

В. Я. Шарапова, И. А. Сысоева

ПРАЦОУНАЕ НАВУЧАННЕ

АБСЛУГОВАЯ ПРАЦА



5

Вучэйны кабінет
для пастаноўкі сулінарачэй



ПОСУД ДЛЯ ПАДАЧЫ СТРАЎ



Сілавы сервіз (1): а — селінікі; б — сілавы талеркі; в — піражковы талеркі;
г — лагучыя талеркі; д — падавальныя талеркі; е — блюды; ж — соуснікі;
з — супнікі; і — перачнікі і салатны.

Чайны сервіз на 6 персн (2): а — чайнік; б — малочнік; в — цукарніца; г — кубак;
д — сподак.

Кававы сервіз на 6 персн (3): а — цукарніца; б — сляжанік; в — кафейнік; г — кубак;
д — сподак.

КУХОННЫ ПОСУД



ПІРАМІДА ХАРЧАВАННЯ

Прыкладны сутачны рацыён падлетка



Рэкамендаваная сутачная патрэба арганізма падлетка ў бялках, тлушчах, вугляводах і энергіі

Узрост	Бялкі, г	Тлушчы, г	Вугляводы, г	Энергетычная каштоўнасць, ккал
Ад 7 да 10 гадоў	70	70	315	2700
Ад 11 да 13 гадоў (хлопчыкі)	85	85	340	2450
Ад 11 да 13 гадоў (дзяўчынкі)	92	92	370	2700

В. Я. ШАРАПАВА, І. А. СЫСОЕВА

ПРАЦОЎНАЕ НАВУЧАННЕ. АБСЛУГОВАЯ ПРАЦА

Вучэбны дапаможнік для 5 класа
ўстаноў агульнай сярэдняй адукацыі
з беларускай мовай навучання

Для работы ў класе

*Данушчана Міністэрствам адукацыі
Рэспублікі Беларусь*

Мінск
«Адукацыя і выхаванне»
2017

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»

УДК 64(075.3=161.3)

ББК 37.279я721

Ш25

Аўтары: *В. Я. Шарапава* («Уводзіны», раздзел 1 «Асновы гатавання ежы»; раздзел 2 «Асновы стварэння швейных вырабаў», «Заклучэнне»); *І. А. Сысоева* (раздзел 3 «Асновы дамаводства»; раздзел 4 «Асновы вырошчвання раслін»)

Пераклад з рускай мовы *А. У. Бельскай, Т. А. Івановай, Г. Д. Мікіцюк, Т. М. Ракіцкай, Л. В. Саламахі*

Рэцэнзенты: кафедра педагогікі сацыяльнай і пачатковай адукацыі ўстановы адукацыі «Брэсцкі дзяржаўны ўніверсітэт імя А. С. Пушкіна» (кандыдат педагогічных навук, дацэнт кафедры *А. А. Дзічэнская*); настаўнік працоўнага навучання кваліфікацыйнай катэгорыі «настаўнік-метадыст» дзяржаўнай установы адукацыі «Ветрынская сярэдняя школа імя Д. В. Цябута Полацкага раёна» *М. У. Ганіна*

Умоўныя абазначэнні



Адкажыце на пытанні



Праверце свае веды



Звярніце ўвагу



Ці ведаеце вы, што...



Асноўныя паняцці



QR-коды дазваляюць праверыць свае веды пры дапамозе смартфона або планшэта



Вазьміце на заметку



Дадатковы матэрыял на нацыянальным адукацыйным партале <http://e-vedy.edu.by>: Электронныя адукацыйныя рэсурсы → Працоўнае навучанне → Абслуговая праца → 5 клас

Шарапава, В. Я.

Ш25

Працоўнае навучанне. Абслуговая праца : вучэбны дапаможнік для 5-га класа ўстаноў агульнай сярэдняй адукацыі з беларускай мовай навучання : для работы ў класе / В. Я. Шарапава, І. А. Сысоева ; пер. з рус. мовы А. У. Бельскай [і інш.]. — Мінск : Адукацыя і выхаванне, 2017. — 184 с. : іл.

ISBN 978-985-7191-16-1.

УДК 64(075.3=161.3)

ББК 37.279я721

ISBN 978-985-7191-16-1

© Шарапава В. Я., Сысоева І. А., 2010
© Шарапава В. Я., Сысоева І. А., 2017,
са змяненнямі
© Афармленне. РУП «Выдавецтва
“Адукацыя і выхаванне”», 2017

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»

Дарагія пяцікласнікі!

*Мір і сонца кожнаму з нас трэба,
Як вада з крыніцы, луста хлеба.
Цэняцца прафесіі любя,
Асабліва рукі залатыя.*

Людміла Забалоцкая

Пра каго кажуць: «У яго залатыя рукі»? Так можна сказаць пра чалавека, які сваёй працай увасабляе ў жыццё ўсё, чаму ён навучыўся. Нездарма чалавека, які дасягнуў высокай ступені майстэрства ў сваёй справе, называюць «майстрам залатыя рукі».

Праца — гэта не толькі аснова жыццядзейнасці чалавека, найважнейшая яго патрэба, але і ўмова дабрабыту, спосаб адлюстравання свайго ўнутранага свету.

Сёння як ніколі цэніцца ўсё зробленае сваімі рукамі, тое, што захоўвае цяпло рук майстра. *Як вы думаеце, чаму?* Даследаванні навукоўцаў сведчаць, што існуе прамая залежнасць паміж дзеяннямі рук і думкай чалавека, таму менавіта на ўроках працоўнага навучання вы зможце адчуць радасць працы.

Рукатворнымі цудамі, якія дайшлі да нашых дзён, з'яўляюцца Крыж Ефрасінні Полацкай, гравюры Францыска Скарыны, Мірскі замак, слупкія паясы. Гэтыя рэліквіі створаны на працягу доўгіх гадоў карпатлівай працай чалавека.

Ужо ў пачатковай школе вы даведаліся, што можна ўласнаручна стварыць арыгінальныя вырабы. Усе веды, уменні і навыкі, якімі вы авалодаеце ў 5 класе па вучэбным прадмеце «Працоўнае навучанне. Абслуговая праца», спатрэбяцца вам у штудзённым жыцці.

Гэты вучэбны дапаможнік пачынаецца раздзелам «Асновы гатавання ежы». Вы пазнаёміцеся з культурай здаровага харчавання, авалодаеце навыкамі гатавання розных страў з яек, навучыцеся рабіць гарачыя напоі і бутэрброды, сервіраваць стол да сняданку па правілах этыкету.

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»

Пазнаёміцеся з асаблівасцямі гатавання некаторых традыцыйных беларускіх страў.

Пры вывучэнні раздзела «Асновы стварэння швейных вырабаў» вы авалодаеце тэхналагічнымі ведамі і ўменнямі па стварэнні будучага вырабу. Пазнаёміцеся з асаблівасцямі вырабу тканіны і выканання вымярэнняў фігуры. Асвоіце навыкі работы на швейнай машыне. Зможаце пабудаваць чарцёж і стварыць швейны выраб.

Цікавым будзе матэрыял раздзела «Асновы дамаводства». Вы даведаецеся пра асаблівасці догляду жылля і пра асноўныя правілы прыбірання кватэры.

Звесткі, выкладзеныя ў раздзеле «Асновы вырошчвання раслін», дапамогуць вам вырасціць пакаёвыя расліны і правільна даглядаць іх.

Кожны параграф вучэбнага дапаможніка пачынаецца з рубрык «Вы даведаецеся», «Вы зможаце». У іх пералічаны асноўныя пытанні, якія разглядаюцца ў параграфе.

У вывучэнні параграфаў дапамогуць умоўныя абазначэнні. Спасылка на электронныя рэсурсы дазволіць знайсці цікавую дадатковую інфармацыю, праверыць свае веды. Кароткія высновы пасля тэксту кожнага параграфа дапамогуць паўтарыць і замацаваць пройдзены матэрыял. Для тых, каму цікава праявіць сябе або выканаць творчае заданне, прапанаваны рубрыкі «Давайце абмяркуем», «Запрашаем да творчасці», а для самых дапытлівых — «Творчая майстэрня».

Вы пазнаёміцеся з рознымі прафесіямі, але якую б з іх вы ні абралі, пэўна, захочаце, каб у вас быў чысты, утульны, гасцінны дом, дзе прыемна прымаць гасцей. Гэтаму няцяжка навучыцца, калі набрацца цяпення. Правільна кажа прыказка: «Не сорамна не ведаць, сорамна не вучыцца!».

Вучыцеся, працуйце, і ў вас абавязкова ўсё атрымаецца. Сябрам і памочнікам у гэтай справе стане вучэбны дапаможнік.

Сардэчна запрашаем у свет майстэрства, фантазіі і творчасці!

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»



У штодзённым жыцці мы часта назіраем, як мама, бабуля ці іншыя члены сям’і гатуюць сняданак, абед ці вячэру. Самі стараемся дапамагчы нашым родным, каб потым разам атрымаць асалоду ад смачных страў і адчуць задавальненне ад сумеснай дзейнасці.

✻ *З якімі стравамі вы ўжо знаёмыя?*

У 5 класе ў вас з’яўляецца магчымасць навучыцца гатаваць смачныя і карысныя стравы ў вучэбным кабінёце для заняткаў кулінарыяй, праявіць сваё натхненне і творчасць.

✻ *Як вы лічыце, ці варта сучаснаму чалавеку спасцігаць асновы кулінарыі? Ведаць асаблівасці правільнага харчавання?*

Кулінарыя мае тысячагадовую гісторыю. Ужо ў VIII стагоддзі да нашай эры ў Старажытным Рыме былі арганізаваны школы кулінарнага мастацтва на чале з вялікім кухарам Апіцыем. Гатаванне ежы заўсёды лічылася ганаровай справай і высока шанавалася. Многія вядомыя гістарычныя асобы ўмелі добра гатаваць і ганарыліся гэтым. Навуковыя асновы кулінарыі былі распрацаваны ў канцы XIX стагоддзя.



Кожнаму з нас важна ведаць, якія прадукты і ў якой колькасці патрэбныя арганізму для правільнага харчавання.

Кулінарыя вывучае віды прадуктаў, іх пажыўную каштоўнасць, спосабы і прыёмы гатавання розных страў.

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»

КУЛІНАРЫЯ — навука аб харчаванні, аб мастацтве гатавання смачнай і здаровай ежы.



Засвоіўшы гэтую навуку, вы зможаце правільна і смачна харчавацца, гатаваць паўнацэнную здаровую ежу, частаваць сяброў і сямейнікаў незвычайнымі стравамі, якія зробіце сваімі рукамі. Гэты карысны занятак можа стаць для вас захапленнем, хобі, прызначэннем, прафесіяй. Вялікія таямніцы кулінарыі адкрываюцца перад усімі, хто захоча навучыцца гатаваць па правілах, нормах і патрабаваннях.

Гэты раздзел дапаможа навучыцца гатаваць нескладаныя стравы для сняданку, засвоіць асновы кулінарнага мастацтва.

§ 1. Вучэбны кабінет для заняткаў кулінарыяй

 *Якія правілы бяспечных паводзін на ўроках працоўнага навучання вам ужо вядомыя? Як вы арганізоўвалі вучэбнае месца для працы ў пачатковай школе?*

Вы даведаецеся: ► што такое вучэбны кабінет для заняткаў кулінарыяй, яго прызначэнне; якое абсталяванне, посуд і інструменты выкарыстоўваюць для працы.

Вы зможаце: ► арганізаваць сваё вучэбнае месца для гатавання ежы.



У гэтым навучальным годзе ўпершыню заняткі па працоўным навучанні будуць праходзіць у спецыяльна абсталяваным памяшканні, якое называецца вучэбны кабінет для заняткаў кулінарыяй. У кабінете ўстаноўлена абсталяванне для выканання спецыяльных відаў работ па гатаванні ежы. Кожны від абсталявання размешчаны так, каб працаваць было зручна і бяспечна (форзац 1). Кабінет абсталяваны спецыяльнай мэбляй: кухоннымі шафамі і падвеснымі шафкамі для захоўвання прадуктаў і інвентару; кухоннымі ракавінамі; сталамі для сервіроўкі і апрацоўкі

Кабінет абсталяваны кухоннымі інструментамі, прыладамі, апрацоўчым інвентаром (мал. 1), посудам, сталовымі прыборамі.

A collection of various kitchen tools and utensils, including knives, scissors, rolling pins, a grater, a mortar and pestle, and a cookie cutter, arranged on a white background.

Кухонным лічыцца посуд, які выкарыстоўваюць для гатавання ежы. Ён можа быць зроблены з розных матэрыялаў (нержавеючай сталі, вогнетрывалага шкла), мець антыпрыгарнае пакрыццё і г. д. (форзац 1).

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»

Для прыёму ежы і перакладвання прыгатаванай стравы выкарыстоўваюць сталовыя прыборы індывідуальнага і агульнага карыстання (мал. 2).



Мал. 2. Сталовыя прыборы:

а — індывідуальнага карыстання:

1 — лыжка сталовая; 2 — лыжка дэсертная; 3 — лыжка чайная; 4 — лыжка кававая; 5 — лыжка кактэйльная; 6 — нож сталовы; 7 — нож для стэйка; 8 — нож дэсертны; 9 — нож для рыбы; 10 — нож для садавіны; 11 — відэлец сталовы; 12 — відэлец дэсертны; 13 — відэлец для рыбы; 14 — відэлец для торта;

б — агульнага карыстання:

1 — лыжачка для цукру; 2 — нож-відэлец для сыру; 3 — нож для масла; 4 — відэльцы для мяса; 5 — камплект для салатаў; 6 — лыжка для соусаў; 7 — лапатка для раскладвання тортаў і пірожных; 8 — разліўная лыжка

✻ Што, на вашу думку, неабходна зрабіць, каб правільна арганізаваць працу ў вучэбным кабінце для заняткаў кулінарыяй?

Да пачатку працы вам неабходна засвоіць і заўсёды выконваць **правілы бяспечных паводзін у вучэбным кабінце**.



1. Уваходзіць у кабінет, пакідаць вучэбныя месцы, пачынаць і заканчваць працу толькі з дазволу настаўніка.

2. Падрыхтаваць вучэбнае месца перад пачаткам працы.

3. Захоўваць парадак і чысціню на вучэбным месцы, рэжым працы ў кабінце.

4. Выконваць толькі тыя вучэбныя заданні, якія даручаны настаўнікам.

5. Строга выконваць правілы бяспечных паводзін і санітарна-гігіенічных патрабаванняў.
6. Неадкладна паведамляць настаўніку пра атрыманне траўмы ці недамаганне.
7. Асцярожна абыходзіцца з абсталяваннем і кухонным аснашчэннем, карыстацца ім толькі па прызначэнні, трымаць у чысціні і парадку.
8. Прыбіраць вучэбнае месца пасля працы.

Перш чым прыступіць да працы ў вучэбным кабінете, неабходна падрыхтаваць спецыяльнае адзенне (хусцінку або шапачку, фартух або халат) (мал. 3). Яно павінна заўсёды быць чыстым і адпрасаваным. **Гэтае адзенне нельга выкарыстоўваць для іншых хатніх работ.** Каб не атрымаць харчовае атручэнне, асаблівую ўвагу трэба звяртаць на выкананне ўмоў гатавання ежы: санітарна-гігіенічных патрабаванняў, правілы бяспечных паводзін, арганізацыю вучэбнага месца.



Мал. 3. Спецыяльнае адзенне: а — халат і хусцінка; б — фартух і шапачка

Санітарна-гігіенічныя патрабаванні Для асоб, што гатуюць ежу:

1. Пазногці коратка падстрыжаны, не пакрыты лакам, з рук зняты ўпрыгажэнні.
2. Абранута спецыяльнае адзенне, рукавы зашпілены (падгорнуты) так, каб у час працы яны не дакраналіся да прадуктаў і посуду; валасы прыбраны пад галаўны ўбор (мал. 4).
3. Рукі старанна вымыты спецыяльным мыйным сродкам. Мыць рукі неабходна пасля кожнай праробленай аперацыі. Калі на пальцах ёсць драпіны, іх варта перавязаць бінтам і надзець гумавы напальчнік.



Мал. 4. Афармленне галаўнога ўбору

**Да працэсу гатавання ежы:**

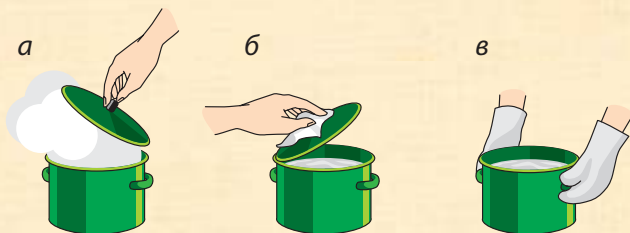
1. Захоўваць сухія і няскорапсавальныя прадукты ў шафках, скорапсавальныя — у халадзільніку.
2. Захоўваць чыстыя сухія посуд у зачыненых шафках ці на зачыненых паліцах.
3. Правяраць якасць патрэбных прадуктаў і тэрміны прыдатнасці.
4. Выкарыстоўваць апрацоўчыя дошкі і нажы з абавязковай адпаведнай маркіроўкай.
5. Строга сачыць у час працы за тым, каб прыгатаваныя прадукты не датыкаліся да прадуктаў, прызначаных для апрацоўкі.
6. Выконваць мыццё посуду ў наступнай паслядоўнасці: ачыстка ад рэшткаў ежы, сарціроўка, мыццё, апалосванне, сушка. Першым мыюць чайны посуд, затым — сталовы, у апошнюю чаргу — кухонны.

**Правілы бяспечных паводзін у час працы
З бытавымі электрапрыборамі:**

1. Не працаваць з прыборамі, будова якіх вам незнаёмая.
2. Правяраць спраўнасць злучальнага шнура перад працай з электрапрыборамі.
3. Уключаць і выключаць электрапрыборы толькі сухімі рукамі, трымаючыся за корпус штэпсельнай вілкі.
4. Не правяраць нагрэў канфорак электрапліты дотыкам рукі.
5. Не заліваць награвальныя элементы электрапліты кіпячай вадкасцю.
6. Не пакідаць уключаныя электрапрыборы без нагляду.
7. Абавязкова выключаць электрапрыборы па заканчэнні працы.

З гарачым посудам і вадкасцю:

1. Правяраць перад працай якасць ёмістасці. Нельга карыстацца посудам з прагнутым дном і зламанымі ручкамі.
2. Напаўняць ёмістасць вадкасцю, не даліваючы да краю 4–5 см.
3. Памяншаць нагрэў электрапліты, калі вадкасць закіпіць.
4. Здымаць накрыўку з гарачага посуду, прыўздымаючы яе ад сябе (мал. 5, а, б).
5. Асцярожна засыпаць прадукты ў кіпячую вадкасць.
6. Здымаць гарачы посуд з пліты, карыстаючыся прыхопкамі (мал. 5, в).



Мал. 5. Прыёмы
працы з гарачым
посудам і вадкасцю

З колючымі і рэжучымі інструментамі:

1. Перадаваць толькі ручкай уперад і лязом ад сябе.
2. Нельга падыхваць нож высока над апрацоўчай дошкай пры нарэзцы прадуктаў.
3. Хадзіць па памяшканні з вострымі інструментамі ў руках строга забараняецца.

З ручнымі таркамі:

Моцна ўтрымліваць прадукт і не церці занадта маленькія яго часткі, каб не траўміраваць пальцы.

У вучэбным кабінёце для працы вызначаны вучэбныя месцы індывідуальнага (стол для апрацоўкі харчовых прадуктаў) і агульнага (для мыцця посуду, гатавання страў на электрапліце і інш.) карыстання. Перш чым прыступіць да выканання вучэбнага задання, неабходна

ВУЧЭБНАЕ МЕСЦА —
участак памяшкання,
прызначаны для
выканання вучэбнага
задання.



правільна арганізаваць вучэбнае месца для правядзення работ. Спачатку трэба падрыхтаваць неабходныя прадукты і разлічыць іх колькасць, потым падабраць кухонны посуд, інструменты, прылады, апрацоўчы інвентар. Далей з улікам стравы, якую збіраюцца гатаваць, на стол кладуць апрацоўчую дошку або ставяць посуд, прызначаны для першаснай апрацоўкі прадукту; справа — інструменты і прылады, злева — прадукты (мал. 6, б). **Адлегласць ад краю стала да апрацоўчай дошкі роўная шырыні далоні.**



Як вы лічыце, ці адпавядае санітарным патрабаванням такая арганізацыя вучэбных месцаў? Адказ патлумачце.

а

б



Мал. 6. Арганізацыя вучэбнага месца: а — індывідуальнага карыстання: 1 — для гатавання бутэрбродаў; 2 — для гатавання страў з гародніны; б — агульнага карыстання



Кожны прадмет у вучэбным кабінёце захоўваюць у строга вызначаным месцы!

Такім чынам, для якаснага выканання вучэбнага задання ў кабінёце перш за ўсё неабходна падрыхтаваць спецыяльнае адзенне, вучэбнае месца з улікам віду працы, прытрымлівацца санітарна-гігіенічных патрабаванняў і правіл бяспечных паводзін пры гатаванні ежы.

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»



Практычная работа.

Арганізацыя вучэбнага месца для гатавання ежы

Мэта: навучыцца арганізоўваць вучэбнае месца для гатавання ежы.

Абсталяванне: кухонны посуд, кухонныя інструменты і прылады.

Парадак выканання работы:

1. Пазнаёмцеся з кухонным абсталяваннем вашага вучэбнага кабінета для заняткаў кулінарыяй.

2. Пазнаёмцеся з арганізацыяй вучэбных месцаў агульнага карыстання ў кабінете.

3. Падрыхтуйце кухонны посуд, інструменты і прылады для арганізацыі вучэбнага месца індывідуальнага карыстання (з улікам аснашчэння кабінета).

4. Арганізуйце вучэбнае месца для гатавання ежы.



Мал. 7. Віды
спецыяльнага адзення

Спецыяльнае адзенне — важны атрибут іміджу сучасных кампаній і прадпрыемстваў. Яе вытворчасцю займаецца галіна лёгкай прамысловасці, дзе працуюць прафесійныя дызайнеры і канструктары. Для гатавання ежы прапануюць спецыяльна распрацаваныя комплекты, выкананыя з лепшых матэрыялаў з выкарыстаннем апошніх тэхналагічных дасягненняў (мал. 7).



1. Што такое вучэбны кабінет для заняткаў кулінарыяй? 2. Якое абсталяванне выкарыстоўваецца ў вучэбным кабінете? 3. Чым адрозніваюцца вучэбныя месцы індывідуальнага і агульнага карыстання?



Давайце абмяркуем

Прывядзіце прыклады, якія адлюстроўваюць мэтазгоднасць выканання правіл бяспечных паводзін і санітарна-гігіенічных патрабаванняў у час працы ў кабінце для заняткаў кулінарыяй. Ці трэба ў час працы ў кабінце размяркоўваць абавязкі паміж аднакласнікамі? Як вы думаеце, чаму? Прапануйце свае варыянты. Адказ абгрунтуйце.

Запрашаем да творчасці

Ці працуюць на аб'ектах грамадскага харчавання дарослыя з вашага асяроддзя? Распытайце пра іх дзейнасць. Якія стравы яны гатуюць і з якіх прадуктаў? Якое спецыяльнае адзенне выкарыстоўваюць у час працы? Прывядзіце прыклады. Ці мае гэтае адзенне асаблівасці?

§ 2. Харчаванне ў жыцці чалавека

✴ Назавіце прадукты, якія прыносяць карысць арганізму чалавека. Ці выконваеце вы рэжым харчавання?



Вы даведаецеся: ► што такое харчаванне; што азначае правільнае здаровае харчаванне; якія пажыўныя рэчывы неабходныя арганізму падлетка; чаму важна выконваць рэжым харчавання і правілы прыёму ежы.

Вы зможаце: ► адрозніваць віды пажыўных рэчываў і вызначаць іх утрыманне ў прадуктах харчавання.

ХАРЧАВАННЕ — працэс паступлення ў арганізм чалавека і засваення арганізмам пажыўных рэчываў.



Яшчэ старажытнагрэчаскі філосаф Сакрат казаў: «Мы жывём не для таго, каб есці, а ядзім для таго, каб жыць».

Харчаванне з'яўляецца найважнейшай умовай існавання чалавека, яно адыгрывае вялікую ролю ў падтрыманні здароўя.

Наша здароўе ў значнай ступені залежыць ад таго, наколькі правільна мы харчваемся, выконваем культуру харчавання.

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»

Культура харчавання ўключае ў сябе веданне асноў правільнага здаровага харчавання, пажыўнай каштоўнасці і смакавых якасцей прадуктаў; уменне гатаваць смачныя і карысныя стравы; навыві сервіроўкі, падачы страў і правілы прыёму ежы.

 *Як вы думаеце, якім павінна быць харчаванне для росту і паўнацэннага развіцця вашага арганізма? Якія асаблівасці харчавання неабходна ведаць?*

Асаблівасцю харчавання дзяцей ранняга падлеткавага ўзросту (10–12 гадоў) з’яўляецца паўнацэннае здаровае харчаванне, якое спрыяе правільнаму росту і развіццю арганізма. Праблемы, звязаныя з няправільным харчаваннем, могуць негатыўна адбіцца на стане здароўя чалавека. Таму харчаванне трэба прадумваць.

У працэсе жыццядзейнасці чалавек пастаянна расходую энергію і траціць рэчывы, з якіх складаецца яго арганізм. Папаўняе гэтыя страты ежа. Ежа дае нашаму арганізму энергію, а правільнае харчаванне — крыніца здароўя, сілы, бадзёрасці, прыгажосці і даўгалецця. Каб надоўга захаваць сваё здароўе і працаздольнасць, неабходна харчавацца разнастайна. Прадукты павінны забяспечваць арганізм усімі неабходнымі пажыўнымі рэчывамі ў патрэбнай колькасці. Пажыўныя рэчывы — гэта бялкі, тлушчы, вугляводы, вітаміны, розныя мінеральныя рэчывы, вада (мал. 8). Яны неабходныя для нармальнага развіцця арганізма, падтрымання здароўя і працаздольнасці.

Колькасць спажытай ежы павінна адпавядаць яе энергетычнаму расходу арганізмам на працягу сутак. У дзённы рацыён падлетка абавязкова ўключаюцца бялкі, тлушчы і вугляводы. Пры гэтым колькасць вугляводаў павінна пераважаць у 4 разы, пры фізічных нагрузках — у 6 разоў.



У 10–13 гадоў адбываецца паскораны рост костак і цягліц. Таму ў штодзённы рацыён неабходна ўключаць мяса і малочныя прадукты.

На аснове складзенай схемы вызначыце пажыўныя рэчывы, якія ўтрымліваюць прадукты харчавання. Якую ролю гэтыя прадукты адыгрываюць у фарміраванні дзіцячага арганізма?



Мал. 8. Крыніцы і функцыі пажыўных рэчываў у арганізме чалавека

Разгледзьце форзац 2, дзе схематычна паказаны прыкладны сутачны рацыён падлетка, распрацаваны дыетолагамі Сусветнай арганізацыі аховы здароўя (СААЗ). Групу прадуктаў ля асновы піраміды рэкамендуецца ўжываць як мага часцей. Прадукты, якія знаходзяцца на самай вяршыні, — у абмежаванай колькасці. Як вы думаеце, чаму?

Важным правілам здоровага харчавання з'яўляецца выкананне рэжыму харчавання. Рэжым харчавання — колькасная і якасная характарыстыка харчавання, якая ўключае кратнасць, час прыёму ежы, набор страў і размеркаванне іх на асобныя прыёмы.

Каб ежа прыносіла найбольшую карысць арганізму, спецыялісты рэкамендуюць выконваць наступныя правілы:

- ▶ спажываць ежу строга ў вызначаны час сутак не менш як 4–5 разоў на дзень (першы сняданак, другі сняданак, абед, падвячорак, вячэра);

- ▶ старанна перажоўваць ежу, не спяшацца, есці з задавальненнем;

- ▶ **прымаць ежу за 2–2,5 гадзіны да сну. Аптымальны час вячэры — 18.00–19.00.**

Такім чынам, харчаванне з'яўляецца адной з самых галоўных патрэб арганізма. Каб надоўга захаваць здароўе, неабходна правільна харчавацца, ведаць асновы здоровага харчавання, пажыўную каштоўнасць харчовых прадуктаў, выконваць рэжым харчавання, правілы прыёму ежы.



Практычная работа.

Вызначэнне ўтрымання пажыўных рэчываў у прадуктах харчавання

Мэта: навучыцца вызначаць утрыманне пажыўных рэчываў у прадуктах харчавання.

Абсталяванне: вучэбны дапаможнік, упакоўкі прадуктаў, сшытак, ручка.

Парадак выканання работы:

1. Вывучыце інфармацыю на ўпакоўцы прадукту.

2. Назавіце пажыўныя рэчывы, якіх у гэтым прадукце больш.

3. Складзіце групы прадуктаў, у якіх пераважаюць бялкі, тлушчы, вугляводы.

4. Прывядзіце прыклады атрыманых груп. Адказ абгрунтуйце.

Больш за 70 краін свету штогод 20 кастрычніка адзначаюць Міжнародны дзень кухара, заснаваны ў 2004 годзе па ініцыятыве Сусветнай асацыяцыі кулінарных суполак. Прафесія кухара вельмі запатрабаваная ў свеце. Галоўны абавязак кухара — гатаванне разнастайных страў, іх афармленне, кантроль якасці прадуктаў і працэсу гатавання, распрацоўка новых рэцэптаў. Права прадстаўляць Сусветную асацыяцыю лепшых шэф-кухараў свету выпала мінскаму шэф-кухару Антону Каленіку. У 2017 годзе ён стаў адзіным уладальнікам гэтага тытула ў Рэспубліцы Беларусь і першым на тэрыторыі краін СНД.



1. Што такое харчаванне? 2. Якая роля харчавання ў жыцці падлетка? 3. Ці заўсёды неабходна выконваць правілы і рэжым харчавання? Як вы лічыце, чаму?



Давайце абмяркуем

Вашы аднакласнікі папрасілі дапамагчы разабрацца ў тым, якія прадукты з'яўляюцца асноўнымі пастаўшчыкамі бялкоў, тлушчаў, вугляводаў (мал. 9). Складзіце схему, у якой адлюструйце ўтрыманне бялкоў, тлушчаў і вугляводаў. Як вы думаеце, у чым асноўныя адрозненні гэтых пажыўных рэчываў?



Запрашаем да творчасці

Як арганізавана харчаванне ў вашай сям'і? Прывядзіце прыклады рэжыму харчавання, які выконваюць члены вашай сям'і. Якія стравы гатуюць часцей за ўсё і чым яны карысныя? Адказ абгрунтуйце.

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»

§ 3. Сервіроўка стала

✿ Ці робяць сервіроўку стала ў вас дома? Які посуд і прыборы можна выкарыстоўваць для сервіроўкі?

Вы даведаецеся: ► што такое сервіроўка, меню; у якой паслядоўнасці і хто выконвае сервіроўку стала да сняданку.

Вы зможаце: ► сервіраваць стол да сняданку.



«Нармальная і карысная ежа — гэта ежа са смакам, ежа з задавальненнем», — так сказаў вялікі вучоны-фізіёлаг Іван Паўлаў. Задавальненне мы адчуваем ад смачнай і разнастайнай ежы, абстаноўкі, якая стварае добры настрой, прыгожай сервіроўкі. Гэта сапраўднае мастацтва, якому павінна навучыцца кожная гасцінная гаспадыня. Сервіраваць стол пажадана штодня, бо гэта прывучае да акуратнасці, дапамагае правільна карыстацца сталовымі прыборамі, развівае сямейныя традыцыі.

СЕРВІРОЎКА — падрыхтоўка і афармленне стала для прыёму ежы.

МЕНЮ (ад фр. *le menu*) — пералік страў і напояў.



Асноўная мэта сервіроўкі — стварэнне пэўнага парадку на стане для забеспячэння зручнасці ў працэсе прыёму ежы.

Сняданак, на думку дыеталагаў, галоўны прыём ежы. Ён зараджае нас энергіяй на ўвесь дзень. Таму першы прыём ежы павінен быць смачным, пажыўным і карысным, а сервіроўка стала — эстэтычнай. Тады сняданак у асяроддзі сям'і будзе спрыяць добраму самаадчуванню, настрою і працаздольнасці.

✿ Што, на вашу думку, неабходна для сервіроўкі стала да сняданку?

Спачатку неабходна вызначыць стравы, якія ўвойдуць у меню для сняданку. У складзе меню могуць быць гарачыя стравы: яечня, амлет, каша і інш.; гарачыя напоі: чай, кава, какава, малако і інш.; гастронамічныя прадукты:

бутэрброды, хлеб, кандытарскія вырабы, мяса, каўбаса, сыр, масла, варанае яйка, варэнне, мёд і інш.

Сервіроўку стала да сняданку выконваюць у вызначанай паслядоўнасці:

1. Накрыванне стала сталовай бялізнай. Для сервіроўкі стала да сняданку выкарыстоўваюць сталовую бялізну: чыстыя, накрухмаленыя, старанна адпрасаваныя абрусы і сурвэткі (памерам 32×32 см) з ільняной ці баваўнянай тканіны (мал. 10, а). Замест абруса пад кожны прыбор можна пакласці сэт — невялікі абрус ці драўляную, пластмасавую падстаўкі (мал. 10, б), ранер — шырокую палоску тканіны па цэнтры стала (мал. 10, в). Форма абруса павінна адпавядаць форме стала. Абрус кладуць так, каб цэнтральны згіб размяшчаўся па восі стала, спуск абруса (25–30 см ад краю сталёніцы) дакранаўся да сядзенняў крэслаў (мал. 10, а). Важна, каб колер абруса (сэта, ранера), сурвэтак, посуду, прыбораў гарманіраваў з інтэр'ерам і адпавядаў характару згатаваных страў. Усе сурвэткі на сталe складваюць адным спосабам (напалову, трохвугольнікам, у чатыры столкі, скруткам). Іх кладуць ці ставяць на закусачную талерку або побач з ёй. Папяровыя сурвэткі змяшчаюць у сурвэтніцу. **Па заканчэнні прыёму ежы сурвэтку з тканіны кладуць справа ад талеркі.**

2. Сервіроўка стала сталовым посудам і прыборамі. Выконваюць з улікам выбранага меню. Падставачную талерку дыяметрам 30–32 см размяшчаюць дакладна насупраць крэсла на адлегласці 2 см ад краю стала. Піражковую талерку дыяметрам 17,5 см для хлеба, булчак ці тостаў ставяць на адлегласці 5–10 см злева ад падставачнай (мал. 10, г). **На адной лініі могуць знаходзіцца іх цэнтры, блізкія і далёкія краі. Дапускаецца размяшчэнне піражковай талеркі бліжэй да цэнтра стала** (мал. 10, г, е).

