

Программа районного ресурсного центра
по учебному предмету
«Трудовое обучение. Обслуживающий труд»

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

Задачи:

- формирование знаний, умений и навыков в процессе выполнения различных видов учебно-познавательной и трудовой деятельности (технологических операций) по обработке материалов и приготовлению пищи, ведению домашнего хозяйства, декоративно-прикладному творчеству, домоводству, выращиванию растений;
- формирование основ графической и технологической грамотности, умений экономно использовать материалы и соблюдать правила безопасного поведения;
- формирование готовности учащихся к профессиональному самоопределению;
- развитие познавательных интересов и самостоятельности; творческих, конструкторских способностей; технического и художественного мышления; коммуникативных и организаторских умений в процессе выполнения различных видов деятельности;
- воспитание трудолюбия, культуры труда, инициативности и самостоятельности, эстетического вкуса, культуры поведения и общения, приобщение к культурным национальным ценностям и традициям.

V класс

Раздел 1. Основы приготовления пищи:

Питание в жизни человека. Сервировка стола.

Горячие напитки, их виды.

Использование яиц в питании человека. Блюда из яиц, их виды.

Бутерброды, их виды.

Белорусская национальная кухня.

Практические работы: Решение теоретических задач.

Требования к результатам учебной деятельности учащихся

Учащиеся должны знать:

меню для завтрака, классификации напитков (по виду), роли воды в питании, ассортименте горячих напитков, значении яиц в питании, видах блюд из яиц, пищевой ценности хлеба, особенностях приготовления блюд белорусской

национальной кухни;

сущность понятий: кулинария, учебное место, питание, сервировка, меню; виды горячих напитков, бутербродов.

Учащиеся должны уметь:

определять содержание питательных веществ в продуктах питания, складывать салфетки, сервировать стол к завтраку; готовить горячие напитки согласно информации на упаковке, определять доброкачественность яиц; готовить блюда из яиц, бутерброды, блюда белорусской национальной кухни, определять качество приготовленных блюд, оформлять и подавать готовые блюда; пользоваться посудой (кухонной, столовой), инструментами, приспособлениями, бытовыми электроприборами, необходимыми для обработки продуктов при приготовлении блюд.

Раздел 2. Основы изготовления швейных изделий

Изготовление ткани. Отделка и стороны ткани.

Выбор и создание эскиза швейного изделия.

Определение размеров швейного изделия. Построение чертежа швейного изделия. Моделирование швейного изделия.

Назначение и приемы выполнения машинных швов.

Терминология ручных работ.

Терминология машинных работ.

Терминология утюжильных работ.

Практические работы. Подготовка ткани и ее раскрой. Выполнение машинных швов (стачных, вподгибку) при изготовлении швейных изделий. Изготовление швейного изделия по описанию. Выполнение окончательной обработки швейного изделия. Решение теоретических задач творческого содержания

Требования к результатам учебной деятельности учащихся

Учащиеся должны знать:

классификации волокон, процессе отделки ткани, оформлении и чтении чертежа, способах моделирования, назначении, особенностях выполнения и видах влажно-тепловой обработки, ручных работах, видах бытовых швейных

машин, регулирующих механизмах швейной машины, видах машинных швов, технологии изготовления швейного изделия;

сущность понятий: швейное изделие, волокно, пряжа, ткань, кромка, ширина ткани, эскиз, мерки, чертеж, раскрой, стежок, строчка; назначение и область применения бытовой швейной машины; строение ткани, особенности полотняного переплетения, отличия лицевой и изнаночной сторон ткани, терминологию утюжильных, ручных и машинных работ.

Учащиеся должны уметь:

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

Раздел 3. Основы домоводства

Роль жилья в жизни человека.

Требования к результатам учебной деятельности учащихся

Учащиеся должны знать:

на уровне представления: общие сведения о значении жилища, особенностях ухода за ним; навыками нахождения необходимой информации в различных источниках.

Раздел 4. Вариативный компонент

Выбор рисунка для вышивки. Способы перевода рисунка на ткань.

