

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

ДЛЯ УЧРЕЖДЕНИЙ ОБЩЕГО СРЕДНЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
С РУССКИМ ЯЗЫКОМ ОБУЧЕНИЯ

ТРУДОВОЕ ОБУЧЕНИЕ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД

V—IX классы

*Утверждено
Министерством образования
Республики Беларусь*



МИНСК
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ ОБРАЗОВАНИЯ
2012

УДК 373.121.414:373.5:64
ББК 74.263
У91

ISBN 978-985-559-035-5

© Министерство образования
Республики Беларусь, 2012
© НМУ «Национальный институт
образования», 2012



ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программа по «Трудовому обучению» в V—IX классах предусматривает преемственность в содержании обучения на I ступени общего среднего образования, осуществление межпредметных связей с образовательными предметами.

В процессе трудового обучения учащиеся получают подготовку, которая обеспечит им в будущем готовность жить и действовать в мире современных технологий, выполнять главные роли в жизни каждого человека: быть гражданином, работником (специалистом), хозяином.

Основная *цель* предмета «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» — формирование общетрудовых, технико-технологических знаний, умений, навыков, приобретение опыта трудовой, хозяйственно-бытовой деятельности через подготовку к выполнению социальной роли хозяйки дома.

Основными *задачами* трудового обучения являются:

- ◆ приобретение учащимися теоретических знаний, формирование практических умений и навыков в области трудовой, хозяйственно-бытовой деятельности;
- ◆ развитие познавательных интересов и самостоятельности, творческих способностей, коммуникативных умений, эстетического вкуса, художественного мышления учащихся в процессе различных видов деятельности;
- ◆ формирование практических умений ведения домашнего хозяйства;
- ◆ воспитание трудолюбия, культуры труда, сознательности, аккуратности, бережливости, инициативности, предприимчивости, ответственности за результаты своего труда, формирование ценностного отношения к культурным традициям нации;

- ◆ формирование навыков безопасных приемов труда, эколого-экономичного использования материалов.

Программа предмета «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» базируется на дидактических принципах:

- ◆ научности обучения (построение процесса обучения на основе современных научно-технических знаний по основам наук);
- ◆ системности и последовательности в обучении (организация процесса обучения, при которой учебный материал усваивается учащимися в дидактической последовательности);
- ◆ наглядности обучения (опора на чувственно-практический опыт учащихся, непосредственное восприятие ими предметов труда и трудовых операций);
- ◆ сознательности и творческой активности учащихся (формирование их готовности к самостоятельному овладению теоретическим материалом, планированию и выполнению трудовых заданий и решению творческих задач);
- ◆ доступности и посильности (соответствие содержания, объема изучаемого материала и методов его изучения, выполнения трудовых заданий возрасту и уровню подготовки учащихся, их физическому развитию и познавательным возможностям);
- ◆ связи теории с практикой (соединение обучения теоретическим основам предмета с практической деятельностью учащихся);
- ◆ воспитательного характера обучения (нравственное, этическое, эстетическое воспитание учащихся).

Программа по трудовому обучению для V—IX классов состоит из инвариантной и вариативной частей.

В соответствии с содержанием Образовательного стандарта по предмету *инвариантная часть* включает в себя основные разделы: «Основы приготовления пищи», «Обработка текстильных материалов», «Основы домоводства», «Основы выращивания растений», в содержание которых заложены не только обучающие, но и воспитательные, социализирующие функции.

Вариативная часть охватывает различные виды декоративно-прикладного творчества и направлена главным образом на ознакомление и приобщение учащихся к творчеству народных мастеров, выявление индивидуальных способностей и творческих интересов обучающихся. Учителю дается возможность выбора последовательности и количества изучаемых тем в каждом классе с учетом традиций, региональных особенностей и желаний учащихся.

В разделе «Основы приготовления пищи» изучаются вопросы культуры питания; даются основные сведения о пищевых продуктах, правилах их покупки и хранения; вырабатываются умения готовить блюда и использовать современные кухонные приборы и принадлежности; формируются умения приготовить завтрак, ужин, обед, сладкие блюда и блюда из теста, блюда в походных условиях; закладываются основы здорового питания. Знакомство с темой «Белорусская народная кухня» способствует сохранению и возрождению народных традиций.

Содержание раздела «Обработка текстильных материалов» направлено на освоение основ проектирования, изготовления и ухода за изделиями из текстильных материалов. При изучении темы «Пошив изделий» возможен пошив изделий в натуральную величину или в уменьшенном виде (по желанию учащихся). Содержание практических работ направлено на формирование умений и навыков, необходимых в дальнейшей взрослой жизни.

Содержание раздела «Основы домоводства» направлено на приобретение учащимися навыков, необходимых для хозяйки современного дома с учетом требований реальной жизни, изучение дизайна и, как результат, обеспечение комфорта в доме. Рассмотрение темы «Азбука этикета» позволяет формировать этику и эстетику семейного быта, содействует возрождению и сохранению семейных и национальных культурных традиций.

Раздел «Основы выращивания растений» изучается в учреждениях общего среднего образования, имеющих учебно-опытный участок, и имеет 2 варианта. Для изучения учителем выбирается один из них в зависимости от видов растений, выращиваемых на учебно-опытном участке учреждения общего среднего образования.

Итоговым образовательным и воспитательным эффектом освоения учащимися указанных разделов программы должны стать социализация личности; профессиональное самоопределение учащихся; формирование таких личностных качеств, как аккуратность, бережливость, экономность, рачительность, гостеприимство, хозяйственность.

Учитель имеет право на изменение последовательности изучения разделов и тем при условии сохранения целостности системы подготовки учащихся к трудовой, хозяйственно-бытовой деятельности, что важно не только с практической точки зрения, но и в целях подготовки их к самостоятельной жизни, укрепления связи поколений в семье. До 15 % учебного времени учитель может использовать по своему усмотрению с учетом местных условий и наличия материально-технической базы.

Особое внимание при организации занятий следует обратить на формирование понятия об энергосбережении, знание и точное соблюдение всеми учащимися правил безопасной работы, электробезопасности, производственной санитарии и личной гигиены. Перед изучением каждой новой темы необходимо ознакомить учащихся с общими правилами безопасной работы, методами предупреждения травматизма.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

| № п/п | Разделы и темы | Количество часов | | | | | |
|-----------|--|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|----------------|--|
| | | V класс | VI класс | VII класс | VIII класс | IX класс | |
| | Инвариантная часть | 30/31–30 | 29/29–29 | 50/54–28 | 50/54–28 | 28/29–0 | |
| | Введение | 1/1*–1** | | | | | |
| I | Основы приготовления пищи. | 7/7–7 | 7/7–7 | 14/14–7 | 14/14–7 | 7/7–0 | |
| 1 | Культура питания. | 1/1–1 | 1/1–1 | 2/2–1 | 2/2–1 | 1/1–0 | |
| 2 | Работа с пищевыми продуктами: ♦ основные сведения о пищевых продуктах; ♦ покупка и хранение продуктов; ♦ приемы и способы обработки пищевых продуктов; ♦ кухонные приборы и инвентарий; ♦ приготовление блюд. | 5/5–5 | 5/5–5 | 10/10–5 | 10/10–5 | 5/5–0 | |
| 3 | Белорусская народная кухня | 1/1–1 | 1/1–1 | 2/2–1 | 2/2–1 | 1/1–0 | |
| II | Обработка текстильных материалов. | 16/14–16 | 15/12–15 | 26/22–14 | 26/22–14 | 14/12–0 | |
| 1 | Материаловедение. | 2/2–2 | 2/1–2 | 4/4–2 | 4/4–2 | 2/1–0 | |

* — количество часов для изучения разделов (тем) в учреждениях общего среднего образования (кроме гимназий) (в числителе — для учреждений общего среднего образования, не имеющих учебно-опытных участков, в знаменателе — для учреждений общего среднего образования, имеющих участки);

** — количество часов для изучения разделов (тем) в гимназиях.

| № п/п | Разделы и темы | Количество часов | | | | | |
|------------|---|------------------|--------------|----------------|----------------|--------------|--|
| | | V класс | VI класс | VII класс | VIII класс | IX класс | |
| 2 | Машиноведение. | 4/3-4 | 3/3-3 | 6/4-3 | 6/4-3 | 2/2-0 | |
| 3 | Конструирование и моделирование. | 3/3-3 | 3/2-3 | 4/4-2 | 4/4-2 | 2/2-0 | |
| 4 | Пошив изделия. | 5/4-5 | 5/4-5 | 8/6-5 | 8/6-5 | 5/4-0 | |
| 5 | Эстетика одежды. | 1/1-1 | 1/1-1 | 2/2-1 | 2/2-1 | 1/1-0 | |
| 6 | Уход за изделиями из текстильных материалов. | 1/1-1 | 1/1-1 | 2/2-1 | 2/2-1 | 1/1-0 | |
| 7 | Азбука покупателя | — | — | — | — | 1/1-0 | |
| III | Основы домоводства. | 6/5-6 | 7/6-7 | 10/10-7 | 10/10-7 | 7/6-0 | |
| 1 | Эстетика жилища. | 2/2-2 | 3/3-3 | 4/4-3 | 4/4-3 | 4/3-0 | |
| 2 | Азы хозяйствования. | 2/1-2 | 2/1-2 | 2/2-2 | 2/2-2 | 1/1-0 | |
| 3 | Азбука этикета | 2/2-2 | 2/2-2 | 4/4-2 | 4/4-2 | 2/2-0 | |
| IV | Основы выращивания растений. | 0/4-0 | 0/4-0 | 0/8-0 | 0/8-0 | 0/4-0 | |
| | Вариант 1 | | | | | | |
| 1 | Выращивание комнатных растений. | 0/4-0 | — | — | — | — | |
| 2 | Выращивание цветочно-декоративных растений в открытом грунте. | — | 0/4-0 | — | — | — | |
| 3 | Выращивание овощных культур в открытом грунте. | — | — | 0/8-0 | — | — | |
| 4 | Выращивание рассады и овощных культур в сооружениях защищенного грунта. | — | — | — | 0/8-0 | — | |
| 5 | Выращивание плодово-ягодных культур | — | — | — | — | 0/4-0 | |

| | | | | | | | | |
|------------------|-------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|----------------|----------------|
| Вариант 2 | | | | | | | | |
| 1 | Комнатные растения. | 0/4-0 | — | — | — | — | — | — |
| 2 | Цветочно-декоративные растения. | — | 0/4-0 | — | — | — | — | — |
| 3 | Газонные травы и ковровые растения. | — | — | 0/8-0 | — | — | — | — |
| 4 | Вьющиеся растения. | — | — | — | — | 0/8-0 | — | — |
| 5 | Декоративные деревья и кустарники | — | — | — | — | — | — | 0/4-0 |
| | Вариативная часть*** | 5/4-5 | 5/5-5 | 18/14-6 | 18/14-6 | 18/14-6 | 6/5-0 | 6/5-0 |
| 1 | Вышивка. | | | | | | | |
| 2 | Вязание крючком. | | | | | | | |
| 3 | Вязание на спицах. | | | | | | | |
| 4 | Макраме. | | | | | | | |
| 5 | Лоскутная техника (пэчворк). | | | | | | | |
| 6 | Бисероплетение. | | | | | | | |
| 7 | Работа с соломкой. | | | | | | | |
| 8 | Ткачество. | | | | | | | |
| 9 | Аппликация из ткани. | | | | | | | |
| 10 | Ниточный дизайн. | | | | | | | |
| 11 | Батик | | | | | | | |
| | Резерв времени | 0/0-0 | 1/1-1 | 2/2-1 | 2/2-1 | 2/2-1 | 1/1-0 | 1/1-0 |
| | И Т О Г О | 35/35-35 | 35/35-35 | 70/70-35 | 70/70-35 | 70/70-35 | 35/35-0 | 35/35-0 |

*** — последовательность и выбор количества тем на изучение разделов вариативной части в каждом классе осуществляется учителем самостоятельно на основании желаний учащихся, региональных особенностей и традиций.