Закусачную талерку дыяметрам 20 см для падачы халодных і гарачых закусак ставяць на падставачную. Каб падставачная і закусачная талеркі не грукацелі, паміж імі кладуць папяровую сурвэтку (мал. 10, д).

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»

Пры падачы кашы выкарыстоўваюць глыбокую сталовую або дэсертную талерку, якую ставяць на падставачную, справа носікам уверх кладуць дэсертную лыжку (мал. 10, б).

Сталовыя прыборы папярэдне паліруюць да бляску чыстым сухім ручніком або сурвэткай. Іх размяшчаюць справа і злева ад закусачнай талеркі, размяшчаючы строга паралельна адзін аднаму і перпендыкулярна краю стала. Адлегласць паміж закусачнай талеркай і прыборамі павінна быць прыблізна 0,5 см. **Адлегласць ад краю стала да ручак прыбораў роўная 2 см.** Справа ад закусачнай талеркі кладуць нож лязом да талеркі, злева — відэлец зубцамі ўверх. Калі спатрэбіцца толькі нож ці толькі відэлец, прыбор кладуць з правага боку. Калі ў меню ёсць сметанковае масла, то на піражковую талерку кладуць персанальны нож для масла (мал. 10, г, е).



Ці ёсць у прапанаваных варыянтах сервіроўкі адрозненні ў меню? Які з іх можна аднесці да сняданку? Чаму? Адказ патлумачце.



Мал. 10. Варыянты сервіроўкі стала да сняданку

Правілы карыстання сталовымі прыборамі

У час прыёму ежы нож трымаюць у правай руцэ, відэлец — у левай. Калі ядуць адным відэльцам, яго трымаюць у правай руцэ. З нажом ядуць стравы, якія трэба адрэзаць або аддзяліць (птушку, мяса і да т. п.). Калі ежа перапынена, сталовыя прыборы кладуць на край талеркі ці крыж-накрыж (відэлец зубцамі ўніз). Па заканчэнні прыёму ежы — паралельна адзін аднаму ці крыж-накрыж (відэлец зубцамі ўверх) (мал. 11).

Сподачак з кубкам размяшчаюць справа ад закусачнай талеркі, побач з кончыкам закусачнага нажа. Пры падачы чаю ручку кубка паварочваюць улева, чайную лыжку кладуць на сподачак перад кубкам ручкай управа (мал. 10, б, г, е). Пры падачы кавы ручку кубка накіроўваюць управа.

Калі чай і каву падаюць без цукру, то цукарніцу размяшчаюць у цэнтры стала. Калі гарачыя напоі адразу не разліваюць у кубкі, то на стол ставяць чайнік ці кафеянік. Да напояў падаюць малочнік ці смятаннік, які ставяць на невялікую талерачку і размяшчаюць так, каб было зручна карыстацца.

Як вы думаеце, у чым розніца пры раскладцы прыбораў крыж-накрыж? Ці знаёмыя вам іншыя варыянты?



Мал. 11. Размяшчэнне прыбораў у час ежы

Пры падачы зваранага яйка выкарыстоўваюць спецыяльную падстаўку — пашотніцу (мал. 10, *e*). Яе ставяць спачатку на невялікі сподачак, затым на закусачную талерку ці справа ад яе. Для яек падаюць невялікую лыжачку (лепш спецыяльную пластмасавую ці чайную).

Агульныя стравы падаюць з прыборамі для раскладвання (мал. 12). Іх размяшчаюць у цэнтры стала: на талерках — гастронамічныя прадукты, нарэзаныя тонкімі кавалачкамі; хлеб ці кандытарскія вырабы — у нізкай хлебніцы ці карзіначцы; варэнне ці мёд — у разетцы ці вазачцы; масла — у маслэнцы; тонка нарэзаны лімон выкладваюць на сподачак са спецыяльным відэльцам; сыр суцэльным кавалкам — на спецыяльнай фарфаравай дошцы.

3. Расстаноўка прыбораў для спецый, ваз з кветкамі. Прыборы для спецый ставяць у сярэдняй частцы стала



Мал. 12. Падача агульных страў: 1 — маслénка; 2 — сурвэтніца; 3, 7 — этажэркі; 4 — сподачак для лімона; 5 — хлебніца; 6 — ёмістасць для мёду; 8 — крэманкі і разеткі; 9 — камплект для сыру; 10 — прыбор для спецый

ў спецыяльных падстаўках (мал. 12, 10). Маленькія букетікі кветак (пажадана свежых) ставяць у зручным месцы стала ў невысокай вазе (мал. 10, в).

Прафесія афіцыянта абавязвае ведаць па-трабаванні па прыняцці заказу ў наведвальнікаў, меню, каб даць кампетэнтны адказ на любое пытанне пра стравы і напоі; умець выконваць сервіроўку стала да прыёму ежы; правільна падаваць стравы і прыбіраць посуд са стала; дасканала валодаць тэхнікай абслугоўвання; валодаць літаратурным маўленнем, добрай памяццю, зрокам і слыхам, агульнай культурай паводзін; быць інтэлігентным чалавекам, разбірацца ў людзях.



Такім чынам, з дапамогай сервіроўкі стала можна ператварыць нават самы прасты сямейны сняданак у маленькае свята. Для стварэння добрага настрою і жадання са смакам паесці неабходна загадзя прадумаць меню і адказна паставіцца да сервіроўкі стала да сняданку.



Практычная работа.

Сервіроўка стала да сняданку

Мэта: навучыцца выконваць сервіроўку стала да сняданку.

Абсталяванне: карта меню, набор сталовай бялізны, посуду, прыбораў для сняданку.

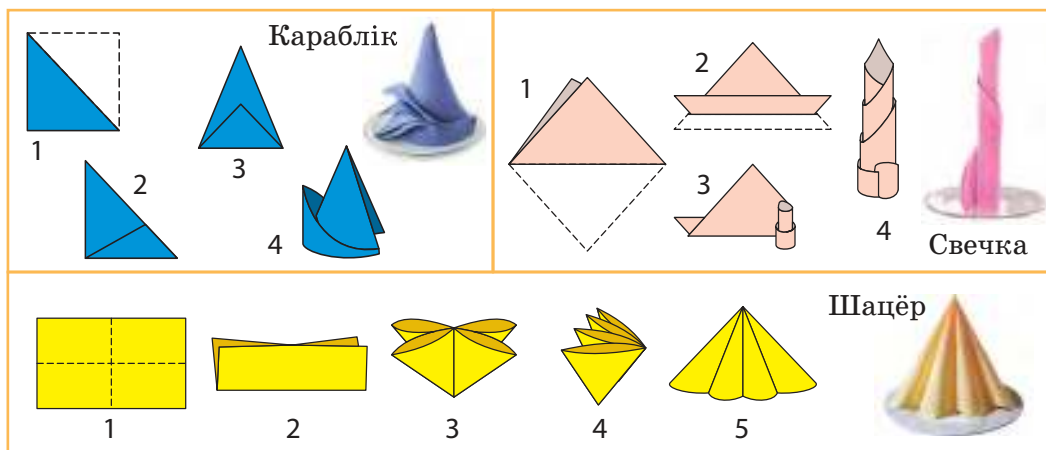
Парадак выканання работы:

1. Вывучыце прапанаваную карту меню.
2. Падрыхтуйце для сервіроўкі стала неабходнае абсталяванне паводле меню.
3. Выканайце сервіроўку стала да сняданку па прапанаванай карце меню.

Пры згінанні сурвэткі не варта моцна запрасоўваць згіб — ён павінен быць «рыхлым».

4. Выберыце схему складвання сурвэтак.

5. Складзіце сурвэткі згодна з абранай схемай. Выканайце прэзентацыю сваёй сервіроўкі.



У Францыі выпушчаны кухонны букрыдар — партатыўны электронны даведнік кулінарыі. У ім размешчаны рэцэпты гатавання 500 страў ад французскіх шэф-кухараў. Апрача тэкставых інструкцый і фота, букрыдар прапануе магчымасць відэазапісу і пакрокавае кіраўніцтва. Кулінарную кнігу можна папаўняць аўтарскімі рэцэптамі. А вільгацеўстойлівы, ударатрывалы і пыланепранікальны сэнсарны дысплэй дазваляе прамываць прыладу пад струменем вады.



1. Якая асноўная мэта сервіроўкі? 2. Якія стравы могуць уваходзіць у меню сняданку? 3. Што неабходна ўлічваць пры сервіроўцы стала? Чаму?



Давайце абмяркуем

Мама даручыла вам зрабіць сервіроўку стала да сняданку. Выберыце варыянты складвання сурвэтак для сервіроўкі. Якому з іх вы аддасце перавагу? Чаму? Адказ абгрунтуйце.

Запрашаем да творчасці

Уявіце, што вы працуеце афіцыянтам у дзіцячым экалагічным кафэ «Сонечнае». Вам неабходна выбраць стравы для сняданку і падаць іх у адпаведнасці з данай сервіроўкай. Прапануйце свае варыянты. Адказ патлумачце.



§ 4. Гарачыя напоі, іх віды

✴ Якія напоі прынята падаваць да сняданку ў вашай сям'і? Які посуд выкарыстоўваюць для падачы гарачых напояў?



Вы даведаецеся: ► якія бываюць віды напояў; што такое гарачыя напоі, якія іх адрозненні, асаблівасці гатавання і падачы.

Вы зможаце: ► гатаваць гарачыя напоі згодна з інфармацыяй на ўпакоўцы.

✴ Якія віды напояў вам знаёмыя? Ці ведаеце вы асаблівасці іх гатавання?

Пад напоямі маюць на ўвазе спецыяльна прыгатаваную вадкасць для спатолення смагі. Па тэмпературы падачы напоі бываюць халодныя і гарачыя. Да халодных напояў адносяць морс, сок, квас, кампот, фруктовы або малочны кактэйль. Да гарачых напояў — чай, каву, какаву. Яны валодаюць танізуючым дзеяннем дзякуючы наяўнасці кафеіну, тонкім прыемным водарам. Дадаванне цукру, малака ці вяршкоў робіць іх больш пажыўнымі.

Чай, кава, какава маюць асаблівасць уцягваць староннія пахі, губляючы пры гэтым свой водар. Таму захоўваць іх рэкамендуецца пры пэўных умовах: у шчыльна закаркаваных (шкляных, металічных і інш.) ёмістасцях, асобна ад прадуктаў з вострым пахам і ў адпаведнасці з тэрмінамі прыдатнасці.

Гарачыя напоі часцей за ўсё падаюць на сняданак і падвечорак. Не гатуюць у запас, паколькі смакавыя і духмяныя рэчывы вельмі лятучыя і пры паўторным кіпячэнні распадаюцца. Пры гатаванні строга прытрымліваюцца нормы і паслядоўнасці закладкі кампанентаў, якія ўказаны непасрэдна на ўпакоўцы.

Вада — аснова для гатавання большасці напояў, заварваючы якія неабходна выконваць асноўнае патрабаванне — ужываць чыстую крынічную, бутыляваную ці ачышчаную бытавымі фільтрамі ваду.

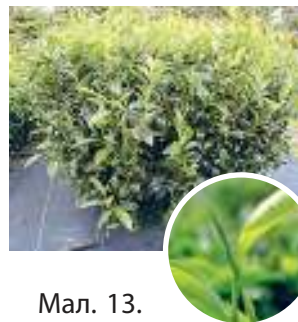
Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»

Першая дакументальная згадка пра чай у кітайскім рукапісе адносіцца да 2700 года да н. э. У Беларусі інфармацыя пра чай з'явілася ў 1660 годзе. Але з-за высокага кошту гэты напой быў недаступны для беларусаў. Таму яны ўжывалі водныя экстракты розных лекавых раслін і нават смажанай гародніны (морквы, буракоў).



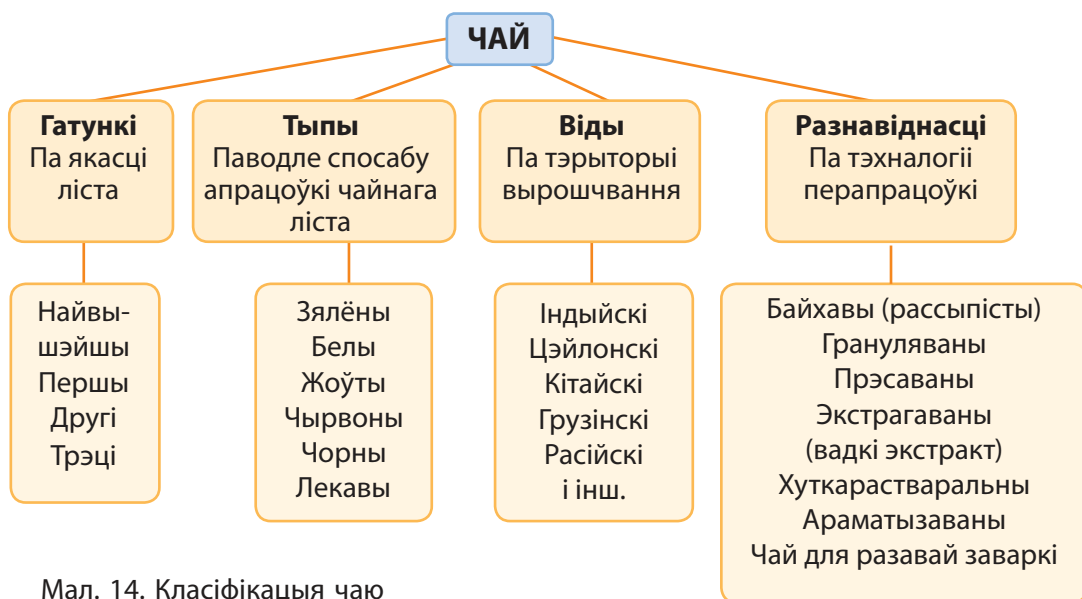
Чай — танізуючы гаючы напой, які бадзёрыць, паляпшае страваванне і настрой. Валодае высокімі смакавымі і ароматычнымі ўласцівасцямі.

Адзін з самых старажытных напояў, якія ўжываюцца чалавекам. Чай атрымліваюць з маладога лісця і пупышак чайнага куста (мал. 13). У свеце вядомыя каля 2000 гатункаў чаю. У продаж паступаюць самыя розныя віды чаю (мал. 14).



Мал. 13.
Чайны куст

Разгледзьце схему і вызначыце асаблівасці відаў чаю. Якія з іх ужываюць у вашай сям'і? Ці знаёмыя вам іншыя віды?



Мал. 14. Класіфікацыя чаю

Для заварвання рэкамендуюць выкарыстоўваць керамічны, фарфоравы, фаянсавы або шкляны чайнік, металічны — не выкарыстоўваюць. Перад заварваннем чайнік абдаюць гарачай вадой (пакідаюць яе на некалькі хвілін у ёмістасці). Заварваюць чай вадой пры кіпенні «белым ключом» (калі тоўшчу вады пачынаюць нібыта «прастрэльваць» мноства бурбалачак). Памятайце: уласцівыя чаю смак і водар захоўваюцца на працягу гадзіны.



Мал. 15.
Кававае
дрэва

Кава — моцна танізуючы напой. Яго атрымліваюць з насення трапічнага вечназялёнага кававага дрэва (мал. 15).

Агульнапрызнана, што ўмераная колькасць натуральнай кавы карысная для чалавека. Вядома больш як 100 гатункаў і разнавіднасцей кавы. Харчовая прамысловасць выпускае наступныя віды натуральнай кавы: у зернях (сырая і смажаная), молатая, растваральная (парашкападобная, грануляваная, сублімаваная). У Беларусі робяць кававыя напоі, якія не ўтрымліваюць кафеіну. Асноўнай сыравінай для іх з'яўляюцца жыта і ячмень, а дадаюць цыкорыю, экстракт эхінацэі, канцэнтраваны яблычны сок.

Для гатавання молатай кавы выкарыстоўваюць спецыяльны посуд (мал. 16): кафе́йнік (1), электракававарку (2), турку (3), кава-машыну (4). Для размолу зярнят карыстаюцца кава-молкай (5).



Мал. 16. Спецыяльны посуд для гатавання кавы

Неабходна памятаць, што ў хуткарас-
тваральнай каве кафеіну ў два разы больш,
чым у натуральнай. Таму пры гатаванні
кавы трэба строга прытрымлівацца нормы
яе закладкі.

Какава — каштоўны харчовы прадукт,
які выпрацоўваюць з насення (какава-
бабоў) трапічнага вечназялёнага дрэва ка-
кавы. Гэта дрэва яшчэ называюць шака-
ладным (мал. 17). Какава — высокакала-
рыйны напой. У ёй утрымліваецца шмат
тлушчаў і рэчываў, якія стымулююць сар-
дэчную дзейнасць. З яе гатуюць пажыўны
і смачны напой, які хутка папаўняе энер-
гетычныя затраты, таму какава карысная для дзіцячага
арганізма. У продаж паступае ў выглядзе какава-парашку,
какава-канцэнтрату, сумесі какавы са згушчаным малаком,
у грануляваным выглядзе.



Мал. 17. Дрэва
какавы

Такім чынам, гарачыя напоі дадаюць бадзёрасці, па-
вышаюць тонус, паляпшаюць самаадчуванне і разумовую
дзейнасць чалавека. Для іх гатавання важна правільна
выкарыстоўваць ваду, строга выконваць норму закладкі
кампанентаў і паслядоўнасць гатавання, якія пазначаны на
ўпакоўцы.



Практычная работа.

Гатаванне гарачых напояў

Мэта: навучыцца гатаваць гарачыя напоі.

Абсталяванне: вада, напой ва ўпакоўцы, цукар, ста-
ловы посуд (чайны, кававы), сталовыя прыборы, чайнік для
кіпення, кафейнік (кававарка), электрапліта.

Парадак выканання работы:

1. Вывучыце інфармацыю пра напой на ўпакоўцы.
2. Прыгатуйце гарачы напой згодна з рэкамендацыямі на ўпакоўцы.

3. Выканайце сервіроўку стала, улічваючы абраны від гарачага напою.

4. Падайце прыгатаваны гарачы напой, выконваючы правілы.

5. Ацаніце адпаведнасць сервіроўкі і смакавыя якасці прыгатаванага гарачага напою згодна з патрабаваннямі да якасці:

Не ўхутвайце заварачны чайнік, ад гэтага псуецца смак чаю; чайнік можна зверху прыкрыць сурвэткай.

Тэмпература нагрэву вады для заварвання залежыць ад тыпу чаю:

чорны — кіпенне вады пры 100 °С;

зялёны — вытрымаць адну хвіліну пасля закіпання вады;

белы — вытрымаць 30 секунд пасля закіпання вады.

► правільна завараны *чай* празрысты, мае плёўку, інтэнсіўны яркі колер, адчувальны водар і злёгку даўкі, але не горкі смак;

► *кава* мае цёмна-карычневы колер, тыповы смак і водар;

► напой з *какавы* з малаком мае светла-карычневы з чырванаватым адценнем колер, характэрны смак і водар.

Правілы падачы гарачых напояў

1. Гарачыя напоі падаюць пры тэмпературы 80–90 °С.

2. Чай, какаву падаюць у чайнай пары (кубак са сподачкам).

3. Каву падаюць у кававай пары (кубак са сподачкам); каву глясэ падаюць халоднай (8–10 °С) у бакалах, зверху кладуць шарык марожанага.

4. Цукар падаюць у цукарніцы; кандытарскія вырабы — на піражковай талерцы; гарачае малако або вяршкі — у малочніку або смятанніку.



Спецыялісты Рочастарскага тэхналагічнага інстытута распрацавалі прынтар, які можа ствараць партрэты з дапамогай кававых кропель, выкарыстоўваючы 53 адценні кавы.



1. У чым асаблівасць гарачых напояў? 2. Для чаго пры гатаванні гарачых напояў звяртаюць увагу на ўпакоўку?
3. Якія правілы трэба выконваць пры падачы гарачых напояў? Чаму?



Давайце абмяркуем

Вашы аднакласнікі знайшлі інфармацыю ў інтэрнэт-крыніцах пра тое, што дэгустацыяй чаю займаюцца тытэстары, і засумняваліся: ці так гэта? А як лічыце вы? Выкарыстоўваючы веды замежнай мовы, дакажыце, што гэта менавіта так.

Запрашаем да творчасці

Уявіце, што вас папрасілі распавесці аднакласнікам пра тыпы чаю і іх асаблівасці. Вывучыце матэрыял вучэбнага дапаможніка, калі неабходна, звярніцеся да іншых крыніц. Прадумайце план апавядання і пытанні, якія могуць быць зададзены. Адказы падрыхтуйце загадзя.

§ 5. Выкарыстанне яек у харчаванні чалавека

✿ Ці гатуюць у вашай сям'і стравы з яек? Ці заўсёды правяраюць дабраякаснасць яек?

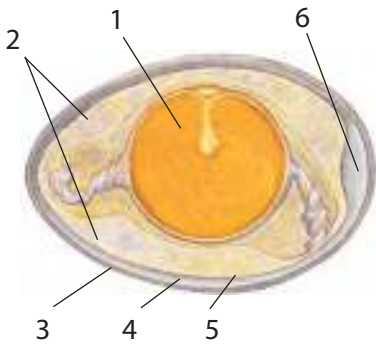
Вы даведаецеся: ► пра харчовую каштоўнасць яек; чаму важна ведаць будову яйка; як вызначыць дабраякаснасць яек; якая існуе класіфікацыя курыных яек і яечных прадуктаў.

Вы зможаце: ► вызначаць дабраякаснасць яек.



Са старажытных часоў і да нашых дзён яйка служыць ежай чалавеку. Насельніцтва ўсяго зямнога шара выкарыстоўвае ў харчаванні розныя віды яек. Птушкафабрыкі Беларусі рэалізуюць курыныя, перапёлчыны і цацарчыны яйкі. Аднак найбольшае распаўсюджанне атрымалі курыныя яйкі.

☀ Як вы думаеце, чаму? Якая карысць яек у харчаванні чалавека?



Мал. 18. Будова яйка

Дыетологі ўсяго свету лічаць яйкі самым дасканалым натуральным прадуктам. Яйка ўтрымлівае ўвесь комплекс жыццёва важных пажыўных рэчываў, у якіх асаблівую патрэбу мае дзіцячы арганізм.

Курынае яйка мае форму авала з вострым і закругленым канцамі. Яно складаецца з трох асноўных частак: жаўтка, бялка і шкарлупіны (мал. 18).

Жаўток (1) — самая каштоўная частка яйка. Гэта сапраўдная крыніца неабходных пажыўных рэчываў. Жаўток багаты вітамінамі, мінеральнымі рэчывамі, тлушчамі, бялкамі і вугляводамі. Рэчывы, якія ўваходзяць у склад жаўтка, неабходныя для росту арганізма, сілкавання нервовай сістэмы і мозга.

Бялок (2) — крыніца жывёльнага бялку вышэйшай якасці. Ён найбольш паўнавартасны і лёгказасваяльны сярод бялкоў, якія сустракаюцца ў харчовых прадуктах. Бялок неабходны арганізму для росту і абнаўлення клетак. **Трэба памятаць, што ахоўныя ўласцівасці бялка губляюцца ў час працяглага і няправільнага захоўвання яек.**

Шкарлупіна (3) засцерагае змесціва яйка ад выпарэння вільгаці і знешніх уздзеянняў. Колер шкарлупіны не ўплывае на пажыўную каштоўнасць яек.

Пад шкарлупінай яйка знаходзяцца падшкарлупінная (4) і бялковая (5) плёнкі. Паміж падшкарлупіннай і бяковай плёнкамі на закругленым канцы яйка ўтвараецца паветраная камера (6).

Па дзеючых стандартах кожнае яйка на птушкафабрыцы маркіруюць — ставяць штамп з абазначэннем прадпрыемства, віду і катэгорыі яек, даты і месяца іх знясення. Пры фасаванні яек дата і месяц знясення могуць быць пазначаны на спецыяльнай упакоўцы (мал. 19).

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»

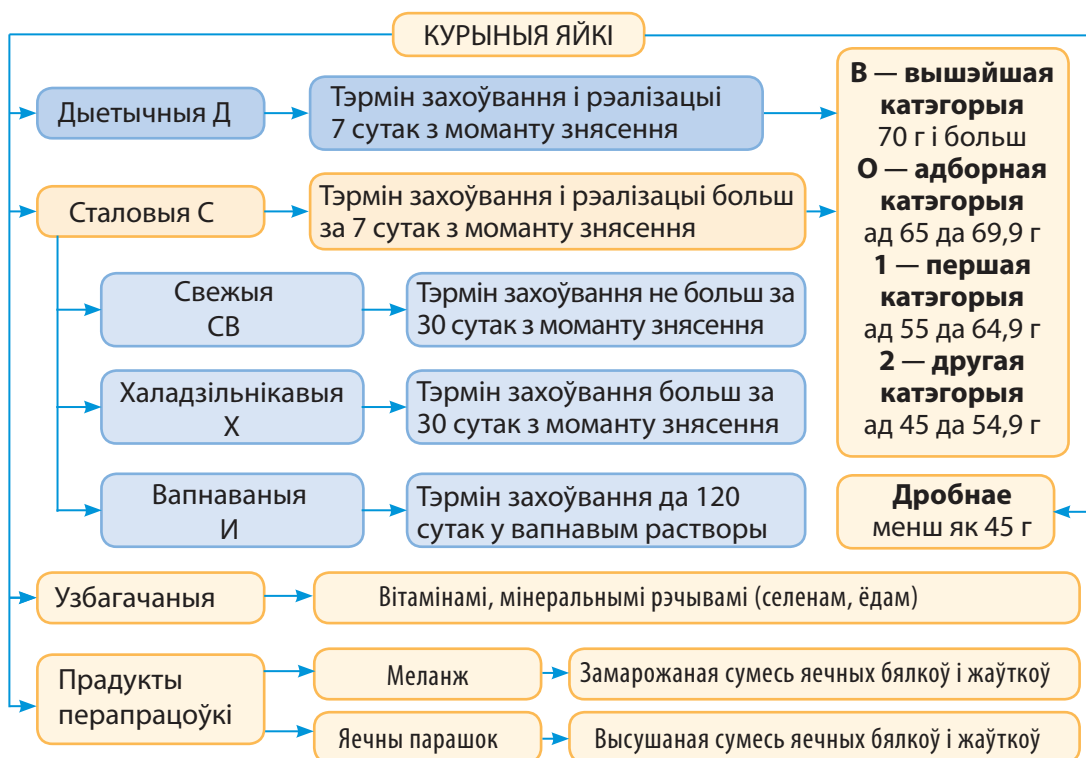
Разгледзьце штамп маркіроўкі яйка. Як вы лічыце, што ён абазначае? Ці трэба ведаць даныя маркіроўкі? Чаму? Адказ патлумачце.



Мал. 19. Упакоўка і маркіроўка яек

Курыныя яйкі ў залежнасці ад тэрмінаў захоўвання, якасці, масы і катэгорыі маюць наступную класіфікацыю (мал. 20).

Разгледзьце схему і пералічыце віды яек. Па якіх прыкметах яны адрозніваюцца? Растлумачце чаму.



Мал. 20. Класіфікацыя курыных яек і яечных прадуктаў

Перад ужываннем яек у ежу неабходна пераканацца ў іх свежасці.

Для вызначэння дабраякаснасці можна выкарыстоўваць розныя спосабы.

Ацэнка паверхні. Звонку шкарлупіна свежазнесе-
нага яйка пакрытая тонкім матавым слоём, ляжалага —
бліскучым.

Устрэсванне. Змесціва свежага яйка не ўзбоўтваецца.

Прасвечванне. Для вызначэння якасці выкарыстоў-
ваюць спецыяльны апарат — аваскоп. У свежага яйка бялок
лёгка прасвечваецца, а жаўток слаба прыкметны. Недабра-
якасныя яйкі не прасвечваюцца (мал. 21).

Апусканне ў ваду — якасць яйка вызначаюць па яго
становішчы ў вадзе.



Мал. 21. Вызначэнне
дабраякаснасці яек пры
дапамозе аваскопа

Разбіванне — дабраякаснасць
яйка вызначаюць па стане жаўтка
і бялка.

Карыснасць і бяспечнасць яек
залежаць не толькі ад вызна-
чэння дабраякаснасці, але і ад
правільных умоў захоўвання. Яйкі
не пажадана доўга захоўваць. Праз
поры ў шкарлупіне з іх выпара-
ецца вада. За кошт гэтага бялок
усыхае, і памер паветранай каме-
ры яйка павялічваецца. У павет-
раную прастору разам з паветрам
могуць трапіць мікраарганізмы і
выклікаць псаванне яйка. Такім
чынам, яйкі трэба захоўваць у спе-
цыяльным аддзяленні халадзіль-
ніка, далей ад прадуктаў з моцным

пахам, пры тэмпературы ад 0 да -2°C . Пажадана, каб вос-
тры канец яйка быў накіраваны ўніз. У такіх умовах яйкі
захоўваюцца на працягу 3–4 тыдняў. **Неабходна памятаць,**

што яйкі ні ў якім разе нельга пакідаць надоўга ў цэлафана-
вым пакеце.

Такім чынам, курыныя яйкі ўяўляюць сабой каштоўны
харчовы прадукт. Аднак неабходна строга выконваць
правілы захоўвання яек і абавязкова правяраць іх добра-
якаснасць перад гатаваннем страў.



Практычная работа.

Вызначэнне якасці яек

Мэта: навучыцца вызначаць дабраякаснасць яек.

Абсталяванне: яйка, шклянка з вадой, соль, сталовая
ложка, сподак, сшытак, ручка.

Парадак выканання работы:

1. Разгледзьце маркіроўку яек, вызначыце іх від і катэго-
рыю, выкарыстоўваючы мал. 20.

2. Вывучыце паверхню шкарлупіны яек.

3. Вызначыце характар змесціва яйка, страсянуўшы яго.

4. Вызначыце дабраякаснасць яек адным са спосабаў (гл.
табл. на с. 36, 37).

5. Аформіце выкананую ра-
боту ў сшытку, запоўніўшы на-
ступную табліцу.

Пасля працы з сырымі
яйкамі неабходна старанна
вымыць рукі.

Маркі- роўка яйка	Від і катэго- рыя яйка	Паказчыкі якасці			
		Ацэнка паверх- ні	Ацэнка ўстрэс- вання	Апус- канне ў вадку	Стан жаўтка і бялка

6. Зрабіце высновы пра дабраякаснасць яек. Адказ па-
тлумачце.

Для вызначэння дабраякаснасці лек не выкарыстоўваюць яйкі з трэснутай шкарлупінай.

Вызначэнне якасці курынага яйка пры апусканні ў ваду			
1. Наліць ваду на 2/3 часткі празрыстай шклянкі (глыбокай ёмістасці). 2. Растварыць адну сталовую лыжку солі. 3. Асцярожна апусціць яйка сталовай лыжкай.			
Свежае	Недастаткова свежае		Нясвежае
	7 дзён пасля знясення	2–3 тыдні пасля знясення	
 Яйка апускаецца і ляжыць на дне, таму што адносна цяжкае, мае вельмі маленькую паветраную камеру	 Яйка ўсплывае закругленым канцом уверх, бо памер паветранай камеры павялічваецца і надае яйку плывучасць	 Яйка ўстае на востры канец перпендыкулярна да дна шклянкі	 Яйка ўсплывае на паверхню

Пасля вызначэння дабраякаснасці апусканнем у ваду яйкі адразу выкарыстоўваюць для гатавання страў. Яны не падлягаюць далейшаму захоўванню.



У Салігорску ўсталяваны адзіны ў Рэспубліцы Беларусь помнік яйку. Аўтар незвычайнага помніка — беларускі мастак Уладзімір Ламейка. Помнік размешчаны перад будынкам птушкафабрыкі, якая рэалізуе яйкі пад вядомым брэндам «Маладзецкія».



Вызначэнне якасці курынага яйка пры разбіванні

Свежае	Недастаткова свежае		Нясвежае
	7 дзён пасля знясення	2–3 тыдні пасля знясення	
			
Жаўток мае акруглую форму. Ён утрымліваецца ў цэнтры яйка з дапамогай глейкага, шчыльнага слою бялка, акружанага больш тонкім слоём бялка	Жаўток зрушваецца ў бок ад цэнтра. Шчыльны слой бялка становіцца больш вадкім, змешваючыся з вонкавым слоём бялка	Жаўток становіцца пляскатым і шырокім. Бялок патанчаецца і робіцца вадзяністым	Змесціва яйка мае рэзкі непрыемны пах і пражылкі крыві, яго нельга ўжываць у ежу



1. У чым заключаецца галоўная пажыўная каштоўнасць яек? **2.** Чаму неабходна выконваць умовы і тэрміны захоўвання яек? **3.** Ці трэба перад гатаваннем страў вызначаць свежасць яек? Чаму?



Давайце абмяркуем

Калі разбіць свежае яйка, выліць яго на талерку і пакінуць на некалькі дзён пры пакаёвай тэмпературы, можна заўважыць, што бялок загусне, высахне, але не сапсуецца. Як вы думаеце, чаму? Сваё меркаванне абгрунтуйце.

Запрашаем да творчасці

Мама даручыла вам купіць дыетычныя яйкі. Выбіраючы, вы выявілі, што яны даражэйшыя за сталовыя. Як вы думаеце, чаму? Пацвердзіце сваё меркаванне.