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

Окончательная обработка и оформление изделия.

Практические работы. Выполнение украшающих швов.

Примерный перечень изделий: салфетка, вышитая миниатюра и др.

Требования к результатам учебной деятельности учащихся

Учащиеся должны знать:

классификацию основных видов украшающих швов, способы перевода рисунка на ткань, технологию выполнения основных швов, способы закрепления нити в начале и конце вышивания, требования к качеству вышивки.

Учащиеся должны уметь:

выполнять украшающие швы, способы перевода рисунка на ткань, способы закрепления нити в начале и конце вышивания.

VI класс

Раздел 1. Основы приготовления пищи

Рациональное питание.

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

Молоко и молочные продукты. Ассортимент блюд из молока и молочных продуктов, технология их приготовления.

Крупы, их виды.

Блюда из круп. Технология приготовления блюд из круп. Требования к качеству. Оформление готовых блюд, правила их подачи.

Блюда из макаронных изделий. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству. Оформление готовых блюд, правила их подачи.

Общие сведения об особенностях приема пищи и технологии приготовления блюд белорусской национальной кухни к ужину.

Практическая работа. Определение пищевого рациона подростка.

Решение теоретических задач творческого содержания

Требования к результатам учебной деятельности учащихся

Учащиеся должны знать:

общие сведения об основах рационального питания, энергетической ценности пищевых продуктов, меню для ужина, подготовке и проведении праздничного ужина, питательной ценности молока и молочных продуктов, круп, макаронных изделий; их ассортименте, первичной и тепловой обработке круп, особенностях приготовления блюд белорусской национальной кухни; условия и сроки хранения, способы определения доброкачественности молока и молочных продуктов, круп, макаронных изделий.

Учащиеся должны уметь:

определять пищевой рацион подростка, доброкачественность круп, макаронных изделий, сервировать стол к ужину; готовить блюда из молочных продуктов, круп, макаронных изделий, включая блюда белорусской национальной кухни, определять качество приготовленных блюд, оформлять и подавать готовые блюда;

Раздел 2. Основы изготовления швейных изделий

Волокна растительного происхождения.

Процесс получения ткани (первичная обработка, прядение, ткачество, отделка).

Состав и свойства тканей.

Пропорции и размеры одежды.

Выбор и создание эскиза швейного изделия.

Определение размеров швейного изделия.

Построение чертежа швейного изделия.
Моделирование швейного изделия.
Машинная игла. Понятие о машинной игле.
Назначение и приемы выполнения машинных швов.
Технология изготовления швейного изделия.
Особенности обработки, сборки и отделки изделия.
Окончательная обработка изделия.
Уход за изделиями из текстильных материалов.

Практические работы: Разработка эскиза швейного изделия.
Выполнение моделирования швейного изделия. Построение чертежа швейного изделия. Подбор материалов, выбор декоративного вида отделки.
Изготовление швейного изделия. Изучение символов по уходу за изделиями из хлопчатобумажных и льняных тканей.
Решение теоретических задач творческого содержания

Примерный перечень изделий: комплект столового белья (салфетки, скатерть, дорожка, наперон и др.) и др.

Требования к результатам учебной деятельности учащихся

Учащиеся должны знать:

общие сведения о волокнах растительного происхождения, свойствах, получении тканей из растительных волокон; ткацком саржевом переплетении; ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей, выпускаемых на текстильных предприятиях Республики Беларусь; телосложении, типах фигур (по осанке), мерках, необходимых для построения чертежа, моделировании швейного изделия, назначении, устройстве и правилах установки машинной иглы, неполадках в работе швейной машины, вызванных дефектами машинной иглы и ее неправильной установкой, видах соединительных машинных швов (настрочной, накладной); правилах ухода и хранения изделий из хлопчатобумажных, льняных тканей; правила безопасного поведения при обработке материалов; сущность понятий: хлопок, лен, пропорция, размер одежды, машинная игла; классификацию тканей (по назначению), свойства хлопчатобумажных и льняных тканей, условные обозначения результатов измерений (мерок); особенности саржевого переплетения.