ИНВАРИАНТНАЯ ЧАСТЬ

У КЛАСС

Введение (1/1—1 ч)

Цели и задачи предмета, его содержание.

Правила внутреннего распорядка. Общие правила безопасной работы. Санитарно-гигиенические требования.

I. ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (7/7—7 ч)

1. Культура питания (1/1—1 ч)

Значение питания в жизни человека. Режим питания.

Понятие о кулинарии. Требования к организации учебного места для обучения способам приготовления пищи. Правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования во время приготовления пищи.

Сервировка стола к завтраку.

Практическая работа

1. Сервировка стола к завтраку.

2. Работа с пищевыми продуктами (5/5—5 ч) (приготовление завтрака)

Основные сведения о пищевых продуктах

Пищевая ценность и значение хлеба в питании человека. Ассортимент хлебобулочных изделий.

Пищевая ценность и значение яиц в питании человека.

Роль воды в питании человека. Ассортимент чая, кофе, какао.

Покупка и хранение продуктов

Условия и сроки хранения хлеба.

Определение доброкачественности яиц. Условия и сроки хранения яиц.

Правила выбора чая, кофе, какао. Условия и сроки их хранения.

Лабораторная работа

1. Определение доброкачественности яиц.

Приемы и способы обработки пищевых продуктов

Первичная обработка продуктов. Полуфабрикаты. Тепловая обработка продуктов.

Первичная и тепловая обработка яиц.

Кухонные приборы и инструментарий

Набор кухонных принадлежностей, необходимых для обработки продуктов и приготовления бутербродов, блюд из яиц, горячих напитков.

Приготовление блюд

Виды бутербродов. Технология их приготовления. Требования к качеству. Способы украшения и правила подачи бутербродов.

Блюда из яиц, технология их приготовления. Требования к качеству. Правила подачи.

Технология приготовления горячих напитков. Требования к качеству. Правила подачи.

Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд и напитков. Правила безопасной работы.

Практические работы

- 2. Приготовление бутербродов.**
- 3. Приготовление блюд из яиц.**
- 4. Приготовление горячих напитков.**

3. Белорусская народная кухня (1/1—1 ч)

Особенности приготовления традиционных белорусских блюд.

Практическая работа

- 5. Приготовление традиционных белорусских блюд.**

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны **з н а т ь**:

значение питания в жизни человека; режим питания; понятия: «кулинария», «первичная обработка продуктов», «полуфабрикаты», «тепловая обработка продуктов»; значение хлеба, яиц в питании человека; способы определения их доброкачественности и правила хранения; виды бутербродов, ассортимент блюд из яиц, горячих напитков; технологию их приготовления; используемые при приготовлении инструменты, приспособления и оборудование; требования к качеству готовых блюд и горячих напитков, правила их подачи; правила сервировки стола к завтраку; особенности приготовления традиционных белорусских блюд.

Учащиеся должны **у м е т ь**:

определять доброкачественность яиц; пользоваться инструментами, приспособлениями и оборудованием, необходимыми для обработки продуктов при приготовлении бутербродов, блюд из яиц, горячих напитков; готовить бутерброды, блюда из яиц, горячие напитки; оформлять готовые изделия; сервировать стол к завтраку; соблюдать правила безопасной работы.

II. ОБРАБОТКА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (16/14—16 ч)

1. Материаловедение (2/2—2 ч)

Текстильные волокна, их классификация. Получение пряжи. Нитки. Получение ткани. Строение ткани (основа, уток, кромка).

Зависимость свойств тканей от вида переплетения. Ткацкие переплетения: полотняное.

Отделка ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Лабораторные работы

2. Определение в ткани направления нитей основы и утка.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

2. Машиноведение (4/3—4 ч)

Санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы на швейной машине.

Устройство бытовой швейной машины. Подготовка швейной машины к работе. Последовательность и приемы заправки верхней и нижней нитей. Приемы работы на швейной машине.

Машинные швы: назначение и приемы выполнения стачного шва и шва вподгибку.

Практические работы

6. Упражнение в шитье на холостом ходу.
7. Упражнение в шитье на заправленной нитками машине.
8. Выполнение образцов машинных швов (стачного, вподгибку).

3. Конструирование и моделирование (3/3—3 ч)

Мерки, необходимые для построения чертежа фартука.

Чертежные инструменты и принадлежности. Общие сведения об оформлении чертежей швейных изделий. Масштаб. Построение чертежа.

Понятие о моделировании.

Разработка эскизов, подбор основных и отделочных материалов.

Расчет количества ткани на пошив изделия.

Практические работы

9. Снятие мерок.
10. Построение чертежа в масштабе 1:4.
11. Моделирование фартука. Построение чертежа изделия в натуральную величину.

4. Пошив изделия (5/4—5 ч)

Требования к организации учебного места в швейной мастерской. Правила безопасной работы.

Последовательность изготовления швейного изделия. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и отделка изделия. Влажно-тепловая и окончательная обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

12. Подготовка ткани и раскрой изделия.
13. Изготовление швейного изделия.
14. Окончательная обработка изделия.

Объект труда: фартук без грудки.

5. Эстетика одежды (1/1—1 ч)

Особенности белорусского костюма.

Классификация современной одежды, ее виды.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к одежде.

Практическая работа

15. Создание альбома (буклета) «Классификация современной одежды».

6. Уход за изделиями из текстильных материалов (1/1—1 ч)

Значение одежды в жизни человека. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к одежде. Уход за одеждой. Символика по уходу за текстильными изделиями промышленного производства. Хранение одежды.

Практическая работа

16. Изучение символов по уходу за изделиями.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны **з н а т ь**:

о текстильных волокнах, об их видах, процессе изготовления ткани; признаки определения лицевой и изнаночной сторон ткани; устройство бытовой швейной машины и санитарно-гигиенические требования при работе на ней; последовательность подготовки и приемы работы на швейной машине; назначение и приемы выполнения машинных швов (стачного, вподгибку); мерки, необходимые для построения чертежа фартука; построение и оформление чертежа фартука; технологическую последовательность изготовления швейного изделия (фартук), способы влажно-тепловой обработки; классификацию современной одежды; правила ухода за изделиями из текстильных материалов.

Учащиеся должны **у м е т ь**:

определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направление нитей основы и утка; подготавливать швейную машину к работе и работать на ней; выполнять стачной шов и шов вподгибку; снимать и записывать мерки; строить чертеж и выкройку фартука; выполнять простейшее моделирование фарту-

ка; рассчитывать количество ткани, необходимое для изготовления швейного изделия; производить раскрой изделия, экономно расходовать материалы; изготавливать швейные изделия; выполнять окончательную обработку изделия; соблюдать правила безопасной работы.

III. ОСНОВЫ ДОМОВОДСТВА (6/5—6 ч)

1. Эстетика жилища (2/2—2 ч)

Роль жилища в жизни человека. Функции современного жилища. Правила эксплуатации жилища.

Понятие о дизайне. Дизайн интерьера. Особенности интерьера белорусского народного жилища.

Практические работы

17. Изготовление украшений для дома в белорусском стиле.

18. Определение стилей интерьера.

2. Азы хозяйствования (2/1—2 ч)

Уборка квартиры: ежедневная, еженедельная, генеральная.

Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к уборке помещений.

Напольные покрытия (натуральные, искусственные). Уход за ними. Химические средства для ухода за полом. Меры предосторожности при работе с препаратами бытовой химии.

Практические работы

19. Составление алгоритма уборки комнаты.

20. Составление алгоритма ухода за напольными покрытиями.

3. Азбука этикета (2/2—2 ч)

Этикет в кругу семьи

История возникновения застольного этикета. Культура поведения в семье. Столовый этикет. Столовое белье. Культура потребления пищи.

Практические работы

21. Складывание салфеток различными способами.

22. Изготовление сета.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны **з н а т ь**:

о дизайне интерьера, правила эксплуатации жилища, виды уборки квартиры; особенности интерьера белорусского народного жилища; правила поведения в семье, застольный этикет.

Учащиеся должны **у м е т ь**:

определять основные стили интерьера; изготавливать украшения для дома, простые сетки; складывать салфетки различными способами; составлять алгоритм уборки квартиры.

IV. ОСНОВЫ ВЫРАЩИВАНИЯ РАСТЕНИЙ (0/4—0 ч)

Варианты 1, 2

Выращивание комнатных растений

Роль комнатных растений в жизни человека. Разнообразие комнатных растений. Выбор и размещение растений.

Уход за комнатными растениями. Виды ухода за растениями.

Меры защиты комнатных растений от болезней и вредителей.

Правила личной гигиены и безопасной работы.

Практические работы

23. Составление паспорта комнатных растений.

24. Посадка и пересадка комнатных растений.

25. Уход за комнатными растениями.

26. Определение заболеваний комнатных растений.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны **з н а т ь**:

значение комнатных растений, правила выбора, размещения и приемы ухода за комнатными растениями, меры защиты комнатных растений от болезней и вредителей.

Учащиеся должны **у м е т ь**:

распознавать комнатные растения, составлять их паспорта; производить посадку, пересадку и осуществлять уход за комнатными растениями; соблюдать правила безопасной работы.