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»

§ 6. Стравы з яек, іх віды

✴ Якія стравы з яек гатуюць у вашай сям'і? Што выкарыстоўваюць для падачы страў з яек?



Вы даведаецеся: ► якія бываюць віды страў з яек; як выконваюць першасную апрацоўку яек; якія спосабы цеплавой апрацоўкі яек выкарыстоўваюць пры гатаванні страў; як афармляюць і падаюць прыгатаваныя стравы з яек.

Вы зможаце: ► гатаваць стравы з яек.

Яйкі і яечныя прадукты ўваходзяць у склад шматлікіх страў і разнастайных прадуктаў харчавання.

✴ Ці вядомыя вам стравы з яек? Ці ўмееце вы іх гатаваць?

У кухні народаў свету можна знайсці каля трох тысяч рэцэптаў страў з яек: пашот (зваранае «ў мяшэчак» — без шкарлупіны); малет (без шкарлупіны ў жэле) (мал. 22); фандзю (крэмападобная страва); яечны ўэвас (гатуецца на аладцы); бруі (яечная кашка) і інш.

Па смакавых якасцях яйкі добра спалучаюцца са шматлікімі прадуктамі — малочнымі, агародніннымі, рыбнымі, мяснымі. Таму іх бяруць для гатавання не толькі самастойных страў, але і халодных закусак, супоў, другога і салодкіх страў. Таксама яйкі выкарыстоўваюцца для гатавання прыпраў, соусаў, вырабаў з цеста і ўпрыгожвання страў.

Дзякуючы розным уласцівасцям яечнага бялка яго выкарыстоўваюць як рэчыва: *сувязнае* (у цесце, запяканцы, аладках, фаршы); *асвятляльнае* (у булёнах, жэле, заліўным, зефіры); *пенаўтваральнае* (у крэме, пірожных «безэ», пасціле). Яечны жаўток дадаюць пры гатаванні некаторых кандытарскіх мучных вырабаў і дыетычных страў. Ён садзейнічае павелічэнню іх пажыўнай каштоўнасці, каларыйнасці, паляпшэнню смаку.



Мал. 22. Малет

Пры гатаванні страў з яек выкарыстоўваюць тры спосабы цеплавой апрацоўкі: варку, смажанне і запяканне. Дыетычныя стравы гатуюць спосабам варкі на пары (у мультыварцы).

Адварныя — самыя простыя і пры гэтым смачныя стравы з яек (мал. 23). Яйкі вараць у шкарлупіне, без шкарлупіны, на пары, гатуюць яечную кашку. **Пры варцы ў шкарлупіне яйкі лепш за ўсё апускаць у халодную падсоленую ваду.** Адлік часу трэба весці з моманту закіпання вады.



Мал. 23. Віды адварных страў з яек

Смажаныя — гарачыя стравы, згатаваныя на патэльні з тлушчам пры тэмпературы 150–160 °С. Да іх адносяць яечню і амлет (мал. 24).

Запечаныя — гарачыя стравы, згатаваныя пры тэмпературы 180–200 °С. Да іх адносяць амлет натуральны, змяшаны, фаршыраваны; драчону (у амлетную сумесь дадаюць муку і смятану), суфле і інш. Стравы гатуюць у

парцыённай патэльні, форме для выпякання ці на блясе ў духавой шафе, мікрахвалевай печы.



Назавіце асноўныя адрозненні смажаных страў. Адказ растлумачце.



Мал. 24. Віды смажаных страў з яек

Падаюць у парцыённай патэльні ці разразаюць на парцыённыя кавалкі рознай формы (мал. 25) і перакладваюць на закусачную талерку. Пры падачы паліваюць распушчаным сметанковым маслам.



Якія адрозненні запечанага амлету ад іншых відаў? Назавіце іх.

Мал. 25. Амлет запечаны (змяшаны)



Для гатавання страў з яек выкарыстоўваюць розны кухонны посуд, інструменты і прылады, электрапрыборы (мал. 26).

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»



Разгледзьце малюнак і адкажыце, якія віды кухоннага посуду, інструментаў і прылад выкарыстоўваюць для гатавання страў з яек. Ці ведаеце вы іншыя віды посуду, якімі можна карыстацца?



Мал. 26. Кухонны посуд, інструменты, прылады, электрапрыборы:
а — міксер; б — парцыённая патэльня; в — патэльня для гатавання яек пашот; г — патэльня для смажання яек; д — блэндар; е — яйкаварка;
ж — топер для яек; з — кулінарны сепаратар для яек;
і — мультыфункцыянальная яйкарэзка

На шкарлупіне яйка могуць знаходзіцца мікраарганізмы, якія ў чалавека выклікаюць інфекцыйнае захворванне — сальманелёз. Таму перад гатаваннем страў з яек неабходна выканаць іх *першасную апрацоўку*: вызначыць свежасць яек; прамыць яйкі цёплай вадой, лепш за ўсё ў растворы пітной соды (2 сталовыя лыжкі на 1 літр вады); спаласнуць кіпячонай вадой.

Патрабаванні да якасці страў з яек. Адварныя яйкі чыстыя, без расколін, добра ачышчаюцца ад шкарлупіны; на паверхні жаўтка няма цёмнага слоя. У яечні з гарнірам прадукты злёгка падсмажаны, форма нарэзкі — аднастайная. Амлет смажаны злёгка карычневы, з падрумяненай скарыначкай, мае форму піражка; у змяшаным амлеце

прадукты дробна нарэзаны і раўнамерна размеркаваны ў масе; у фаршыраваным амлеце гарнір сакавіты, запраўлены соусам. Яечня натуральная з нападкам жаўткам без белых плям ад солі, які захаваў форму; бялок шчыльны, але без падсохлых краёў; ніжняя частка яечні непадгарэлая. Запечаны амлет мае на паверхні злёгку падсмажаную скарыначку.

Такім чынам, стравы з яек паводле спосабу гатавання могуць быць адварнымі, смажанымі, запечанымі і займаюць асаблівае месца ў харчаванні чалавека.



Практычная работа. **Гатаванне страў з яек**

Мэта: навучыцца гатаваць стравы з яек.

Парадак выканання работы:

1. Вывучыце тэхналагічныя карты (вучэбныя) 1, 2.
2. Выберыце страву для гатавання.
3. Прыгатуйце страву згодна з абранай тэхналагічнай картай (вучэбнай).



Перад гатаваннем страў зеляніну перабіраюць, старанна прамываюць вадой з-пад крана, затым астуджаюць кіпячай вадой.

4. Выканайце сервіроўку стала.

5. Падайце страву.

6. Ацаніце адпаведнасць сервіроўкі і смакавыя ўласцівасці прыгатаванай стравы згодна з патрабаваннямі да якасці.

На прадпрыемствах грамадскага харчавання абавязковым патрабаваннем з'яўляецца наяўнасць спецыяльнай тэхналагічнай дакументацыі — тэхналагічнай карты. Яе складаюць на кожную страву згодна са зборнікам рэцэптаў. У карце пазначаюць найменне стравы, колькасць і нормы закладкі прадуктаў, тэхналогію гатавання, патрабаванні да афармлення, падачы і рэалізацыі.

Тэхналагічныя карты (вучэбныя) для вашай работы маюць адрозненні. У іх пазначаны найменне стравы, абсталяванне, колькасць прадуктаў, паслядоўнасць гатавання.



Тэхналагічная карта (вучэбная) 1.

Гатаванне яечні натуральнай

Абсталяванне: ► парцыённыя патэльня, друшляк, кухонныя нажы і дошкі апрацоўчыя з маркіроўкай, сталовы посуд: міска, талеркі (закусачная і піражковая), сподак.

Прадукты ► яйкі — 2 шт., сметанковае масла — 10–15 г, соль — 1–1,5 г, (на 1 порцыю): зялёная цыбуля або зеляніна пятарушкі і кропу — 1–2 г.

Паслядоўнасць гатавання

1. Выканаць першасную апрацоўку яек.
2. Надбіць шкарлупіну яйка тупым бокам ляза нажа рэзкім ударам пасярэдзіне яечнай шкарлупіны.
3. Выліць яго змесціва на сподак.
4. Праверыць дабраякаснасць яек.
5. Нагрэць парцыённую патэльню да тэмпературы 100–120 °С.
6. Распусціць на парцыённай патэльні сметанковае масла.
7. Зняць патэльню з награвальнага элемента, выліць змесціва сподка ў парцыённую патэльню, пасаліць яечню.
Соляць толькі бялок мяккай соллю.
8. Смажыць яечню да поўнага згортвання бялка і нападвядкага стану жаўтка (2–3 хв.).
9. Пасыпаць прыгатаваную страву зелянінай.
10. Падаць на парцыённай патэльні, якую паставіць на закусачную талерку, папярэдне накрытую папяровай сурвэткай.



Тэхналагічная карта (вучэбная) 2.**Гатаванне амлету з сырам**

Абсталяванне: ► парцыённая патэльня, друшляк, кухонныя нажы і дошкі апрацоўчыя з маркіроўкай, венчык, тарка, шклянкі, сталовы посуд: талеркі (закусачная і піражковая), сподак, міска.

Прадукты ► яйкі — 2 шт., цвёрды сыр — 50 г, малако або вяршкі — (на 1 порцыю): 1/2 шклянкі, сметанковае масла — 10 г, соль — 1–1,5 г, зеляніна пятарушкі і кропу — 1–2 г.

Паслядоўнасць гатавання

1. Выканаць першасную апрацоўку яек.
2. Праверыць дабраякаснасць яек.
3. Нацерці на тарцы сыр.
4. Падрыхтаваць 1/3 частку шклянкі малака.
5. Выліць невялікую колькасць малака ў міску.
6. Дадаць яйкі ў малако.
7. Узбіць яечна-малочную сумесь.
8. Уліць астатняе малако, узбіць яечна-малочную сумесь.
9. Дадаць у амлетную масу нацёрты сыр, змяшаць.
10. Нагрэць парцыённую патэльню да тэмпературы 100–120 °С.
11. Распусціць на парцыёйнай патэльні сметанковае масла.
12. Выліць амлетную масу ў патэльню і паставіць у духавую шафу.
13. Выпякаць да падрумяненай скарыначкі пры тэмпературы 180–200 °С.
14. Пасыпаць прыгатаваную страву зелянінай.
15. Падаць на парцыёйнай патэльні, якую паставіць на закусачную талерку, папярэдне накрытую папяровай сурвэткай.





У Японіі выпускаюцца адварныя яйкі ў форме доўгай каўбасы. Яе вырабляюць з дапамогай спецыяльнай машыны, у якой адбываецца падзел сырых яек на бялкі і жаўткі. Затым фарміруюцца сярэдзіна з жаўткоў, якая абгортваецца бялковай масай для атрымання яечнага рулета. Такая форма дазваляе хутка і акуратна нарэзаць яйка ідэальна роўнымі лустачкамі.



1. Якія стравы можна прыгатаваць з яек? 2. У чым розніца спосабаў цеплавой апрацоўкі яек? 3. Для чаго выконваюць першасную апрацоўку яек?



Давайце абмяркуем

Складзіце крыжаванку на тэму «Стравы з яек». Прывядзіце свае прыклады. Разгадайце крыжаванкі. Выберыце лепшую з іх. Адказ абгрунтуйце.

Запрашаем да творчасці

Вам прапанавалі распрацаваць для школьнай сталовай старонку пра стравы з яек. Як вы лічыце, што варта на ёй размясціць? Патлумачце свой пункт гледжання.

§ 7. Бутэрброды, іх віды

✿ Ці гатуюць бутэрброды ў вашай сям'і? Які посуд выкарыстоўваюць для падачы бутэрбродаў?

Вы даведаецеся: ► у чым пажыўная каштоўнасць хлеба; якія бываюць віды бутэрбродаў; як выконваюць нарэзку хлеба і іншых прадуктаў для іх гатавання; як афармляюць і падаюць згатаваныя бутэрброды; якія кухонныя электрапрыборы выкарыстоўваюць для гатавання бутэрбродаў.



Вы зможаце: ► гатаваць бутэрброды.

У сучаснай беларускай кулінарыі шырокай папулярнасцю карыстаюцца бутэрброды, бо іх хутка можна згатаваць. Яны робяць меню разнастайным, дазваляюць прыгожа і апетытна кампанаваць розныя прадукты. Бутэрброды падаюць як

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»

самастойную страву, як закуску перад абедам ці вячэрай, да першых страў, чаю ці кавы, у выглядзе закускі да халоднага стала, бяруць з сабой на пікнікі, у паходы і да т. п.

✴ Ці вядома вам, што такое бутэрброд? Ці ўмееце вы гатаваць бутэрброды?

Бутэрброд (ад ням. *butter* — масла, *brod* — хлеб) — смачная халодная закуска хуткага гатавання, харчовая каштоўнасць якой залежыць ад выкарыстаных прадуктаў. Бутэрброды класіфікуюцца па розных прыкметах (мал. 27).

Вялікую папулярнасць у свеце атрымалі сандвічы, гамбургеры (чызбургеры), хот-догі, якія ўяўляюць сабой камбінацыю са смажанага мяснота сечанага біфштэксу ці сасісак, укладзеных у разрэзаныя на дзве часткі круглыя булачкі з кунжутам ці прадаўгаватыя булачкі для сасісак.



На тэрыторыі Беларусі бутэрброды былі вядомыя ў канцы XVIII — пачатку XIX стагоддзя.

Абавязковая частка бутэрбродаў — гэта аснова. Часцей за ўсё іх гатуюць на пшанічным ці жытнім хлебе. Часам у якасці асновы выкарыстоўваюць хлябцы, грэнкі, сухое пячэнне, вырабы са слоенага цеста ці булачкі спецыяльнай выпечкі (дарожныя бутэрброды). Хлеб утрымлівае неабходныя арганізму пажыўныя рэчывы. Вялікае значэнне маюць і смакавыя якасці хлеба. Самым карысным лічыцца жытні хлеб і пшанічны хлеб з мукі грубага помолу. У гэтых гатунках хлеба шмат вітамінаў і каштоўных мінеральных рэчываў, неабходных для здароўя і падтрымання працаздольнасці.

Пры гатаванні закусачных бутэрбродаў (мал. 28) выкарыстоўваюць шырокі асартымент гастранамічных і кулінарных (папярэдне згатаваных) прадуктаў, гародніну і садавіну. *Прадукты падбіраюць так, каб яны спалучаліся па смаку і колеры.* Упрыгожваюць бутэрброды тымі прадуктамі, якія ўваходзяць у іх склад, а таксама сметанковым маслам ці маянэзам, зелянінай, гароднінай і садавіной.

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»

*Разгледзьце віды бутэрбродаў. Якія з іх вам вядомыя?
У чым іх адрозненні? Адказ патлумачце.*



Мал. 27. Класіфікацыя бутэрбродаў

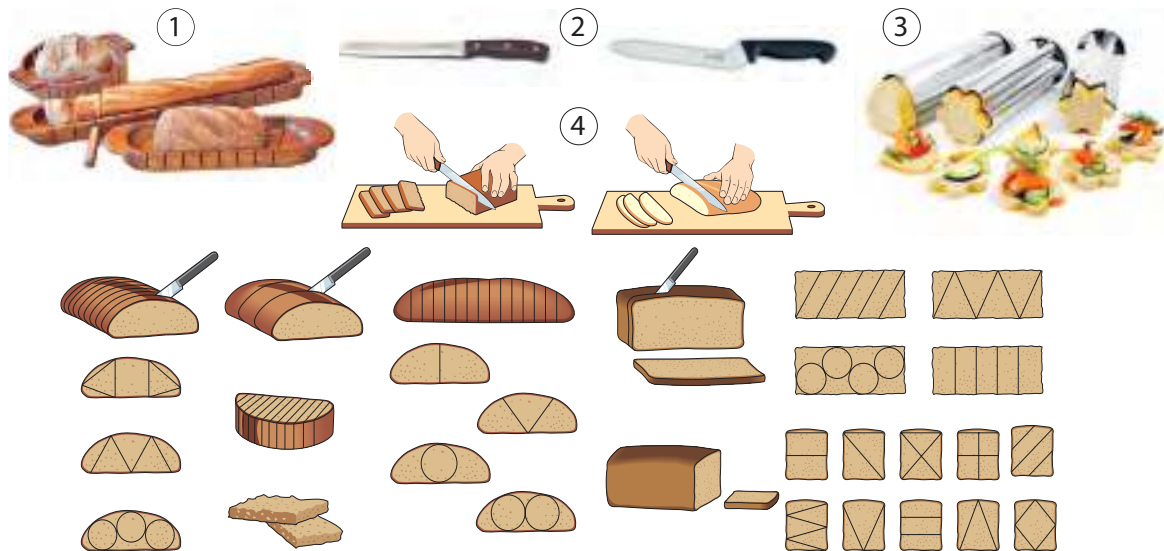
Вывучыце этапы гатавання закусачных бутэрбродаў. У чым іх адрозненні? Назавіце асноўныя з іх.



Бутэрброды могуць мець любую форму. Для іх гатавання выкарыстоўваюць кухонныя электрапрыборы, розныя інструменты і прылады (мал. 29, 30).



Як вы лічыце, для якіх відаў бутэрбродаў выкарыстоўваюць формачкі пры нарэзцы хлеба?



Мал. 30. Нарэзка хлеба: 1 — дошкі з дзяленнямі; 2 — нажы;
3 — выемкі; 4 — прыёмы нарэзкі

Пры гатаванні бутэрбродаў неабходна выконваць санітарна-гігіенічныя патрабаванні і вызначаныя правілы:

1. Выкарыстоўваць толькі свежыя прадукты.
2. Выконваць першасную апрацоўку прадуктаў (сартаванне, мыйку, ачыстку, нарэзку): гародніну і садавіну перабіраюць, старанна мыюць пад струменем вады, затым апрацоўваюць кіпенем на працягу 1–2 хвілін, выразаюць месцы прымацавання пладаножкі.
3. Выконваць цеплавую апрацоўку прадуктаў па неабходнасці.
4. Выкарыстоўваць для нарэзкі прадуктаў апрацоўчыя дошкі з адпаведнай маркіроўкай (Х — хлеб, СГ — сырая гародніна, ВМ — варанае мяса і інш.); наразаць прадукты, карыстаючыся прыёмамі (мал. 31).



Мал. 31. Прыёмы нарэзкі прадуктаў: а — каўбасы; б — лімона;
в — агуркоў; з — памідораў

5. Наразаць прадукты не раней чым за 40 хвілін да падачы.
6. Выкарыстоўваць злёгку размякчанае масла.
7. Раскладаць прадукты так, каб яны цалкам накрывалі хлеб.
8. Захоўваць нарэзаныя кампаненты ў халадзільніку ці ў вакуумным кантэйнеры.

Такім чынам, бутэрброды разнастаяць меню. Склад і смак бутэрбродаў спалучаюцца з многімі прадуктамі, гатаванне не займае шмат часу. Вельмі важна выконваць санітарна-гігіенічныя патрабаванні, правілы бяспечных паводзін і паслядоўнасць у гатаванні бутэрбродаў.



Практычная работа.

Гатаванне бутэрбродаў

Мэта: навучыцца гатаваць бутэрброды.

Парадак выканання работы:

1. Вывучыце тэхналагічныя карты (вучэбныя) 3, 4.
2. Выберыце страву для гатавання.
3. Прыгатуйце страву згодна з абранай тэхналагічнай картай (вучэбнай).
4. Выканайце сервіроўку стала.
5. Падайце прыгатаваную страву згодна з правіламі.
6. Ацаніце адпаведнасць сервіроўкі і смакавыя якасці прыгатаванай стравы.



Кавалачкі счарсцвелага хлеба можна выкарыстоўваць для гатавання гарачых бутэрбродаў.

Тэхналагічная карта (вучэбная) 3.

Тосты з яблыкамі

Абсталяванне: ▶ міксер, блэндар, кухонныя нажы і дошкі апрацоўчыя з маркіроўкай, кандытарскі шпрыц, сталовы посуд: міскі, сподак, талеркі закусачныя, папяровыя сурвэткі.

Прадукты ▶ яйка — 1 шт., батон — 1/2 частка, яблыкі — 3 шт., карыца — (на 5 порцый): 1 чайная ложка, сметанковае масла — 50 г, цукар — 1/2 шклянкі.

Паслядоўнасць гатавання

1. Выканаць першасную апрацоўку падрыхтаваных прадуктаў.
2. Ачысціць яблыкі і выдаліць сярэдзіну.
3. Здрабніць яблыкі.
4. Разбіць яйка.
5. Addзяліць жаўток яйка ад бялка.
6. Дадаць палову нормы цукру.
7. Пакласці ў міску здробненыя яблыкі, дадаць жаўток.
8. Усыпаць карыцу ў атрыманую сумесь.
9. Нарэзаць батон на лустачкі таўшчынёй 8–9 мм.
10. Намазаць лустачкі маслам і змазаным бокам пакласці на бляху.
11. Узбіць бялок у густую пену, пры гэтым паступова дадаючы цукар.
12. Раскласці яблычную масу на лустачкі батона.
13. Нанесці ўзбіты бялок на яблычную масу.
14. Уставіць бляху ў духоўку на 10 хвілін і выпякаць да падрумянявання бялка.
15. Выключыць духоўку і асцярожна выняць бляху.
16. Падаць прыгатаваную страву.



Тэхналагічная карта (вучэбная) 4.**Гарачыя бутэрброды з арэхамі**

Абсталяванне: ► кухонныя нажы і дошкі апрацоўчыя з маркіроўкай, блэндар, сталовы посуд: міскі, сподак, талеркі закусачныя, тарка, папяровыя сурвэткі.

Прадукты (на 5 порцый): ► батон — 1/2 частка, сметанковае масла — 25 г, грэцкія арэхі — 75 г, сыр цвёрды (расійскі ці пашахонскі) — 100 г, маянэз — 100 г.

Паслядоўнасць гатавання

1. Нарэзаць батон на лустачкі таўшчынёй 8–10 мм.
2. Нацерці сыр на буйной тарцы.
3. Здрабніць грэцкія арэхі.
4. Намазаць лустачкі батона сметанковым маслам, пасыпаць грэцкімі арэхамі.
5. Нанесці маянэз сетачкай на бутэрброды.
6. Пасыпаць бутэрброды цёртым сырам.
7. Выкласці бутэрброды на сухую бляху.
8. Запякаць у духоўцы 10–15 хвілін.
9. Падаць прыгатаваную страву.

**Правілы падачы бутэрбродаў**

1. Бутэрброды падаюць на закусачных талерках, падносе, сервіровачнай талерцы ці ў вазах (плато), якія спачатку накрываюць сурвэткай, затым у адзін рад раскладаюць бутэрброды.
2. Да агульнага блюда з бутэрбродамі падаюць лапатку.
3. Бутэрброды-канапэ перад падачай змацоўваюць шпаж-кай.
4. Да гарачых і вялікіх па памеры бутэрбродаў падаюць відэлец і нож.
5. Свежапрыгатаваныя прадукты раскладаюць роўным слоem на кавалак хлеба.



У 2015 годзе ў в. Моталь Брэсцкай вобласці адкрыўся першы ў Беларусі Музей хлеба. У экспазіцыі сабраны старадаўнія рэчы і прылады для земляробства. Асаблівае месца займае абрадавая выпечка: каравай і хлеб «Гаспадар».



1. Якая пажыўная каштоўнасць хлеба? 2. Якія віды бутэрбродаў вы ведаеце, у чым іх адрозненні? 3. Якія кухонныя інструменты, прылады і посуд выкарыстоўваюць для гатавання і падачы бутэрбродаў?



Давайце абмяркуем

Сястрычка папрасіла вас дапамогчы згатаваць бутэрброды для нядзельнага сямейнага сняданку. Прапануйце варыянты бутэрбродаў. Чым абгрунтаваны ваш выбар?

Запрашаем да творчасці

Уявіце, што ў кабінёце для заняткаў кулінарыяй распрацоўваецца «Даведнік карысных парад». Вашаму класу даручана стварыць старонку па гатаванні бутэрбродаў. Прапануйце варыянты зместу старонкі, на якой будуць змешчаны парады па гатаванні бутэрбродаў. Патлумачце свой пункт гледжання.

§ 8. Беларуская нацыянальная кухня

✿ *Якія стравы беларускай нацыянальнай кухні вам вядомыя? Ці гатуюць у вашай сям'і стравы беларускай нацыянальнай кухні?*

Вы даведаецеся: ► пра асаблівасці гатавання страў беларускай нацыянальнай кухні; што складала аснову беларускай кухні.

Вы зможаце: ► гатаваць беларускія нацыянальныя стравы.



Культура харчавання любога народа мае свае традыцыі, звычаі, абрады і нацыянальныя асаблівасці. Беларусь — унікальная краіна. Нягледзячы на кулінарныя падабенствы

з іншымі краінамі-суседкамі, яна мае сваю традыцыйную нацыянальную кухню. Кожная вобласць нашай Радзімы славіцца адметнымі стравамі. Аснову беларускай кухні складаюць наступныя групы страў: мучныя, з гародніны, крупяныя, малочныя, мясныя, стравы з яек. Да асобнай групы належаць напоі. Значным дадаткам да



Мал. 32. Боршч
па-церахоўску

асноўных прадуктаў харчавання з'яўляюцца прадукты садаводства, збіральніцтва (лясныя плады), пчалярства, рыбалоўства, палявання.

Беларуская кухня характарызуецца асаблівым наборам прадуктаў і страў. Пры гатаванні нацыянальных страў улічваюцца іх смакавыя ўласцівасці і старадаўнія традыцыі (мал. 32).

✿ Якія, на вашу думку, адметныя прыкметы характарызуюць кухню Беларусі? Ці ведаеце вы стравы нашай нацыянальнай кухні?

Калі вывучыць гісторыю кулінарыі краіны, можна заўважыць: гатаваць тут умелі і любілі! Мастацтва гатавання ежы развівалася на працягу стагоддзяў, удасканальвалася і перадавалася з пакалення ў пакаленне. Роля гаспадыні была выключнай. Жанчыне неабходна было валодаць усімі сакрэтамі кулінарнага майстэрства. Асаблівае значэнне меў багаты народны вопыт беражлівага і максімальна эканомнага расходавання прадуктаў, іх рацыянальнай апрацоўкі і разумнага выкарыстання некаторых астаткаў.

Унікальнасць беларускай народнай кухні надавалі групы прадуктаў, якія выконвалі пэўную ролю ў час гатавання традыцыйных страў: прываркі, закатоты, валога, закрасы, прысмакі.

Прываркі — гэта прадукты, якія складалі аснову стравы па колькасці і па смакавай ролі ў ёй. Іх ролю галоўным чынам выконвалі розныя віды круп (прасяныя, ячныя, грэцкія), а таксама некаторыя віды гародніны (капуста, буракі, морква, бручка). Многія стравы ў беларускай кулінарыі атрымлівалі сваю назву ад назвы прыварка — «капуста», «крупнік», «бручка» і інш.

Закалоты — прадукты, асноўнае прызначэнне якіх — загусціць страву. Іх ролю звычайна выконвалі розныя віды мукі ў залежнасці ад характару стравы ці мясцовага густу або бульба, крухмал. Муку дадавалі толькі да вадкіх страў — супоў, а бульбу — да другіх страў, больш шчыльных, асабліва тлустых.

Валога — прадукты, якія выкарыстоўвалі для паляпшэння якасці згатаваных страў, іх каларыйнасці і знешняга выгляду. Гэтую ролю выконвалі розныя віды тлушчаў: смятана, топленыя сметанковае масла і здор, сланечнікавы ці льняны алей, радзей малако (свежае і кіслае). У большасці выпадкаў валогу дадавалі ў прыгатаваную страву ў час прыёму ежы.

Закрасы — прадукты, якія ўпрыгожвалі страву і надавалі ёй асноўны смак і пажыўнасць. Да іх належалі мяса, сала, рыба, грыбы.

Прысмакі — прадукты, якія выкарыстоўвалі як дадатак для паляпшэння смакавых якасцей стравы. Яны рабілі страву больш прывабнай і своеасаблівай. Да іх адносяцца такія вострыя прыправы, як цыбуля, часнок, кроп, кмен, чорны перац, лаўровы ліст, насенне каляндр.

Пералічаныя групы прадуктаў і дагэтуль выкарыстоўваюць для гатавання першых і большасці другіх страў беларускай нацыянальнай кухні. Вось як народны паэт Беларусі Якуб Колас у паэме «Новая зямля» апісвае прадукты, якія выкарыстоўваюць для гатавання сельскай стравы пад назвай «верашчака»:

Стаяў асобна ў місцы скорам
Сяго-таго для верашчакі.
Хоць невялікія прысмакі —
Цыбуля, перчык, ліст бабкоў
Ды сальца некалькі брускоў,
Мука і квас — і ўся прыправа,
Але ўсё ж снеданне цікава...



Мал. 33. Стравы беларускай кухні: 1 — бліны з мукі; 2 — драчона;
3 — дранікі

Традыцыйна на сняданак пяклі бліны з мукі, смажылі дранікі з бульбы, варылі бульбу, гатавалі стравы з яек, якія елі з хлебам (мал. 33).

Мучныя стравы гатавалі з розных відаў «чорнай мукі» (жытняй, аўсянай, ячменнай, грэцкай, гарохавай). Часта змешвалі муку двух відаў: жытнюю і ячменную, аўсяную і грэцкую. Белую (пшанічную) муку бралі галоўным чынам для гатавання святочных і абрадавых страў. Жытнюю муку шырока выкарыстоўвалі для выпечкі хлеба — асноўнага прадукту харчавання. З яго пачыналіся і ім заканчваліся сняданак, абед і вячэра. **Хлеб шанавалі як сімвал матэрыяльнага дабрабыту, пачуццё павагі і беражлівых адносін да яго выходзілі з дзяцінства.**

З глыбіні стагоддзяў да нашых дзён дайшлі традыцыйныя гарачыя стравы беларускай кухні, асновай якіх з'яўляюцца падсмажаныя яйкі. Гэта натуральная яечня, яечня-калатуха, драчона. Для іх гатавання не патрабавалася шмат часу перад цяжкім працоўным днём.



У 2006 годзе ў г. Вілейцы быў адкрыты першы Музей яйка. Чаму менавіта яйка? Усё таму, што яйка — гэта сімвал жыцця. Даўней нашы бабулі і дзядулі верылі ў сілу яйка. Калекцыя музея складае каля 300 яек з розных прыродных матэрыялаў. У музеі праводзяць майстар-класы па старажытным рамястве — пісанцы.



Беларуская кулінарыя і дагэтуль захоўвае ўстойлівыя нацыянальныя традыцыі. Асноўныя прадукты, што здаўна ўжываліся ў ежу, у большасці сваёй не змяніліся. Змяніліся толькі спосабы гатавання і якасны склад традыцыйных страў.

Для папярэджання стварэння камячкоў пры гатаванні стравы ў першую чаргу злёгка змешваюць малако і муку, затым дадаюць яйкі і ўзбіваюць сумесь.



Практычная работа.

Гатаванне страў беларускай нацыянальнай кухні

Мэта: навучыцца гатаваць стравы беларускай нацыянальнай кухні.

Парадак выканання работы:

1. Вывучыце тэхналагічныя карты (вучэбныя) 5, 6.
2. Выберыце страву для гатавання.
3. Прыгатуйце страву паводле тэхналагічных карт (вучэбных) 5, 6.
4. Выканайце сервіроўку стала.
5. Падайце прыгатаваную страву.
6. Ацаніце якасць прыгатаванай стравы згодна з патрабаваннямі: драчона шчыльная, добра прапяхлася, паверхня не падгарэла.

Тэхналагічная карта (вучэбная) 5.**Яечня-калатуха**

Абсталяванне: ► парцыённая патэльня, друшляк, кухонныя нажы і дошкі апрацоўчыя з маркіроўкай, венчык (міксер, блэндар), сіта, сталовы посуд: міска, сподак, талеркі (закусачная і піражковая).

Прадукты ► яйкі — 2 шт., малако або вяршкі — 1/2 шклянкі, сметанковае (на 1 порцыю): масла — 10–15 г, соль — 1–1,5 г, зялёная цыбуля ці зеляніна пятрушкі і кропу — 1–2 г.

Паслядоўнасць гатавання

1. Выканаць першасную апрацоўку яек.
2. Праверыць дабраякаснасць яек.
3. Прасеяць муку праз сіта.
4. Падрыхтаваць 1/3 частку шклянкі малака.
5. Выліць невялікую колькасць малака ў міску.
6. Дадаць муку ў частку малака, старанна перамяшаць.
7. Дадаць яйкі ў атрыманую сумесь.
8. Узбіць яечна-малочную сумесь.
9. Уліць астатняе малако, пасаліць, узбіць яечна-малочную сумесь.
10. Працадзіць гатовую сумесь праз сіта.
11. Нагрэць парцыённую патэльню да тэмпературы 100–120 °С.
12. Распусціць на парцыённай патэльні сметанковае масла.
13. Выліць амлетную масу ў парцыённую патэльню, паставіць у духавую шафу.
14. Запяхчы да поўнага згусання і з'яўлення на паверхні падрумяненай скарыначкі.
15. Падаць на парцыённай патэльні, якую паставіць на закусачную талерку, папярэдне накрытую папяровай сурвэткай.



Тэхналагічная карта (вучэбная) 6.

Драчона з яблыкамі

Абсталяванне: ► чыгунная патэльня, друшляк, кухонныя нажы і дошкі апрацоўчыя з маркіроўкай, венчык, тарка, сталовы посуд: міска, сподак, талеркі (закусачная і піражковая).

Прадукты ► яйкі — 2 шт., малако — 25 г, мука пшанічная — 1 чайная ложка, смятана — 1 сталовая ложка, яблык свежы — 1 шт., сметанковае масла — 10–15 г.