Учащиеся должны уметь:

определять свойства хлопчатобумажных, льняных тканей, размер одежды, разрабатывать эскиз швейного изделия, подбирать основные и отделочные материалы, снимать мерки, строить чертеж швейного изделия, выполнять моделирование, изготавливать выкройку, рассчитывать количество ткани на изготовление швейного изделия; подбирать машинные иглы; выполнять образцы машинных швов; подготавливать ткань и выполнять ее раскрой,

изготавливать швейное изделие, выполнять окончательную обработку швейного изделия;

различать символы по уходу за изделиями из хлопчатобумажных и льняных тканей.

Учащиеся должны владеть:

безопасными приемами выполнения технологических операций, осуществления самоконтроля качества изготавливаемого изделия; навыками нахождения необходимой информации в различных источниках.

Раздел 3. Основы домоводства

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

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

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

Практическая работа. Разработка эскиза меблировки комнаты.

Требования к результатам учебной деятельности учащихся

Учащиеся должны знать:

общие сведения о жилой архитектуре (общей и частной), видах помещений, композиции интерьера жилого помещения, значении цвета в интерьере, цветовых гаммах, видах и классификации мебели (по назначению: эксплуатационному, функциональному);

факторы выбора цвета, правила подбора и размещения мебели; понятия: интерьер, функциональные зоны, цвет, мебель.

Учащиеся должны уметь:

разрабатывать эскизы жилой комнаты, меблировки комнаты, определять функциональные зоны жилого помещения, выбирать вариант цветового решения

интерьера квартиры, рационально размещать мебель.

Учащиеся должны владеть:

навыками нахождения необходимой информации в различных источниках; приемами осуществления самоконтроля качества выполненной работы.

Раздел 4. Вариативный компонент

Счетные швы в белорусской народной вышивке.

Набор. Техника выполнения вертикальных и горизонтальных наборов.

Способы поворота вышивальной нити в конце каждого ряда. Требования к качеству вышивки.

Практические работы. Упражнения в выполнении счетных швов.

Изготовление изделия.

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

Практические работы. Выполнение образцов. Изготовление изделия.

Примерный перечень изделий: салфетка, прихватка и др.

Требования к результатам учебной деятельности учащихся

Учащиеся должны знать:

классификацию основных видов швов, способы перевода рисунка на ткань, технологию выполнения основных видов швов, способы закрепления нити в начале и конце вышивания, требования к качеству вышивки; понятие начальная

петля, цепочка, основные виды петель, их условное обозначение, понятие структура петли, способы вывязывания петли, требования к качеству работы.

Учащиеся должны уметь:

выполнять украшающие швы, перевод рисунка на ткань, закреплять нити в начале и конце вышивания; начальную петля, цепочку воздушных петель, основные виды петель.

VII класс

Раздел 1. Основы приготовления пищи

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

Овощи в питании человека. Использование пряностей и специй при приготовлении блюд из овощей.

Блюда и гарниры из овощей.

Мясо в питании человека.

Общие сведения о способах и приемах приготовления традиционных белорусских блюд.

Решение теоретических задач творческого содержания

Требования к результатам учебной деятельности учащихся

Учащиеся должны знать:

общие сведения о витаминах и минеральных веществах, содержащихся в

продуктах; сервировке стола к обеду; питательной ценности и значении овощей в питании человека, их классификации, определении качества овощей, условиях и сроках хранения, видах тепловой обработки овощей; ассортименте первых блюд; питательной ценности и значении мяса в питании человека, видах мясного сырья, определении доброкачественности мяса, видах тепловой обработки мяса; особенностях применения пряностей и специй; способах и приемах приготовления традиционных белорусских блюд; сущность понятий: «витамины», «минеральные вещества», «овощи», «мясо»; способы и формы нарезки овощей.