VI КЛАСС

I. ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (7/7—7 ч)

1. Культура питания (1/1—1 ч)

Рациональное питание. Нормы питания.
Сервировка стола к ужину.

Практическая работа

1. Сервировка стола к ужину.

2. Работа с пищевыми продуктами (5/5—5 ч) (приготовление ужина (завтрака))

Основные сведения о пищевых продуктах

Питательная ценность молока и молочных продуктов. Ассортимент молочных продуктов.

Питательная ценность и значение круп в питании человека. Виды круп. Ассортимент круп.

Макаронные изделия. Ассортимент макаронных изделий.

Покупка и хранение продуктов

Определение доброкачественности молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения.

Определение доброкачественности круп. Условия и сроки хранения круп.

Определение доброкачественности макаронных изделий. Условия и сроки хранения.

Лабораторная работа

1. Определение доброкачественности круп.

Приемы и способы обработки
пищевых продуктов

Тепловая обработка молока и молочных продуктов. Первичная и тепловая обработка круп, макаронных изделий.

Кухонные приборы и инструментарий

Набор необходимых кухонных принадлежностей для обработки продуктов и приготовления блюд из молока и молочных продуктов, круп, макаронных изделий.

Приготовление блюд

Блюда из молока и молочных продуктов. Технология их приготовления. Требования к качеству. Правила подачи.

Блюда из круп. Технология их приготовления. Требования к качеству. Правила подачи.

Блюда из макаронных изделий. Технология их приготовления. Требования к качеству. Правила подачи.

Практические работы

2. Приготовление блюд из молочных продуктов.
3. Приготовление блюд из круп.
4. Приготовление блюд из макаронных изделий.

3. Белорусская народная кухня (1/1—1 ч)

Особенности ежедневных традиционных трапез.

Практическая работа

5. Приготовление традиционных белорусских блюд.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны з н а т ь:

основы рационального питания, нормы питания, основные сведения о молоке и молочных продуктах, макаронных изделиях, крупах; способы определения их доброкачественности и правила хранения; ассортимент блюд из этих продуктов; технологию их приготовления, используемые при приготовлении инструменты, приспособления и оборудование; требования к качеству готовых блюд, правила их подачи; правила сервировки стола к ужину; особенности ежедневных традиционных трапез (белорусская народная кухня).

Учащиеся должны у м е т ь:

определять доброкачественность круп; пользоваться инструментами, приспособлениями и оборудованием, необходимыми

при приготовлении блюд из молочных продуктов, круп, макаронных изделий; готовить блюда из молока и молочных продуктов, круп, макаронных изделий; оформлять готовые изделия; сервировать стол к ужину; соблюдать правила безопасной работы.

II. ОБРАБОТКА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (15/12—15 ч)

1. Материаловедение (2/1—2 ч)

Волокна растительного происхождения, их свойства. Получение тканей из растительных волокон. Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.

Ткацкие переплетения: саржевое.

Ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей, выпускаемых на текстильных предприятиях Республики Беларусь. Использование тканей из растительных волокон в изготовлении изделий.

Лабораторные работы

2. Изучение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей.
3. Распознавание хлопчатобумажных и льняных тканей по внешнему виду.

2. Машиноведение (3/3—3 ч)

Назначение, устройство и установка машинной иглы. Подбор толщины игл и ниток в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызванные дефектами машинной иглы, неправильной ее установкой, и способы их устранения.

Назначение и устройство моталки.

Машинные швы: назначение и приемы выполнения накладного и настрочного швов.

Практические работы

6. Подбор и установка машинной иглы.
7. Намотка ниток на шпульку.
8. Выполнение образцов машинных швов (накладного и настрочного).

3. Конструирование и моделирование (3/2—3 ч)

Столовое белье, его виды и назначение.

Разработка эскизов, подбор основных и отделочных материалов.

Построение чертежа скатерти (салфетки). Моделирование изделий. Расчет количества ткани на изготовление изделия.

Практические работы

9. Разработка эскиза изделия. Подбор материалов, выбор вида отделки.
10. Построение чертежа скатерти (салфетки).
11. Моделирование швейного изделия.

4. Пошив изделия (5/4—5 ч)

Последовательность изготовления швейного изделия. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Последовательность раскроя.

Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и отделка изделия.

Окончательная обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

12. Подготовка ткани и раскрой изделия.
13. Изготовление швейного изделия.
14. Окончательная обработка изделия.

Объект труда: столовое белье.

5. Эстетика одежды (1/1—1 ч)

Понятие о телосложении. Типы фигур. Пропорции и размеры одежды. Силуэт в одежде.

Практическая работа

15. Определение типа фигуры и размера одежды.

6. Уход за изделиями из текстильных материалов (1/1—1 ч)

Уход за одеждой из хлопчатобумажных, льняных тканей.

Практическая работа

16. Составление алгоритма ухода за изделиями из хлопчатобумажных, льняных тканей.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны **з н а т ь**:

волокна растительного происхождения, свойства хлопчатобумажных и льняных тканей; особенности саржевого переплетения; назначение и устройство машинной иглы, моталки; назначение и приемы выполнения машинных швов (накладного, настрочного); построение чертежа скатерти (салфетки); технологическую последовательность изготовления столового белья; правила ухода за изделиями из хлопчатобумажной и льняной ткани; понятие о типах фигур, силуэте одежды; пропорции и размеры одежды.

Учащиеся должны **у м е т ь**:

распознавать хлопчатобумажные и льняные ткани по внешнему виду, учитывать их свойства при изготовлении изделий; подбирать и устанавливать машинную иглу; наматывать нитки на шпульку; распознавать и выполнять машинные швы (накладной, настрочной); рассчитывать количество ткани, необходимое для изготовления швейного изделия (столовое белье); производить раскрой изделия, экономно расходовать материалы; изготавливать швейное изделие; составлять алгоритм по уходу за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей; соблюдать правила безопасной работы; определять тип фигуры и размер одежды.

III. ОСНОВЫ ДОМОВОДСТВА (7/6—7 ч)

1. Эстетика жилища (3/3—3 ч)

Интерьер, его значение. Функциональные зоны жилища. Основные средства в достижении единства характера среды квартиры: свет, цвет, меблировка.

Значение цвета. Цветовая гамма интерьера.

Значение освещения. Световой дизайн. Роль и виды светильников. Градация уровней освещенности.

Значение, классификация и виды мебели.

Практические работы

17. Цветовое решение интерьера квартиры.
18. Световое решение интерьера квартиры.
19. Выбор оптимального варианта размещения мебели.

2. Азы хозяйствования (2/1—2 ч)

Уход за мебелью (полированной, кожаной, велюровой и др.).

Уход за светильниками.

Препараты бытовой химии. Меры предосторожности при работе с препаратами бытовой химии.

Практическая работа

20. Составление алгоритма ухода за мебелью.

3. Азбука этикета (2/2—2 ч)

Прием гостей

Подготовка к приему гостей. Проведение праздника.

Практические работы

21. Изготовление карт меню. Изготовление кувертных карточек.
22. Изготовление кольца для салфеток.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны **з н а т ь**:

основные компоненты и средства оформления интерьера; характеристику функциональных зон квартиры; назначение и основные виды мебели; значение цвета, освещения; виды светильников; правила ухода за мебелью, светильниками; правила приема гостей.

Учащиеся должны **у м е т ь**:

выбирать вариант цветового и светового решения интерьера квартиры; рационального размещения мебели; составлять алгоритм ухода за мебелью; изготавливать карты меню, кувертные карточки, кольцо для салфеток.

IV. ОСНОВЫ ВЫРАЩИВАНИЯ РАСТЕНИЙ (0/4—0 ч)

Вариант 1

Выращивание цветочно-декоративных растений в открытом грунте

Общие сведения о цветочно-декоративных растениях, об их значении.

Условия выращивания цветочно-декоративных растений.

Особенности размножения цветочно-декоративных растений. Способы вегетативного и семенного размножения растений.

Уход за растениями в открытом грунте.

Вредители и болезни цветочно-декоративных растений и меры борьбы с ними.

Сбор и хранение семян. Выращивание семенников.

Правила личной гигиены и безопасной работы на учебно-опытном участке.

Практические работы

23. Подготовка почвы для посадки цветочно-декоративных растений.

24. Высадка рассады цветочно-декоративных растений в грунт.

25. Уход за цветочно-декоративными растениями.

26. Сбор семян, уборка клубней и луковиц многолетников. Подготовка и укладка их на хранение.

Вариант 2

Цветочно-декоративные растения

Общие сведения о цветочно-декоративных растениях. Значение цветочно-декоративных растений.

Выбор и подготовка участка. Почва и ее пригодность для выращивания декоративных растений. Роль питательных веществ в жизни декоративных растений. Применение удобрений. Садовый инвентарь и оборудование.

Основы построения ландшафтных композиций. Требования к устройству цветников. Композиции непрерывного цветения.

Классификация цветочно-декоративных растений. Условия их выращивания.

Особенности размножения цветочно-декоративных растений.

Уход за растениями в открытом грунте.

Удобрения, их виды. Сроки, способы и нормы их внесения.

Вредители и болезни цветочно-декоративных растений и меры борьбы с ними.

Сбор и хранение семян.

Правила личной гигиены и безопасной работы на учебно-опытном участке.

Практические работы

23. Подготовка почвы для посадки цветочно-декоративных растений.

24. Высадка рассады цветочно-декоративных растений в грунт.

25. Уход за цветочно-декоративными растениями.

26. Сбор семян, уборка клубней и луковиц многолетников. Подготовка и укладка их на хранение.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны з н а т ь:

ассортимент, виды и агротехнологию выращивания цветочно-декоративных растений в открытом грунте; виды цветников, требования к их устройству; правила построения ландшафтных композиций; способы размножения растений; виды почвы и удобрений; методы борьбы с вредителями и болезнями растений.

Учащиеся должны у м е т ь:

подготавливать почву для посадки цветочно-декоративных растений; высаживать рассаду цветочно-декоративных растений в грунт; ухаживать за цветочно-декоративными растениями; осуществлять сбор семян, уборку клубней и луковиц многолетников, укладывать их на хранение; соблюдать правила безопасной работы.



VII КЛАСС

(учреждение общего среднего образования (кроме гимназии))

I. ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (14/14 ч)

1. Культура питания (2/2 ч)

Состав пищевых продуктов. Их роль для организма человека.

Снижение содержания нитратов и радиоактивных элементов в пище.

Сервировка стола к обеду.

Практическая работа

1. Сервировка стола к обеду.