Паслядоўнасць гатавання

1. Выканаць першасную апрацоўку падрыхтаваных прадуктаў.
2. Ачысціць яблык і выдаліць сярэдзіну.
3. Нарэзаць яблык саломкай.
4. Прасеяць муку праз сіта.
5. Праверыць дабраякаснасць яек.
6. Выліць невялікую колькасць малака ў міску.
7. Дадаць муку ў малако, старанна перамяшаць.
8. Дадаць яйкі ў малако.
9. Узбіць венчыкам ці міксерам атрыманую сумесь.
10. Уліць астатняе малако і дадаць смятану, пасаліць і перамяшаць.
11. Дадаць у атрыманую сумесь нарэзаныя яблык.
12. Распусціць на патэльні сметанковае масла.
13. Выліць амлетную масу ў патэльню і паставіць у духавую шафу.
14. Запякаць да з'яўлення падрумяненай скарыначкі.
15. Нарэзаць згатаваную драчону на порцыённыя кавалкі і падаць на закусачнай талерцы.





1. Назавіце групы страў, якія складаюць аснову беларускай нацыянальнай кухні. **2.** Якія віды прадуктаў надавалі ўнікальнасць беларускай кулінарыі? **3.** Чым адрозніваюцца прысмакі ад прываркаў?



Давайце абмяркуем

Напрыканцы вывучэння раздзела «Асновы гатавання ежы» ў класе будзе праведзена віктарына па тэме «Асаблівасці беларускай нацыянальнай кухні». Прапануйце варыянты пытанняў для віктарыны, у якіх будзе адлюстравана асаблівасць гатавання беларускіх нацыянальных страў. Адкаж абгрунтаўце.

Запрашаем да творчасці

Ці гатуюць у вашай сям'і стравы беларускай нацыянальнай кухні? Якія прадукты выкарыстоўваюць для іх гатавання? Раскажыце аднакласнікам пра любімую страву беларускай нацыянальнай кухні вашай сям'і. Прапануйце рэцэпты аднакласнікам.



ТВОРЧАЯ МАЙСТЭРНЯ

Суфле з яек

Прадукты: ► яйкі — 2 шт., малако — 1 шклянка, сметанковае масла — 1 чайная лыжка, сухары ванільныя тоўчаныя — 2 чайныя лыжкі, цукровы сіроп — 2 чайныя лыжкі, соль — 1/4 чайнай лыжкі.



Аддзяліць жаўткі ад бялкоў. Змяшаць жаўткі з цукровым сіропам і тоўчанымі сухарамі. У гэтую сумесь уліць тонкім струменьчыкам крыху гарачага малака і старанна перамяшаць. Паставіць у халадзільнік для ахалоджвання. Узбіць бялкі ў паветраную пену і асцярожна змяшаць іх з сумессю. Выкласці атрыманую яечную масу ў глыбокую патэльню, змазаную маслам і пасыпаную прасеянымі сухарамі. Запякаць суфле ў духовай шафе, прагрэтай

да 180 °С, каля 30 хвілін. **Увага! Каб суфле не падгарэла, можна накрыць яго пергаментнай паперай ці фольгай. Падаць да стала адразу пасля выпякання.**

Узвар

Прадукты: ▶ сушаныя грушы — 60 г, сушаныя яблыкі — 60 г, чарнасліў — 30 г, разынкі — 30 г, мёд — 120 г, вада — 1 л.



Сушаную садавіну перабраць, старанна прамыць, пакласці ў эмаляваны посуд і заліць 2 літрамі кіпеню. Пакінуць на 3 гадзіны. Затым ваду зліць, заліць 1 літрам свежай вады, давесці сухафрукты да кіпення пад накрыўкай, заправіць мёдам, паставіць у халоднае месца для настойвання.

Яйкі ўкрутую пад «зялёным» маянэзам

Прадукты: ▶ яйка — 1 шт., соль — па смаку, маянэз — 20 г, зялёная салата — 30 г, зеляніна пятрушкі або кропу.



Выканаць першасную апрацоўку яек. Адварыць яйкі ўкрутую, астудзіць у халоднай вадзе. Прамыць салату цёплай вадой і спаласнуць ахалоджанай кіпячай. Салату дробна нарэзаць. Прыгатаваць «зялёны» маянэз: салату заправіць маянэзам з зелянінай, перамяшаць. Ачысціць яйкі і акуратна разрэзаць на чатыры часткі. Выкласці на закусачнай талерцы лісты салаты. Пакласці разрэзанае яйка на лісты салаты і заліць «зялёным» маянэзам. Пасыпаць згатаваную страву зелянінай.

Гарачыя бутэрброды

Прадукты: ▶ хлеб пшанічны — 8 лустачак таўшчынёй 1 см, яйкі — 4 шт., сметанковае масла — 2 сталовыя лыжкі, сыр цвёрты — 3 сталовыя лыжкі, соль і перац па смаку.



Зрэзаць скарынку з лустачак хлеба. Выразаць нажом у цэнтры чатырох лустачак круглыя паглыбленні дыяметрам 3,5 см. Намазаць суцэльныя лустачкі сметанковым маслам. Затым пакласці на іх хлеб з выразанай адтулінай і намазаць яго маслам. Разагрэць духоўку да 160 °С. Уліць у кожнае паглыбленне сырое яйка, пасаліць і пасыпаць перцам. Хлеб вакол яйка прысыпаць цвёртым сырам. Выкласці падрыхтаваныя лустачкі хлеба на бляху і запякаць у духовай шафе 5 хвілін.



Раздзел 2. АСНОВЫ СТВАРЭННЯ ШВЕЙНЫХ ВЫРАБАЎ

Вы ўжо знаёмыя з разнастайнымі відамі матэрыялаў, якія выкарыстоўвалі для стварэння вырабаў. Назавіце іх.

У 5 класе ў вас з'яўляюцца новыя магчымасці — стварыць швейны выраб для сябе з дапамогай швейнай машыны. Гэта вельмі цікавы і творчы занятак! Кажучы пра швейны выраб, мы часцей за ўсё маем на ўвазе адзенне. У глыбокай старажытнасці яго выраблялі ўручную з лісця раслін, кары дрэў, шкур жывёлін, пёраў птушак. Сёння для стварэння швейных вырабаў на прадпрыемствах лёгкай прамысловасці Рэспублікі Беларусь,

ШВЕЙНЫ ВЫРАБ — выраб, зроблены ва ўмовах швейнай вытворчасці з тэкстыльных матэрыялаў.



у швейных атэлье і ў хатніх умовах выкарыстоўваюць розныя тэкстыльныя матэрыялы і сучаснае абсталяванне. Гэта дазваляе паскорыць вытворчасць адзення і палепшыць яго якасць.

✿ З чаго, на ваш погляд, пачынаюць працэс стварэння швейнага вырабу?

Перш за ўсё з распрацоўкі будучай мадэлі, выбару тэкстыльных матэрыялаў, вызначэння паслядоўнасці стварэння швейнага вырабу. Тэкстыльнымі называюць матэрыялы, вырабленыя з валокнаў і нітак.

Вывучэнне данага раздзела ў 5 класе дапаможа вам разабрацца ў гэтым працэсе і якасна стварыць швейны выраб.

§ 9. Вучэбны кабінет для заняткаў швейнай справай

✿ *Што такое вучэбнае месца? Якія інструменты можна выкарыстаць для заняткаў швейнай справай? Якія правілы бяспечных паводзін неабходна выконваць?*

Вы даведаецеся: ► што такое вучэбны кабінет для заняткаў швейнай справай, пра яго прызначэнне; як арганізаваць вучэбнае месца для працы; што такое рабочая зона.

Вы зможаце: ► правільна арганізоўваць вучэбнае месца для стварэння швейных вырабаў.



У 5 класе ўрокі працоўнага навучання ўпершыню будуць праходзіць у спецыяльна абсталяваным вучэбным кабінете для заняткаў швейнай справай, дзе вы даведаецеся шмат новага і цікавага.

У гэтым памяшканні ўстаноўлена абсталяванне для выканання пэўных відаў работ па стварэнні швейных вырабаў з выкарыстаннем розных інструментаў і прыстасаванняў (мал. 34).



Мал. 34. Вучэбны кабінет для заняткаў швейнай справай

У кабінёце вызначаны вучэбныя месцы індывідуальнага (аднамесныя або двухмесныя сталы з усталяванымі швейнымі машынамі і інш.) і агульнага (прасавальныя дошкі і інш.) карыстання (мал. 35).

✿ Як, на вашу думку, правільна арганізаваць працу ў кабінёце для заняткаў швейнай справай?

Перад пачаткам працы ў кабінёце неабходна падрыхтаваць спецыяльнае адзенне (напрыклад, хусцінку і фартух) (мал. 35, а). Сачыць за тым, каб яно заўсёды было чыстае і адпрасаванае. Перад працай варта прыбраць валасы пад хусцінку.



Мал. 35. а — спецыяльнае адзенне (хусцінка і фартух); б — арганізацыя вучэбных месцаў індывідуальнага карыстання: 1 — для ручных работ; 2 — для машынных работ; в — арганізацыя вучэбных месцаў агульнага карыстання для прасавальных работ

Якасць будучага вырабу шмат у чым залежыць ад правільнага выбару абсталявання, інструментаў і прыстасаванняў. Іх падбіраюць у адпаведнасці з тэкстыльным матэрыялам, які апрацоўваецца, і відам работ (мал. 36). Выбар нажніц залежыць ад аперацыі, што выконваецца: *маленькія* патрэбны для падразання нітак, *сярэднія* — для разразання паперы, *вялікія* — для раскрою тканіны. Выпускаюць нажніцы васьмі нумароў (№ 8 — самыя маленькія) з завастрэннем як пад правую, так і пад левую руку. Лінейка і вугольнік спатрэбяцца для выканання разметкі, пабудовы чарцяжоў, вызначэння дакладнасці і праверкі якасці вырабу.

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»

Назавіце знаёмыя вам інструменты і прыстасаванні. Для чаго, на вашу думку, іх выкарыстоўваюць? У дадатковых крыніцах знайдзіце звесткі аб прызначэнні яшчэ невядомых вам інструментаў. Адкаж абгрунтуйце.

Інструменты і прыстасаванні для ручных работ

ІНСТРУМЕНТЫ

Нажніцы
Ручныя іголки
Напарстак
Сантыметровая стужка

ПРЫСТАСАВАННІ

Лінейка, вугольнік
Кравецкія крэйды
Кравецкія шпількі
Капіравальны ролик
Распорвальнік
Калочак
Ніткаўцягвальнік
Манекен
Лякалы



Мал. 36. Інструменты і прыстасаванні для ручных работ

На вучэбным месцы важна правільна размяшчаць абсталяванне, матэрыялы, інструменты і прыстасаванні для гэтага віду работы ў зручных для выкарыстання рабочых зонах (мал. 37). Рабочай зонай называюць прастору, дзе той, хто працуе, мае свабодны доступ да інструмента або матэрыялу. Інструменты і прыстасаванні, якія бяруць правай рукой, размяшчаюць справа, калі іх бяруць левай рукой — размяшчаюць злева; тыя, якія бяруць часцей, кладуць бліжэй да сябе, тыя, што выкарыстоўваюць радзей, — далей ад сябе. Усе рухі выконваюць у межах дасягальнасці рукі. У гарызантальнай плоскасці рухі рукі ўлічваюць пры рабоце сядзячы (мал. 37, а), у вертыкальнай — пры рабоце стоячы (мал. 37, б).



Як вы лічыце, што важна ў правільнай арганізацыі вучэбнага месца? Адказ абгрунтуйце.

а



б



Мал. 37. Рабочыя зоны:

а — пры рабоце сядзячы; б — пры рабоце стоячы

Вы ўжо ведаеце, што пры арганізацыі вучэбнага месца і выкананні кожнага задання неабходна кіравацца санітарна-гігіенічнымі патрабаваннямі і правіламі бяспечных паводзін.



Санітарна-гігіенічныя патрабаванні

1. Вучэбнае месца павінна быць добра асветлена натуральным або рассеяным штучным святлом (мал. 38, а). Святло павінна падаць з левага боку!
2. У час працы неабходна сачыць за правільнасцю рабочай паставы. Сядзець трэба прама, дакранаючыся корпусам (тулавам) да спінкі крэсла, усёй ступнёй цвёрда абапірацца на падлогу (мал. 38, а). Галаву можна крыху нахіліць. Корпус павінен быць на адлегласці 10–15 см ад краю стала. Выраб — на адлегласці прыкладна 30 см ад узроўню вачэй таго, хто працуе.

3. У час работы неабходна перыядычна змяняць становішча корпуса. Няправільная пасадка выклікае стомленасць, спрыяе з'яўленню сутуласці, скрыўленню пазваночніка, развіццю блізарукасці! (Мал. 38, б.)

4. У час працы трэба рабіць невялікія перапынкі.

а



б



Мал. 38. Становішча корпуса
ў час працы

Правілы бяспечных паводзін пры рабоце з інструментамі і прыстасаваннямі

1. Выкарыстоўвайце для работы толькі спраўныя інструменты і прыстасаванні.
2. Размяшчайце вострыя рэжучыя часткі інструментаў на бяспечнай адлегласці, у бок ад сябе.

Такім чынам, для якаснага выканання вучэбнага задання ў кабінете спачатку неабходна падрыхтаваць спецыяльнае адзенне, вучэбнае месца з улікам віду працы, выконваць санітарна-гігіенічныя патрабаванні і правілы бяспечных паводзін.



Практычная работа.

Арганізацыя вучэбнага месца для стварэння швейных вырабаў

Мэта: навучыцца арганізоўваць вучэбнае месца для заняткаў швейнай справы.

Абсталяванне: інструменты і прыстасаванні.

Парадак выканання работы:

1. Азнаёмцеся з абсталяваннем вашага вучэбнага кабінета для заняткаў швейнай справай.

2. Азнаёмцеся з арганізацыяй вучэбных месцаў агульнага карыстання ў кабінёце.

3. Падрыхтуйце інструменты і прыстасаванні для арганізацыі вучэбнага месца індывідуальнага карыстання (з улікам абсталявання кабінета).

4. Арганізуйце вучэбнае месца для працы.

5. Вызначыце рабочыя зоны.

Для захоўвання матэрыялаў, інструментаў і прыстасаванняў выкарыстоўвайце спецыяльную шкатулку для рукадзелля.

У 2013 годзе ў г. Брэсце адкрылася незвычайная Алея каваных ліхтароў. Кожны ліхтар уяўляе сабой складаную кампазіцыю на пэўную тэму. Праз творчы пошук мастакоў, скульптараў, майстроў кавальскай справы перададзена спецыфіка працы прадпрыемстваў рэгіёна. Адзін з іх прысвечаны швейнай тэматыцы — «Ліхтар-кравец», які прышывае гузік.



1. Што такое кабінет для заняткаў швейнай справай?
2. Як трэба размяшчаць інструменты і прыстасаванні на вучэбным месцы?
3. Якой павінна быць рабочая зона?



Давайце абмяркуем

Прыведзіце прыклады, якія ілюструюць важнасць выканання правіл бяспечных паводзін у вучэбным кабінёце для заняткаў швейнай справай. Ці трэба для працы ў кабінёце размяркоўваць абавязкі паміж аднакласнікамі? Чаму? Адказ абгрунтуйце.

Запрашаем да творчасці

Уявіце, што вам неабходна зрабіць рэкламу працы вашага вучэбнага кабінета для заняткаў швейнай справай. Як вы думаеце, на што варта звярнуць увагу? Прапануйце варыянты.

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»

§ 10. Выраб тканіны

✿ З чаго вырабляюць тканіну? Якія віды валокнаў вы ведаеце? З якімі тканінамі працавалі?

Вы даведаецеся: ► што такое валакно, пражы, тканіна; якія бываюць валокны па паходжанні; як атрымліваюць тканіну, структуру тканіны.



Вы зможаце: ► вызначаць у тканіне напрамак нітак асновы і ўтку.

Калі мы ствараем выраб, часам нават не задумваемся, з якой сыравіны выраблена тканіна, з чаго яна складаецца, як яе атрымаць. Калі ўзяць у рукі лупу і ўважліва разгледзець тканіну, відаць, як ніткі пераплецены паміж сабой.

✿ Як вы лічыце, ці бываюць тканіны, у якіх перапляценне нітак бачнае без лупы?

ВАЛАКНО — тонкая няпрадзеная нітка.



Мал. 39. Валакністая маса

Для вырабу нітак выкарыстоўваюць пражы. Яе атрымліваюць з валокнаў (мал. 39). Валокны бываюць рознай даўжыні, формы і таўшчыні. Кожная нітка складаецца з асобных скручаных валокнаў.

Сёння для вырабу пражы і тэкстыльных матэрыялаў выкарыстоўваюць разнастайныя віды тэкстыльных валокнаў (мал. 40).

❓ Ці ведаеце вы, як атрымліваюць тэкстыльныя валокны?

ТЭКСТЫЛЬНЫЯ ВАЛОКНЫ (па паходжанні)

Натуральныя

(стварае сама прырода)

Раслінныя
Жывёльныя
Мінеральныя

Хімічныя

(атрымліваюць у заводскіх умовах)

Мал. 40. Класіфікацыя тэкстыльных валокнаў

Яшчэ ў глыбокай старажытнасці чалавек умеў злучаць асобныя тонкія, кароткія варсінкі ў доўгія ніткі. Памятаеце фразу з казкі Аляксандра Сяргеевіча Пушкіна: «Три девицы под окном пряли поздно вечерком...»? На чым яны пралі?

Даўней у Беларусі дзяўчынкі ўжо з 6–8 гадоў пачыналі асвойваць мастацтва прадзення. З 10–14 гадоў занятак прадзеннем рабіўся абавязковым. Спачатку пражу рабілі з грубага валакна з дапамогай ручнога верацяна. Каб атрымлівалася роўная і тонкая нітка, пралі з ільну лепшага гатунку. Паскорыць працэс дапамагла машына-пралка — «калаўротка», якая з'явілася ў XVI стагоддзі. Яе лічылі сімвалам дабрабыту і дастатку. Для працы выкарыстоўвалі два тыпы пралак: «стаяк» і «ляжак». Яны прыводзіліся ў дзеянне нажной педальлю.



Ручныя верацёны



Машыны-пралкі («калаўроткі»)



ПРАЖА — нітка, якая складаецца з тэкстыльных валокнаў, злучаных скручваннем.



Кудзелістая маса з тэкстыльных валокнаў пасля збору і першаснай апрацоўкі трапляе на прадзільныя фабрыкі. Тут з ачышчаных і рассартаваных валокнаў на прадзільных машынах выпрацоўваюць бесперапынную нітку-пражу. Працэс атрымання пражы з кудзелістай масы называюць прадзеннем. З пражы вырабляюць тканіны, швейныя ніткі, ніткі для вышыўкі, вязання на прутках, кручком і інш. Атрыманая пражка паступае на ткацкія фабрыкі. Працэс вытворчасці тканіны з пражы называецца ткацтвам. *Як жа атрымлівалі тканіну раней?*

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»



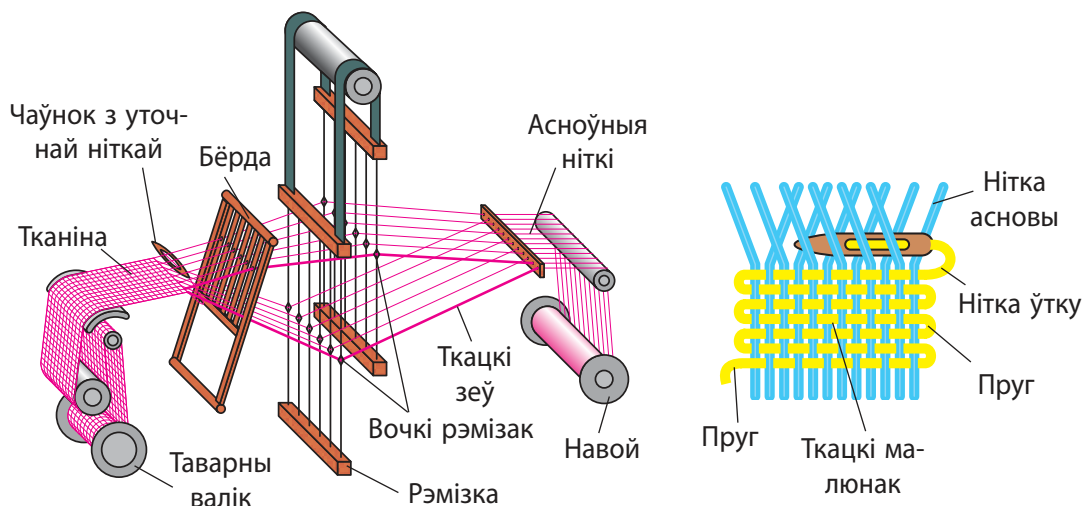
Ткацкі станок
(«кросны»)

Найвышэйшага росквіту ткацтва ў Беларусі дасягнула ў канцы XIX — пачатку XX стагоддзя. Яно лічылася жаночым заняткам. Уменне ткаць было абавязковым, перадавалася ад маці да дачкі. У 14–15 гадоў дзяўчаты ўжо валодалі асноўнымі прыёмамі вырабу тканіны. У хатніх умовах яе атрымлівалі на ткацкім станку — «кроснах». З тонкіх ільняных (кужэльных) нітак ткалі вытанчаныя палотны для намітак, вясельных і святочных кашуль, фартухоў. Якасць пражы для намітак правяралі праходжаннем 300 нітак праз заручальны прысцёнак.



Тканіны вырабляюць шляхам перапляцення падоўжных і папярочных нітак (мал. 41). Сістэму нітак, якую нацягваюць уздоўж ткацкага станка, называюць асновай; сістэму нітак, якая пераплятае аснову ў папярочным напрамку, — утком.

Разгледзьце схему і паспрабуйце растлумачыць прынцып работы ткацкага станка. Адказ абгрунтуйце.



Мал. 41. Схема атрымання тканіны на ткацкім станку

Па краях размяшчаюць ніткі асновы для ўтварэння ўшчыльнення — пругу. З дапамогай рэмізак ніткі асновы рассоўваюцца, утвараючы ткацкі зеў (прасест). Праз яго запускаяць чаўнок з уточнай ніткай, якую прыбівае бёрда. Далей ніткі асновы змяняюць становішча, зноў утвараючы зеў. Перапляценне нітак утварае ткацкі малюнак.

ТКАНІНА — тэкстыльны матэрыял у выглядзе палатна, атрыманы на ткацкім станку шляхам перапляцення дзвюх сістэм нітак.



Існуюць розныя віды перапляценняў. Самае простае і найбольш распаўсюджанае — палатнянае. У ім ніткі пераплятаюцца праз адну: нітка ўтку праходзіць па чарзе то над ніткай асновы, то пад ёй. Так атрымліваецца аднолькавы ткацкі малюнак з абодвух бакоў тканіны. Палатнянае перапляценне выкарыстоўваюць для вырабу баваўняных і льняных тканін. Яно надае тканіне найбольшую трываласць. **Як правіла, тканіны палатнянага перапляцення маюць гладкую паверхню, на зрэзах мала абсыпаюцца.**

ПРУГ — уздоўжная вузкая палоска па краі тканіны.

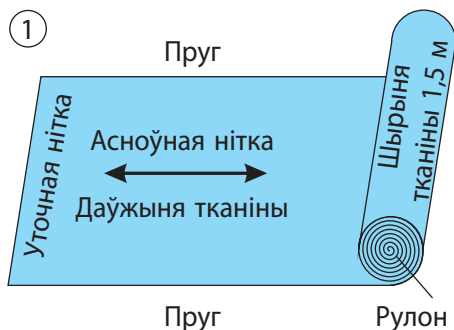
ШЫРЫНЯ ТКАНІНЫ — адлегласць ад пруга да пруга.



Тканіны вырабляюць у выглядзе доўгай паласы рознай шырыні. У продаж яны паступаюць у рулонах. Даўжыня і шырыня тканіны — важныя паказчыкі. Ад іх залежыць разлік колькасці тканіны на выкананне вырабу і яго раскрой. Шырыня тканіны пазначаецца ў цэнніках. З двух бакоў тканіны знаходзіцца пруг, дзякуючы якому тканіна не абсыпаецца. Менавіта па пругу прадавец адмярае неабходную даўжыню тканіны (мал. 42, 3).

Перапляценне нітак — адзін з асноўных паказчыкаў будовы тканіны (мал. 43). Пры стварэнні швейных вырабаў неабходна ведаць іх характэрныя асаблівасці і ўмець вызначаць напрамак нітак асновы і ўтку ў тканіне.

Уявіце, што вы прыйшлі ў краму, каб набыць тканіну. Што вам неабходна ведаць? Адказ абгрунтуйце.



Мал. 42. Інфармацыя пра тканіну: 1 — структура рулона тканіны; 2 — цэннік; 3 — замер тканіны з рулона

Разгледзьце схему і скажыце, чым адрозніваюцца ніткі асновы і ўтку. Як вы думаете, уздоўж якой ніткі раскройваюць выраб? Чаму?



Мал. 43. Будова тканіны

У Рэспубліцы Беларусь ільняныя тканіны вырабляюць на Аршанскім ільнокамбінаце, баваўняныя — у Баранавіцкім вытворчым баваўняным аб'яднанні. Сучаснае абсталяванне ткацкіх фабрык дазваляе выпускаць тканіну шырынёй ад 150 да 300 см.

Сёння ў Рэспубліцы Беларусь пражу атрымліваюць на сучасным абсталяванні па найноўшых тэхналогіях. Працуюць на прадзільных машынах прадзільшчыкі. Яны кіруюць прадзільным абсталяваннем. Гэтыя спецыялісты ведаюць пра ўласцівасці валокнаў рознага паходжання. Сочаць за правільным намотваннем пражы, правяраюць яе якасць, ліквідуюць абрывы нітак. Для вытворчасці тканін выкарыстоўваюць сучасныя аўтаматызаваныя чаўнаковыя і бесчаўнаковыя станкі (на іх уточная нітка пракладаецца сціснутым паветрам ці кропляй вады). За тэхналагічным працэсам ткацтва сочыць ткач. Ён адначасова можа забяспечваць бесперабойную працу 48–56 станкоў.



Такім чынам, тканіна складаецца з тонкіх, пераплеценых паміж сабой нітак. Кожная нітка складаецца з некалькіх асобных скручаных паміж сабой тэкстыльных валокнаў. Ніткі (пражу) выкарыстоўваюць не толькі для вытворчасці тканіны, але і для стварэння розных тэкстыльных вырабаў.



Практычная работа.

Вызначэнне ў тканіне напрамку нітак асновы і ўтку

Мэта: навучыцца вызначаць напрамкі нітак асновы і ўтку ў тканіне.

Абсталяванне: узоры баваўняных (ільняных) тканін палатнянага перапляцення (з пругам і



Для ўзораў лепш выкарыстоўваць тканіны з выразна выяўленым перапляценнем нітак асновы і ўтку.

без пруга) — 2 шт. (4 × 4 см), іголка, ігольніца, нажніцы, лінейка, кравецкая крэйда, лупа, клей.

Парадак выканання работы:

1. Вазьміце ўзор тканіны з пругам і вызначыце напрамкі ніткі асновы і ўтку. Якая з іх ідзе *ўздоўж* пруга, а якая — *упоперак*?

2. Расцягніце ўзор тканіны па напрамку нітак асновы і ўтку. Вызначыце ступень расцяжэння тканіны. У якім напрамку (долевым або папярочным) тканіна расцягваецца *больш*, а ў якім — *менш*?

3. Рэзка, з воплескам, расцягніце ўзор тканіны. Вызначыце, у якім напрамку гук будзе *звонкі*, а ў якім — *глухі*.

4. Выцягніце з узору тканіны па адной нітцы асновы і ўтку. Разгледзьце праз лупу таўшчыню і гладкасць нітак асновы і ўтку.

5. Вазьміце ўзор тканіны без пруга і па вывучаных прыкметах вызначыце напрамак нітак асновы і ўтку.

6. Аформіце выкананую работу ў сшытку, запоўніўшы табліцу.

Напрамак нітак у тканіне	Па пругу	Па ступе- ні расця- жэння	Па гуку	Па выглядзе нітак	
				Таў- шчыня	Глад- касць
Ніткі асновы					
Ніткі ўтку					

7. Прыклейте вывучаныя ўзоры ў сшытак, пазначце напрамак ніткі асновы.

8. Зрабіце выснову аб праробленым. Адказ растлумачце.

У 2013 годзе ў г. Слуцку адноўлена старажытная тэхналогія вырабу аналага старажытнага пояса на адзіным у свеце ткацкім станку. Слуцкі пояс — гэта адна з нацыянальных рэліквій, сучасны брэнд Рэспублікі Беларусь. Гэты каштоўны прадмет мужчынскага гардэроба быў даступны толькі выхадцам з вышэйшых са слоўяў у XVI–XVII стагоддзях. Штогод 55 ткачоў (толькі мужчыны!) на 20–25 станках выпускалі каля 200 паясоў. У пояс упляталася тонкая нітка-дрот з каштоўных металаў. У залежнасці ад памеру пояс мог змяшчаць ад 60 да 200 грамаў золата або срэбра.

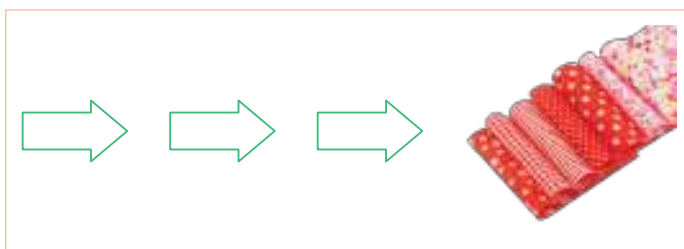


1. З чаго атрымліваюць тканіну? 2. Што такое валакно? 3. Па якіх прыкметах вызначаюць ніткі асновы і ўтку ў тканіне?



Давайце абмяркуем

Складзіце па ўзоры схему працэсу атрымання тканіны. Параўнайце і абмяркуйце атрыманы вынік.



Запрашаем да творчасці

Якія прадзільныя або ткацкія фабрыкі размешчаны ў вашым рэгіёне? Ці працуюць на іх дарослыя з вашага асяроддзя? Распытайце пра іх дзейнасць. Якую прадукцыю выпускаюць на гэтай вытворчасці? Дзе яе можна выкарыстаць? Прывядзіце прыклады.

§ 11. Апрацоўка і бакі тканіны

✿ Якія тканіны вы выкарыстоўвалі пры стварэнні вырабаў? Ці вядома вам, як вызначаюць бакі тканіны?

Вы даведаецеся: ➤ што такое апрацоўка тканіны; якія бываюць віды тканіны паводле спосабу апрацоўкі; якія бываюць бакі ў тканіны.



Вы зможаце: ➤ вызначаць добры і вываратны бакі тканіны.

У працэсе прадзення атрымліваюць пражу, у працэсе ткацтва — тканіну. Пасля вырабу тканіну здымаюць з ткацкага станка. Яе называюць суравой (суравізна). Тканіна ўтрымлівае розныя прымесі і забруджанні, яе структура і знешні выгляд не адпавядаюць патрабаванням. Такая тканіна непрыдатная для вырабу адзення і патрабуе апрацоўкі.

✿ Як вы думаеце, для чаго неабходна апрацоўка тканіны?

Пры апрацоўцы тканіна набывае неабходную структуру і знешні выгляд, якія адпавядаюць яе прызначэнню. **Асноўная мэта апрацоўкі — паляпшэнне якасці і ўласцівасцей тканіны, наданне ёй таварнага выгляду.** Тэхналогія апрацоўкі суравых тканін складаецца з разнастайных працэсаў: папярэдняй апрацоўкі, адбельвання, фарбавання, набівання, заключнай апрацоўкі.

✿ Як раней апрацоўвалі тканіну?



Драўляны штамп для набівання тканін, Індыя, 1900 г.



У Сярэднявеччы на тканіне рабілі набіваныя малюнкi, выкарыстоўваючы драўляныя штампы. Майстар ставіў штамп на месца малюнка і біў па ім малатком. Ён як бы набіваў малюнак. Так узніклі тэрміны «набіваныя тканіны», «набіваныя малюнак». У пачатку XIX стагоддзя ў сялянскім асяроддзі беларусаў з'явіліся штампы. З іх дапамогай выраблялі набіваныя хусткі, спадніцы, мужчынскія кашулі.



Тканіну, якая прайшла апрацоўку, называюць **гатовай**. У залежнасці ад спосабу апрацоўкі атрымліваюць разнастайныя віды тканін (мал. 44).



Разгледзьце схему і вызначыце віды тканін, якія маюць агульныя працэсы апрацоўкі. Назавіце гэтыя тканіны.



Мал. 44. Віды тканін паводле спосабу апрацоўкі

Сучаснае абсталяванне тэкстыльных фабрык нашай краіны дазваляе выпускаць розныя паводле складу, будовы і аздаблення віды тканін.

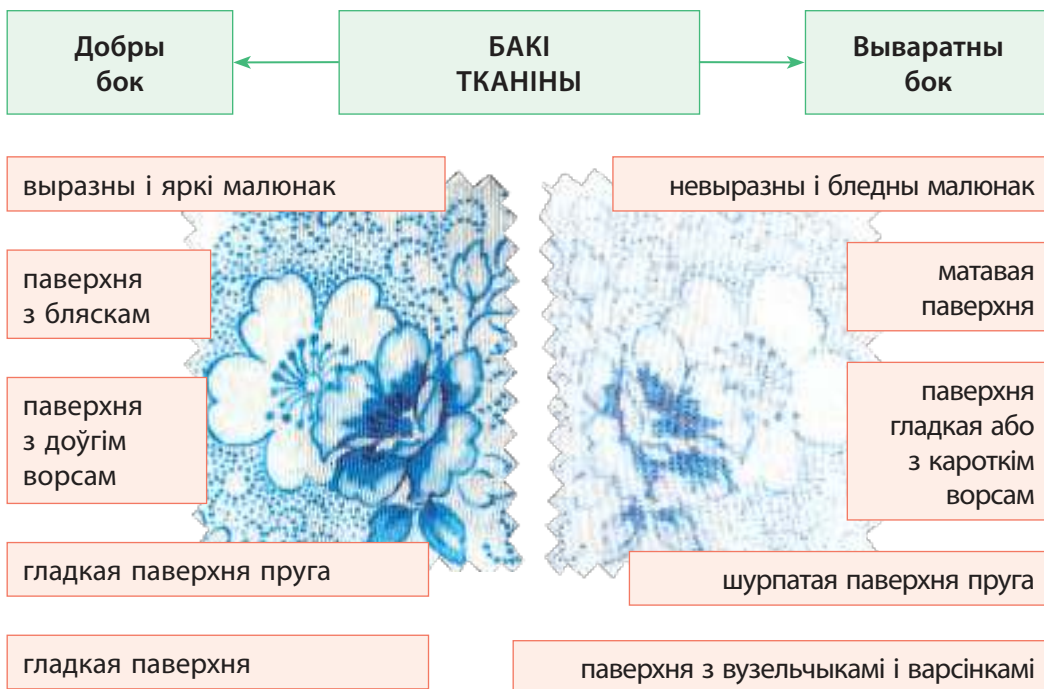
Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»

У залежнасці ад прызначэння тканіны могуць выкарыстоўвацца спецыяльныя віды апрацоўкі: супрацьзімная, воданепрымальная, антыстатычная, супрацьмолебая, супрацьусадачная, вогнетрывалая, кроваадштурхоўвальная. Для вырабу пасцельнай бялізны асвоены выпуск тканін з араматычным эфектам і клімат-кантролем.