Учащиеся должны уметь:

выполнять первичную обработку и нарезку овощей;
готовить салаты, блюда из овощей и мяса;
определять качество приготовленных блюд;
оформлять и подавать готовые блюда;
пользоваться посудой, инструментами, приспособлениями, бытовыми электроприборами, необходимыми для обработки продуктов при приготовлении блюд.

Учащиеся должны владеть:

умениями соблюдать правила безопасного поведения;
умениями приготовления блюд на обед по готовым рецептам;
навыками сервировки стола, оформления приготовленных блюд;
навыками нахождения необходимой информации в различных источниках.

Раздел 2. Основы изготовления швейных изделий

Волокна животного происхождения.

Ткацкие переплетения. Ткацкие переплетения: саржевое, сатиновое.

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

Готовая выкройка и ее применение.

Общие сведения о способах моделирования готовой выкройки (внесение изменений и корректировка выкройки по длине).

Назначение и приемы выполнения машинных швов.

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

Окончательная обработка швейного изделия.

Практические работы. Изготовление швейного изделия.

Выполнение окончательной обработки швейного изделия.

Решение теоретических задач творческого содержания

Примерный перечень изделий: шторы, швейные изделия для оформления

интерьера квартиры, швейные изделия с использованием готовой выкройки и др.

Требования к результатам учебной деятельности учащихся

Учащиеся должны знать:

сведения о волокнах животного происхождения (шерсть, шелк), получении и использовании тканей из этих волокон; ассортименте шерстяных и шелковых тканей, выпускаемых на текстильных предприятиях Республики Беларусь, классификации современной одежды (по назначению, способу употребления, времени года) и требованиях, предъявляемых к одежде; мерках, необходимых для построения чертежа; регуляторах бытовой швейной машины, неполадках в работе бытовой швейной машины, об уходе за бытовой швейной машиной; правилах ухода и хранения изделий из шерстяных и шелковых тканей; особенности саржевого и сатинового переплетения, причины возникновения и способы устранения неполадок в работе бытовой швейной машины; сущность понятий: «шерсть», «шелк», «силуэт», «готовая выкройка».

Учащиеся должны уметь:

распознавать шерстяные и шелковые ткани, определять их свойства; подбирать материалы и вид отделки; выполнять измерения для изготовления швейного изделия, подбирать готовые выкройки; выполнять моделирование; подготавливать ткань, выполнять раскрой, экономно расходовать материалы; регулировать качество машинной строчки, распознавать и выполнять обтачной и окантовочный швы; изготавливать швейное изделие, выполнять окончательную обработку швейного изделия; определять значение символов по уходу за изделиями из шерстяных и шелковых тканей.

Учащиеся должны владеть:

приемами выполнения технологических операций, осуществления самоконтроля качества изготавливаемого изделия; навыками нахождения необходимой информации в различных источниках.

Раздел 3. Основы домоводства

Текстиль в жилом помещении.

Приемы оформления интерьера жилого помещения. Общие сведения о правилах и приемах композиционного оформления интерьера жилого помещения.

Требования к результатам учебной деятельности учащихся

Учащиеся должны знать:

сведения о назначении и видах текстиля, правилах сочетания текстиля, приемах композиционного оформления интерьера жилого помещения; понятие «текстиль» и правила его использования.

Учащиеся должны уметь:

изготавливать изделия текстиля для декора помещения.

Учащиеся должны владеть:

приемами осуществления самоконтроля качества изготавливаемого изделия; навыками нахождения необходимой информации в различных источниках.

Раздел 4. Вариативный компонент

Счетная гладь. Способы выполнения: односторонняя, двусторонняя.

Разновидности шва «крест». Технология вышивания простого креста рядами по горизонтали, вертикали и диагонали.

Требования к оформлению лицевой и изнаночной сторон. Требования к качеству вышивки.

Гладь. Классификация глади по способу выполнения, форме элементов, цвету.

Технологические особенности выполнения. Способы закрепления нити на ткани. Требования к качеству вышивки.

Выбор рисунков для вышивки. Способы перевода рисунка на ткань.

