрывала, коврики, накидки: Лоскутное шитье, аппликация, вязание, вышивание / Е. Е. Трибис. — М.: Этерна, 2007. — 250, [6] с.: ил. — (Красота в руках).

У вас гости: Великолепные угощения за 5 минут. — Минск: Харвест, 2007. — 64 с.: ил.

Украшения блюд и сервировка / авт.-сост. З. С. Мариня, Г. С. Кунилова. — М.: Эксмо, 2008. — 512 с.: ил. — (Кулинарное искусство).

Фадеева, В. Я. Белорусская народная вышивка / В. Я. Фадеева. — Минск: Наука и техника, 1991. — 168 с.

Шаффер, К. Б. Полный курс быстрого шитья: пошаговое руководство с подробными иллюстрациями / К. Б. Шаффер; пер. с англ. И. Кузнецовой. — М.: АСТ: Астель, 2007. — 285, [3] с.: ил.

Школа шитья: От раскроя до отделки: пер. с англ. — М.: АСТ, 2007. — 487, [1] с.: ил.

Юдин, А. М. Химия в быту / А. М. Юдин, В. Н. Сучков. — М., 1981. — 208 с.

Для вучняў

10 000 советов. Рукоделие для девочек / авт.-сост. Н. М. Волчек [и др.]. — Минск: Харвест, 2003. — 540 с.

Бисер. — М.: Эксмо, 2007. — 192 с.

Большая книга для юных принцесс / авт.-сост. Ю. Б. Виес. — Минск: Современ. шк., 2008. — 704 с.

Большой подарок для девочки. — М.: ЗАО «РОСМЭН-ПРЕСС», 2008. — 190 с.: ил.

Все для девочек: Рукоделие и домоводство. — М.: АСТ: Астель, 2006. — 544, [2] с.: ил.

Все для девочек: Хозяйство в доме. — М.: АСТ: Астель: Транзит-книга, 2005. — 367, [1] с.

Домоводство для девочек: Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий. — М.: Эксмо, 2008. — 464 с.: ил. — (Настольная книга для девочек и мальчиков).

Книга для маленьких принцесс. Современная энциклопедия для девочек. — Ростов н/Д: Изд. дом «Владис»: М.: РИПОЛ классик, 2005. — 305 с.

Могилевская, С. Девочки, книги для вас / С. Могилевская. — Минск: Харвест, 2008. — 224 с.: ил.

Настольная книга для девочек / сост. Ю. Б. Виес. — Минск: Современ. шк., 2007. — 672 с.

Настольная книга для девочек XXI века. — М.: Эксмо, 2007. — 384 с.

Новая энциклопедия современной девочки / сост. О. И. Куртач-нич. — Минск: Попурри, 2007. — 496 с.: ил.

Переподенко, В. Б. Детская поваренная книга: Путешествие в страну «Кулинарию» / В. Б. Переподенко. — Ростов н/Д: Феникс, 2007. — 364 с. — (Вкусные штучки).

Петрова, З. А. Эксклюзивная бижутерия из бисера / З. А. Петрова, А. А. Петрова. — Ростов н/Д: Феникс, 2005. — 86 с. — (Серия «Без проблем»).

Принимаем гостей / пер. со швед. С. Колесовой. — М.: Эгмонт Россия Лтд, 2001. — (Серия «Советы Барби»).

Секреты домоводства. Главная книга для девочек / сост. Ю. Виес. — Минск: Современ. шк., 2008. — 480 с.

Современная микроволновая кулинария / авт.-сост. Т. Б. Фадева. — Минск: Харвест, 2007. — 416 с.

Сталярова, С. І. Працоўнае навучанне. Абслуговая праца: вучэб. дапам. для 8-га кл. агульнаадукац. устаноў з беларус. мовай навучання / С. І. Сталярова, Н. А. Юрчанка; пер. М. М. Шавыркiнай. — Мiнск: Адукацыя i выхаванне, 2009. — 288 с.: iл.

Сталярова, С. І. Працоўнае навучанне. Абслуговая праца: вучэб. дапам. для 9-га кл. агульнаадукац. устаноў з беларус. мовай навучання / С. І. Сталярова, Н. А. Юрчанка; пер. з рус. мовы Я. М. Важник. — Мiнск: Адукацыя i выхаванне, 2009. — 272 с.: iл.

Сысоева, І. А. Працоўнае навучанне. Абслуговая праца: вучэб. дапам. для 5-га кл. агульнаадукац. устаноў з беларус. мовай навучання / І. А. Сысоева, В. Я. Шарапава. — Мiнск: Нац. iн-т адукацыi, 2010. — 183 с.: iл.

Працоўнае навучанне. Абслуговая праца: вучэб. дапам. для 7-га кл. агульнаадукац. устаноў з беларус. мовай навучання / І. А. Сысоева [i iнш.]; пад агул. рэд. С. І. Сталяравай. — Мiнск: Мясцовы лiтаратурны фонд, 2008. — 222 с.

Шалаева, Г. П. Учимся готовить / Г. П. Шалаева. — М.: СЛОВО: Эксмо, 2007. — 32 с.: ил. — (Веселые уроки).

Яворская, Л. М. Працоўнае навучанне (абслугоўваючая праца): вучэбны дапаможник для 6-га кл. агульнаадукац. устаноў з беларус. мовай навучання / Л. М. Яворская, Н. І. Шульга. — Мiнск: НiА, 2008.

З М Е С Т

Тлумачальная запіска	3
Інварыянтная частка	10
V клас	10
VI клас	17
VII клас (установа агульнай сярэдняй адукацыі (акрамя гімназіі))	25
VII клас (гімназія)	33
VIII клас (установа агульнай сярэдняй адукацыі) (акрамя гімназіі))	39
VIII клас (гімназія)	46
IX клас	52
Варыятыўная частка	59
Літаратура	66

Вучэбнае выданне

ВУЧЭБНАЯ ПРАГРАМА
для ўстаноў агульнай сярэдняй адукацыі
з беларускай мовай навучання

**ПРАЦОЎНАЕ НАВУЧАННЕ.
АБСЛУГОВАЯ ПРАЦА**

V—IX класы

Нач. рэдакцыйна-выдавецкага аддзела *Г. І. Бандарэнка*

Рэдактар *Т. В. Прымачонак*

Мастацкі рэдактар *І. А. Усенка*

Камп'ютарная вёрстка *Ю. М. Галавейкі*

Карэктар *Н. М. Кумагер*

Падпісана ў друк 16.05.2012. Фармат 60×84/16.
Папера газетная. Друк афсетны. Ум. друк. арк. 4,18.
Ул.-выд. арк. 2,36. Тыраж 3200 экз. Заказ

Навукова-метадычная ўстанова «Нацыянальны інстытут адукацыі»
Міністэрства адукацыі Рэспублікі Беларусь.
ЛІ № 02330/0494469 ад 08.04.2009. Вул. Караля, 16, 220004, г. Мінск

Мінскае абласное ўнітарнае прадпрыемства «Барысаўская ўзбуйненая
тыпаграфія імя 1 Мая». ЛП № 02330/0150443 ад 19.12.2008.
Вул. Будаўнікоў, 33, 222120, г. Барысаў