Гатовая тканіна мае два бакі — добры і вываратны. Перад стварэннем швейнага вырабу неабходна навучыцца вызначаць бакі тканіны па наступных прыкметах: малюнку, бляску, ворсу, пругу, чысціні апрацоўкі (мал. 45).



Вывучыце схему і вызначыце від прадстаўленых узораў тканіны. Па якіх прыкметах можна распазнаць добры і вываратны бакі ў іншых відах тканіны? Назавіце гэтыя прыкметы.



Мал. 45. Вызначэнне бакоў тканіны

Такім чынам, апрацоўка дазваляе надаць тканіне спецыяльныя ўласцівасці, выкарыстоўваць разнастайныя віды тканін для стварэння вырабаў. Пры гэтым для вызначэння добрага і вываратнага бакоў тканіны важна ўлічваць яе прызначэнне і аздабленне.



Практычная работа.

Вызначэнне добрага і вываратнага бакоў у тканіне

Мэта: навучыцца вызначаць добры і вываратны бакі тканіны.

Абсталяванне: узоры баваўняных (ільняных) тканін (розных паводле спосабу апрацоўкі) — 4 шт. (4 × 8 см), іголка, ігольніца, нажніцы, клей.

Парадак выканання работы:

1. Разгледзьце ўзоры тканін і вызначыце іх від паводле спосабу апрацоўкі (гл. с. 78, мал. 44).

2. Вызначыце ў кожным узоры тканіны добры і вываратны бакі (гл. с. 79, мал. 45).

3. Разрэжце ўзор на дзве роўныя часткі.

4. Аформіце выкананую работу ў сшытку, запоўніўшы табліцу.

Афармляючы работу з узорами добрага і вываратнага бакоў тканіны, неабходна прытрымлівацца напрамку ніткі асновы.

Узор 1	
Назва тканіны:	
Спосаб апрацоўкі:	
Добры бок	Вываратны бок
Месца для прыклеивання ўзору	Месца для прыклеивання ўзору

5. Прыклейте вывучаныя ўзоры ў сшытак.

6. Зрабіце выснову аб праробленым. Адказ растлумачце.

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»



ААТ «СветлагорскХімвалакно» выпускае найноўшыя матэрыялы на аснове вугляроднага валакна. Дзякуючы яму вырабы валодаюць тэрапеўтычным прызначэннем і астуджальным эфектам. Напрыклад, стэрыльныя сурвэткі з выкарыстаннем вугляроднай тканіны спрыяюць гаенню цяжжавылечных ран і пашкоджанняў.



1. Як вы думаеце, для чаго апрацоўваюць тканіну?
2. Чым адрозніваецца суравая тканіна ад адбеленай?
3. У якіх тканінах лёгка вызначыць добры і вываратны бакі?



Давайце абмяркуем

Ці згодныя вы з тым, што тканіны пры стварэнні фартухоў для прыбірання кватэры, гатавання ежы і сустрэчы гасцей павінны адрознівацца паміж сабой? Адказ патлумачце.

Запрашаем да творчасці

Мама даручыла вам купіць тканіну для прыгожага фартуха. Па якіх прыкметах вы будзеце выбіраць яе ў краме? Прапануйце свае варыянты калекцыі тканін. Растлумачце выбар.

§ 12. Выбар і стварэнне эскіза швейнага вырабу

✿ *Што такое швейны выраб, малюнак? Якія бываюць тканіны паводле спосабу апрацоўкі?*

Вы даведаецеся: ► што такое эскіз; як выбраць швейны выраб для стварэння; як падабраць асноўныя і аздобныя матэрыялы.



Вы зможаце: ► распрацаваць эскіз швейнага вырабу.

Мы з вамі даведаліся, што такое тканіна, ці ёсць адрозненні паміж ніткамі ў тканіне і яе баках, што неабходна ўлічваць, працуючы з тканінай.

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»

✿ *Як вы думаеце, які будзе наступны этап стварэння вырабу?*

Швейныя вырабы адрозніваюцца паміж сабой паводле прызначэння, віду, канструкцыі, матэрыялу, які выкарыстоўваецца, спосабу стварэння. Стварэнне вырабу адбываецца ў ходзе яго праектавання. Гэты працэс уключае ў сябе наступныя этапы: канструяванне, мадэліраванне, тэхналогію стварэння вырабу.

Этапы ўтрымліваюць аперацыі па распрацоўцы эскізаў мадэляў (узораў), разліку, пабудове чарцяжоў, унясенні змен у аснову чарцяжа і пашыве вырабаў. Вынікам гэтага працэсу становяцца швейны выраб і камплект дакументаў, якія ўтрымліваюць усе звесткі, неабходныя для стварэння, кантролю і эксплуатацыі гэтага вырабу.

✿ *Як вы лічыце, з выканання якога вырабу варта пачынаць? Чаму? Якія вырабы вы стваралі ў пачатковай школе?*

Пры выбары швейнага вырабу перавагу лепш аддаць фартуху як аднаму з самых простых для стварэння відаў адзення. Прыгожы і практычны фартух — запарука добрага настрою для кожнай гаспадыні. Фартухом называецца ахоўнае адзенне разнастайных форм, якое закрывае фігуру чалавека спераду і часткова ззаду. Фартух не толькі сродак абароны адзення ў час працы, але і модны аксесуар для афармлення кухні. Яго можна выкарыстоўваць для прыёму гасцей, уборкі кватэры, мыцця посуду і ручнога прання, пры рабоце ў вучэбным кабінёце. Фасоны фартухоў разнастайныя: з сучэльнаскроенай або прышытай грудкай і без яе, з кішэнямі, рознымі відамі аздаблення (мал. 46).

ЭСКІЗ — папярэдні накід вырабу, умоўны малюнак, выкананы ад рукі, але з вытрыманымі на вока прапарцыямі.



Перш чым стварыць швейны выраб, неабходна намаляваць эскіз. Ён будзе служыць асновай для пабудовы чарцяжа і выканання мадэліравання. Для стварэння



Параўнайце мадэлі фартухоў. Ці ёсць у іх, на ваш погляд, адрозненні? Сваё меркаванне абгрунтуйце.



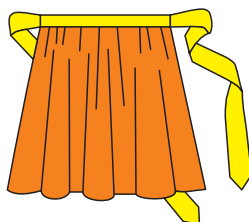
Мал. 46. Варыянты мадэляў фартухоў

эскіза будучага вырабу можна ўзяць пашыты фартух або фотаздымак (мал. 47, б) упадабанай вамі мадэлі фартуха з дадатковых крыніц інфармацыі. На эскізе (мал. 47, а) абранага вырабу малююць выгляд спераду, выгляд ззаду і выгляд збоку. Лепш распрацаваць некалькі эскізаў і аддаць перавагу таму, які найбольш адпавядае задуманай мадэлі. Эскіз можна



Чым адрозніваецца эскіз фартуха ад вырабу на фотаздымку? Растлумачце свой пункт гледжання.

Мал. 47. Мадэль фартуха:
а — эскіз;
б — фотаздымак



а



б



Мал. 48. Асноўныя і аздобныя матэрыялы для стварэння фартуха

выканаць у розных тэхніках: графіка, жывапісны малюнак (акварэль, пастэль, фламастары, гуаш і інш.). У вытворчасці сучаснага адзення эскіз мадэлі выконвае мастак-мадэльер.

Эскіз утрымлівае не толькі інфармацыю пра канструкцыю вырабу, але і пра яго дэкор, апрацоўку. Для стварэння фартуха лепш за ўсё падыдуць ільняныя (мал. 48, а) або баваўняныя (мал. 48, б) тканіны. Яны маюць гладкую паверхню, іх зрэзы слаба абсыпаюцца, што зручна пры апрацоўцы дэталей. Тканіны светлых тонаў лепш падыдуць пры вырабе фартуха для гатавання ежы, больш цёмных — для прыбірання кватэры. Прыгожыя фартухі ў асноўным вырабляюць з моцнай тканіны з адпаведным аздабленнем. Фартухі можна пашыць з набіванай тканіны. Лепш, калі малюнак на ёй будзе дробны.

Для аздаблення фартухоў выкарыстоўваюць аздобныя матэрыялы (гл. мал. 48): дэкаратыўныя стужкі (в), карункі (г), тасьму (д), клеявую тэрмааплікацыю (е), тасьму «ўюнок» (ж). Многія з іх прапануе магілёўскае прадпрыемства «Стужка».

Такім чынам, веды і ўменні па выкананні эскіза дапамогуць вам стварыць першыя швейныя вырабы.

У гандлёвай сетцы Рэспублікі Беларусь вялікі выбар ільняных і баваўняных набіваных тканін са спецыяльна нанесеным малюнкам для раскрою. Такую тканіну называюць «купоннай». З яе можна пашыць камплекты для кухні, ручнікі, прыхопкі, сурвэткі, фартухі.





1. Што такое эскіз? 2. Што неабходна ведаць, каб стварыць эскіз швейнага вырабу? 3. Якім тканінам можна аддаць перавагу пры стварэнні фартуха для гатавання ежы? Чаму?

Давайце абмяркуем

Якія, на ваш погляд, тканіны і варыянты аздаблення можна выкарыстоўваць пры стварэнні фартуха для ўборкі дома? Сваё меркаванне абгрунтуйце.

Запрашаем да творчасці

Аднакласнікі вырашылі пашыць форму для ўрока працы. Якую мадэль вы прапануеце ім? Чаму? Варыянты абгрунтуйце.

§ 13. Вывзначэнне памераў швейнага вырабу

✿ Ці выконвалі вы вымярэнні пры стварэнні швейных вырабаў?

Вы даведаецеся: ► што такое меркі, іх умоўнае абазначэнне; правілы выканання вымярэнняў фігуры.

Вы зможаце: ► выконваць вымярэнні для пабудовы чарцяжа швейнага вырабу, запісваць вынікі.



Для стварэння швейнага вырабу пажаданай мадэлі спачатку трэба пабудаваць чарцёж.

✿ Што, на вашу думку, неабходна для пабудовы чарцяжа швейнага вырабу?

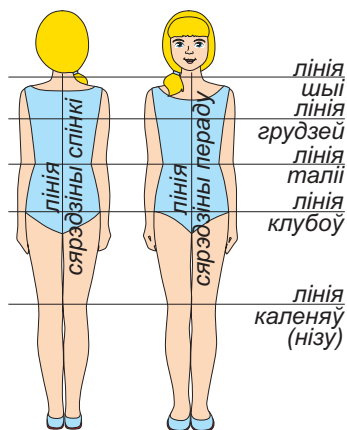
Каб пабудаваць чарцёж, трэба вызначыць памеры фігуры чалавека або прадмета згодна з меркамі. Меркі атрымліваюць шляхам вымярэння фігуры па канструктыўных лініях (мал. 49). **Ад дакладнасці вымярэнняў залежаць правільнасць пабудовы чарцяжа і тое, як выраб аблягае фігуру.** Таму важна добра ведаць размяшчэнне канструктыўных ліній і прытрымлівацца правіл выканання вымярэнняў фігуры.

Правілы выканання вымярэнняў фігуры

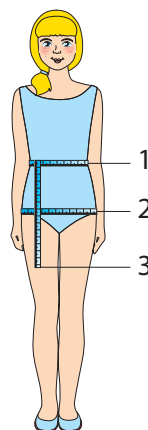
1. На тым, каго абмяраюць, павінна быць лёгкае адзенне, якое аблягае фігуру.
2. Той, каго абмяраюць, павінен стаяць з апущанымі рукамі спакойна, без напружання.
3. На лініі таліі таго, каго абмяраюць, завязваюць вузкую эластычную тасьму.
4. Вымярэнні выконваюць па правым баку фігуры.
5. Вымярэнне выконваюць сантыметровай стужкай, стараючыся не нацягваць і не саслабляць яе.
6. Спачатку здымаюць меркі абхватаў, затым — даўжыню вырабу.

Паколькі фігура чалавека сіметрычная ў адносінах да лініі сярэдзіны (правая і левая часткі фігуры роўныя), велічыню абхватаў па лініі таліі (A_T) і лініі клубоў (A_K) дзеляць напалову.

Для пабудовы чарцяжа фартуха неабходныя асноўныя меркі: паўабхват таліі, паўабхват клубоў, даўжыня вырабу (мал. 50).



Мал. 49. Асноўныя канструктыўныя лініі фігуры



Мал. 50. Асноўныя меркі для пабудовы чарцяжа фартуха без грудкі: 1 — абхват таліі; 2 — абхват клубоў; 3 — даўжыня вырабу

Для абазначэння мерак выкарыстоўваюць умоўны кароткі запіс, дзе вялікая літара абазначае назву вымярэння. Напрыклад: С — паўабхват, Д — даўжыня.

Малыя літары абазначаюць месца вымярэння, напрыклад, С_т — паўабхват таліі, Д_в — даўжыня вырабу.

Меркі для пабудовы чарцяжа фартуха			
Назва меркі	Абазначэнне меркі	Паслядоўнасць вымярэння	Прызначэнне меркі
Паўабхват таліі	С _т	Вымяраюць па самым вузкім месцы фігуры	Для разліку даўжыні пояса
Паўабхват клубоў	С _к	Вымяраюць гарызантальна па лініі клубоў	Для разліку шырыні фартуха
Даўжыня вырабу	Д _в	Вымяраюць ад лініі таліі да пажаданай даўжыні	Для вызначэння даўжыні фартуха

Такім чынам, для пабудовы чарцяжа швейнага вырабу спачатку вымяраюць фігуру па канструктыўных лініях, затым афармляюць умоўны кароткі запіс мерак згодна з правіламі і патрабаваннямі.

Мерку даўжыні запісваюць цалкам.

Паказчыкі паўабхватаў акругляюць да цэлага значэння.



Практычная работа.

Зняцце мерак для пабудовы чарцяжа швейнага вырабу

Мэта: навучыцца выконваць вымярэнні для пабудовы чарцяжа швейнага вырабу, запісваць вынікі.

Абсталяванне: сшытак, аловак, гумка, сантиметровая стужка (мал. 51).



Мал. 51. Сантыметровая стужка

Парадак выканання работы:

1. Выканайце вымярэнні.
2. Запішыце вынікі вымярэнняў у рабочы сшытак.

Паўабхват таліі	Паўабхват клубоў	Даўжыня вырабу
$C_T = A_T : 2 =$	$C_K = A_K : 2 =$	$D_B =$

3. Праверце правільнасць выканання і запісу вымярэнняў адна ў адной.

У Англіі распрацаваны сканер, абсталяваны васьмю 3D-камерамі, які дазваляе выконваць вымярэнні фігуры чалавека з усіх бакоў. Ён можа запісваць усю інфармацыю аб памерах цела. Дзякуючы гэтай прыладзе можна загрузіць звесткі вымярэнняў на сайт і выкарыстаць іх для падбору адзення на фігуру.



1. Што неабходна зрабіць, перш чым пабудаваць чарцёж швейнага вырабу?
2. Чаму меркі абхватаў трэба дзяліць напалову?
3. Як вы лічыце, ад якой меркі залежыць шырыня фартуха? Чаму?



Давайце абмяркуем

Вашы аднакласнікі вырашылі зрабіць фартух для настаўніка працы. Прывядзіце прыклады вымярэнняў, якія неабходна зрабіць. Чаму вы так думаете? Адказ абгрунтуйце.

Запрашаем да творчасці

Вывучыце асартымент мадэляў фартухоў у дадатковых крыніцах інфармацыі. Падрыхтуйце эскіз будучай мадэлі фартуха для аднаго з членаў вашай сям'і. Вызначыце неабходныя меркі для пабудовы чарцяжа вырабу. Прапануйце свае варыянты.

§ 14. Пабудова чарцяжа швейнага вырабу

✿ Ці выконвалі вы чарцёж для стварэння вырабаў? Што для гэтага вы карыстоўвалі?

Вы даведаецеся: ► што такое чарцёж; якія чарцёжныя інструменты выкарыстоўваюць для пабудовы чарцяжа швейнага вырабу.



Вы зможаце: ► пабудаваць чарцёж швейнага вырабу.

Працэс стварэння канструкцыі з выкарыстаннем разлікаў і чарцяжоў называюць канструяваннем. Па выніках вымярэнняў і разлікаў выконваюць чарцёж швейнага вырабу.

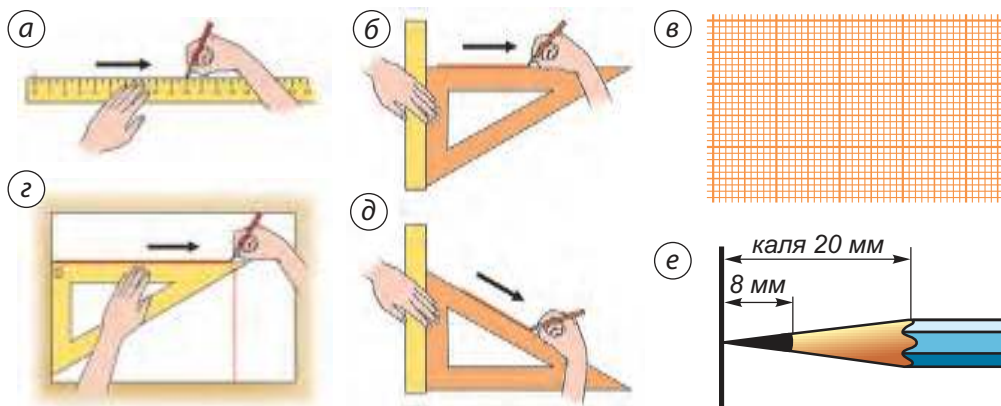
✿ Як вы думаеце, што неабходна падрыхтаваць для выканання чарцяжа?

ЧАРЦЁЖ — графічная выява будучага вырабу на паперы з дапамогай чарцёжных інструментаў.



Для пабудовы чарцяжа вырабу неабходна падрыхтаваць лінейку, вугольнік, гумку, міліметровую паперу, алоўкі наступных маркіровак: Т (Н) — цвёрды для пабудовы чарцяжа; ТМ (НВ) — сярэдняй цвёрдасці для нанясення

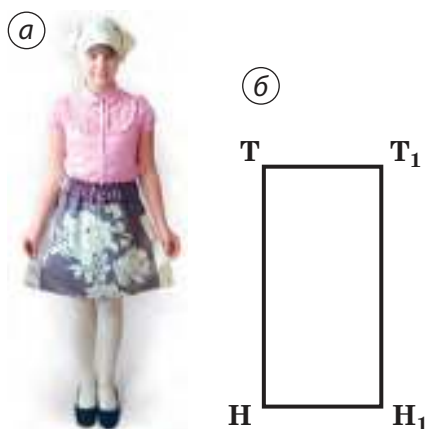
ліній асноўнага контуру чарцяжа. Алоўкі павінны быць востра заточаныя (мал. 52). Для правядзення роўнай лініі трэба



Мал. 52. Чарцёжныя матэрыялы і інструменты, прыёмы працы з імі

выконваць прыёмы працы з лінейкай і алоўкам: лінейку шчыльна прыціскаюць да паперы рукой, лінію расчэрчваюць так, каб аловак быў злёгку нахілены ў бок руху рукі (мал. 52, а, б, г, д). Каб прачытаць чарцёж швейнага вырабу, неабходна не толькі разумець лініі чарцяжа, але і ўмець распазнаваць асобныя яго дэталі і ўмоўныя знакі.

Лініі чарцяжа			
Назва лініі	Абрыс	Прызначэнне	Таўшчыня лініі (s)
Суцэльная тоўстая асноўная		Лініі бачнага контуру	Ад 0,5 да 1,4 мм
Суцэльная тонкая		Размерныя і вынасныя лініі, лініі пабудаванняў	Ад s/3 да s/2
Умоўныя знакі			
 уніз	 уверх	 улева	 управа



Мал. 53. Узор асновы чарцяжа фартуха

Пры афармленні чарцяжа ўсе кропкі і адрэзкі абазначаюць літарамі: **Т** — па лініі таліі, **Н** — па лініі нізу (мал. 53, б). Паколькі фігура чалавека сіметрычная, то чарцёж на швейны выраб будуецца для адной паловы. Пры гэтым на чарцяжы паказваюць вось сіметрыі — вертыкальную лінію сярэдзіны фартуха (**ТН**).

Для пабудовы чарцяжа швейнага вырабу апроч вымярэнняў фігуры неабходныя прыбаўкі на

свабоднае абляганне (Π_k — па клубках). Паслядоўнасць пабудовы чарцяжа разгледзім на прыкладзе канкрэтных звестак: *фартух з набіванай тканіны для дзяўчынкі*, прамой формы (мал. 53, а, б). Меркі фігуры:

$$C_T = 31 \text{ см}, C_K = 43 \text{ см}, D_B = 45 \text{ см}, \Pi_K = 10 \text{ см}.$$

Пабудова чарцяжа фартуха		
Участак чарцяжа	Умоўнае абазначэнне, разлік, см	Пабудова
Лінія таліі	$T \rightarrow$	З кропкі T правесці ўправа прамую лінію
Лінія сярэдзіны фартуха	$T \downarrow H = D_B = 45 \text{ см}$	- З кропкі T правесці ўніз прамую лінію. - Ад кропкі T адкласці ўніз велічыню меркі D_B. - Паставіць кропку H
Шырыня фартуха	$T \rightarrow T_1 = H \rightarrow$ $H_1 = C_K : 2 + 10 =$ $= 43 : 2 + 10 =$ $= 31,5 \text{ см}$	- Ад кропак T і H адкласці ўправа атрыманую велічыню. - Паставіць кропкі T_1 і H_1. - Злучыць кропкі T_1 і H_1 прамой лініяй. - Паказаць асноўны контур фартуха <i>суцэльнай той самай асноўнай лініяй</i>
Разлік даўжыні пояса-тасьмы фартуха		
$(C_T + 30) \times 2 = (31 + 30) \times 2 = 122 \text{ см}$		

Такім чынам, для пабудовы швейнага вырабу пасля вымярэнняў фігуры будуець чарцёж на міліметровай паперы паводле разлікаў, улічваючы ўмоўныя абазначэнні і лініі чарцяжа.



Практычная работа.

Пабудова чарцяжа швейнага вырабу

Мэта: навучыцца будаваць чарцёж фартуха.

Абсталяванне: рабочы сшытак, міліметровая папера, лінейка, вугольнік, алоўкі Т (Н), ТМ (НВ), гумка.

Парадак выканання работы:

1. Вывучыце па дапаможніку паслядоўнасць пабудовы чарцяжа прапанаванай мадэлі і правілы карыстання чарцёжнымі прыладамі.

2. Выканайце разлікі па сваіх вымярэннях і запішыце іх у табліцу.

Пры пабудове чарцяжа швейнага вырабу можна выкарыстоўваць сантыметровую стужку для адкладання велічынь.

Назва меркі	Разлік, см	
	Формула разліку	Вынік, см
1.		

3. Пабудуйце чарцёж фартуха згодна з выкананымі разлікамі.

4. Праверце правільнасць разліку і пабудовы чарцяжа фартуха адна ў адной.

У Рэспубліцы Беларусь на швейных фабрыках створаны дызайн-цэнтры. У іх спецыялісты штогод распрацоўваюць сезонныя калекцыі. Пры гэтым выкарыстоўваюць новае абсталяванне па канструктарскай распрацоўцы вырабаў.



1. Што такое чарцёж? 2. Растлумачце, ад якой меркі залежыць велічыня адрэзка $ТТ_1$? 3. Чаму для выканання чарцяжа лепш выкарыстоўваць міліметровую паперу?

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»

Давайце абмяркуем

Вам даручылі праверыць правільнасць пабудовы чарцяжа фартуха ў аднакласнікаў. Якія крытэрыі, на ваш погляд, неабходна ўлічыць пры праверцы? Растлумачце чаму.

Запрашаем да творчасці

Уявіце, што вы працуеце на швейнай фабрыцы мастаком-мадэльерам. Вам паступіў заказ на распрацоўку мадэлі фартуха для прыёму гасцей. Прапануйце прыклады эскізаў. Апішыце мадэлі фартухоў. Выбар пракаменціруйце.

§ 15. Мадэліраванне швейнага вырабу

✿ Ці можна змяніць форму вырабу пры яго стварэнні? Што для гэтага неабходна зрабіць?

Вы даведаецеся: ► што такое мадэліраванне; як падрыхтаваць выкрайку да раскрою; як разлічыць колькасць тканіны для стварэння вырабу.



Вы зможаце: ► выканаць мадэліраванне; зрабіць выкрайкі; разлічыць колькасць тканіны на будучы швейны выраб.

Вам ужо вядома, што фартухі могуць быць сшыты з розных тканін, мець розную форму і віды аздаблення. Чарцёж асновы фартуха вы пабудавалі.

✿ Што неабходна зрабіць для стварэння задуманай мадэлі фартуха?

На аснове пабудаванага чарцяжа фартуха выконваюць *мадэліраванне*. Мадэліраванне — працэс змены чарцяжа вырабу ў адпаведнасці з выбранай мадэллю. Пры мадэліраванні ўносяць змены ў аснову чарцяжа вырабу для атрымання выкрайкі. Выкрайка — чарцёж вырабу, выразаны з паперы. Для гэтага выкарыстоўваюць розныя спосабы (мал. 54). Самы просты спосаб мадэліравання — змяненне



Мастацкае аздабленне

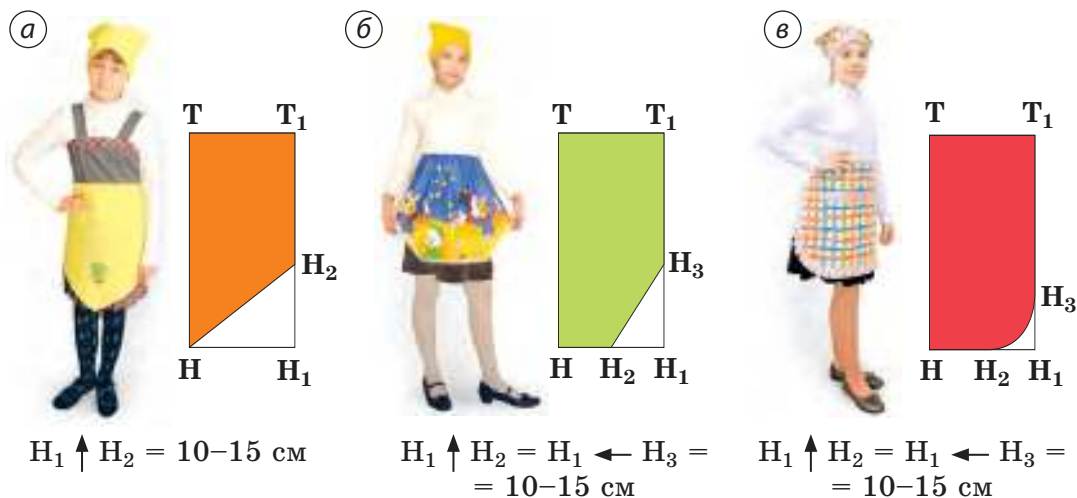
Змяненне
формы

← МАДЭЛІРАВАННЕ ФАРТУХА →

Падзел дэталі
на часткі

Мал. 54. Спосабы мадэліравання фартуха

формы (мал. 54, 55). Пры мадэліраванні фартуха ў якасці мастацкага аздаблення могуць быць выкарыстаны стужкі (а), косая бейка (б, е), вышыўка (в), клеявая тэрмааплікацыя (г), дэкаратыўная тасьма «ўюнок» (б, д, ж), тканіны рознага віду (б, д, е), фальбоны (ж), шыццё (з), карункі і інш. (мал. 56).



Мал. 55. Змяненне формы (лініі нізу фартуха):

а — востравугольнай формы; б — у форме трапецыі; в — авальнай формы



Мал. 56. Віды мастацкага аздаблення

Спосаб мадэліравання падзелам дэталі на часткі больш складаны. Паводле такога спосабу дэталі фартуха можа быць падзелена на некалькі больш дробных дэталей, кожная з якіх выкрываецца з розных тканін.

Разгледзім мадэліраванне такога фартуха на прыкладзе з «Творчай майстэрні». Накладная кішэня па цэнтры фартуха таксама ўяўляе сабой дэкаратыўны элемент.

Ці ведаеце вы, якія фартухі насілі нашы бабулі?

Фартух — абавязковая частка жаночага нацыянальнага касцюма беларусаў. Ён апранаецца спераду на спадніцу ці іншае верхняе адзенне і завязваецца на таліі ззаду. Часам апраналі два фартухі — адзін на адзін. Традыцыйныя фартухі мелі прамавугольную форму. Маглі складацца з 2–3 палавінак. Фартух быў карацейшы за спадніцу на 15–20 см. Для яго аздаблення выкарыстоўвалі вышыўку, тканы арнамент. Ніжні край упрыгожвалі плеценымі махрамі, фальбонай, карункамі, вязанымі ўручную або купленымі.



Завяршальны этап мадэліравання складаецца:

1) з *падрыхтоўкі выкрайкі да раскрою*: вызначэнне напрамку ніткі асновы і назвы дэталёў і іх колькасці; пазначэнне ўсіх ліній і прыпускаў на швы з улікам выбранай мадэлі; выразанне чарцяжа па лініі асноўнага контуру для атрымання выкрайкі;

2) *разлік колькасці тканіны на будучы выраб*. Каб вызначыць колькасць тканіны на стварэнне фартуха, неабходна да даўжыні вырабу дадаць 10–15 см для апрацоўкі зрэзаў. Напрыклад, даўжыня фартуха па мадэлі складае 40 см. $40 \text{ см} + 10 \text{ см}$ (на апрацоўку зрэзаў) = 50 см тканіны. Абрэзак тканіны, які застаўся, можна выкарыстаць, напрыклад, для стварэння мяшэчкаў (мал. 57), хусцінкі, прыхопкі, сурвэткі для сервіроўкі.

Мал. 57. Камплект для рукадзелля

Пры вызначэнні агульнай колькасці аздобнай тасьмы неабходна замерыць сантыметровай стужкай даўжыні зрэзаў вырабу, якія будуць апрацаваны тасьмой, падсумаваць велічыні і вынік павялічыць на 20–30 см.

Такім чынам, канструяванне і мадэліраванне ўяўляюць сабой важныя этапы стварэння вырабу. Ад выканання гэтых этапаў залежыць якасць пашыву вырабу. Пасля заканчэння мадэліравання падрыхтоўваюць выкрайку да раскрою, разлічваюць колькасць тканіны, якая пойдзе на швейны выраб згодна з правіламі і патрабаваннямі.

Пры афармленні выкрайкі назву ліній падпісваюць алоўкам.



Практычная работа.

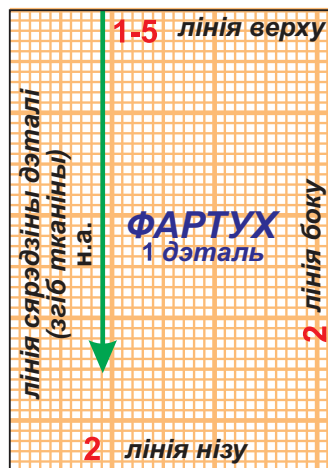
Выкананне мадэліравання, стварэнне выкрайкі, разлік колькасці тканіны на будучы швейны выраб

Мэта: навучыцца выконваць мадэліраванне, рабіць выкрайку, разлічваць колькасць тканіны на будучы швейны выраб.

Абсталяванне: рабочы сшытак, чарцёж, лінейка, вугольнік, аловак Т (Н), ТМ (НВ), гумка.

Парадак выканання работы:

1. Выберыце спосаб мадэліравання для стварэння вырабу.
2. Выканайце мадэліраванне.
3. Зрабіце выкрайку з улікам выбранай мадэлі (мал. 58).
4. Разлічыце колькасць тканіны для будучага вырабу.
5. Праверце адна ў адной якасць выканання выкрайкі і правільнасць разліку колькасці тканіны на будучы швейны выраб.



Мал. 58. Узор
выкрайкі фартуха

Вучоныя вынайшлі інтэрактыўнае люстэрка. У яго ўманціравалі камеру з датчыкам, які рэагуе на рух наведвальнікаў крамы. На экране з'яўляецца своеасаблівае меню, якое дазваляе чалавеку на адлегласці выцягнутай рукі адлюстэрка віртуальна прымерыць неабмежаваную колькасць модных навінак. Інтэрактыўнае люстэрка дазваляе чалавеку зрабіць фота простым узмахам рукі. Так наведвальнік можа параўнаць, як ён выглядае ў розных камплектах адзення.



1. У чым заключаецца працэс мадэліравання? 2. Чым чарцёж адрозніваецца ад выкрайкі? 3. Што можна змяніць пры мадэліраванні фартуха?



Давайце абмяркуем

Для працы ў школьнай сталовай вы стварылі камплекты з чатырох фартухоў. Прапануйце варыянты іх мадэліравання, каб кожны з вырабаў быў адметны. Адказ абгрунтуйце.

Запрашаем да творчасці

Уявіце, што ў вашай школе праходзіць конкурс рэкламы ўласных вырабаў. Вам трэба зрабіць прэзентацыю фартуха для гатавання ежы. Прапануйце варыянты. Абгрунтуйце сваё меркаванне.