Практические работы. Выполнение в вышивке гладью. Изготовление изделия.

Вязание крючком. Плотность вязания. Обвязка изделий крючком. Виды кругового вязания. Раппорт узора. Построение и чтение схем для вязания.

Практические работы. Выполнение изделий с обвязкой. Изготовление изделия.

Требования к результатам учебной деятельности учащихся

Учащиеся должны знать:

классификацию видов счетной вышивки, способы перевода рисунка на ткань, технологию выполнения основных видов швов, способы закрепления нити в начале и конце вышивания, требования к качеству вышивки; понятие плотность вязания, понятие структура петли, способы вывязывания петли, требования к качеству работы.

Учащиеся должны уметь:

выполнять вышивки, перевод рисунка на ткань, закреплять нити в начале и конце вышивания; обвязку изделия, записать схему обвязки, вязать круг, квадрат.

VIII класс

Раздел 1. Основы приготовления пищи

Состав пищевых продуктов. Общие сведения о правилах организации культуры труда при приготовлении пищи, калорийности продуктов питания.

Расчет калорийности.

Общие сведения о характерных особенностях сервировки стола и видах приема гостей (шведский стол, барбекю и др.). Особенности сервировки стола (по выбору).

Рыба в питании человека.

Тепловая обработка рыбы, ее назначение.

Консервы в домашнем питании.

Особенности приготовления блюд белорусской национальной кухни, связанные с праздниками календарного цикла.

Решение теоретических задач творческого содержания

Требования к результатам учебной деятельности учащихся

Учащиеся должны знать:

общие сведения о калорийности продуктов питания, особенностях применения пряностей и специй; питательной ценности и значении рыбы и нерыбных продуктов моря в питании человека; полуфабрикатах из рыбы; видах

тепловой обработки рыбы; консервах, их маркировке;

сущность понятий: калория, пряности, специи, холодные блюда и закуски, нерыбные продукты моря.

Учащиеся должны уметь:

рассчитывать калорийность отдельных продуктов питания; использовать ассортимент пряностей и специй в приготовлении пищи;

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

определять качество приготовленных блюд;

оформлять и подавать готовые блюда;

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

Учащиеся должны владеть:

навыками приготовления блюд по готовым рецептам;

навыками сервировки стола, оформления приготовленных блюд;

навыками нахождения необходимой информации в различных источниках; правилами безопасного поведения.

Раздел 2. Основы изготовления швейных изделий

Химические волокна. Общие сведения о химических волокнах и их свойствах, получении тканей из химических волокон, об ассортименте искусственных и синтетических тканей, используемых при изготовлении

швейных изделий.

Выбор фасона и модели швейного изделия. Понятие о фасоне и модели.

Общие сведения о факторах, влияющих на выбор фасона и модели швейного изделия, подборе цветовой гаммы.

Выбор и создание эскиза швейного изделия.

Общие сведения о техническом рисунке швейного изделия.

Моделирование швейного изделия.

Общие сведения о технологической последовательности изготовления швейного изделия с учетом технологических свойств ткани.

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

Технология изготовления швейного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и отделка изделия с учетом технологических свойств ткани.

Окончательная обработка швейного изделия. Общие сведения об окончательной обработке швейного изделия с учетом технологических свойств ткани и об уходе за ними.

Практические работы. Разработка технического рисунка швейного изделия с учетом факторов, влияющих на выбор фасона модели. Подбор материалов, выбор вида отделки. Выполнение моделирования, изготовление выкройки, расчет количества ткани на изготовление швейного изделия. Изготовление швейного изделия. Выполнение окончательной обработки швейного изделия. Решение теоретических задач творческого содержания

Примерный перечень изделий: постельное белье, подушка диванная декоративная, швейные изделия с использованием готовой выкройки и др.