2. Работа с пищевыми продуктами (10/10 ч) (приготовление обеда)

Основные сведения о пищевых продуктах

Питательная ценность, значение мяса в питании человека.
Виды мясного сырья.

Питательная ценность и значение рыбы и нерыбных продуктов моря в питании человека.

Питательная ценность и значение овощей в питании человека.

Пряности и специи, особенности их применения.

Покупка и хранение продуктов

Определение качества мяса. Полуфабрикаты из мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов.

Определение качества рыбы и нерыбных продуктов моря. Полуфабрикаты из рыбы. Условия и сроки хранения.

Определение качества овощей. Условия и сроки хранения.

Лабораторная работа

1. Определение качества овощей.

Приемы и способы обработки пищевых продуктов

Первичная обработка мяса. Тепловая обработка мяса.

Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Первичная обработка овощей. Способы и формы нарезки овощей. Виды тепловой обработки овощей.

Кухонные приборы и инструментарий

Набор необходимых кухонных принадлежностей для обработки продуктов и приготовления овощных, рыбных и мясных блюд.

Приготовление блюд

Холодные блюда и закуски. Технология приготовления. Требования к качеству. Оформление блюд. Правила подачи.

Ассортимент первых блюд. Технология приготовления. Требования к качеству. Правила подачи.

Блюда из мяса. Технология приготовления. Требования к качеству. Правила подачи.

Блюда из рыбы. Технология приготовления. Требования к качеству. Правила подачи.

Блюда и гарниры из овощей. Технология приготовления. Требования к качеству. Оформление блюд. Правила подачи.

Практические работы

2. Приготовление салатов.
3. Приготовление первых блюд.
4. Приготовление вторых блюд.

3. Белорусская народная кухня (2/2 ч)

Способы и приемы приготовления традиционных белорусских блюд.

Практические работы

5. Приготовление традиционных белорусских блюд.
6. Приготовление современных белорусских блюд.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны **з н а т ь**:

состав пищевых продуктов; способы снижения содержания нитратов и радиоактивных элементов в пище; ассортимент первых блюд и технологию их приготовления; основные сведения о мясе, рыбе, об овощах; способы определения их доброкачественности и сроки хранения; ассортимент блюд из этих продуктов, технологию их приготовления; используемые при их приготовлении инструменты, приспособления и оборудование; требования к качеству готовых блюд, правила их подачи; правила сервировки стола к обеду; способы и приемы приготовления традиционных белорусских блюд.

Учащиеся должны **у м е т ь**:

определять доброкачественность мяса, рыбы, овощей; пользоваться инструментами, приспособлениями и оборудованием, необходимыми для обработки продуктов при приготовлении блюд из мяса, рыбы, овощей; готовить первые и вторые блюда; оформлять готовые изделия; сервировать стол к обеду; соблюдать правила безопасной работы.

II. ОБРАБОТКА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (26/22 ч)

1. Материаловедение (4/4 ч)

Волокна животного происхождения, их свойства. Получение тканей из этих волокон. Свойства шерстяных и шелковых тканей.

Ткацкие переплетения: сатиновое.

Ассортимент шерстяных и шелковых тканей, выпускаемых на текстильных предприятиях Республики Беларусь. Использование тканей из натуральных волокон в изготовлении изделий.

Лабораторные работы

2. Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей.
3. Изучение зависимости свойств ткани от вида переплетения.

2. Машиноведение (6/4 ч)

Назначение, устройство регуляторов бытовой швейной машины. Неполадки в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения.

Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Машинные швы: назначение и приемы выполнения окантовочного шва.

Практические работы

7. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
8. Чистка и смазка швейной машины.
9. Выполнение образцов машинных швов (окантовочного).

3. Конструирование и моделирование (4/4 ч)

Типы занавесей и материалы, необходимые для их изготовления. Варианты оформления окон. Виды крепления штор. Ламбрекен и его виды. Определение расхода материалов на гардины.

Разработка эскизов, подбор основных и отделочных материалов.

Построение чертежа. Расчет количества ткани на изготовление изделия.

Практические работы

10. Разработка эскизов изделия. Подбор материалов, выбор вида отделки.
11. Построение чертежа. Моделирование швейного изделия.

4. Пошив изделия (8/6 ч)

Последовательность изготовления швейного изделия. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Последовательность раскроя. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и отделка изделия. Влажно-тепловая и окончательная обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

12. Подготовка ткани и раскрой изделия.
13. Изготовление швейного изделия.

14. Влажно-тепловая и окончательная обработка изделия.
Объект труда: шторы с различными видами крепления или шторы с ламбрекеном.

5. Эстетика одежды (2/2 ч)

Проектирование одежды. Готовая выкройка и ее применение. Уменьшение, увеличение выкройки.

Практические работы

15. Подбор выкройки нужного размера с использованием журнала мод.
16. Изготовление выкройки с использованием журнала мод.

6. Уход за изделиями из текстильных материалов (2/2 ч)

Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей.

Практическая работа

17. Составление алгоритма ухода за изделиями из шерстяных и шелковых тканей.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны **з н а т ь**:

волокна животного происхождения, свойства шерстяных и шелковых тканей; особенности сатинового переплетения; назначение и устройство регуляторов бытовой швейной машины; неполадки, возникающие при работе на швейной машине, и способы их устранения; правила ухода за швейной машиной; назначение и приемы выполнения окантовочного шва; типы занавесей; виды крепления штор, ламбрекенов; построение чертежа; технологическую последовательность изготовления штор; правила ухода за изделиями из шерстяных и шелковых тканей; понятие о проектировании одежды, готовой выкройке и ее применении.

Учащиеся должны **у м е т ь**:

распознавать шерстяные и шелковые ткани по внешнему виду, учитывать их свойства, зависимость свойств ткани от вида

переплетения при изготовлении изделия; регулировать качество машинной строчки при обработке различных видов тканей; определять причину возникновения неполадок и способ их устранения; распознавать и выполнять окантовочный шов; определять расход материалов на гардины; строить чертеж и моделировать швейное изделие; производить раскрой изделия, экономно расходовать материалы; изготавливать швейное изделие; составлять алгоритм по уходу за одеждой из шерстяных и шелковых тканей; соблюдать правила безопасной работы; подбирать и изготавливать выкройки нужного размера с использованием журнала мод.

III. ОСНОВЫ ДОМОВОДСТВА (10/10 ч)

1. Эстетика жилища (4/4 ч)

Основные средства в достижении единства характера среды квартиры: текстиль (занавеси, кружевные изделия, ковры и ковровые изделия). Значение в интерьере. Классификация. Выбор цветовой гаммы с учетом назначения, размеров, освещенности помещения. Принцип «Времена года».

Фитодизайн. Растения в интерьере. Приемы композиционного оформления: фрагментарное, комплексное, временное. Бонсай. Искусство икебаны. Стилиевые направления и цветочные композиции.

Практические работы

18. Варианты декорирования окна.

19. Составление цветочных композиций для оформления интерьера.

2. Азы хозяйствования (2/2 ч)

Уход за занавесями, кружевными изделиями. Препараты бытовой химии для ухода за текстилем (моющие и аппретирующие средства), средства для антистатической обработки.

Уход за коврами. Экологическая и химическая чистка.

Практическая работа

20. Составление алгоритма ухода за текстилем.

3. Азбука этикета (4/4 ч)

Идем в гости

Ответ на приглашение. Выбор и оформление подарка. Цветочный этикет. Оформление букета.

Поведение в гостях. Вручение подарка. Правила поведения за столом. Благодарение за прием.

Практические работы

21. Оформление подарков.

22. Изготовление упаковки для цветов.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны з н а т ь:

классификацию текстиля, его значение в интерьере; правила ухода за занавесями, кружевными изделиями, коврами; значение растений в интерьере, приемы композиционного оформления; понятие «цветочный этикет»; правила выбора и оформления подарка, букета; правила поведения в гостях.

Учащиеся должны у м е т ь:

декорировать окна; составлять цветочные композиции для оформления интерьера; составлять алгоритм по уходу за текстилем; оформлять подарок; изготавливать упаковки для цветов.

IV. ОСНОВЫ ВЫРАЩИВАНИЯ РАСТЕНИЙ (0/8 ч)

Вариант 1

Выращивание овощных культур в открытом грунте

Роль овощных культур в жизни человека. Разнообразие овощных культур и сортов, выращиваемых в регионе. Севооборот.

Условия, необходимые для выращивания культурных растений (вода, воздух, свет, тепло).

Почва, ее плодородие, обработка почвы под овощные культуры.

Удобрения, их применение в овощеводстве.

Способы подготовки семян к посеву, лукович к посадке.

Выращивание овощных культур в открытом грунте.

Сорные растения, вредители и болезни овощных культур; борьба с ними.

Уборка урожая овощных культур, подготовка и закладка на хранение.

Значение подзимних посевов и посадок.

Практические работы

23. Подготовка почвы для посадки. Подготовка семян к посеву, луковиц к посадке.

24. Посев семян. Посадка рассады в грунт.

25. Уход за овощными культурами.

26. Уборка урожая овощных культур, подготовка и закладка на хранение.

Вариант 2

Газонные травы и ковровые растения

Газоны: партерные, парковые, мавританские, душистые, газоны внутри помещений.

Ассортимент газонных трав и ковровых растений. Агротехнология их выращивания.

Цветники: клумбы, рабатки, бордюры, миксбордеры. Ассортимент декоративных цветочных растений для цветников и агротехника их выращивания.

Практические работы

23. Подготовка почвы под газоны и цветники.

24. Выбор и посадка газонных трав и цветочных растений, уход за ними.

25. Выполнение проекта «Создание микроландшафта пришкольного участка».

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны знать:

ассортимент, виды, сорта и агротехнологию выращивания овощных культур; понятие «севооборот»; способы подготовки семян к посеву, луковиц к посадке; виды почвы и удобрений; подзимние посевы и посадки; методы борьбы с вредителями и болезнями овощных культур;

ассортимент газонных трав и ковровых культур, декоративных цветочных растений для цветников и агротехнологию их выращивания; виды цветников.

Учащиеся должны у м е т ь:

подготавливать почву для посадки овощных культур; высаживать рассаду в грунт; сеять семена; ухаживать за овощными культурами; осуществлять уборку урожая; подготавливать овощные культуры к закладке для хранения; соблюдать правила безопасной работы;

подготавливать почву под газоны и цветники; выбирать и садить газонные травы и цветочные растения, ухаживать за ними.



VII КЛАСС

(гимназия)

I. ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (7 ч)

1. Культура питания (1 ч)

Состав пищевых продуктов. Их роль для организма человека. Сервировка стола к обеду.