§ 16. Вільготна-цеплавая работы

✿ Па якіх прыкметах вызначаюць бакі тканіны?



Вы даведаецеся: ► якія бываюць віды цеплавой апрацоўкі; якое абсталяванне выкарыстоўваюць для прасавальных работ; якой карыстаюцца тэрміналогіяй.

Вы зможаце: ► выконваць прасавальныя работы згодна з патрабаваннямі інструкцыі (кіраўніцтва) па эксплуатацыі праса.

У працэсе стварэння швейнага вырабу абавязкова выконваюць яго вільготна-цеплавую апрацоўку.

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»

✳ Ці ведаеце вы, што такое вільготна-цеплавая апрацоўка? Як правільна яе рабіць? Што для гэтага неабходна?

Работы, якія выконваюць з дапамогай вільгаці, цяпла і ціску, называюць вільготна-цеплавой апрацоўкай. Яна займае важнае месца ў працэсе стварэння адзення. Ад якасці яе выканання шмат у чым залежыць знешні выгляд швейнага вырабу. Вільготна-цеплавую апрацоўку швейнага вырабу выконваюць *у працэсе стварэння* (перад раскрыем, пасля кожнай аперацыі) і пры *канчатковай апрацоўцы* пашытага вырабу. Прасам ліквідуюць заміны на тканіне, памяншаюць таўшчыню швоў і краёў апрацаваных дэталей, надаюць неабходныя формы дэталем і вырабам.

Сучаснае абсталяванне (мал. 59) дазваляе забяспечыць догляд любога тыпу адзення. Яно хутка награвяецца, забяспечана ўбудаваным парагенератарам, супрацьпажарнай абаронай (аўтаматычнае адключэнне). Прымяненне новых матэрыялаў для стварэння падэшвы праса і дадатковых функцый дазваляе хутка і якасна выканаць вільготна-цеплавую апрацоўку швейных вырабаў. Пры адпарванні адзення выкарыстоўваюць прафесійную тэхніку — *паравыя станцыі*, якія складаюцца з праса і парагенератара.

Як вы лічыце, для чаго патрэбны паравы ўдар пры вільготна-цеплавой апрацоўцы? Свой адказ патлумачце.



Мал. 59. Абсталяванне для вільготна-цеплавой апрацоўкі: а — сучасны прас з сістэмай збору накіпу, магутным паравым ударам і самаачышчальнай падэшвай; б — бесправодны прас; в — паравая станцыя

❁ Ці ведаеце вы, што выкарыстоўвалі для прасавання вырабаў раней?

У старажытныя часы для прасавання вырабаў у Беларусі выкарыстоўвалі качалку і валок. Першы прас увайшоў у побыт у XVI стагоддзі.

Спачатку гэта быў звычайны гладкі кавалак жалеза, які грэлі на агні. Падняць і ўтрымаць яго маглі толькі мужчыны. Раней прас быў раскошай. Калі дзяўчына выходзіла замуж, ёй раілі ісці ў тую хату, у якой быў прас. З часам у праса з'явілася зручная ручка — вузкая спереду, шырокая ззаду. Потым прас стаў знутры пустым. У яго засыпалі гарачае вуголле, і неабходнасць пастаянна падаграваць яго на агні адпала. З адкрыццём электрычнасці ў праса з'явіліся дадатковыя функцыі.



Перш чым пачаць вільготна-цеплавую апрацоўку дэталі або вырабу, неабходна арганізаваць вучэбнае месца (гл. с. 64, мал. 35, в). Для прасавальных работ выкарыстоўваюць спецыяльнае абсталяванне: прас, прасавальную дошку і іншыя прыстасаванні. Прасавальная дошка — вучэбнае месца для выканання прасавальных работ. Прапрасавальнік уяўляе сабой невялікі кавалак тканіны (баваўнянай або лляной). Яго выкарыстоўваюць для аховы паверхні дэталі, якую апрацоўваюць, ад дэфектаў вільготна-цеплавой апрацоўкі. Гумовы дыванок пад ногі неабходны для прадухілення траўміравання работніка токам.

Каб правільна выконваць прасавальныя работы, трэба вывучыць інструкцыю (кіраўніцтва) па эксплуатацыі праса, патрабаванні да выканання прасавальных работ; выконваць санітарна-гігіенічныя патрабаванні і правілы бяспечных паводзін; асвоіць прыёмы вільготна-цеплавой апрацоўкі. Інструкцыя (кіраўніцтва) па эксплуатацыі — дакумент, у якім утрымліваюцца звесткі, неабходныя для правільнага карыстання абсталяваннем (вырабам).

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»

Санітарна-гігіенічныя патрабаванні

1. Устанавіць прасавальную дошку так, каб яна была добра асветленая.
2. Улічваць вышыню прасавальнай дошкі, каб у час працы не даводзілася падымаць плячо.
3. Выконваць прасавальныя работы стоячы, корпус трымаць прама, злёгка нахіліўшы галаву.
4. Трымаць выраб, які апрацоўваеце, на адлегласці 35–45 см ад узроўню вачэй.

Правілы бяспечных паводзін пры выкананні прасавальных работ

1. Устанавіць тэрмарэгулятар праса ў адпаведнасці з відам тканіны, якую апрацоўваеце.
2. Наліваць ваду ў рэзервуар пры адключаным прасе спецыяльнай шклянчакай.
3. Уключаць і выключаць прас толькі сухімі рукамі, трымаючыся за корпус вілкі.
4. Выконваць прасавальныя работы, стоячы на гумовым дыванку.
5. Ставіць прас на спецыяльную падстаўку.
6. Сачыць за тым, каб шнур не перакручваўся і не дакранаўся да падэшвы праса.
7. Не пакідаць уключаны прас без нагляду.
8. Выключаць прас пасля працы і паставіць яго на спецыяльную падстаўку.

Такім чынам, вільготна-цеплавая апрацоўка ўяўляе сабой найважнейшы этап стварэння адзення. Для гэтага выкарыстоўваюць сучаснае абсталяванне, якое забяспечвае якасную і бяспечную апрацоўку разнастайных швейных вырабаў.

Асвойць прыёмы вільготна-цеплавой апрацоўкі, патрабаванні да выканання прасавальных работ дапаможа практычная работа.

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»



Практычная работа.

Выкананне прасавальных работ

Мэта: навучыцца выконваць прасавальныя работы ў адпаведнасці з патрабаваннямі інструкцыі (кіраўніцтва) па эксплуатацыі.

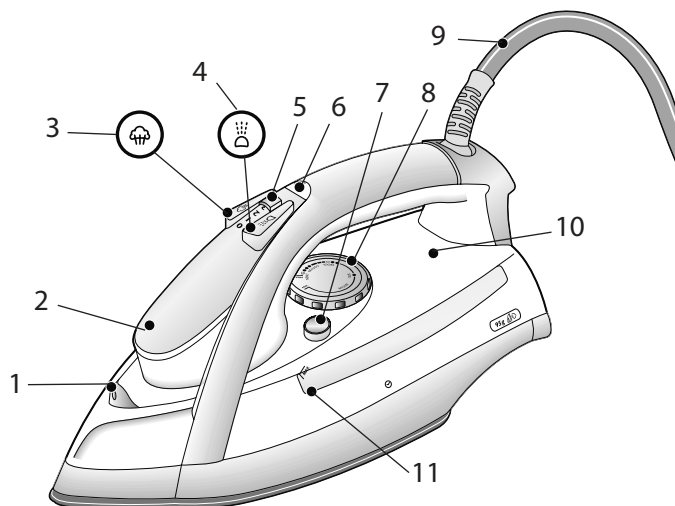
Абсталяванне: узоры машынных швоў, прасавальная дошка, прас, прапрасавальнік, пульверызатар, інструкцыя (кіраўніцтва) па эксплуатацыі праса.

Парадак выканання работы:

1. Вывучыце будову праса, выкарыстоўваючы інструкцыю (кіраўніцтва) па эксплуатацыі.

2. Падрыхтуйце прас для працы па інструкцыі згодна з прыкладам на малюнку 60.

На тых тканінах, на якіх адвады застаюцца плямы, усе прасавальныя работы праводзяць без увільгатнення.



Мал. 60. Узор інструкцыі па эксплуатацыі праса:

- 1 — сапло распырсквальніка; 2 — наліўная адтуліна з накрыўкай;
3 — кнопка ўключэння паравога ўдару; 4 — кнопка ўключэння функцыі распырсквальніка; 5 — рэгулятар пары; 6 — індыкатар нагрэву; 7 — кнопка Calc-Clean; 8 — дыскавы рэгулятар нагрэву; 9 — сеткавы шнур; 10 — картрыдж для папярэджвання ўтварэння накіпу; 11 — ёмістасць для вады

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»

3. Вывучыце патрабаванні да выканання прасавальных работ.

Патрабаванні да выканання прасавальных работ

1. Выконваць цеплавую рэжым нагрэву праса (паводле інструкцыі па эксплуатацыі).
2. Правяраць нагрэў праса на абрэзку той жа тканіны, з якой створана дэталі або выраб.
3. Выкарыстоўваць для прапрасавальніка адбеленую льяную або баваўняную тканіну.
4. Выдаляць з вырабу або дэталі сляды кравецкай крэйдзі і кравецкія шпількі.
5. Размяшчаць частак апрацоўваемай дэталі або вырабу бліжэй да работніка.
6. Выконваць вільготна-цеплавую апрацоўку з вывартнага боку без прапрасавальніка, з добрага — праз прапрасавальнік.
7. Прасаваць дэталі ці выраб справа налева па напрамку долевай ніткі.
8. Пакідаць для ахалоджвання і поўнага высыхання дэталі або выраб, якія прайшлі вільготна-цеплавую апрацоўку.

4. Вывучыце тэрміналогію вільготна-цеплавых работ.

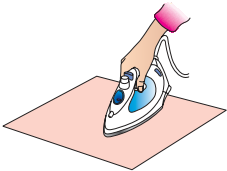
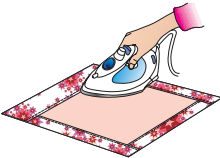
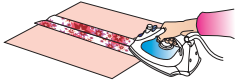
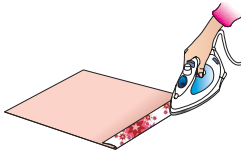
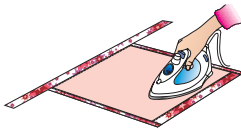
5. Усталюйце тэмпературу нагрэву праса адпаведна з узорамі тканіны.

6. Выканайце вільготна-цеплавую апрацоўку.



У г. Гродна 5 студзеня 2016 года пачаў працу адзіны ў Рэспубліцы Беларусь і другі па велічыні ў Еўропе Музей праса. Тут прадстаўлена больш за 500 экзэмпляраў прасаў з усіх краін свету. Экспанаты выстаўлены па памерах у адпаведнасці з годам выпуску: ад вялізных да мініяцюрных (даўжынёй 2 см), якія прымянялі для прасавання манжэтаў і карункаў.



Тэрміналогія вільготна-цеплавых работ			
Аперацыя	Характар аперацыі	Відарыс	Месца прымянення
Дэкаціраванне	Вільготна-цеплавая апрацоўка парай і прасушванне тканіны для прадухілення яе далейшай усадкі		Дэкаціраванне тканіны перад раскроем
Прапра-соўванне	Выдаленне згібаў і замінаў на тканіне ці дэталях вырабу		Прапрасоўванне тканіны перад раскроем, дэталей — перад апрацоўкай
Прыпра-соўванне	Памяншэнне таўшчыні шва ці краю вырабу		Прыпрасоўванне швоў, кішэняў
Распрасоў-ванне	Раскладванне прыпускаў швоў у розныя бакі і замацаванне іх у такім становішчы		Распрасоўванне швоў
Запрасоў-ванне	Укладванне краёў дэталей на адзін бок і замацаванне іх у такім становішчы		Запрасоўванне швоў
Адпрасоў-ванне	Выдаленне няроўнасцей, замінаў тканіны і канчатковая вільготна-цеплавая апрацоўка дэталей у пашытым вырабе		Адпрасоўванне пашытага вырабу

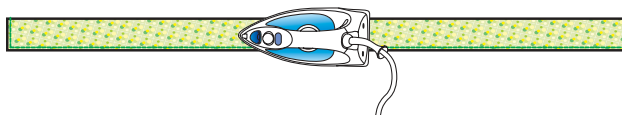


1. Для чаго выконваюць вільготна-цеплавую апрацоўку?
2. Што неабходна зрабіць для правільнага выканання вільготна-цеплавой апрацоўкі швейнага вырабу?
3. Чаму ў якасці прапрасавальніка выкарыстоўваюць адбеленую баваўняную ці льняную тканіну?



Давайце абмяркуем

Пры выкананні такой аперацыі ваша аднакласніца ўдакладніла, што ў рабоце яна прымяняе кравецкае правіла: «Добра адпрасавана — напалову пашыта». Назавіце від гэтай аперацыі. Калі яе выкарыстоўваюць? Як вы лічыце, ці актуальнае сёння гэтае правіла? Чаму?



Запрашаем да творчасці

Вывучыце ў гандлёвай сетцы і дадатковых крыніцах інфармацыі асартымент абсталявання для вільготна-цеплавой апрацоўкі. Па выніках сваіх назіранняў прыдумайце рэкламу «Новыя “фішкі” для хуткага прасавання». Як вы думаеце, для вільготна-цеплавой апрацоўкі вырабу ў кабінёце (дома) лепш зрабіць выбар на карысць...? Адказ абгрунтуйце.

§ 17. Раскрой тканіны

✿ Ці знаёмыя вы з правіламі раскрою швейных вырабаў?

Вы даведаецеся: ► у якой паслядоўнасці ствараюць швейны выраб; як правільна падрыхтаваць тканіну да раскрою.

Вы зможаце: ► падрыхтаваць тканіну да раскрою і раскроіць швейны выраб.



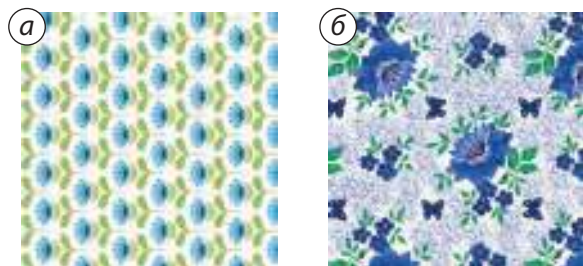
Тэхналагічны працэс стварэння швейных вырабаў уяўляе сабой апрацоўку і зборку дэталей і вузлоў у пэўнай паслядоўнасці.

✿ Як вы думаеце, у якой паслядоўнасці ствараюць швейныя вырабы?

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»

Паслядоўнасць стварэння швейных вырабаў утрымлівае пералік аперацый: раскрой тканіны, стварэнне швейнага вырабу і канчатковую апрацоўку.

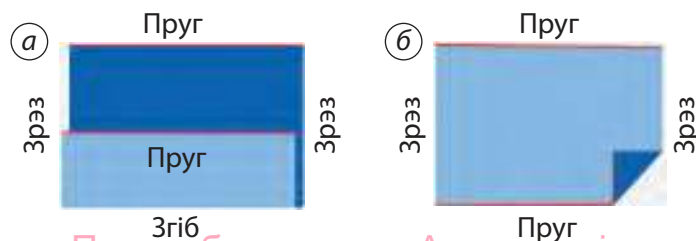
Раскрой тканіны — гэта важная і адказная аперацыя. Ад дакладнасці яе выканання залежыць якасць пашытага вырабу. Пры раскроі тканіны выконваюць наступныя віды работ: падрыхтоўка тканіны да раскрою, раскладка дэталей выкрайкі на тканіне, выкройванне дэталей швейнага вырабу, праверка якасці раскрою. Пры падрыхтоўцы тканіны да раскрою яе насціл выконваюць з улікам характару малюнка (мал. 61). Ён можа быць аднабаковы — малюнак накіраваны ў адзін бок; рознабаковы — малюнак накіраваны ў абодва бакі. У такім выпадку на вываратным баку тканіны паказваюць напрамак верхняга зрэзу вырабу кравецкай крэйдай.



Мал. 61. Характар малюнка тканіны: а — аднабаковы; б — рознабаковы

Пры насціле тканіны звычайна выкарыстоўваюць два спосабы яе размяшчэння (мал. 62). Пры раскроі парных

Які спосаб, на вашу думку, лепш выкарыстоўваць пры стварэнні фартуха? Абгрунтуйце сваё меркаванне.



Мал. 62. Насціл тканіны: а — у згіб; б — у разварот

сіметрычных дэталёў тканіну складаюць удвая па даўжыні добрым бокам унутр — *у згіб* (мал. 62, а). Пры раскроі тканіны з накіраваным малюнкам або ворсам тканіну раскладваюць, папярэдне разгарнуўшы яе на ўсю шырыню і даўжыню, добрым бокам уніз ці ўверх — *у разварот* (мал. 62, б). Пры раскладцы дэталёў выкрайкі на тканіну асаблівую ўвагу надаюць разметцы прыпускаў на апрацоўку. Прыпускам называюць адлегласць ад лініі асноўнага контуру дэталі да зрэзу тканіны. Зрэз — контур выкраенай дэталі.

Такім чынам, швейны выраб ствараюць у пэўнай паслядоўнасці згодна з выкрайкай і з улікам прыпускаў на швы.



Практычная работа.

Падрыхтоўка тканіны і яе раскрой

Мэта: навучыцца падрыхтоўваць тканіну да раскрою і рабіць раскрой.

Абсталяванне: тканіна для раскрою (баваўняная або льняная), нажніцы, лінейка, вугольнік, кравецкая крэйда, кравецкія шпількі, ігольніца.

Парадак выканання работы:

1. Падрыхтуйце тканіну да раскрою.

- Праверце якасць тканіны (дэфекты — плямы, разрывы, недахопы афарбоўкі трэба пазначыць кравецкай крэдай на вываратным баку).

- Вызначце добры і вываратны бакі тканіны; шырыню і даўжыню тканіны; напрамак ніткі асновы; характар малюнка тканіны.

- Выканайце дэкаціраванне тканіны.

- Выканайце насціл тканіны, накіроўваючы згібам да сябе, змацоўваючы шпількамі ўздоўж пруга (мал. 63, а).

Кравецкую крэйду выкарыстоўваюць для правядзення тонкіх крэйдавых ліній пры раскроі і прымерцы. Замест крэйды можна выкарыстоўваць і сухі кавалак мыла.

Кравецкія шпількі ўколюць вострым канцом ад сябе ці справа налева.

- Выраўнайце папярэчны зрэз тканіны (мал. 63, б).
- Праверце якасць падрыхтоўкі тканіны да раскрою.



Правілы бяспекі пры карыстанні нажніцамі

1. Трымаць нажніцы за кольца рукой так, каб проразь вінта была накіравана да сябе, вузкае лязо нажніц размяшчалася пад тканінай.
2. Рэзаць нажніцамі ў напрамку ад сябе прама ці ўлева сярэдняй часткай лёзаў, не змыкаючы іх да канца.
3. Не перасоўваць тканіну ў час працы, прытрымліваць яе рукой.



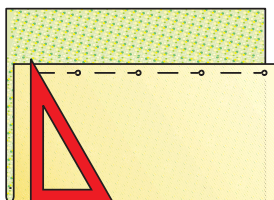
2. Выканайце раскладку дэталей выкрайкі на тканіне.

- Раскладзіце выкройку на тканіне, сумяшчаючы цэнтр выкрайкі з долевым згібам, з улікам эканоміі тканіны (мал. 63, в).
- Прышпіліце выкройку да тканіны.
- Абвядзіце контуры дэталі выкрайкі кравецкай крэйдай. **Таўшчыня крэйдавай лініі павінна быць не большая за 1–2 мм.**
- Адшпіліце дэталі выкрайкі.

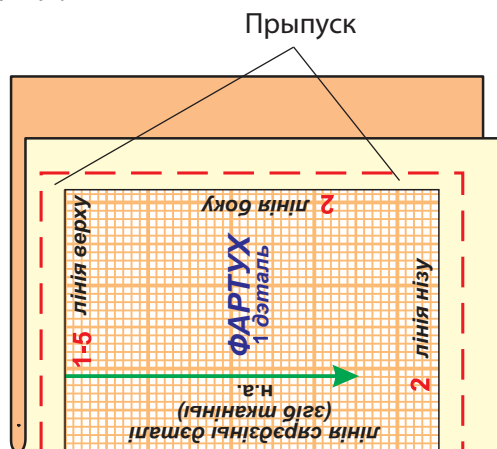
а



б



в



Мал. 63. Раскрой тканіны

- Выканайце разметку прыпускаў на апрацоўку згодна з выкрайкай (мал. 63, в). Праверце якасць раскладкі дэталёў выкрайкі на тканіне.

3. Раскраіце тканіну.

- Выкраіце дэталі швейнага вырабу па лініі прыпуску на апрацоўку.

- Складзіце дэталі крою.

4. Праверце якасць раскрою.

Напрамак ніткі асновы і малюнка тканіны ўлічаны; прыпускі на швы адпавядаюць указаным на выкрайцы; шырыня прыпускаў на швы аднолькавая; дэталі выразаны дакладна па лініях прыпускаў; зрэзы роўныя, без надрэзаў.



На швейных фабрыках Рэспублікі Беларусь раскрой тэкстыльных матэрыялаў ажыццяўляюць на сучасных аўтаматызаваных раскройных комплексах. Раскрой тканіны выконваюць шляхам вакуумнага сціскання: «слоены пірог» з 25–30 пластоў, таўшчыня насцілу 5 см. Дакладнасць крою — да 1 мм.



1. Як вызначыць добры бок тканіны? 2. Назавіце паслядоўнасць стварэння швейнага вырабу. 3. Чаму перад раскром тканіны правяраюць яе якасць?

Давайце абмяркуем

Для раскрою мяшэчка з дзвюх дэталёў вам прапанаваны ўзор тканіны. На што варта звярнуць асаблівую ўвагу пры раскроі? Адказ абгрунтуйце.



Запрашаем да творчасці

Уявіце, што вам трэба будзе правесці для малодшых школьнікаў заняткі па раскроі тканіны. Іх дэвіз: «Сем разоў адмерай, адзін раз адрэж». Чаму так сцвярджаюць? Як, на вашу думку, правесці такія заняткі?

§ 18. Швейныя ручныя работы

✿ Якія віды ручных шыўкоў і строчак вы ўжо ведаеце? З дапамогай якіх шыўкоў у пачатковай школе вы злучалі дэталі мяшэчка?



Вы даведаецеся: ► што такое шывок, строчка, даўжыня шыўка; як выкарыстоўваць тэрміналогію ручных работ.

Вы зможаце: ► выконваць узоры ручных строчак прамымі шыўкамі.

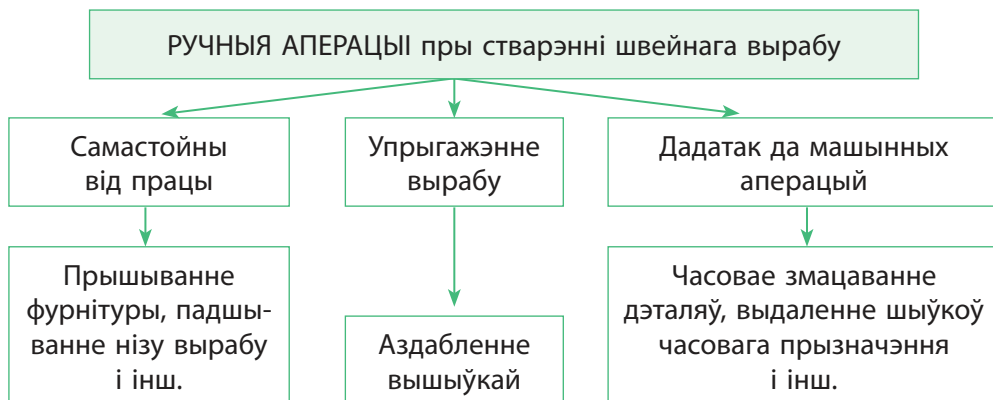
Вы ўжо ведаеце, што для злучэння дэталей швейных вырабаў, апрацоўкі зрэзаў і аздаблення выкарыстоўваюць розныя спосабы і віды работ. Паводле спосабу выканання работы бываюць *прасавальныя, ручныя, машынныя*.

✿ Ад чаго, на вашу думку, залежыць якасць швейнага вырабу?

Якасць стварэння швейнага вырабу залежыць ад многіх фактараў. У значнай ступені — ад правільнага валодання прыёмамі выканання швейных ручных работ. Швейныя ручныя работы прадугледжваюць выкананне ручных аперацый (мал. 64).



Карыстаючыся схемай, вызначыце, якія віды работ уключае дадатак да машынных аперацый.



Мал. 64. Віды ручных аперацый

ШЫВОК — элемент
ніткавай строчкі паміж
двума праколамі іголки,
які паўтараецца.

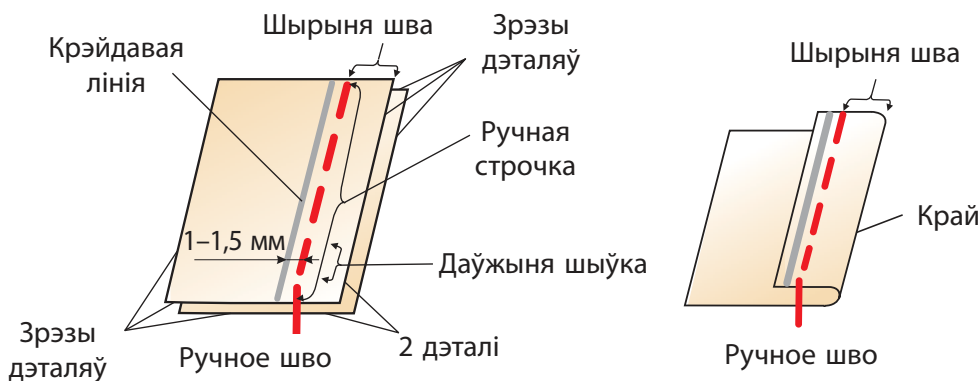
СТРОЧКА — пасля-
доўны рад шыўкоў.



Пры ніткавым злучэнні дзвюх
дэталей і іх частак выкарыстоў-
ваюць ручныя (мал. 65) або ма-
шынныя швы. Адлегласць ад
зрэзу (краю) дэталі да строчкі вы-
значае шырыню шва. Ручная
строчка ўтвараецца з шыўкоў.
Адлегласць паміж аднароднымі
праколамі іголки паказвае на даўжыню шыўка. Гэта бач-
ная даўжыня ўчастка ніткі на тканіне. Інтэрвал паміж
шыўкамі паказвае на нябачную адлегласць.

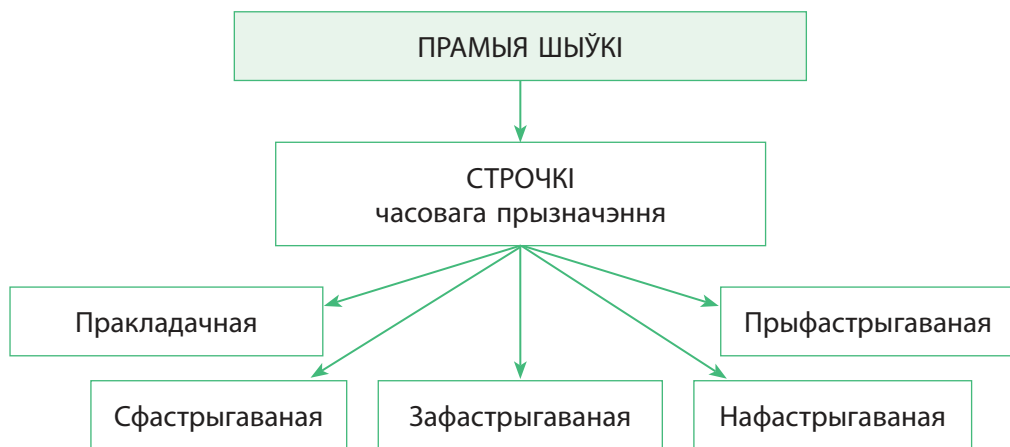


*Вызначыце па малюнку, для чаго пры выкананні ручной
строчкі адступаюць ад крэйдавай лініі на 1–1,5 мм.*



Мал. 65. Ручное шво

Пры стварэнні швейных вырабаў выкарыстоўваюць руч-
ныя шыўкі часовага і пастаяннага прызначэння: **прамыя**,
нахільныя, **крыжападобныя**, **петлепадобныя**, **пяцельныя**.
Прамыя шыўкі простыя па будове, строчкі з іх лёгка рас-
пускаюцца, таму такія шыўкі выкарыстоўваюць для часовага
злучэння дэталей (мал. 66).



Мал. 66. Прамыя шыўкі і строчкі часовага прызначэння

Якасць выканання ручных аперацый залежыць ад правільнага падбору ручных інструментаў і прыстасаванняў (мал. 67). Асноўны інструмент для выканання ручных работ — ручная іголка. Яна павінна быць вострай, пругкай, няломкай, гладкай. Прамысловыя прадпрыемствы выпускаюць іголкі па нумарах: ад № 1 да № 12. Чым большы нумар, тым таўсцейшая іголка. Іголкі няцотных нумароў даўжэйшыя за іголкі з цотнымі нумарамі.

Разгледзьце на малюнку інструменты і прыстасаванні для ручных работ. Якія з іх вам знаёмыя?



Мал. 67. Інструменты і прыстасаванні для ручных работ

Напарстак прызначаны для аховы пальца ад уколаў іголки. Яго падбіраюць па памерах сярэдняга пальца так, каб ён шчыльна ахопліваў, але не сціскаў палец. У якасці прыстасаванняў выкарыстоўваюць ніткаўцягвальнік для ўцягвання ніткі ў вушка іголки; распорвальнік — для распорвання швоў і разразання нітак; маленькія нажніцы-перакусы (сніперы) — для падразання нітак; кравецкія шпількі — для змацавання дэталей вырабу і іншых работ; ігольніцу — для захоўвання іголак і шпілек.

Значна павышаюць якасць будучага швейнага вырабу правільныя прыёмы выканання ручных работ (мал. 68).



Разгледзьце малюнак і растлумачце, як правільна выканаць ручную строчку.



Мал. 68. Прыём выканання ручной строчки

Спачатку вызначаюць даўжыню ніткі (не больш за 80 см). Ад шпулькі яе адразаюць пад вострым вуглом (нітка лёгка ўвойдзе ў вушка іголки, не будзе блытацца пры рабоце).

Дэталі або выраб, якія апрацоўваюць, кладуць на ўказальны і сярэдні пальцы рабочай рукі, зверну прыціскаюць вялікім пальцам. Іголку трымаюць як мага бліжэй да ляза (на $1/4$ яе даўжыні) вялікім і ўказальным пальцамі рабочай рукі. Для ўтварэння шыўка вастрыё іголки ўводзяць у тканіну, прасоўваючы бакавой часткай напарстка. **Вушка іголки павінна ўпірацца ў напарстак, надзеты на сярэдні палец.**

Працэс стварэння швейнага вырабу складаецца з тэхналагічных аперацый. Для выканання ручных работ неабходны спецыяльныя веды тэрміналогіі ручных работ, пэўных патрабаванняў і выкананне правіл бяспечных паводзін.

Тэрміналогія ручных работ			
Аперацыя	Характар аперацыі	Відарыс	Месца прымянення
Пракладванне	Замацаванне крэйдавай лініі па цэнтры і контурах дэталёў		Вызначэнне сярэдзіны вырабу
Сфастрыгаванне	Злучэнне дзвюх дэталёў, прыкладна роўных па велічыні, па намечаных лініях шыўкамі часовага прызначэння		Сфастрыгаванне бакавых і плечавых зрэзаў, частак пояса і г. д.
Зафастрыгаванне	Замацаванне падагнутага краю дэталі шыўкамі часовага прызначэння		Зафастрыгаванне ніжняга і бакавых зрэзаў фартуха
Прыфастрыгаванне	Часовае злучэнне дробнай дэталі з буйной шыўкамі часовага прызначэння		Прыфастрыгаванне тасьмы да вырабу
Нафастрыгаванне	Злучэнне дзвюх дэталёў, накладзеных адна на адну, шыўкамі часовага прызначэння		Нафастрыгаванне аздобнай тасьмы на фартух



Патрабаванні да выканання ручных работ

1. Выкарыстоўваць для пераводу крэйдавых ліній з адной дэталі на другую кравецкія шпількі, а таксама іншыя спосабы.
2. Прымяняць для ручных строчак часовага прызначэння ніткі кантраснага колеру ў параўнанні з тканінай, якая апрацоўваецца.
3. Ручныя работы выконваць у адно складанне ніткі.
4. Выконваць строчкі часовага прызначэння на адлегласці 1–1,5 мм ад крэдавай лініі ў бок зрэзу дэталі, каб пры далейшай апрацоўцы ніткі не трапілі пад машынныя строчкі.
5. Выбіраць даўжыню ручных шыўкоў у строчцы ў залежнасці ад віду тканіны і прызначэння вырабу.
6. Пачатак і канец строчкі часовага прызначэння замацоўваць 1–2 шыўкамі (шывок у шывок).
7. Пры выдаленні строчак часовага прызначэння разрэзаць ніткі праз 10–15 см.



Правілы бяспечных паводзін пры выкананні ручных работ

1. Не выкарыстоўваць іржавыя і пагнутыя іголки і шпількі.
2. Захоўваць іголки і шпількі толькі ў ігольніцы.
3. Палічыць перад працай і пасля яе колькасць іголак і шпілек.
4. Выбіраць даўжыню ручных шыўкоў у строчцы ў залежнасці ад віду тканіны і прызначэння вырабу.
5. Здаць настаўніку або пакласці ў спецыяльную скрыначку зламаную іголку або шпільку.
6. Карыстацца пры шыцці напарсткам.
7. Размяшчаць нажніцы з самкнутымі лёзамі, накіраванымі ад сябе.
8. Перадаваць нажніцы кольцамі ўперад і толькі з самкнутымі лёзамі.