Требования к результатам учебной деятельности учащихся

Учащиеся должны знать:

общие сведения о химических волокнах и их свойствах, получении тканей из химических волокон; ассортименте искусственных и синтетических тканей, используемых при изготовлении швейных изделий; факторах, влияющих на выбор фасона швейного изделия; мерках, необходимых для построения чертежа;

классификации приспособлений малой механизации (по назначению); застежек молний (по внешнему виду, назначению, технологии соединения с изделием);

правилах ухода и хранения изделий из искусственных и синтетических тканей; сущность понятий: химические волокна, фасон, модель.

Учащиеся должны уметь:

распознавать искусственные и синтетические ткани по внешнему виду и определять их свойства;

выбирать и устанавливать приспособления малой механизации к швейной

машине и выполнять технологические операции с их помощью;
распознавать и выполнять двойной и запошивочный швы;
разрабатывать технический рисунок;
подбирать материалы и вид отделки;
выполнять измерения, рассчитывать количество ткани, необходимое для изготовления швейного изделия;
производить раскрой материала, экономно расходовать материалы;
изготавливать швейное изделие, выполнять его окончательную обработку;
различать символы по уходу за изделиями из искусственных и синтетических тканей.

Учащиеся должны владеть:
правилами безопасного поведения;
правилами выполнения гигиенических требований;
способами организации учебного места;
приемами выполнения технологических операций;
приемами осуществления самоконтроля качества изготавливаемого изделия;
навыками нахождения необходимой информации в различных источниках.

Раздел 3. Основы домоводства

Декорирование интерьера жилого помещения. Общие сведения о компонентах декорирования интерьера (малые декоративные формы: картины, изделия из керамики, стекла, соломки, фарфора), правилах подбора и размещения в зависимости от назначения помещения.
Особенности организации праздников. Общие сведения о классификации праздников (национальные, семейно-бытовые, календарно-бытовые), формировании и сохранении традиций.

Требования к результатам учебной деятельности учащихся

Учащиеся должны знать:
общие сведения о компонентах декорирования жилого помещения, классификации праздников и особенностях формирования традиций, о выборе, оформлении и вручении подарка;
понятия: государственные праздники, памятные даты, традиции.

Учащиеся должны уметь: разрабатывать эскиз, изготавливать панно для оформления жилого помещения, подарок к празднику.

Учащиеся должны владеть:
правилами безопасного поведения;
навыками организации учебного места;
приемами осуществления самоконтроля качества изготавливаемого изделия;

навыками нахождения необходимой информации в различных источниках.

Раздел 4. Вариативный компонент

Виды украшающих швов. Технология их выполнения.

Счетная гладь. Способы выполнения: односторонняя, двусторонняя.

Техника выполнения. Требования к качеству вышивки.

Разновидности шва «крест». Технология вышивания простого креста рядами по горизонтали, вертикали и диагонали

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

Виды сквозного вышивания. Строчечное вышивание. Понятие о мережке.

Аппликация. Виды аппликации.

Приемы вязания крючком полотна мотивов по схемам.

Требования к результатам учебной деятельности учащихся

Учащиеся должны знать:

классификацию видов вышивки, способов вязания полотна; способы перевода рисунка на ткань; технологию выполнения вышивки, аппликации, вязания; способы закрепления нити в начале и конце работ; требования к качеству работ; понятие плотность вязания, подбор количества нити вышивки; требования к качеству работы.

Учащиеся должны уметь:

выполнять заданный вид вышивки, переводить рисунок на ткань, закреплять нити в начале и конце работы; обвязку изделия, записать схему обвязки, вязать мотивы по схеме.

IX класс

Раздел 1. Основы приготовления пищи

Объекты общественного питания. Общие сведения об объектах общественного питания, их роли, классификации (ресторан, кафе, буфет, бар, столовая и др.).

Общие сведения о характерных особенностях сервировки стола и видах приема гостей (молодежная вечеринка, фуршет, коктейль, чайный стол и др.).

Особенности сервировки стола (по выбору).

Виды теста и способы его приготовления. Виды теста. Виды разрыхлителей, их назначение.