Практическая работа

1. Сервировка стола к обеду.

2. Работа с пищевыми продуктами (5 ч) (приготовление обеда)

Основные сведения о пищевых продуктах

Питательная ценность, значение мяса в питании человека. Виды мясного сырья.

Питательная ценность и значение рыбы и нерыбных продуктов моря в питании человека.

Питательная ценность и значение овощей в питании человека.

Покупка и хранение продуктов

Определение качества мяса. Полуфабрикаты из мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов.

Определение качества рыбы и нерыбных продуктов моря. Полуфабрикаты из рыбы. Условия и сроки хранения.

Определение качества овощей. Условия и сроки хранения.

Приемы и способы обработки пищевых продуктов

Первичная обработка мяса. Тепловая обработка мяса.

Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Первичная обработка овощей. Способы и формы нарезки овощей. Виды тепловой обработки овощей.

Кухонные приборы и инструментарий

Набор необходимых кухонных принадлежностей для обработки продуктов и приготовления овощных, рыбных и мясных блюд.

Приготовление блюд

Холодные блюда и закуски. Технология приготовления. Требования к качеству. Правила подачи.

Ассортимент первых блюд. Технологии приготовления. Требования к качеству. Правила подачи.

Блюда из мяса. Технология приготовления. Требования к качеству. Правила подачи.

Блюда из рыбы. Технология приготовления. Требования к качеству. Правила подачи.

Блюда и гарниры из овощей. Технология приготовления. Требования к качеству. Правила подачи.

Практические работы

2. Приготовление салатов.
3. Приготовление первых блюд.
4. Приготовление вторых блюд.

3. Белорусская народная кухня (1 ч)

Способы и приемы приготовления традиционных белорусских блюд.

Практические работы

1. Приготовление традиционных белорусских блюд.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны **з н а т ь**:

состав пищевых продуктов; ассортимент первых блюд и технологию их приготовления; основные сведения о мясе, рыбе, об овощах; способы определения их доброкачественности и сроки хранения; ассортимент блюд из этих продуктов, технологию их приготовления; используемые при их приготовлении инструменты, приспособления и оборудование; требования к качеству готовых блюд, правила их подачи; правила сервировки стола к обеду; способы и приемы приготовления традиционных белорусских блюд.

Учащиеся должны **у м е т ь**:

определять доброкачественность мяса, рыбы, овощей; пользоваться инструментами, приспособлениями и оборудованием, необходимыми для обработки продуктов при приготовлении блюд из мяса, рыбы, овощей; готовить первые и вторые блюда; оформлять готовые изделия; сервировать стол к обеду; соблюдать правила безопасной работы.

II. ОБРАБОТКА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (14 ч)

1. Материаловедение (2 ч)

Волокна животного происхождения, их свойства. Получение тканей из этих волокон. Свойства шерстяных и шелковых тканей.

Ткацкие переплетения: сатиновое.

Ассортимент шерстяных и шелковых тканей, выпускаемых на текстильных предприятиях Республики Беларусь. Использование тканей из натуральных волокон в изготовлении изделий.

Лабораторная работа

1. Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей.

2. Машиноведение (3 ч)

Назначение, устройство регуляторов бытовой швейной машины. Неполадки в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения.

Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Машинные швы: назначение и приемы выполнения окантовочного шва.

Практические работы

6. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
7. Выполнение образцов машинных швов (окантовочного).

3. Конструирование и моделирование (2 ч)

Типы занавесей и материалы, необходимые для их изготовления. Варианты оформления окон. Определение расхода материалов на гардины.

Разработка эскизов, подбор основных и отделочных материалов.

Построение чертежа. Расчет количества ткани на изготовление изделия.

Практические работы

8. Разработка эскизов изделия. Подбор материалов, выбор вида отделки.
9. Построение чертежа. Моделирование швейного изделия.

4. Пошив изделия (5 ч)

Последовательность изготовления швейного изделия. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Последовательность раскроя. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и отделка изделия. Влажно-тепловая и окончательная обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

10. Подготовка ткани и раскрой изделия.
 11. Изготовление швейного изделия.
 12. Влажно-тепловая и окончательная обработка изделия.
- Объект труда:* шторы.

5. Эстетика одежды (1 ч)

Проектирование одежды. Готовая выкройка и ее применение. Уменьшение, увеличение выкройки.

Практическая работа

13. Изготовление выкройки с использованием журнала мод.

6. Уход за изделиями из текстильных материалов (1 ч)

Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей.

Практическая работа

14. Составление алгоритма ухода за изделиями из шерстяных и шелковых тканей.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны **з н а т ь**:

волокна животного происхождения, свойства шерстяных и шелковых тканей; особенности сатинового переплетения; назначение и устройство регуляторов бытовой швейной машины; неполадки, возникающие при работе на швейной машине, и способы их устранения; правила ухода за швейной машиной; назначение и приемы выполнения окантовочного шва; типы занавесей; построение чертежа; технологическую последовательность изготовления штор; правила ухода за изделиями из шерстяных и шелковых тканей; понятие о проектировании одежды, готовой выкройке и ее применении.

Учащиеся должны **у м е т ь**:

распознавать шерстяные и шелковые ткани по внешнему виду, учитывать их свойства, зависимость свойств ткани от вида переплетения при изготовлении изделия; регулировать качество машинной строчки при обработке различных видов тканей; определять причину возникновения неполадок и способ их устранения; распознавать и выполнять окантовочный шов; определять расход материалов на гардины; строить чертеж и моделировать швейное изделие; производить раскрой изделия, экономно расходовать материалы; изготавливать швейное изделие; составлять алгоритм по уходу за одеждой из шерстяных и шелковых тканей; соблюдать правила безопасной работы; подбирать и изготавливать выкройки нужного размера с использованием журнала мод.

III. ОСНОВЫ ДОМОВОДСТВА (7 ч)

1. Эстетика жилища (3 ч)

Основные средства в достижении единства характера среды квартиры: текстиль (занавеси, кружевные изделия, ковры и ковровые изделия). Значение в интерьере. Классификация. Выбор цветовой гаммы с учетом назначения, размеров, освещенности помещения. Принцип «Времена года».

Растения в интерьере. Приемы композиционного оформления.

Практические работы

15. Варианты декорирования окна.

16. Составление цветочных композиций для оформления интерьера.

2. Азы хозяйствования (2 ч)

Уход за занавесями, кружевными изделиями. Препараты бытовой химии для ухода за текстилем (моющие и аппретирующие средства), средства для антистатической обработки.

Уход за коврами. Экологическая и химическая чистка.

Практическая работа

17. Составление алгоритма ухода за текстилем.

3. Азбука этикета (2 ч)

Идем в гости

Ответ на приглашение. Выбор и оформление подарка. Цветочный этикет. Оформление букета.

Поведение в гостях. Вручение подарка. Правила поведения за столом. Благодарение за прием.

Практическая работа

18. Оформление подарков.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны знать:

классификацию текстиля, его значение в интерьере; правила ухода за занавесями, кружевными изделиями, коврами;

значение растений в интерьере, приемы композиционного оформления; понятие «цветочный этикет»; правила выбора и оформления подарка, букета; правила поведения в гостях.

Учащиеся должны у м е т ь:

декорировать окна; составлять цветочные композиции для оформления интерьера; составлять алгоритм по уходу за текстилем; оформлять подарок.



VIII КЛАСС

(учреждение общего среднего образования (кроме гимназии))

I. ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (14/14 ч)

1. Культура питания (2/2 ч)

Меню. Требования к его составлению.

Практическая работа

1. Составление меню на день с учетом калорийности пищи и содержанием питательных веществ.

2. Работа с пищевыми продуктами (10/10 ч)

Основные сведения о пищевых продуктах

Изделия из теста и их значение в питании человека. Мука, ее виды.

Виды разрыхлителей, их назначение.

Значение сладких блюд в питании человека.

Питательная ценность и значение фруктов и ягод в питании человека.

Покупка и хранение продуктов

Определение доброкачественности муки. Условия и сроки хранения.

Определение качества фруктов и ягод. Условия и сроки хранения.

Лабораторная работа

1. Определение доброкачественности муки.

Приемы и способы обработки пищевых продуктов

Первичная обработка муки.

Первичная обработка фруктов и ягод.

Способы тепловой обработки, применяемые при приготовлении изделий из теста, сладких блюд.

Кухонные приборы и инструментарий

Набор кухонных принадлежностей, необходимых для обработки продуктов и приготовления теста и изделий из него, сладких блюд.

Приготовление блюд

Виды теста и способы его приготовления. Сырье, используемое для приготовления теста.

Изделия из теста. Технология приготовления. Оформление изделий. Требования к качеству. Правила подачи.

Кремы, их виды. Начинки. Украшение изделий.

Сладкие блюда, их виды. Технология приготовления. Оформление блюд. Требования к качеству. Правила подачи.

Практические работы

2. Приготовление изделий из теста.

3. Приготовление сладких блюд.

3. Белорусская народная кухня (2/2 ч)

Трапезы, связанные с праздниками календарного цикла.

Практические работы

4. Приготовление традиционных белорусских блюд.

5. Приготовление современных белорусских блюд.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны знать:

требования к составлению меню; способы определения доброкачественности муки; условия и сроки хранения муки,

фруктов, ягод; виды теста и способы его приготовления; виды сладких блюд и способы их приготовления; используемые при их приготовлении инструменты, приспособления и оборудование; требования к качеству готовых блюд, правила их подачи; трапезы, связанные с праздниками календарного цикла.

Учащиеся должны у м е т ь:

составлять меню; определять доброкачественность муки; пользоваться инструментами, приспособлениями и оборудованием, необходимыми при приготовлении изделий из теста и сладких блюд; готовить изделия из теста и сладкие блюда; оформлять изделия; соблюдать правила безопасной работы.

II. ОБРАБОТКА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (26/22 ч)

1. Материаловедение (4/4 ч)

Химические волокна, их свойства. Получение тканей из химических волокон. Свойства искусственных и синтетических тканей.

Ассортимент искусственных и синтетических тканей. Использование тканей из химических волокон в изготовлении изделий. Особенность обработки тканей из химических волокон.

Ткацкие переплетения: мелкоузорчатые.

Лабораторные работы

2. Изучение свойств искусственных и синтетических тканей.
3. Определение вида ткани.

2. Машиноведение (6/4 ч)

Классификация приспособлений малой механизации: назначение, установка и принцип действия съемных приспособлений к швейным машинам.

Машинные швы: назначение и приемы выполнения двойного, запошивочного швов. Втачивание тесьмы «молния».