Такім чынам, якасць вырабу залежыць ад правільнага валодання прыёмамі выканання швейных ручных работ і падбору інструментаў і прыстасаванняў. Для ручных работ выкарыстоўваюць ручныя аперцыі. Пры рабоце абавязкова выконваюць спецыяльныя патрабаванні і правілы бяспечных паводзін.



Практычная работа.

Выкананне ўзораў ручных строчак часовага прызначэння прамымі шыўкамі

Мэта: навучыцца выконваць узоры ручных шыўкоў і строчак.

Парадак выканання работы:

1. Вывучыце прапанаваную тэхналагічную карту (вучэбную) 7.

Пры злучэнні дэталяў кравецкія шпількі ўколваюць зверху ўніз упоперак лініі шва.



Тэхналагічны працэс стварэння швейнага вырабу афармляецца спецыяльнай дакументацыяй. Да яе адносяцца тэхналагічныя карты, у якіх апісана паслядоўнасць выканання тэхналагічных аперцый па стварэнні швейных вырабаў. Тэхналагічная карта (вучэбная), з якой вы будзеце працаваць, адрозніваецца ад карт, якія выкарыстоўваюцца на швейных прадпрыемствах. У ёй пазначана толькі абсталяванне, паслядоўнасць выканання і размешчаны графічныя выявы.

2. Выканайце ўзоры ручных строчак часовага прызначэння прамымі шыўкамі.

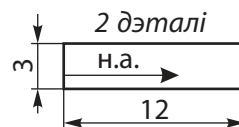
Тэхналагічная карта (вучэбная) 7.

Стварэнне ўзораў ручных строчак часовага прызначэння прамымі шыўкамі

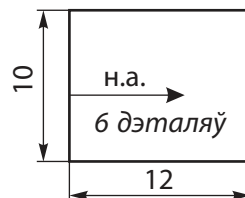
Абсталяванне: ► баваўняныя тканіны: гладкаафарбаваная — 6 дэталяў (10 × 12 см), адбеленая — 2 дэталі (3 × 12 см), баваўняныя швейныя ніткі № 40 (№ 50), ручная іголка, нажніцы, напарстак, лінейка, вугольнік, кравецкая крэйда, шпількі, ігольніца.

ПАСЛЯДОЎНАСЦЬ ВЫКАНАННЯ

1. **Праверыць** памеры дэталей крою, напрамак ніткі асновы вядомым спосабам, выкарыстоўваючы лінейку і вугольнік.

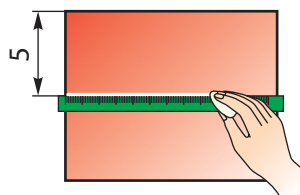


2. **Прапрасаваць** дэталі крою з вываратнага боку.



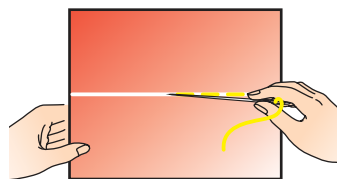
а. Пракладачная строчка

- 3а. **Намеціць** лінію сярэдзіны дэталі на вываратным баку, выкарыстоўваючы лінейку і кравецкую крэйду.



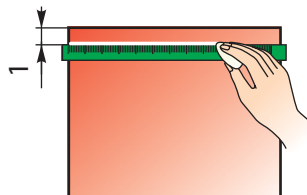
- 4а. **Выканаць** пракладачную строчку прамымі шыўкамі па крэйдавай лініі.

- 5а. **Прыпрасаваць** дэталі з вываратнага боку.



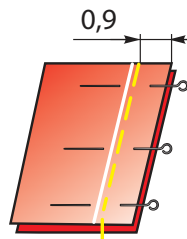
б. Сфастрыгаваная строчка

- 3б. **Намеціць** лінію шва з вываратнага боку, выкарыстоўваючы лінейку і кравецкую крэйду. Адлегласць ад верхняга зрэзу 1 см.



ПАСЛЯДОЎНАСЦЬ ВЫКАНАННЯ

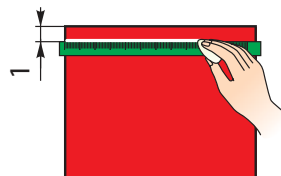
4б. Сфастрыгаваць дзве дэталі крою прамымі шыўкамі, складаючы добрымі бакамі ўсярэдзіну; выраўноўваючы зрэзы, змацоўваючы шпількамі, выконваючы замацоўку ў пачатку і ў канцы строчкі 2–3 кароткімі шыўкамі на адным месцы. Шырыня шва 0,9 см.



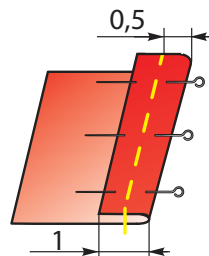
5б. Прыпасаваць шво з вываратнага боку.

в. Зафастрыгаваная строчка

3в. Намеціць лінію падгінкі з добрага боку, выкарыстоўваючы лінейку і кравецкую крэйду. Адлегласць ад верхняга зрэзу 1 см.



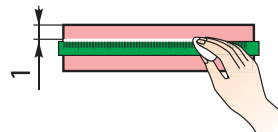
4в. Зафастрыгаваць верхні зрэг дэталі на вываратны бок, падгінаючы па намечанай лініі, змацоўваючы шпількамі. Шырыня шва 0,5 см ад падагнутага краю.



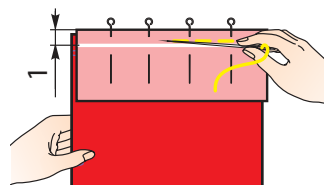
5в. Прыпасаваць шво з вываратнага боку.

г. Прыфастрыгаваная строчка

3г. Намеціць лінію шва на вываратным баку меншай дэталі, выкарыстоўваючы лінейку і кравецкую крэйду. Адлегласць ад верхняга зрэзу 1 см.



4г. Прыфастрыгаваць дробную дэталі да асноўнай, складаючы добрымі бакамі ўсярэдзіну, выраўноўваючы зрэзы, змацоўваючы шпількамі з боку дробнай дэталі. Шырыня шва 0,9 см.



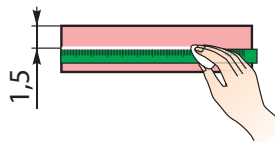
5г. Прыпасаваць шво з вываратнага боку.

ПАСЛЯДОЎНАСЦЬ ВЫКАНАННЯ

д. Нафастрыгаваная строчка

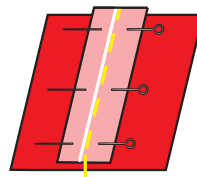
3д. Намеціць лінію шва з добрага боку дробнай дэталі, выкарыстоўваючы лінейку і кравецкую крэйду.

Адлегласць ад верхняга зрэзу дэталі 1,5 см.



4д. Нафастрыгаваць дробную дэталі, накладваючы вываратным бокам на добры бок большай дэталі, змацоўваючы шпількамі.

5д. Прыпрасаваць шво з добрага боку праз прапрасавальнік.



Праверце сябе! Даўжыня шыўкоў аднолькавая, строчка роўная, замацоўкі выкананы. Вільготна-цёплавая апрацоўка зроблена акуратна.



Ці ведаеце вы, што самыя маленькія ў свеце іголки вырабляюць у Германіі з нержавеючай сталі, выкарыстоўваючы лупу? Даўжыня такой іголки складае 9–10 мм, дыяметр — 0,28 мм. Брытанскі скульптар Вілард Уіган стварае дзівосныя скульптуры, якія могуць змясціцца ў вушкі іголки. Яму ўдалося высечы партрэт каралевы Лізаветы II на зернетку кавы шырынёй 2 мм.



1. Што павінна быць на вучэбным месцы ў час выканання ручных работ? **2.** Для чаго выкарыстоўваюць напарстак? **3.** Назавіце адрозненні ў выкананні нафастрыгаванай і прыфастрыгаванай строчак.

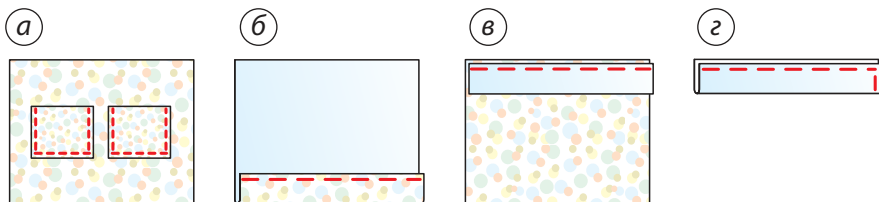


Давайце абмяркуем

Завяршаючы паведамленне перад аднакласнікамі аб значэнні ручных работ пры стварэнні швейных вырабаў, Каця прывяла ў прыклад прыказку: «Чым больш навукі, тым разумнейшыя рукі». Што азначае прыказка? Сваё меркаванне аргументуйце. Ці ведаеце вы яшчэ прыказкі аб майстэрстве рук?

Запрашаем да творчасці

Для конкурсу-віктарыны «Справа майстра баіцца» аднакласнікі прапанавалі свой варыянт задання. Уважліва разгледзьце малюнкi і адкажыце, якія ручныя аперацыі адпавядаюць прадстаўленым відарысам. Ці ўсё ў заданні правільна? Адказ абгрунтуйце.



§ 19. Бытавая швейная машына, яе прызначэнне і канструкцыя

✿ Як можна паскорыць працэс стварэння швейнага вырабу?



Вы даведаецеся: ▶ што такое швейная машына; якія бываюць віды швейных машын; пра інструкцыю (кіраўніцтва) па эксплуатацыі.

Вы зможаце: ▶ працаваць на швейнай машыне без запраўкі нітак.

Для стварэння задуманага вырабу нам трэба прайсці наступны этап.

✿ Як вы лічыце, якія яшчэ веды вам патрэбныя? Ці неабходна сучаснаму чалавеку ўмець працаваць на швейнай машыне? З чаго пачынаюць работу?

ШВЕЙНАЯ МАШЫНА —
тэхнічная прылада
для выканання працэсаў
злучэння, змацавання
ці аздаблення дэталей
швейных вырабаў.



Да вынаходства швейных машын адзенне і іншыя вырабы стваралі ўручную. Невыпадкава іголку называлі «залатой», бо яна дапамагала майстрыхам рабіць цуды. Гэта была тонкая і карпатлівая праца. Яна патрабавала шмат часу. Менавіта майстэрству

Ці знаёмая вам гэта карціна беларускага мастака? Што хацеў перадаць аўтар у гэтай рабоце? Адказ растлумачце.



Юдаль Майсеевіч Пэн. Швачка, 1927 г.

рукадзельніц, іх працавітасці прысвяцілі свае карціны многія вядомыя мастакі. Са з'яўленнем швейнай машыны час на стварэнне вырабаў скараціўся.

Вядома, што першы праект машыны для вырабу адзення распрацаваў у канцы XV стагоддзя Леанарда да Вінчы. З кожнай новай мадэллю стваральнікі швейнай машыны ўскладнялі і ўдасканальвалі яе канструкцыю (гл. форзац 3).



У апошнія гады сусветныя вытворцы выпускаюць розныя віды швейнага абсталявання для прадпрыемстваў лёгкай прамысловасці і выкарыстання ў побыце. Гэтае абсталяванне разнастайнае паводле прызначэння, канструкцыі і знешняга выгляду. Швейныя машыны сучаснага пакалення ўніверсальныя па сваіх тэхнічных магчымасцях. На форзацы 3 паказаны бытавыя швейныя машыны, якія могуць выконваць розныя аперацыі: сшываць дэталі вырабаў, пракладаць дэкаратыўныя строчкі, апрацоўваць петлі, прышываць гузікі, вышываць, цыраваць і інш. Яны маюць рэгулятар хуткасці і праграмае кіраванне. Гэта швейныя камп'ютары з электроннай памяццю і вадкакрысталічным дысплеем. У іх аўтаматызавана амаль усё — ад запраўкі ніткі да яе абрэзкі пасля заканчэння працы. Пуск машын робіцца націскам нагі на педаль або з выкарыстаннем кнопкі «старт/стоп». Нягледзячы на вялікую разнастайнасць швейных машын, будова, наладка і правілы эксплуатацыі маюць шмат агульнага.

✿ *Якія веды, на ваш погляд, неабходныя перад пачаткам работы на швейнай машыне?*

Перад пачаткам работы на швейнай машыне неабходна ўважліва вывучыць інструкцыю (кіраўніцтва) па эксплуатацыі, якая дадаецца да кожнай машыны; падрыхтаваць вучэбнае месца. Але найперш важна памятаць — работу выконваюць у спецыяльным адзенні. На швейных фабрыках таксама працуюць у спецыяльным адзенні.

Ці знаёмая вам прафесія швачкі?

Швейныя фабрыкі Рэспублікі Беларусь аснашчаны высокапрадукцыйным тэхналагічным абсталяваннем. Швачкі ствараюць вырабы з розных тканін, умеюць працаваць на ўніверсальных і спецыяльных швейных машынах. Ведаюць будову і прынцып работы швейных машын, уласцівасці тканін, спосабы апрацоўкі вырабаў, тэхнічныя ўмовы выканання адпаведных аперацый, асноўныя крытэрыі кантролю якасці гатовай прадукцыі.



Пры рабоце на швейнай машыне трэба ведаць і абавязкова выконваць санітарна-гігіенічныя патрабаванні і правілы бяспечных паводзін.

Санітарна-гігіенічныя патрабаванні



1. Усталюйце швейную машыну так, каб святло падала з левага боку.
2. Пастаўце крэсла насупраць іголкакіравальніка машыны.
3. Сядзіце пры машыне прама, злёгка нахіліўшы корпус і галаву наперад, на адлегласці 10–15 см ад краю стала.
4. Прытрымлівайцеся адлегласці 30–35 см ад узроўню вачэй да вырабу, які апрацоўваеце.
5. Размяшчайце кісці рук на платформе машыны, локці — на адным узроўні са сталом.

Правілы бяспечных паводзін пры рабоце на швейнай машыне

1. Не пачынайце работу без дазволу настаўніка.
2. Не трымайце ногі на педалі пры запраўцы машыны.
3. Перад работай пераканайцеся ў адсутнасці іголак і шпілек у вырабе.
4. Сачыце за становішчам рук, не набліжайце рукі да іголки, якая рухаецца.
5. Не нахіляйцеся блізка да частак машыны, якія рухаюцца і круцяцца.
6. Не перадавайце інструменты, выраб або дэталі пры ўключанай машыне.
7. Не пакідайце ўключаную швейную машыну без нагляду.
8. Пасля заканчэння работы выключыце машыну, пакладзіце абрэзак тканіны пад лапку і апусціце іголку і лапку.

Пры падрыхтоўцы вучэбнага месца (гл. с. 64, мал. 35) неабходна вызначыць матэрыялы (дэталі швейнага вырабу) для работы; вызваліць месца з левага боку ад машыны; падрыхтаваць інструменты і прыстасаванні для выканання гэтай тэхналагічнай аперацыі, размяшчаючы іх з правага боку або ў высоўных скрынях стала.

Такім чынам, выкарыстоўваючы бытавую швейную машыну, мы зможам паскорыць працэс стварэння швейных вырабаў. Пры гэтым важныя не толькі падрыхтоўка вучэбнага месца, матэрыялаў, інструментаў і прыстасаванняў, але і ўменне працаваць на швейнай машыне. Для гэтага неабходна ведаць інструкцыі (кіраўніцтва) па эксплуатацыі, абавязкова выконваць санітарна-гігіенічныя патрабаванні і правілы бяспечных паводзін.



Практычная работа.

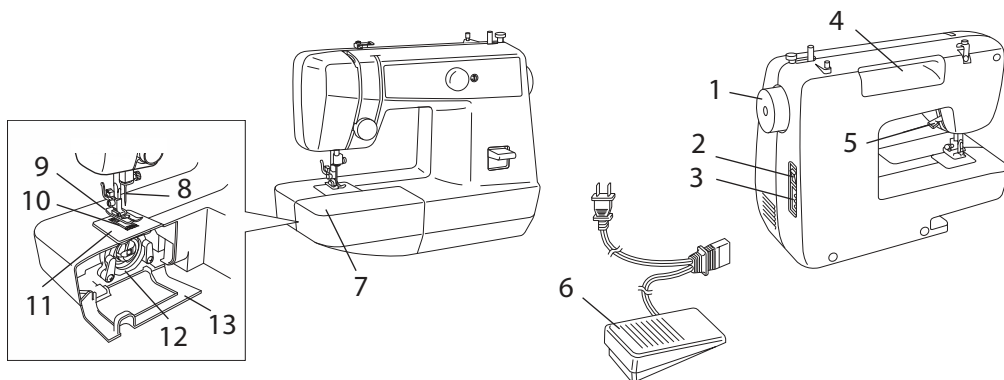
Работа на незапраўленай швейнай машыне

Мэта: навучыцца працаваць на незапраўленай швейнай машыне.

Абсталяванне: абрэзак баваўнянай тканіны (адбеленай або гладкафарбаванай светлых тонаў 30 × 30 см); нажніцы, лінейка, вугольнік, кравецкая крэйда; швейная машына, інструкцыя (кіраўніцтва) па эксплуатацыі да яе.

Парадак выканання работы:

1. Вывучыце будову швейнай машыны, выкарыстоўваючы ўзор інструкцыі па эксплуатацыі (мал. 69).



Мал. 69. Узор інструкцыі па эксплуатацыі швейнай машыны: 1 — махавік; 2 — уключальнік сілкавання і лямпачкі падсвету; 3 — гняздо падключэння педалі; 4 — убудаваная ручка для пыласоса; 5 — рычаг прыціскальнай лапкі; 6 — педаль; 7 — здымны столік; 8 — іголка; 9 — прыціскальная лапка; 10 — грэбні транспарцёра тканіны; 11 — іголкавая пласціна; 12 — чаўнаковы вузел; 13 — накрывка чаўнаковага ўстройства

У якасці прыкладу прапанавана швейная машына з электрапрыводам Brother LS 2125.

2. Падрыхтуйце дэталі з абрэзку тканіны для працы. Для гэтага абрэзак прапасуйце (1); складзіце яго напалову вываратным бокам

Пры нанясенні ліній кравецкую крэйду трымаюць ушчыльную да лінейкі або шаблона, перпендыкулярна паверхні тканіны. Лініі праводзяць ад сябе! Выкарыстанне алоўка пагаршае якасць вырабу.



1



2



3



4



5



6



7



8

усярэдзіну (2); выраўнайце папярочныя зрэзы (3–5); намецьце на падрыхтаванай дэталі лініі: *прамую, ламаную, зігзагападобную, хвалепадобную* (6–8).

3. Падключыце швейную машыну да электрасеткі згодна з інструкцыяй.

4. Падыміце іголку ў крайняе верхняе становішча, плаўна круцячы махавое кола на сябе (9).



9



10



11

5. Падыміце прыціскную лапку з дапамогай рычага прыціскной лапкі (10).

6. Пакладзіце падрыхтаваную дэталі пад прыціскную лапку (10).

7. Апусціце іголку, пракаліце дэталі ў пачатку намечанай лініі.

Махавое кола трэба круціць толькі на сябе.

8. Апусціце рычаг прыціскной лапкі (11).

9. Уключыце машыну з дапамогай уключальніка сілкавання (12).

10. Пастаўце нагу на педаль.



12

Хуткасць работы швейнай машыны рэгулюецца націсканнем на педаль: чым мацней ціснуць на педаль, тым вышэйшая хуткасць. Як толькі пачынаюць адпускаць педаль, яна вяртаецца ў зыходнае становішча, хуткасць памяншаецца да поўнага спынення машыны.



11. Выканайце строчки, накіроўваючы дэталі так, каб праколы іголки праходзілі па намечанай лініі строга ў проразь лапкі.

Пры пракладванні строчки па ламанай лініі павароты дэталі рабіце пры апушчанай іголке і паднятай прыціскальнай лапцы. Строчки па хвалістай лініі выконвайце на малой хуткасці.

12. Спыніце машыну ў канцы выкананай строчки.

13. Падыміце іголку і рычаг прыціскальнай лапкі.

14. Выведзіце тканіну з-пад лапкі ў левы бок.

Праверце сябе! Строчка выканана ад пачатку зрэзу дэталі; строчки роўныя; павароты іголки на ламанай лініі супадаюць з намечанай строчкай.

У 2007 годзе праекціроўшчыкі з кампаніі Sounds.Butter Studio стварылі «бачны» гук, які можа выконваць на тканіне швейная машына. Яго магчыма нават памацаць. Пры ўключэнні плэра гучыць музыка і адначасова відаць, як гук літаральна нараджаецца ў вас на вачах. У гэты момант усе частоты нот швейная машына адлюстроўвае на тканіне.



1. Чаму швейныя машыны называюць універсальнымі?
2. Ці заўсёды вывучаюць інструкцыю па эксплуатацыі перад работай на швейнай машыне? Як вы думаеце, чаму?
3. Якія патрабаванні неабходна выконваць пры падрыхтоўцы дэталі да работы?



Давайце абмяркуем

Якія віды швейных машын выкарыстоўваюць у вашым асяроддзі? З якім прыводам? Назавіце іх асаблівасці. Якія аперацыі яны могуць выконваць? Адкаж растлумачце.

Запрашаем да творчасці

Вы пазнаёміліся з работай беларускага мастака Ю. М. Пэна. Вывучыце ў дадатковых крыніцах інфармацыю пра яго творчасць. Якія карціны, што адлюстроўваюць прафесіі з галіны швейнай прамысловасці, можна прапанаваць аднакласнікам у якасці прыкладу?

§ 20. Падрыхтоўка бытавой швейнай машыны да работы

✿ Ці ведаеце вы правілы бяспечных паводзін пры карыстанні бытавымі электрапрыборамі? На якія з правіл можна абапірацца ў час работы на швейнай машыне?

Вы даведаецеся: ► як падрыхтаваць швейную машыну да работы; прыёмы запраўкі верхняй і ніжняй нітак; як правільна выбраць від машыннай строчкі, даўжыню шыўка.



Вы зможаце: ► падрыхтаваць швейную машыну да работы.

Вы ведаеце, што перад работай на швейнай машыне яе неабходна падрыхтаваць да выкарыстання і прытрымлівацца інструкцыі (кіраўніцтва) па эксплуатацыі.

✿ Як вы лічыце, што неабходна зрабіць, перш чым выканаць машынную строчку?

Рыхтаваць бытавую швейную машыну да работы трэба паслядоўна. Гэта дазволіць забяспечыць правільную работу машыны, атрымаць якасную строчку, выключыць паломку іголки або іншых механізмаў.

Падрыхтоўка швейнай машыны да работы ўключае намотванне ніткі на шпульку; запраўку верхняй і ніжняй нітак; выбар віду машынай строчкі і даўжыні шыўка. Для намотвання і запраўкі нітак неабходны швейныя ніткі (мал. 70, б) і шпулька (мал. 70, а). Швейныя ніткі — адзін з важных фактараў, якія ўплываюць на якасць работы машыны. Іх выкарыстоўваюць для ручных і машынных работ. Для швейных вырабаў з ільняных і баваўняных тканін звычайна выкарыстоўваюць швейныя ніткі № 35–50 з бавоўны. Іх адрозніваюць па нумарах — ад 10 да 120. Чым большы нумар нітак, тым яны танчэйшыя. Шпулька — гэта пластмасавая або металічная катушка для намотвання швейных нітак. Практычна ва ўсіх машынах шпулькі падобныя. Аднак трэба выкарыстоўваць толькі тыя, што прызначаны для пэўнай швейнай машыны. Няправільнае выкарыстанне шпулькі можа паўплываць на якасць строчкі. Каб правільна наматаць нітку на шпульку, заправіць верхнюю і ніжнюю ніткі, выбраць від машынай строчкі і даўжыню шыўка, неабходна вывучыць і строга выконваць рэкамендацыі інструкцыі па эксплуатацыі машыны.

Такім чынам, падрыхтоўку швейнай машыны да работы выконваюць у пэўнай паслядоўнасці. Пры гэтым для запраўкі швейнай машыны і выканання якаснай строчкі неабходна правільна падбіраць швейныя ніткі і шпулькі.

 Якія з гэтых швейных нітак можна выкарыстоўваць для работы на швейнай машыне? Чаму?

а



б



Мал. 70. Шпулькі і ніткі



Практычная работа.

Падрыхтоўка бытавой швейнай машыны да работы ў адпаведнасці з патрабаваннямі інструкцыі (кіраўніцтва) па эксплуатацыі

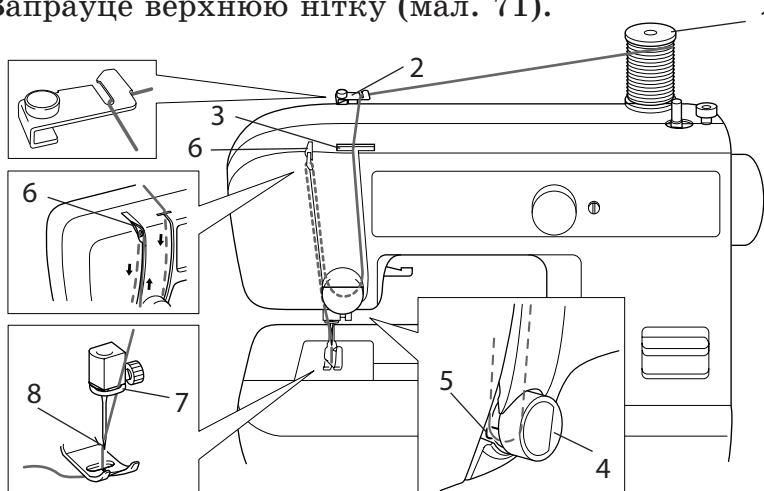
Мэта: навучыцца падрыхтоўваць швейную машыну да работы ў адпаведнасці з патрабаваннямі інструкцыі (кіраўніцтва) па эксплуатацыі.

Абсталяванне: баваўняныя швейныя ніткі № 40 або № 50, шпулька, швейная машына, інструкцыя па эксплуатацыі.

Парадак выканання работы:

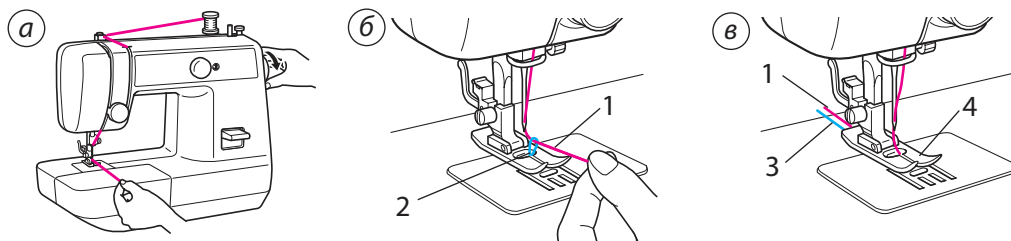
1. Вывучыце прыёмы намотвання нітак на шпульку па інструкцыі (кіраўніцтве).
2. Наматайце ніткі на шпульку.
3. Вывучыце прыёмы запраўкі верхняй і ніжняй нітак па інструкцыі (кіраўніцтве).
4. Запраўце верхнюю нітку (мал. 71).

Пры падрыхтоўцы да работы на швейнай машыне іголка павінна быць у крайнім верхнім становішчы, а прыціскная лапка — паднятая.



Мал. 71. Прыёмы запраўкі верхняй ніткі: 1 — стрыжань для ўстаноўкі шпулькі; 2 — нітканакіравальнік (задні); 3 — нітканакіравальнік (пярэдні); 4 — дыскавы рэгулятар нацяжэння верхняй ніткі; 5 — абмежавальная спружына; 6 — рычаг нітканакіравальніка; 7 — нітканакіравальнік; 8 — вушка іголки

5. Запраўце ніжнюю нітку.
6. Выведзіце ніжнюю нітку на паверхню іголкавай пласціны (мал. 72, а, б).
7. Запраўце паміж ражкамі лапкі канцы нітак на 10–15 см (мал. 72, в).



Мал. 72. Прыёмы вывадзення ніжняй ніткі: 1 — верхняя нітка; 2 — пятля ніжняй ніткі; 3 — ніжняя нітка; 4 — ражкі лапкі

8. Праверце запраўку нітак у адпаведнасці з інструкцыяй (кіраўніцтвам).
9. Паўтарыце прыёмы запраўкі верхняй і ніжняй нітак некалькі разоў.
10. Праверце адна ў адной правільнасць запраўкі нітак.



У г. Брэсце на Алеі каваных ліхтароў швейную галіну прадстаўляюць скульптурныя кампазіцыі «Ткацкі станок», «Швейная машына», «Ажурная сукенка». Каля іх любяць фатаграфаватца жыхары горада і яго госці.



1. Як вы лічыце, чаму пры запраўцы нітак іголка павінна знаходзіцца ў крайнім верхнім становішчы?
2. Як правільна вывесці ніжнюю нітку на верх іголкавай пласціны? Што для гэтага неабходна зрабіць?
3. Чаму трэба падбіраць швейныя ніткі ў адпаведнасці з відамі тканіны і выконваемай працы?



Давайце абмяркуем

Для намотвання нітак узяць пустую ці напалову наматаную шпульку. Якой з іх вы аддасце перавагу? Растлумачце свой пункт гледжання.

Запрашаем да творчасці

Вывучыце асартымент швейных машын у гандлёвай сетцы і дадатковых крыніцах інфармацыі. Падрыхтуйце паведамленне «Віды швейных машын, іх прызначэнне». Якую швейную машыну можна параіць аднакласнікам для набыцця? Чаму?

§ 21. Работа на запраўленай бытавой швейнай машыне

✿ Як падрыхтаваць швейную машыну да работы?

Вы даведаецеся: ► як утвараецца машынная строчка; што такое машынная замацоўка.

Вы зможаце: ► рабіць машынныя строчкі на швейнай машыне.



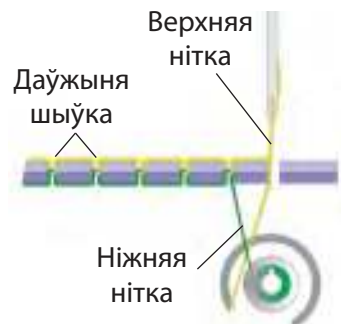
Якой бы сучаснай ні была швейная машына, неабходна паслядоўна выконваць прыёмы работы на ёй і дакладна прытрымлівацца іх пры падрыхтоўцы машыны да работы, у яе пачатку, пры выкананні і завяршэнні. Толькі пры выкананні гэтых умоў можна атрымаць якасную строчку і пашыць задуманы выраб. Вы ўжо асвоілі некаторыя прыёмы работы на швейнай машыне.

✿ Якія веды, на вашу думку, неабходныя для выканання якаснай машыннай строчкі?

Перш за ўсё вызначым, што такое машынная строчка. Яшчэ з пачатковай школы вам вядома, што для злучэння дэталей вырабаў прымяняюць ручныя строчкі. Калі параўнаць два віды строчак — ручную і машынную — можна заўважыць іх адрозненні.

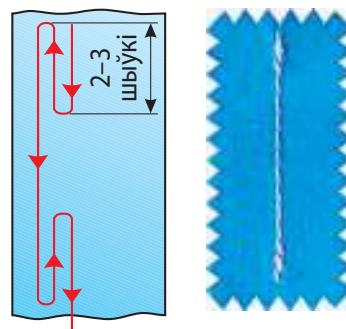
Машынная строчка больш роўная, трывалая, якасная. На швейнай машыне яе можна зрабіць значна хутчэй, чым уручную. Ці ведаеце вы, што злучэнне дэталёў вырабу на швейнай машыне ўтвараецца за кошт перапляцення ў тканіне дзвюх нітак: верхняй і ніжняй?

Вы ўжо ведаеце, што верхняя нітка ў машынай строчцы ідзе ад катушкі, ніжняя — ад шпулькі. Іх перапляценне ў сярэдзіне сфастрыгаваных дэталёў утварае машынны шывок. **Адлегласць паміж уваходам і выходам іголки вызначае даўжыню шыўка.** Паслядоўны шэраг шыўкоў утварае машынную строчку (мал. 73).



Мал. 73. Утварэнне машынай строчкі

Сучасныя швейныя машыны выконваюць розныя строчкі. У залежнасці ад прызначэння існуе некалькі відаў строчак. З улікам віду тканіны і прызначэння строчкі ўсталёўваюць даўжыню шыўка. Яна залежыць ад таўшчыні тканіны. Чым таўсцейшая тканіна, тым большая даўжыня шыўка, і наадварот. Розную даўжыню шыўка ўсталёўваюць для зборкі тканіны і пры выкананні аздобных строчак. У пачатку і ў канцы строчкі выконваюць машынную замацоўку (мал. 74). **Машынай замацоўкай называюць строчку, якую выконвае зваротны ход машыны.** Такім чынам, машынная строчка атрымаецца больш трывалая, не будзе распаўскацца. У швейных машынах для выбару віду строчкі, даўжыні шыўка і выканання замацоўкі прадугледжаны рэгулюючыя механізмы: пераключальнік віду



Мал. 74. Выкананне машынай замацоўкі



Як вы лічыце, для чаго робяць замацоўку?

строчкі, рэгулятар даўжыні шыўка, клавіша зваротнага ходу машыны. Правілы работы рэгулюючых механізмаў змешчаны ў інструкцыі па эксплуатацыі швейнай машыны. Для забеспячэння якаснага нітачнага злучэння неабходна вывучыць *патрабаванні*, змешчаныя ў правілах выканання асобных прыёмаў.



Патрабаванні да выканання машынных работ

1. Падбірайце нумар нітак, машынных іголак, даўжыню шыўкоў у адпаведнасці з таўшчынёй і відам тканіны, прызначэннем шва.
2. Сачыце за адпаведнасцю нумара нітак для верхняй і ніжняй запраўкі.
3. Запраўляйце ніткі ў адпаведнасці з інструкцыяй.
4. Выконвайце строчкі ніткамі пад колер тканіны, аздобныя — згодна з мадэллю.
5. Размяшчайце дэталі вырабу па левы бок ад іголкі, прыпускі на швы — па правы.
6. Пракладайце машынныя строчкі дакладна па намечаных лініях.
7. Рабіце машынныя замацоўкі ў пачатку і ў канцы строчкі.