Сладкие блюда. Общие сведения о значении сладких блюд, их видов в питании человека. Способы тепловой обработки, применяемые при приготовлении сладких блюд.

Общие сведения об особенностях технологии приготовления блюд белорусской национальной кухни, связанных с семейными обрядами.

Требования к качеству. Правила подачи.

Решение теоретических задач творческого содержания

Требования к результатам учебной деятельности учащихся

Учащиеся должны знать:

общие сведения об объектах общественного питания, их роли, классификации, характерных особенностях видов приема гостей, значении изделий из теста в питании человека, о муке, ее видах; значении сладких блюд в питании человека;
сведения о муке, тесте и правилах его приготовления; виды разрыхлителей.

Учащиеся должны уметь:

сервировать стол к приему гостей;
определять доброкачественность муки;
выполнять первичную обработку муки, готовить изделия из теста, сладкие блюда;
определять качество приготовленных блюд, оформлять и подавать готовые блюда;
пользоваться посудой (кухонной, столовой), инструментами, приспособлениями, бытовыми электроприборами, необходимыми для обработки продуктов при приготовлении блюд.

Учащиеся должны владеть:

правилами безопасного поведения;
навыками приготовления изделий из теста и сладких блюд;
навыками сервировки стола и оформления приготовленных блюд;
навыками нахождения необходимой информации в различных источниках.

Раздел 2. Основы изготовления швейных изделий

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

Стиль в одежде. Общие сведения о стиле и ансамбле в одежде, костюме (по виду и назначению) и аксессуаров к нему. Понятие о рациональном гардеробе.

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

Построение чертежа швейного изделия.

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

Общие сведения о технологической последовательности изготовления швейного изделия с учетом механических и физических свойств тканей.

Последовательность раскроя.

Общие сведения о классификации машинных швов (по назначению).

Последовательность выполнения машинных швов.

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

Окончательная обработка швейного изделия. Общие сведения об окончательной обработке швейного изделия с учетом механических и физических свойств тканей и об уходе за ним.

Практические работы. Разработка художественного эскиза швейного изделия, подбор материалов, выбор вида отделки согласно выбранному стилю. Подготовка ткани и ее раскрой. Выполнение окончательной обработки швейного изделия. Изучение характеристик моющих средств.

Решение теоретических задач творческого содержания

Примерный перечень изделий: изделия для оформления интерьера кухни (прихватка, текстильная корзинка, грелка для заварочного чайника, пакетница, сеты, органайзер настенный, саше для столовых приборов и др.) и др.

Требования к результатам учебной деятельности учащихся

Учащиеся должны знать:

общие сведения о видах нетканых, прокладочных, дублирующих, подкладочных материалах; трикотажном полотне, его видах и свойствах, использовании при изготовлении швейных изделий; костюме, его видах и назначении, аксессуарах, их видах и назначении; особенностях построения чертежа швейного изделия; способах моделирования; классификации машинных швов (по назначению); моющих средствах, применяемых при стирке.

сущность понятий: трикотаж, стиль, ансамбль в одежде, костюм, рациональный гардероб, аксессуар; свойства нетканых материалов.

Учащиеся должны уметь:

учитывать свойства тканей и трикотажного полотна при изготовлении изделий;

разрабатывать эскиз изделия;

рассчитывать количество ткани, необходимое для изготовления швейного изделия;

производить раскрой материала, экономно расходовать материалы;

работать на швейной машине; изготавливать швейные изделия и аксессуары к одежде;

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

Учащиеся должны владеть:

правилами безопасного поведения;

правилами выполнения гигиенических требований;

способами организации учебного места;

приемами выполнения технологических операций;

навыками применения конструкторской и технологической документации; приемами осуществления самоконтроля качества изготавливаемого изделия;
навыками нахождения необходимой информации в различных источниках.

Раздел 3. Основы домоводства

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

Права потребителя. Общие сведения о правах потребителя (Закон о защите прав потребителя, органы надзора за правами потребителя); правилах возврата некачественного товара (срок обслуживания, гарантийный срок, срок годности, товарный чек, кассовый чек).