Практические работы

6. Установка приспособлений к швейной машине и выполнение отдельных операций с их помощью.
7. Выполнение машинных швов (двойного, запошивочного).
8. Втачивание тесьмы «молния».

3. Конструирование и моделирование (4/4 ч)

Виды постельного белья и материалы, необходимые для его изготовления.

Разработка эскизов, подбор основных и отделочных материалов.

Построение чертежа. Расчет количества ткани на изготовление изделия.

Практические работы

9. Разработка эскизов изделия. Подбор материалов, выбор вида отделки.
10. Построение чертежа. Моделирование швейного изделия.

4. Пошив изделия (8/6 ч)

Последовательность изготовления швейного изделия. Подготовка ткани к раскрою. Последовательность раскроя. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и отделка изделия. Влажно-тепловая и окончательная обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

11. Подготовка ткани и раскрой изделия.
 12. Изготовление швейного изделия.
 13. Влажно-тепловая и окончательная обработка изделия.
- Объект труда:* постельное белье.

5. Эстетика одежды (2/2 ч)

Стиль в одежде. Понятие о фасоне и модели. Факторы, влияющие на выбор фасона одежды.

Лабораторная работа

4. Изучение стилей современной одежды.

Практическая работа

14. Выбор индивидуального фасона и подбор цветовой гаммы изделия.

6. Уход за изделиями из текстильных материалов (2/2 ч)

Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей. Препараты бытовой химии, их виды.

Практическая работа

15. Составление алгоритма ухода за изделиями из искусственных и синтетических тканей.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны з н а т ь:

химические волокна; ассортимент и свойства искусственных и синтетических тканей; особенности ухода за одеждой из искусственных и синтетических тканей; особенности мелко-узорчатых переплетений; классификацию приспособлений малой механизации; назначение и приемы выполнения двойного и запошивочного швов; виды постельного белья и технологическую последовательность его изготовления; стили в одежде; фасон и модель; факторы, влияющие на выбор фасона одежды.

Учащиеся должны у м е т ь:

определять вид ткани по внешнему виду, учитывать особенности обработки тканей при изготовлении изделий; устанавливать приспособления к швейной машине и выполнять отдельные операции с их помощью; распознавать и выполнять двойной и запошивочный швы; втачивать тесьму «молния»; рассчитывать количество ткани, необходимое для изготовления постельного белья; производить раскрой изделия, экономно расходовать материалы; изготавливать постельное белье (наволочку); составлять алгоритм по уходу за одеждой из искусственных и синтетических тканей; соблюдать правила безопасной работы; различать стили современной одежды; выбирать индивидуальный фасон и цветовую гамму изделия.

III. ОСНОВЫ ДОМОВОДСТВА (10/10 ч)

1. Эстетика жилища (4/4 ч)

Основные средства в достижении единства характера среды квартиры: художественно-декоративные изделия (картины, изделия из керамики, стекла, соломки, фарфора).

Детская комната. Требования к ней: практические, гигиенические, эстетические. Функциональное зонирование комнаты: игровая зона, рабочая зона, зона отдыха. Особенности интерьера. Создание единого художественного стиля.

Практические работы

16. Изготовление панно для оформления интерьера детской комнаты.
17. Выполнение дизайн-проекта детской комнаты.

2. Азы хозяйствования (2/2 ч)

Уход за картинами, изделиями из керамики, стекла, соломы, фарфора.

Требования к размещению в интерьере бытовой аудио-, видео-, телеаппаратуры.

Практическая работа

18. Изготовление аксессуаров для детской комнаты.

3. Азбука этикета (4/4 ч)

Праздник в нашем доме

Традиции национальные, семейные, их формирование и сохранение. Классификация праздников: национальные (День Победы, День Независимости, праздник Труда), семейно-бытовые (день рождения, Новый год), календарно-бытовые (Рождество, Радуница, Пасха).

Особенности организации праздников. Оформление праздничных блюд.

Практические работы

19. Изготовление подарка к празднику.
20. Изготовление украшения для оформления праздничного стола.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны знать:

основные компоненты и средства оформления интерьера детской комнаты; характеристику функциональных зон комнаты; правила ухода за художественно-декоративными изделиями; понятие о традициях, об их формировании и сохранении, классификации праздников, особенности их организации.

Учащиеся должны у м е т ь:

составлять варианты оформления детской комнаты; изготавливать изделия для оформления интерьера детской комнаты, украшение для оформления праздничного стола и подарки к празднику.

IV. ОСНОВЫ ВЫРАЩИВАНИЯ РАСТЕНИЙ (0/8 ч)

Вариант 1

Выращивание рассады и овощных культур
в сооружениях защищенного грунта

Общая характеристика защищенного грунта.

Сорта растений, их выбор.

Рассадный способ, его виды, значение. Сроки посева семян на рассаду. Уход за рассадой.

Пикировка. Сроки высадки рассады в грунт. Уход за рассадой после высадки в грунт.

Культурообороты. Выращивание растений в теплице зимой. Уборка урожая овощных культур.

Практические работы

21. Подготовка почвы для парников, теплиц.

22. Посев и выращивание рассады.

23. Уход за овощными культурами в сооружениях защищенного грунта.

24. Уборка урожая овощных культур.

Вариант 2

Выющиеся растения

Озеленительные комплексы: каменистые садики, каменистые горки, каменистые рабатки, альпийские горки, песчаные садики. Ассортимент декоративных растений для комплексов и агротехнология их выращивания.

Вертикальное озеленение: перголы, трельяжи. Ассортимент выющихся растений; агротехнология их выращивания.

Практические работы

21. Посадка растений для комплексов и уход за ними.
22. Посадка вьющихся растений и уход за ними.
23. Выполнение проекта «Создание микроландшафта пришкольного участка».

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны **з н а т ь**:

о защищенном грунте; технологию выращивания рассады и овощных культур в сооружениях защищенного грунта; озеленительные комплексы; вертикальное озеленение; ассортимент декоративных растений для комплексов и агротехнологии их выращивания.

Учащиеся должны **у м е т ь**:

подготавливать почву для парников, теплиц; производить посев, выращивание и высадку рассады; ухаживать за овощными культурами в сооружениях защищенного грунта; осуществлять уборку овощных культур (без применения сельскохозяйственной техники); обеспечивать сохранность урожая; соблюдать правила безопасной работы;

высаживать растения для озеленительных комплексов, вертикального озеленения и ухаживать за ними.



VIII КЛАСС

(гимназия)

I. ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (7 ч)

1. Культура питания (1 ч)

Меню. Требования к его составлению.

Практическая работа

1. Составление меню на день с учетом калорийности пищи.

2. Работа с пищевыми продуктами (5 ч)

Основные сведения о пищевых продуктах

Изделия из теста и их значение в питании человека. Мука, ее виды.

Виды разрыхлителей, их назначение.

Значение сладких блюд в питании человека.

Покупка и хранение продуктов

Определение доброкачественности муки. Условия и сроки хранения.

Лабораторная работа

1. Определение доброкачественности муки.

Приемы и способы обработки пищевых продуктов

Первичная обработка муки.

Способы тепловой обработки, применяемые при приготовлении изделий из теста, сладких блюд.

Кухонные приборы и инструментарий

Набор кухонных принадлежностей, необходимых для обработки продуктов и приготовления теста и изделий из него, сладких блюд.

Приготовление блюд

Виды теста и способы его приготовления. Сырье, используемое для приготовления теста.

Изделия из теста. Технология приготовления. Требования к качеству. Правила подачи.

Сладкие блюда, их виды. Технология приготовления. Требования к качеству. Правила подачи.

Практические работы

2. Приготовление изделий из теста.

3. Приготовление сладких блюд.

3. Белорусская народная кухня (1 ч)

Трапезы, связанные с праздниками календарного цикла.

Практическая работа

4. Приготовление традиционных белорусских блюд.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны **з н а т ь**:

требования к составлению меню; способы определения доброкачественности муки; условия и сроки хранения муки; виды теста и способы его приготовления; виды сладких блюд и способы их приготовления; используемые при их приготовлении инструменты, приспособления и оборудование; требования к качеству готовых блюд, правила их подачи; трапезы, связанные с праздниками календарного цикла.

Учащиеся должны **у м е т ь**:

составлять меню; определять доброкачественность муки; пользоваться инструментами, приспособлениями и оборудованием, необходимыми при приготовлении изделий из теста и сладких блюд; готовить изделия из теста и сладкие блюда; оформлять изделия; соблюдать правила безопасной работы.

II. ОБРАБОТКА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (14 ч)

1. Материаловедение (2 ч)

Химические волокна, их свойства. Получение тканей из химических волокон. Свойства искусственных и синтетических тканей.

Ассортимент искусственных и синтетических тканей. Использование тканей из химических волокон в изготовлении изделий.

Лабораторная работа

2. Изучение свойств искусственных и синтетических тканей.

2. Машиноведение (3 ч)

Классификация приспособлений малой механизации: назначение, установка и принцип действия съемных приспособлений к швейным машинам.

Машинные швы: назначение и приемы выполнения двойного, запошивочного швов.

Практические работы

5. Установка приспособлений к швейной машине и выполнение отдельных операций с их помощью.
6. Выполнение машинных швов (двойного, запошивочного).

3. Конструирование и моделирование (2 ч)

Виды постельного белья и материалы, необходимые для его изготовления.

Разработка эскизов, подбор основных и отделочных материалов.

Построение чертежа. Расчет количества ткани на изготовление изделия.

Практические работы

7. Разработка эскизов изделия. Подбор материалов, выбор вида отделки.
8. Построение чертежа. Моделирование швейного изделия.

4. Пошив изделия (5 ч)

Последовательность изготовления швейного изделия. Подготовка ткани к раскрою. Последовательность раскроя. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и отделка изделия. Влажно-тепловая и окончательная обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

9. Подготовка ткани и раскрой изделия.
 10. Изготовление швейного изделия.
 11. Влажно-тепловая и окончательная обработка изделия.
- Объект труда:* постельное белье (наволочка).

5. Эстетика одежды (1 ч)

Стиль в одежде. Понятие о фасоне и модели. Факторы, влияющие на выбор фасона одежды.

Лабораторная работа

3. Изучение стилей современной одежды.

6. Уход за изделиями из текстильных материалов (1 ч)

Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей. Препараты бытовой химии, их виды.

Практическая работа

12. Составление алгоритма ухода за изделиями из искусственных и синтетических тканей.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны **з н а т ь**:

химические волокна; ассортимент и свойства искусственных и синтетических тканей; особенности ухода за одеждой из искусственных и синтетических тканей; особенности мелкоузорчатых переплетений; классификацию приспособлений малой механизации; назначение и приемы выполнения двойного и запошивочного швов; виды постельного белья и технологическую последовательность его изготовления; стили в одежде; фасон и модель; факторы, влияющие на выбор фасона одежды.

Учащиеся должны **у м е т ь**:

определять вид ткани по внешнему виду, учитывать особенности обработки тканей при изготовлении изделий; устанавливать приспособления к швейной машине и выполнять отдельные операции с их помощью; распознавать и выполнять двойной и запошивочный швы; рассчитывать количество ткани, необходимое для изготовления постельного белья; производить раскрой изделия, экономно расходовать материалы; изготавливать постельное белье (наволочку); составлять алгоритм по уходу за одеждой из искусственных и синтетических тканей; соблюдать правила безопасной работы; различать стили современной одежды.

III. ОСНОВЫ ДОМОВОДСТВА (7 ч)

1. Эстетика жилища (3 ч)

Основные средства в достижении единства характера среды квартиры: художественно-декоративные изделия (картины, изделия из керамики, стекла, соломки, фарфора).

Детская комната. Требования к ней: практические, гигиенические, эстетические. Функциональное зонирование комнаты: игровая зона, рабочая зона, зона отдыха. Особенности интерьера. Создание единого художественного стиля.

Практическая работа

13. Изготовление панно для оформления интерьера детской комнаты.

2. Азы хозяйствования (2 ч)

Уход за картинами, изделиями из керамики, стекла, соломы, фарфора.

Требования к размещению в интерьере бытовой аудио-, видео-, телеаппаратуры.

Практическая работа

14. Изготовление аксессуаров для детской комнаты.

3. Азбука этикета (2 ч)

Праздник в нашем доме

Традиции национальные, семейные, их формирование и сохранение. Классификация праздников: национальные (День Победы, День Независимости, праздник Труда), семейно-бытовые (день рождения, Новый год), календарно-бытовые (Рождество, Радуница, Пасха).

Особенности организации праздников. Оформление праздничных блюд.

Практическая работа

15. Изготовление подарка к празднику.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны знать:

основные компоненты и средства оформления интерьера детской комнаты; характеристику функциональных зон комнаты; правила ухода за художественно-декоративными изделиями; понятие о традициях, об их формировании и сохранении, классификации праздников, особенности их организации.

Учащиеся должны у м е т ь:
составлять варианты оформления детской комнаты; изготавливать изделия для оформления интерьера детской комнаты, подарки к празднику.



IX КЛАСС

I. ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (7/7—0 ч)

1. Культура питания (1/1—0 ч)

Рациональное ведение домашнего хозяйства. Структура семейного бюджета. Экономия и бережливость в семье. Анализ доходов и расходов. Хозяйственная и «кассовая» книги.

Практическая работа

1. Составление плана рационального использования семейного бюджета.

2. Работа с пищевыми продуктами (5/5—0 ч)

Основные сведения о пищевых продуктах

Консервы в домашнем питании. Виды консервов: овощные, плодово-ягодные, рыбные, мясные.

Покупка и хранение продуктов

Маркировка, дефекты консервов.

Условия и сроки хранения консервов.

Лабораторная работа

1. Изучение маркировки консервов.

Приемы и способы обработки
пищевых продуктов

Способы консервирования пищевых продуктов.

Кухонные приборы и инструментарий

Ассортимент посуды, необходимой на кухне, особенности пользования.

Посуда: алюминиевая, металлическая, эмалированная и др.; ее свойства. Правила обращения и уход за ней.

Белорусская посуда: керамическая, деревянная.

Приготовление блюд

Консервы в домашнем питании. Приготовление блюд из консервов.

Практическая работа

2. Приготовление обеда из консервов.

3. Белорусская народная кухня (1/1—0 ч)

Трапезы, связанные с обрядами семейного цикла.

Практическая работа

3. Приготовление традиционных белорусских блюд.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны **з н а т ь**:

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

Учащиеся должны **у м е т ь**:

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

II. ОБРАБОТКА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (14/12—0 ч)

1. Материаловедение (2/1—0 ч)

Современные отделочные материалы. Нетканые материалы, их свойства. Прокладочные, дублирующие и подкладочные материалы.

Трикотажное полотно, его виды и свойства. Использование трикотажного полотна в пошиве изделий.

Ткацкие переплетения: крупноузорчатые, сложные.

Лабораторные работы

2. Изучение свойств нетканых материалов.

3. Изучение свойств трикотажного полотна.

2. Машиноведение (2/2—0 ч)

Машинные швы: классификация машинных швов, их назначение и приемы выполнения.

Практическая работа

4. Выполнение образцов машинных швов.

3. Конструирование и моделирование (2/2—0 ч)

Комплекты для кухни. Материалы, необходимые для их изготовления.

Разработка эскизов, подбор основных и отделочных материалов.

Построение чертежа. Расчет количества ткани на изготовление изделия.

Практические работы

5. Разработка эскизов изделия. Подбор материалов, выбор вида отделки.

6. Построение чертежа. Моделирование швейного изделия.

4. Пошив изделия (5/4—0 ч)

Последовательность изготовления швейного изделия. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Последовательность раскроя. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и отделка изделия. Влажно-тепловая и окон-

чательная обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

7. Подготовка ткани и раскрой изделия.
 8. Изготовление швейного изделия.
 9. Влажно-тепловая и окончательная обработка изделия.
- Объект труда:* комплект для кухни.

5. Эстетика одежды (1/1—0 ч)

Ансамбль в одежде. Костюм, его виды и назначение. Аксессуары к нему.

Рациональный гардероб.

Практическая работа

10. Изготовление аксессуаров к одежде.

**6. Уход за изделиями
из текстильных материалов (1/1—0 ч)**

Подготовка изделий к стирке.

Моющие средства, применяемые при стирке, их выбор.

Стирка изделий: ручная, машинная. Аппретирование одежды.

Сушка изделий.

Влажно-тепловая обработка изделий.

Практическая работа

11. Влажно-тепловая обработка изделий.

7. Азбука покупателя (1/1—0 ч)

Общие сведения о правах потребителя. Ознакомление учащихся с Законом о защите прав потребителя.

Правильный выбор и покупка одежды и аксессуаров к ней.

Лабораторная работа

4. Определение качества предложенных изделий.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны знать:

виды и свойства нетканых материалов; отделочных, прокладочных, дублирующих, подкладочных материалов; трикотаж-

ного полотна; особенности крупноузорчатого и сложного переплетений; классификацию машинных швов; технологическую последовательность изготовления комплекта для кухни; правила ухода за изделиями из текстильных материалов; понятие об ансамбле в одежде, костюме, аксессуарах; права потребителя.

Учащиеся должны у м е т ь:

учитывать свойства тканей и трикотажного полотна при изготовлении изделий; рассчитывать количество ткани, необходимое для изготовления швейного изделия; производить раскрой изделия, экономно расходовать материалы; работать на швейной машине; изготавливать швейные изделия (комплект для кухни) и аксессуары к одежде; осуществлять уход за изделиями из текстильных материалов; соблюдать правила безопасной работы; определять качество товаров при покупке.

III. ОСНОВЫ ДОМОВОДСТВА (7/6—0 ч)

1. Эстетика жилища (4/3—0 ч)

Кухня, ее основные функции. Требования к кухне: санитарно-гигиенические, технические, эргономические, эстетические. Планировка кухни. Принцип «треугольника». Рациональное размещение пяти рабочих центров. Убранство кухни. Создание единого художественного стиля.

Практические работы

12. Изготовление изделия для оформления интерьера кухни.
13. Разработка планировки кухни.

2. Азы хозяйствования (1/1—0 ч)

Бытовая техника на кухне (плита, холодильник, жарочный шкаф, мясорубка, кофемолка, овощерезка и др.). Правила эксплуатации бытовой техники и ухода за ней.

Бытовая химия: моющие и чистящие средства. Способы их применения.

Лабораторная работа

5. Выбор бытовой техники для кухни.

3. Азбука этикета (2/2—0 ч)

Виды приемов

Молодежная вечеринка, фуршет, коктейль, чайный стол, шведский стол, барбекю и др.

Практическая работа

14. Составление меню и алгоритма приема гостей.

Этикет делового человека

Приветствие. Формы обращения. Разговор по телефону. Речевой этикет. Одежда.

Практическая работа

15. Составление резюме.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны з н а т ь:

особенности планировки кухни (принцип «треугольника», рациональное размещение пяти рабочих центров) и ее основные функции; о бытовой технике для кухни и правилах ее эксплуатации; препаратах бытовой химии; виды приемов; об этикете делового человека.

Учащиеся должны у м е т ь:

разрабатывать планировку кухни; выбирать бытовую технику для кухни; изготавливать изделия для оформления интерьера кухни;

составлять меню и алгоритм приема гостей; составлять резюме.

IV. ОСНОВЫ ВЫРАЩИВАНИЯ РАСТЕНИЙ (0/4—0 ч)

Вариант 1

Выращивание плодово-ягодных культур

Плодово-ягодные культуры, их значение.

Плодово-ягодные культуры, которые выращиваются в данном регионе; биологические особенности, требования к условиям выращивания.

Подготовка сада, ягодника к зиме.

Правила осеннего ухода за плодово-ягодным садом. Охрана сада от вредителей.

Особенности весеннего ухода за ягодниками, плодовым садом. Особенности работы по уходу за плодово-ягодными культурами.

Охрана плодово-ягодных культур от вредителей, защита от болезней. Правила безопасности труда и личной гигиены при работе с удобрениями, средствами для защиты растений.

Сбор урожая.

Практические работы

16. Подготовка плодово-ягодных культур к зиме.

17. Посадка саженцев и подготовка их к зиме.

18. Закладка кроны у саженцев плодовых деревьев. Посадка черенков ягодных культур.

19. Уход за плодово-ягодными культурами.

Вариант 2

Декоративные деревья и кустарники

Декоративные деревья и кустарники: вечнозеленые древесные породы. Листопадные деревья и кустарники. Разнообразие декоративных деревьев и кустарников и агротехника их выращивания.

Правила личной гигиены и безопасности труда при работе на учебно-опытном участке.

Практические работы

16. Подготовка почвы для высаживания растений.

17. Посадка деревьев, кустарников.

18. Уход за посадками.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны знать:

плодово-ягодные культуры, выращиваемые в регионе, требования к условиям их выращивания; правила ухода за плодово-ягодным садом; об охране плодово-ягодных культур от вредителей и о защите их от болезней;

декоративные растения и кустарники, агротехнику их выращивания, правила ухода за посадками.