Имидж делового человека. Общие сведения о составляющих имидж современного делового человека (внешний вид, культура поведения, культура общения и т. д.); речевом этикете (приветствие, формы обращения, разговор по телефону).

Интерьер нашего дома. Общие сведения о проектировании интерьера, этапах создания проектов интерьера (сбор информации, эскизирование, планировка); способах создания макетов (бумажное и компьютерное моделирование); видах компьютерных программ для визуализации проектов (3dsMax, ArchiCAD, 3D Home Дизайнер 2002).

Практическая работа. Составление таблицы планирования семейного бюджета.

Практическая работа. Определение качества предложенного товара.

Практическая работа. Разработка варианта планировки жилого помещения.

Требования к результатам учебной деятельности учащихся

Учащиеся должны знать:

общие сведения о структуре семейного бюджета; правах потребителя; речевом этикете; проектировании интерьера; способах создания макетов; сущность понятий: бюджет, срок обслуживания, гарантийный срок, срок годности, имидж; способы рационального ведения домашнего хозяйства.

Учащиеся должны уметь:

составлять план рационального использования семейного бюджета;
определять качество предложенного товара;
разрабатывать планировку жилого помещения;
составлять резюме.

Учащиеся должны владеть:

правилами безопасного поведения;
навыками нахождения необходимой информации в различных источниках, составления алгоритма выполняемой работы.

Раздел 4. Основы выращивания растений

Роль комнатных растений в жизни человека.

Уход за комнатными растениями.

Цветочно-декоративные растения открытого грунта. Уход за цветочнодекоративными растениями открытого грунта.

Цветочно-декоративное оформление. Вертикальное озеленение.

Газоны: типы и виды, технология устройства.

Ассортимент растений для создания газонов.

Требования к результатам учебной деятельности учащихся

Учащиеся должны знать:

общие сведения о типах и видах декоративных газонов; об ассортименте газонных трав и почвопокровных культур.

на уровне понимания: сведения о газоне, процесс устройства и ухода за газонами.

Учащиеся должны уметь:

подготавливать участок для создания газона, почву под газоны;

выбирать и сеять газонную траву;

создавать газон из ковровых растений, ухаживать за ним.

Учащиеся должны владеть:

правилами безопасного поведения при создании газона;

навыками создания газона из ковровых растений, подготовки почвы под газон;

приемами осуществления самоконтроля качества выполненной работы;

навыками нахождения необходимой информации в различных источниках.

Раздел 4. Вариативный компонент

Виды украшающих швов. Технология их выполнения.

Счетная гладь. Способы выполнения: односторонняя, двусторонняя.

Техника выполнения. Требования к качеству вышивки.

Разновидности шва «крест». Технология вышивания простого креста рядами по горизонтали, вертикали и диагонали

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

Виды сквозного вышивания. Строчевое вышивание. Понятие о мережке.

Виды мережек. Технология и последовательность выполнения мережки.

Требования к качеству работы.

Практические работы. Упражнения в выполнении мережек. Изготовление изделия.

Аппликация. Виды аппликации. Применение аппликации из ткани.

Технология выполнения аппликации. Способы закрепления аппликации.

Оформление работы. Требования к качеству работы.

Практические работы. Упражнения в выполнении мотивов. Изготовление изделия.

Вязание крючком как вид декоративно-прикладного искусства. Приемы вязания полотна.

Требования к результатам учебной деятельности учащихся

Учащиеся должны знать:

классификацию видов вышивки, способов вязания полотна; способы перевода рисунка на ткань; технологию выполнения вышивки, аппликации, вязания; способы закрепления нити в начале и конце работ; требования к качеству работ; понятие плотность вязания, подбор количества нити вышивки; требования к качеству работы.

Учащиеся должны уметь:

выполнять заданный вид вышивки, переводить рисунок на ткань, закреплять нити в начале и конце работы; обвязку изделия, записать схему обвязки, вязать мотивы по схеме.