Учащиеся должны у м е т ь:

высаживать саженцы и подготавливать их к зиме; ухаживать за плодово-ягодными культурами; закладывать кроны у саженцев плодовых деревьев;

подготавливать почву для высаживания и производить посадку декоративных деревьев и кустарников; ухаживать за посадками.



ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ

1. Вышивка

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

Инструменты, приспособления и материалы, необходимые для вышивания. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования. Правила безопасной работы.

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

1. Выполнение образцов украшающих швов.
2. Изготовление изделия.

Объекты труда: салфетка, миниатюра.

Вышивание простым крестом

Особенности белорусской народной вышивки.

Вышивание крестом как вид счетного вышивания.

Инструменты, приспособления и материалы, необходимые для вышивания. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования. Правила безопасной работы.

Технология вышивания простого креста рядами по горизонтали, вертикали и диагонали. Требования к оформлению лицевой и изнаночной сторон. Окончательная обработка и оформление изделия.

Практические работы

3. Упражнения в вышивании простого креста.

4. Изготовление изделия.

Объекты труда: салфетка, миниатюра.

Вышивание гладью

Виды свободного вышивания.

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

Инструменты, приспособления и материалы, необходимые для вышивания. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования. Правила безопасной работы.

Технология вышивания гладью. Требования к качеству вышивки.

Окончательная обработка и оформление изделия.

Практические работы

5. Упражнения в вышивании элементов глади.

6. Изготовление изделия.

Объекты труда: салфетка, миниатюра.

Сквозное вышивание

Виды сквозного вышивания.

Строчевое вышивание. Понятие о мережке. Виды мережек.

Инструменты, приспособления и материалы, необходимые для вышивания. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования. Правила безопасной работы.

Технология выполнения мережек. Требования к качеству работы.

Окончательная обработка и оформление изделия.

Практические работы

7. Упражнения в выполнении мережек.

8. Изготовление изделия.

Объект труда: салфетка.

2. Вязание крючком

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

Инструменты, приспособления и материалы, необходимые для вязания. Санитарно-гигиенические требования. Правила безопасной работы.

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

Приемы вязания полотна. Виды кругового вязания.

Раппорт узора. Построение и чтение схем для вязания.

Окончательная обработка вязаного изделия.

Практические работы

1. Выполнение образцов.

2. Изготовление изделия.

Объекты труда: салфетка, прихватка.

3. Вязание на спицах

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

Инструменты, приспособления и материалы, необходимые для вязания. Санитарно-гигиенические требования. Правила безопасной работы.

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

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

Способы прибавления и убавления петель при вязании спицами.

Технология вязания пятью спицами.

Требования к качеству работы.

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

Окончательная отделка и оформление изделий.

Практические работы

1. Выполнение образцов.

2. Изготовление изделия.

Объекты труда: шарф, головная повязка, носки, шапочки.

4. Макраме

Макраме. Ассортимент изделий.

Приспособления и материалы, необходимые для макраме. Санитарно-гигиенические требования. Правила безопасной работы.

Расчет длины нитей. Крепление нитей. Удлинение плетущей нити и узелковой основы. Приемы укорачивания рабочих концов нитей.

Основы узелкового плетения. Технология завязывания узлов: простого, плоского, репсового, фриволите.

Основные узоры в макраме: цепочка, шнур, меретка, сетка.

Технология выплетания изделия. Требования к качеству работы.

Окончательная отделка и оформление изделий.

Практические работы

1. Отработка выполнения основных узлов.

2. Изготовление изделия.

Объекты труда: изделия в технике «макраме».

5. Лоскутная техника (пэчворк)

Пэчворк. Ассортимент изделий.

Материалы, инструменты и приспособления для работы. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования. Правила безопасной работы.

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

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

Окончательная отделка и оформление изделий.

Практические работы

1. Выполнение элементов узора.

2. Изготовление изделия.

Объекты труда: прихватка, салфетка.

6. Бисероплетение

Бисерное рукоделие.

Основные виды низания. Ассортимент изделий.

Материалы и инструменты, необходимые для работы. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования. Правила безопасной работы.

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

Отделка изделий. Требования к качеству работы.

Практические работы

1. Отработка приемов низания.

2. Изготовление изделия.

Объекты труда: украшения из бисера.

7. Работа с соломкой

Аппликация из соломки

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

Материалы, инструменты и приспособления для аппликации из соломки. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования. Правила безопасной работы.

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

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

Практические работы

1. Подготовка соломенных лент.

2. Изготовление изделия.

Объекты труда: декоративные панно.

Соломоплетение

Соломоплетение как один из древнейших видов народных ремесел.

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

Материалы, инструменты и приспособления для соломоплетения. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования. Правила безопасной работы.

Заготовка и первичная обработка соломы. Подготовка соломки к плетению.

Технология соломоплетения. Способы наращивания соломин. Соломенная пластика (конструирование «пауков», изготовление птиц, животных, современных пространственных композиций). Отделка готовых плетеных. Требования к качеству работы.

Практические работы

1. Освоение приемов плетения.
2. Изготовление изделия.

Объекты труда: сувениры из соломки.

8. Ткачество

Ткачество как один из древнейших видов народных ремесел.

Материалы, инструменты и приспособления для ткачества. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования. Правила безопасной работы.

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

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

Технология выполнения работы. Требования к качеству работы.

Практические работы

1. Освоение приемов ткачества.
2. Изготовление изделия.

Объекты труда: пояс, головная повязка.

9. Аппликация из ткани

Аппликация. Виды аппликаций. Применение аппликации из ткани.

Материалы, инструменты и приспособления для работы. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования. Правила безопасной работы.

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

Практические работы

1. Упражнения в выполнении мотивов.
2. Изготовление изделия.

Объекты труда: салфетки, панно.

10. Ниточный дизайн

Ниточный дизайн (изонить) как вид художественной деятельности.

Материалы, инструменты и приспособления для работы. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования. Правила безопасной работы.

Особенности разработки композиции для изонити.

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

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

Практические работы

1. Упражнения в выполнении мотивов.
2. Изготовление изделия.

Объекты труда: композиция в технике «изонить».

11. Батик

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

Узелковый батик.

Материалы, инструменты и приспособления для работы. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования. Правила безопасной работы.

Подбор красителя для ткани с учетом ее волокнистого состава.

Технология выполнения узелковой росписи. Способы закрепления красок.

Оформление работы. Требования к качеству работы.

Практические работы

1. Выполнение образцов в технике «узелковый батик».
2. Изготовление изделия.

Объекты труда: декоративное изделие в технике «узелковый батик».

ЛИТЕРАТУРА

Литература для учителя

- Амирова, Э. К.* Материаловедение швейного производства / Э. К. Амирова. — М.: Академия, 2004. — 240 с.
- 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».)
- Десерты / Г. Светлая. — Ростов н/Д: Феникс, 2005. — 224 с.: ил. — (На столе через 20 минут.)
- 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.
- Комплексный обед за 20 минут / А. Белова. — М.: Эксмо, 2007. — 128 с.: ил.
- Культура питания. Энциклопедический справочник. — Минск: Белорусская советская энциклопедия им. Петруся Бровки, 1991. — 542 с.
- Макраме: Украшения из плетеных узелков / пер. с итал. — М.: Ниола-пресс, 2006. — 96 с.: ил.
- Народныя мастацкія рамёствы Беларусі / уклад. Я. М. Сакута. —

Мінск: Беларусь, 1996. — 168 с.

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

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

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

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.

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

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

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

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

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

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.)

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

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

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

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

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

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

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

Литература для учащихся

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.

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

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

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.

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. Курта-нич. — Минск: Попурри, 2007. — 496 с.: ил.

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. Фаде-ева. — Минск: Харвест, 2007. — 416 с.

Столярова, С. И. Трудовое обучение. Обслуживающий труд: учеб. пособие для 8-го кл. общеобразоват. учреждений с рус. яз. обучения /

С. И. Столярова, Н. А. Юрченко. — Минск: Адукацыя і выхаванне, 2009. — 287 с.

Столярова, С. И. Трудовое обучение. Обслуживающий труд: учеб. пособие для 9-го кл. общеобразоват. учреждений с рус. яз. обучения / С. И. Столярова, Н. А. Юрченко. — Минск: Адукацыя і выхаванне, 2009. — 271 с.

Сысоева, И. А. Трудовое обучение. Обслуживающий труд: учеб. пособие для 5-го кл. общеобразоват. учреждений с рус. яз. обучения / И. А. Сысоева, В. Е. Шарапова. — Минск: Нац. ин-т образования, 2010. — 183 с.

Трудовое обучение. Обслуживающий труд: учеб. пособие для 7-го кл. общеобразоват. учреждений с рус. яз. обучения / [С. И. Столярова и др.]; под общ. ред. С. И. Столяровой. — Минск: Местный Литературный Фонд, 2008. — 222 с.

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

Яворская, Л. М. Трудовое обучение. Обслуживающий труд: учеб. пособие для 6-го кл. общеобразоват. учреждений с рус. яз. обучения / Л. М. Яворская, Н. И Шульга. — Минск: Нац. ин-т образования, 2008. — 174 с.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| Пояснительная записка | 3 |
| Инвариантная часть | 10 |
| V класс | 10 |
| VI класс | 17 |
| VII класс (учреждение общего среднего образования (кроме гимназии)) | 25 |
| VII класс (гимназия) | 33 |
| VIII класс (учреждение общего среднего образования (кроме гимназии)) | 39 |
| VIII класс (гимназия) | 46 |
| IX класс | 52 |
| Вариативная часть | 59 |
| Литература | 66 |

Учебное издание

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
для учреждений общего среднего образования
с русским языком обучения

**ТРУДОВОЕ ОБУЧЕНИЕ.
ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД**

V—IX классы

Нач. редакционно-издательского отдела *Г. И. Бондаренко*

Редактор *Т. В. Примаченок*

Художественный редактор *И. А. Усенко*

Компьютерная верстка *Ю. М. Головейко*

Корректор *В. П. Шкредова*

Подписано в печать 11.03.2012. Формат 60×84/16.
Бумага газетная. Печать офсетная. Усл. печ. л. 4,1.
Уч.-изд. л. 2,9. Тираж 3600 экз. Заказ

Научно-методическое учреждение «Национальный институт образования»
Министерства образования Республики Беларусь.
ЛИ № 02330/0494469 от 08.04.2009. Ул. Короля, 16, 220004, г. Минск

Минское областное унитарное предприятие «Борисовская укрупненная
типография им. 1 Мая». ЛП № 02330/0150443 от 19.12.2008.
Ул. Строителей, 33, 222120, г. Борисов