Такім чынам, для выканання машыннай строчкі патрэбны верхняя і ніжняя ніткі. Іх перапляценне ўтварае машынны шывок. У сваю чаргу, паслядоўны шэраг шыўкоў утварае машынную строчку, у пачатку і ў канцы якой робяць машынную замацоўку.

Вы ўжо навучыліся шыць на машыне без нітак, ведаеце, як падрыхтаваць яе да работы, што неабходна зрабіць у яе пачатку, пры выкананні і завяршэнні. Каб засвоіць прыёмы атрымання якаснай машыннай строчкі, вам трэба вывучыць інструкцыю па эксплуатацыі, правільна выкарыстоўваць рэгулюючыя механізмы, выконваць тэхнічныя ўмовы.



Практычная работа.

Работа на запраўленай ніткамі бытавой швейнай машыне

Мэта: навучыцца працаваць на запраўленай ніткамі бытавой швейнай машыне.

Абсталёванне: абрэзак баваўнянай тканіны (адбеленай або гладкафарбаванай светлых тонаў 30 × 30 см); баваўняныя швейныя ніткі № 40 або № 50, шпулька, нажніцы, лінейка, вугольнік, кравецкая крэйда, швейная машына, інструкцыя (кіраўніцтва) па эксплуатацыі.

Парадак выканання работы:

1. Вывучыце правілы работы рэгулюючых механізмаў машыны па інструкцыі (мал. 75).

Пры выкананні машынных строчак таўшчыня і колер верхняй і ніжняй нітак павінны супадаць. Гэта ўплывае на якасць строчкі і вырабу.



Мал. 75. Рэгулюючыя механізмы машыны:
а — пераключальнік віду строчкі і даўжыні шыўка; б — клавіша зваротнага ходу машыны;
в — прыстасаванне для абрэзкі нітак

2. Падрыхтуйце для работы дэталі з абрэзка тканіны.
3. Пазначце кравецкай крэдай лінію на дэталі.
4. Падрыхтуйце швейную машыну да работы.
5. Зрабіце пробную машынную строчку па намечанай лініі, выконваючы ў пачатку і ў канцы строчкі замацоўкі.

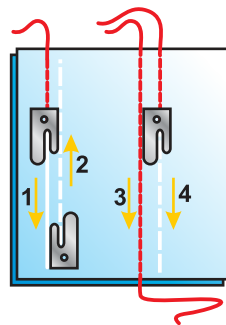
У пачатку работы дэталі праколююць іголкай, выраўноўваюць канцы нітак, затым апускаюць лапку.

Каб выканаць замацоўку, клявішу зваротнага ходу націскаюць да ўпору ўніз і пасля яе выканання адпускаюць. У зыходнае становішча клявіша вяртаецца аўтаматычна.

Пасля заканчэння работы ніткі абразваюць спецыяльным прыстасаваннем, пакідаючы канцы нітак даўжынёй 10–15 см.

6. Зрабіце ўзоры машынных строчак, выкарыстоўваючы розную даўжыню шыўка на шырыню ражка лапкі.

Праверце сябе! Першая строчка супадае з вызначанай лініяй — адлегласць паміж строчкамі роўная. Замацоўкі ў пачатку і канцы строчкі зроблены акуратна.



У 2014 годзе амерыканскі вынаходнік Джонатан Зарноу стварыў робата-швачку Sewbo, які можа за 30 хвілін пашыць кашулю. Зарноу знайшоў унікальны спосаб працы з тканінай. Спачатку на яе кладуць водарастваральны тэрмапласт для атрымання цвёрдасці, як у пластыку. Такім чынам, робату будзе лёгка абыходзіцца з гэтай тканінай. Робат бярэ падрыхтаваную тканіну і прапускае яе праз звычайную швейную машыну. Калі адзенне пашыта, яго апускаюць у гарачую вадку і пластыкавы слой распаўскаецца.



1. Што такое машынная строчка? 2. Для чаго выконваюць зваротны ход машыны? 3. Дакажыце, чаму трэба выконваць патрабаванні інструкцыі па эксплуатацыі швейнай машыны.

Давайце абмяркуем

Ці згодныя вы са сцвярджаннем: «Добрую швачку бачна па шве»? Адказ абгрунтуйце.

Запрашаем да творчасці

У атэлье і на прадпрыемствах швейнай прамысловасці працуюць людзі розных прафесій і спецыяльнасцей. Якія віды прафесій вы ведаеце? Знайдзіце звесткі пра іх у дадатковых крыніцах інфармацыі. Ці працуюць на швейнай фабрыцы вашы родныя ці знаёмыя? Паспрабуйце ўзяць у іх інтэрв'ю.

§ 22. Прызначэнне і прыёмы выканання машынных швоў

✿ Ці ведаеце вы, як падрыхтаваць дэталі будучага вырабу да сшывання?



Вы даведаецеся: ► якія бываюць віды машынных швоў; як выкарыстоўваць тэрміналогію машынных работ.

Вы зможаце: ► выконваць машынныя швы: сшывальнае, шво ўпадгінку.

Вы ўжо ведаеце, што пры нітачным спосабе дэталі злучаюць шыўкамі, строчкамі, ручнымі і машыннымі швамі. Вы, напэўна, звярталі ўвагу, як злучаны дэталі розных вырабаў з дапамогай швейнай машыны.

✿ Ці ёсць розніца ў злучэнні дэталей? Ці ўсё дэталі злучаюць аднолькава?

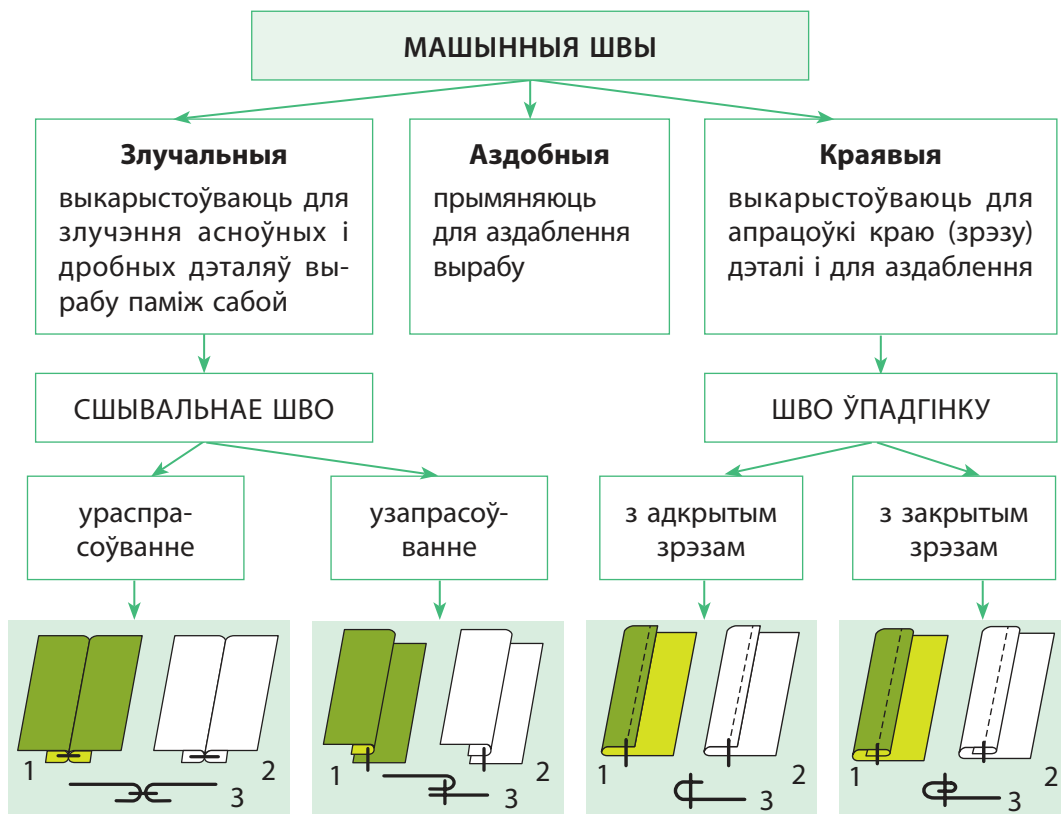
Для злучэння дэталей, апрацоўкі зрэзаў і аздаблення швейнага вырабу выкарыстоўваюць розныя віды машынных швоў (мал. 76). Швейныя аперацыі выконваюць па пэўных правілах. Да аперацый адносяцца розныя віды работ. Прасавальныя і ручныя работы вам ужо знаёмыя. Для тэхналагічна правільнага выканання машынных работ неабходна прытрымлівацца патрабаванняў і ведаць спецыяльную тэрміналогію.

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»

Тэрміналогія машынных работ			
Аперацыя	Характар аперацыі	Відарыс	Месца прымянення
Сшыванне	Нітачнае злучэнне дзвюх або некалькіх роўных або прыблізна роўных па велічыні дэталей па сумешчаных зрэзах		Сшыванне дэталей вырабу
Застрочванне	Пракладванне строчкі для замацавання падагнутага краю дэталі або вырабу		Застрочванне зрэзаў вырабу
Прышыванне	Злучэнне дзвюх або некалькіх розных па велічыні дэталей		Прышыванне тасьмы да вырабу
Настрочванне	Пракладванне строчкі пры накладанні адной дэталі на другую для іх злучэння		Настрочванне аздабнай тасьмы на выраб



Параўнайце віды машынных швоў. Чым яны адрозніваюцца? Як вы лічыце, чаму ў адным выпадку сшывальнае шво выпрасоўваюць, у другім — запрасоўваюць? Які бок дэталю паказаны на малюнку шва ўпадгінку? Ці ведаеце вы іншыя віды машынных швоў?



Мал. 76. Віды машынных швоў: 1 — узор;
2 — графічная выява; 3 — умоўнае абазначэнне (схема)

Такім чынам, перш чым стварыць выраб, неабходна ўспомніць вывучаныя раней прыёмы выканання вільготна-цеплавых і ручных работ. Абавязкова выконваць тэхнічныя патрабаванні пры выкананні машынных работ.



Практычная работа.

Выкананне ўзораў машынных швоў

Мэта: навучыцца выконваць узоры машынных швоў.

Парадак выканання работ:

1. Вывучыце тэхналагічную карту (вучэбную) 8.
2. Зрабіце ўзоры машынных швоў згодна з тэхналагічнай картай.

Пры падрыхтоўцы дэталей для ўзораў машынных швоў захоўвайце напрамак ніткі асновы. Пры вырабе ўзораў не забывайце ўлічваць добры і вываратны бакі дэталей.

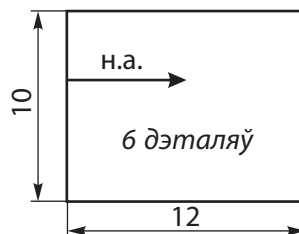
Тэхналагічная карта (вучэбная) 8.

Выкананне машынных швоў

Абсталяванне: ► 6 дэталей (10 × 12 см) з баваўнянай тканіны, нажніцы, ручная іголка, ігольніца, напарстак, швейныя ніткі, лінейка, кравецкая крэйда, кравецкія шпількі, распорвальнік, швейная машына.

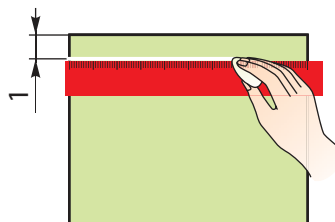
ПАСЛЯДОЎНАСЦЬ ВЫКАНАННЯ

1. **Праверыць** памеры дэталей крою, выкарыстоўваючы лінейку і вугольнік; напрамак ніткі асновы вядомым спосабам.
2. **Прапрасаваць** дэталі крою з вываратнага боку.



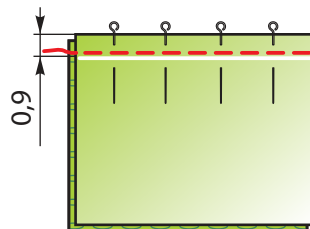
а. Сшывальныя швы

- За.** **Намеціць** лініі шва на вываратным баку дзвюх дэталей, выкарыстоўваючы лінейку і кравецкую крэйду.
- Адлегласць ад верхняга зрэзу 1 см.

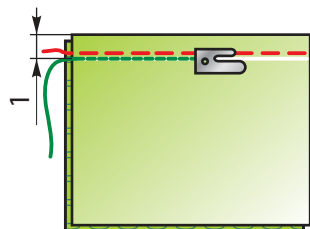


ПАСЛЯДОЎНАСЦЬ ВЫКАНАННЯ

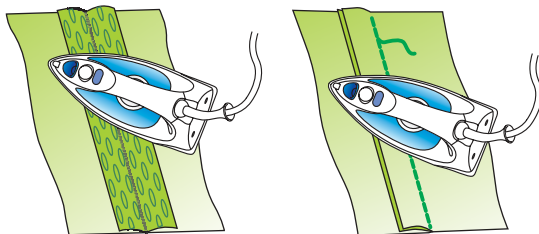
- 4а. Сфастрыгаваць** дэталі крою прамымі шыўкамі, складаючы добрымі бакамі ўнутр па 2 дэталі, выраўноўваючы зрэзы, змацоўваючы шпількамі.
Шырыня шва 0,9 см.



- 5а. Сшыць** дэталі па намечанай лініі.
Шырыня шва 1 см.

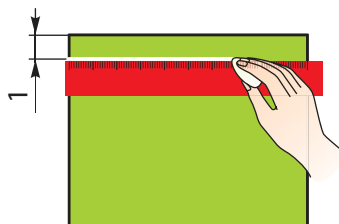


- 6а. Выдаліць** ніткі сфастрыгоўвання распорвальнікам, разразаючы нітку праз невялікія адрэзкі.
7а. Выканаць вільготна-цёплавую апрацоўку з вываратнага боку: выпрасаваць прыпускі шва на адным узоры, запрасаваць — на другім.



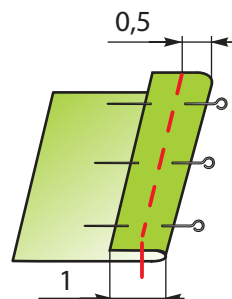
6. Шво ўпадгінку з адкрытым зрэзам

- 36. Намеціць** лінію згібу на добрым баку дэталі, выкарыстоўваючы лінейку і кравецкую крэйду.
Адлегласць ад верхняга зрэзу 1 см.

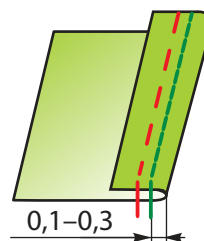


ПАСЛЯДОЎНАСЦЬ ВЫКАНАННЯ

- 46. Зафастрыгаваць** прыпуск шва на выва-
ратны бок, падгінаючы зрэз на 1 см па
намечанай лініі, змацоўваючы шпількамі.
Шырыня шва ад падагнутага краю 0,5 см.

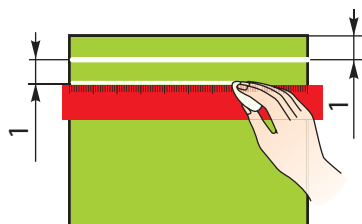


- 56. Застрэчыць** прыпуск шва ад падагнутага
краю.
Шырыня шва 0,1–0,3 см.

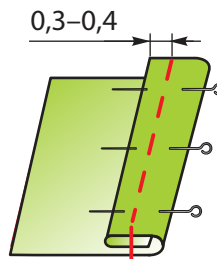


в. Шво ўпадгінку з закрытым зрэзам

- 3в. Намеціць** лініі шва на добрым баку дэталі,
выкарыстоўваючы лінейку і кравецкую
крэйду.
Адлегласць ад зрэзу і крэйдавай лініі
1 см.



- 4в. Зафастрыгаваць** прыпуск шва на выва-
ратны бок, падагнуць зрэз двойчы, змаца-
ваць шпількамі.
Шырыня шва ад унутранага краю падгінкі
0,3–0,4 см.



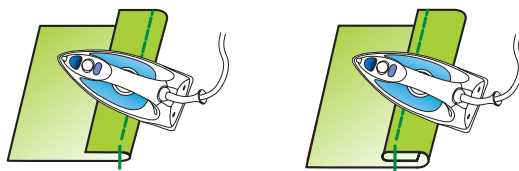
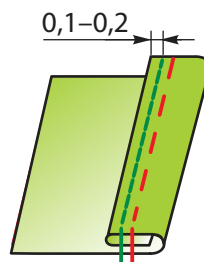
ПАСЛЯДОЎНАСЦЬ ВЫКАНАННЯ

5в. Застрачыць прыпуск шва ад унутранага краю падгінкі.

Шырыня шва 0,1–0,2 см.

6в. Выдаліць ніткі зафастрыгоўвання распорвальнікам, разразаючы нітку праз 10–15 см.

7в. Падпрасаваць швы з вываратнага боку.



Праверце сябе! Дэталі ўзораў швоў адпавядаюць памерам; шырыня шва раўнамерная па ўсёй даўжыні; строчкі роўныя; канцы строчак замацаваны; вільготна-цёплавая апрацоўка выканана акуратна.

Ці ведаеце вы, што ёсць птушкі, якія ўмеюць шыць? Іх называюць птушкі-краўчыхі. Яны шыюць гнёзды з лісця, замест іголки выкарыстоўваючы дзюбу, а замест нітак — валокны раслін. Птушка згортвае мяшэчкам вялікі зялёны ліст, дапамагаючы сабе лапкамі і дзюбай. Дзюбай праколюе дзірачкі па краю ліста і прасоўвае праз іх «нітачкі» з гнуткіх сцяблін і павуцінныя. Папярэдне змацоўвае кончыкі нітак вузельчыкамі, як самая сапраўдная швачка. Такія птушкі жывуць у Індыі, Інданезіі, на астравах Шры-Ланка (Цэйлон) і Ява.



1. Якія віды швоў вы ведаеце? Чым яны адрозніваюцца? **2.** Ці можна выконваць машынныя работы без ручных? Адказ растлумачце. **3.** Якое, на вашу думку, самае важнае патрабаванне прад'яўляецца да якасці сшывальнага шва?

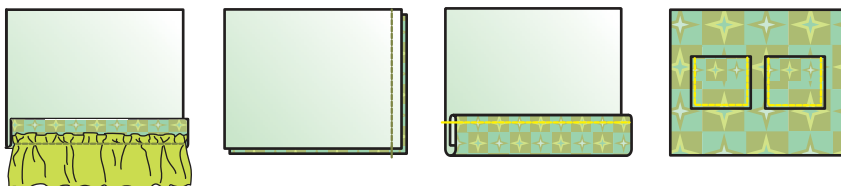


Давайце абмяркуем

Адна з аднакласніц адсутнічала на ўроку і папрасіла расказаць пра паслядоўнасць выканання машынных швоў. Як вы зможаце ёй дапамагчы? Адказ растлумачце.

Запрашаем да творчасці

Парайцеся з дарослымі, для стварэння якіх вырабаў можна выкарыстоўваць віды машынных швоў, паказаных на малюнках? Ці ўсё віды швоў вы ведаеце? Да якога віду работ яны адносяцца? Прапануйце свае варыянты. Адказ растлумачце.



§ 23. Тэхналогія стварэння швейнага вырабу

✿ Што такое ручная строчка? Якія віды ручных строчак вы ведаеце? Як правільна заправіць швейную машыну?

Вы даведаецеся: ► паслядоўнасць стварэння швейнага вырабу; правільны падрыхтоўкі дэталяў крою да апрацоўкі; прыёмы стварэння швейнага вырабу.



Вы зможаце: ► ствараць швейны выраб згодна з патрабаваннямі.

Вы ўжо выканалі раскрой тканіны. Цяпер неабходна скласці план працы па стварэнні швейнага вырабу. Ён дапаможа вызначыць паслядоўнасць выканання аперацый, правільна выбраць віды ручных, машынных і прасавальных работ.

✿ Якому, на вашу думку, віду работ неабходна надаць больш увагі пры стварэнні вырабу? Чаму?

Асноўны этап стварэння абранай мадэлі фартуха ўключае наступныя віды работ: падрыхтоўка дэталей крою да апрацоўкі, апрацоўка дэталей і зрэзаў вырабу. Такім чынам, якасць будучага вырабу залежыць не толькі ад віду тканіны і аздобных матэрыялаў, але і ад правільнага выканання прасавальных, ручных і машынных работ.

Як прыклад разгледзім тэхналагічны працэс вырабу мадэляў фартухоў прамавугольнай формы (мал. 77), пашытых з баваўняных і лянных тканін.

Бакавыя і ніжні зрэзы апрацаваны швом упадгінку з закрытым зрэзам. Верхнія зрэзы апрацаваны куліскай, у якую ўцягнуты пояс-тасьма (а, б), і страчнай тасьмой (в, г). Карыстаючыся тэхналагічнымі картамі (вучэбнымі), вы зможаце пашыць якасны выраб. Пры стварэнні прапанаваных мадэляў прытрымлівайцеся наступнай паслядоўнасці:

 *Вызначыце, якія віды тканін паводле спосабу аздаблення выкарыстаны для гэтых мадэляў. Чаму?*



Мал. 77. Мадэлі прапанаваных фартухоў

1. Падрыхтоўка дэталёў крою да апрацоўкі. Пачынаецца з пераводу контурных ліній з адной паловы дэталі на другую. Гэтыя лініі атрымліваюцца пры абвядзенні контуру выкрайкі дэталі фартуха. Па іх апрацоўваецца выраб. Каб перанесці контурныя лініі, выкарыстоўваюць розныя спосабы: напрыклад, пракладаюць капіравальныя шыўкі, змацоўваюць шпількамі, абводзяць контур крэйдаў і інш. Перанос контурных ліній з дапамогай шпілек больш эфектыўны, яго можна выканаць паводле тэхналагічнай карты (вучэбнай) 9.

2. Апрацоўка бакавых зрэзаў фартуха швом упадгінку з закрытым зрэзам па тэхналагічнай карце (вучэбнай) 10. **У выпадку аздаблення фартуха дэкаратыўнай строчкай на гладкафарбаваных тканінах строчку лепш выконваць ніткамі кантраснага колеру.**

3. Апрацоўка верхняга зрэзу фартуха па тэхналагічнай карце (вучэбнай) 11.

4. Апрацоўка ніжняга зрэзу фартуха па тэхналагічнай карце (вучэбнай) 12.

5. Падрыхтоўка пояса-тасьмы. Для пояса можна выкарыстоўваць дэкаратыўную стужку, тасьму ці сплесці шнур з розных нітак. Для яго вырабу трэба браць пражу, у два разы даўжэйшую за будучы шнур.

6. Праверка якасці апрацоўкі швейнага вырабу.

Такім чынам, якасць будучага швейнага вырабу залежыць ад паслядоўнасці швейных аперацый, выканання бяспечных прыёмаў ручных, машынных і прасавальных работ.



Практычная работа.

Стварэнне швейнага вырабу

Мэта: навучыцца ствараць швейны выраб.

Парадак выканання работы:

1. Вывучыце тэхналагічныя карты (вучэбныя) 9–12.

2. Падбярыце спосабы апрацоўкі.

3. Апрацуйце выраб, выконваючы тэхналагічную паслядоўнасць.

Пры выкананні ручных шыўкоў і строчак карыстаўцеся напарсткам, які надзявайце на сярэдні палец рукі.

Тэхналагічная карта (вучэбная) 9. Падрыхтоўка дэталі крою да апрацоўкі

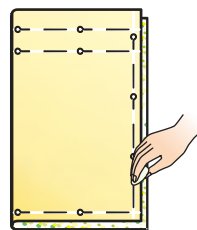
Абсталяванне: ► дэталі фартуха, баваўняныя ніткі № 40 або № 50, нажніцы, ручная іголка, шпількі, ігольніца, напарстак, кравецкая крэйда, лінейка.

ПАСЛЯДОЎНАСЦЬ ВЫКАНАННЯ

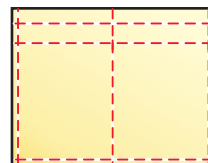
1. **Перанесці** лініі асноўнага контуру на сіметрычную дэталі фартуха кравецкай крэйдай, змацоўваючы дэталі крою па лініі асноўнага контуру шпількамі.



2. **Начарціць** лініі асноўнага контуру дэталі на вываратным баку паміж шпількамі.



3. **Выканаць** кантрольныя лініі пракладчай строчкай па лініі сярэдзіны і лініі асноўнага контуру вырабу.



Праверце сябе! Строчки роўныя; лінія сярэдзіны пракладзена дакладна; работа выканана акуратна.

Тэхналагічная карта (вучэбная) 10. Апрацоўка бакавых зрэзаў фартуха

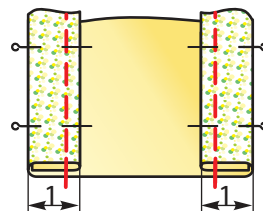
Абсталяванне: ► дэталі фартуха, баваўняныя ніткі № 40 або № 50, нажніцы, ручная іголка, шпількі, ігольніца, напарстак, распорвальнік, лінейка.

ПАСЛЯДОЎНАСЦЬ ВЫКАНАННЯ

Апрацоўка бакавых зрэзаў фартуха

1. **Зафастрыгаваць** бакавыя зрэзы, двойчы падгінаючы іх на вываратны бок, змацоўваючы шпількамі.

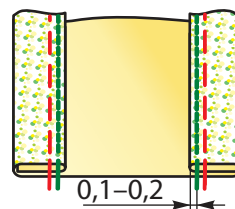
Шырыня шва ад унутранага краю падгінкі 0,3–0,4 см.



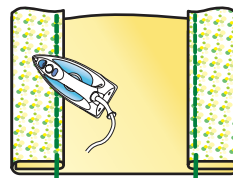
2. **Застрачыць** бакавыя краі ад унутранага краю падгінкі.

Шырыня шва 0,1–0,2 см.

3. **Выцягнуць** ніткі зафастрыгоўвання распорвальнікам, разразаючы нітку праз 10–15 см.



4. **Падпрасаваць** бакавыя швы з вываратнага боку.



Праверце сябе! Шырыня шва аднолькавая па ўсёй даўжыні; машынныя строчкі роўныя, канцы строчак замацаваны; вільготна-цёплавая апрацоўка зроблена якасна.

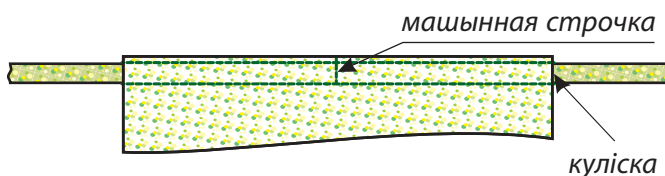
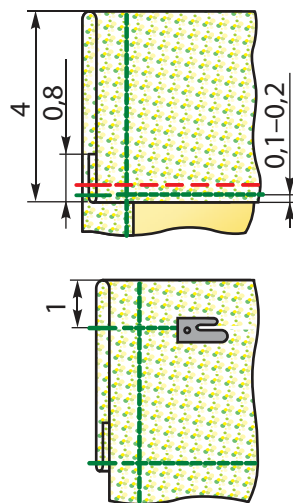
Тэхналагічная карта (вучэбная) 11. Апрацоўка верхняга зрэзу фартуха

Абсталяванне: ► дэталі фартуха, баваўняныя ніткі № 40 або № 50, нажніцы, ручная іголка, шпількі, ігольніца, напарстак, распорвальнік, лінейка, дэкарэтыўная стужка

ПАСЛЯДОЎНАСЦЬ ВЫКАНАННЯ

Варыянт 1

1. **Зафастрыгаваць** верхні зрэз на вываратны бок, двойчы падгінаючы, змацоўваючы шпількамі. Шырыня шва ад унутранага краю падгінкі 0,3–0,4 см.
2. **Застрачыць** верхні край ад унутранага краю падгінкі. Шырыня шва 0,1–0,2 см.
3. **Выцягнуць** ніткі зафастрыгоўвання распорвальнікам, разразаючы нітку праз 10–15 см.
4. **Намеціць** лінію аздобнай строчкі з добрага боку, выкарыстоўваючы лінейку і кравецкую крэйдку. Адлегласць ад верхняга краю фартуха 1 см.
5. **Пракласці** аздобную строчку па намечанай лініі.
6. **Падпрасаваць** шво з добрага боку праз прапрасавальнік.
7. **Уцягнуць** англійскай шпількай пояс у куліску.
8. **Замацаваць** пояс машынай строчкай па сярэдзіне куліскі.
9. **Падпрасаваць** атрыманую куліску.

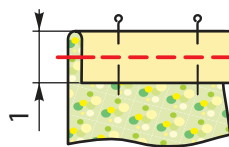


Праверце сябе! Шырыня шва аднолькавая па ўсёй даўжыні; машынныя строчкі роўныя, канцы строчак замацаваны; вільготна-цёплавая апрацоўка зроблена якасна.

Варыянт 2

1. **Зафастрыгаваць** верхні зрэз на добры бок, падгінаючы на 1 см па намечанай лініі, змацоўваючы шпількамі.

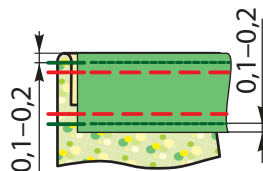
Шырыня шва ад падагнутага краю 0,5 см.



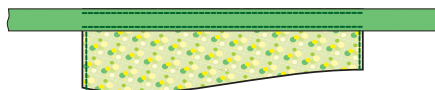
2. **Нафастрыгаваць** дэкаратыўную тасьму дзвюма строчкамі.

3. **Настрачыць** дэкаратыўную тасьму дзвюма машыннымі строчкамі.

Шырыня шва ад краю тасьмы 0,1–0,2 см.



4. **Выцягнуць** ніткі фастрыгання распорвальнікам, разразаючы нітку праз 10–15 см.



5. **Падпрасаваць** верхні край фартуха.

Праверце сябе! Шырыня шва аднолькавая па ўсёй даўжыні; машынныя строчки роўныя, канцы строчак замацаваны; вільготна-цёплавая апрацоўка зроблена якасна.

Тэхналагічная карта (вучэбная) 12.

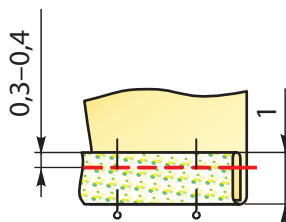
Апрацоўка ніжняга зрэзу фартуха

Абсталяванне: ► дэталі фартуха, баваўняныя ніткі № 40 або № 50, нажніцы, ручная іголка, шпількі, ігольніца, напарстак, распорвальнік, лінейка, дэкаратыўная стужка.

ПАСЛЯДОЎНАСЦЬ ВЫКАНАННЯ

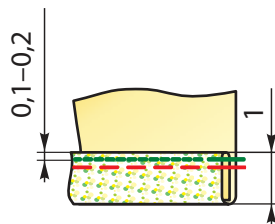
1. **Зафастрыгаваць** ніжні зрэз, двойчы падгінаючы яго на вываратны бок і змацоўваючы шпількамі.

Шырыня шва ад унутранага краю падгінкі 0,3–0,4 см.



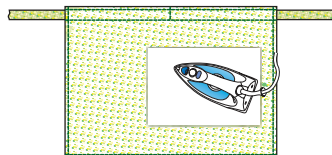
2. Застрачыць ніжні край ад унутранага краю падгінкі.

Шырыня шва 0,1–0,2 см.



3. Выцягнуць ніткі зафастрыгоўвання распорвальнікам, разразаючы нітку праз 10–15 см.

4. Адпрасаваць атрыманы фартух з добрага боку праз прапрасавальнік.



Праверце сябе! Шырыня шва аднолькавая па ўсёй даўжыні; машынныя строчки роўныя; канцы строчак замацаваны; вільготна-цёплавая апрацоўка зроблена якасна.



У 1999 годзе ў беларускай вёсцы Бездзеж быў адкрыты адзіны ў свеце Музей народнай творчасці «Бездзежскі фартушок». У экспазіцыі музея налічваецца 246 выштых фартухоў, прычым усе яны маюць розныя ўзоры. Аднаму з фартухоў 132 гады!



1. Якія шыўкі выкарыстоўваюць для падрыхтоўкі дэталі крою да апрацоўкі? 2. Што неабходна ўлічваць пры падрыхтоўцы дэталі крою да апрацоўкі? 3. Якія патрабаванні прад'яўляюць да якасці пашытага вырабу?



Давайце абмяркуем

Што б вы параілі сяброўцы перад пачаткам вырабу фартуха? Прапануйце свае варыянты.

Запрашаем да творчасці

Распрацуйце паслядоўнасць стварэння мадэлі фартуха з кішэнямі і прышыўным поясам.

§ 24. Канчатковая апрацоўка швейнага вырабу

✳ Ці знаёмыя вы з такім відам аздаблення, як аплікацыя? Як праверыць якасць швейнага вырабу? Якія віды аздаблення выкарыстоўваюць пры вырабе фартуха?

Вы даведаецеся: ► аб прыёмах выканання канчатковай апрацоўкі швейнага вырабу.



Вы зможаце: ► выканаць канчатковую апрацоўку швейнага вырабу.

✳ Ці ведаеце вы, што такое канчатковая апрацоўка швейнага вырабу? Як правільна яе выканаць?

Канчатковая апрацоўка — заключная аперацыя ў стварэнні швейнага вырабу. Ад якасці апрацоўкі шмат у чым залежыць знешні выгляд пашытага вырабу. Яна ўключае ў сябе **аздобныя работы, чыстку, вільготна-цеплавую апрацоўку, праверку якасці і складванне вырабу**.

Аздобныя работы пры стварэнні вырабу выконваюць як да працэсу канчатковай апрацоўкі, так і пасля яго. Калі ў мадэлі прадугледжана *мацаванне тэрмааплікацыі* (мал. 78), то рэгулятар нагрэву праса ўсталёўваюць на рэжым «бавоўна». Затым аплікацыю накладваюць на добры бок вырабу клеявым слоём уніз, накрываюць прапрасавальнікам, прыціскаюць прасам на 7–10 секунд. Потым выраб пераварочваюць, прыціскаюць прасам з вываратнага боку яшчэ на 2–3 секунды.

Пры чыстцы пашытага вырабу выдаляюць строчкі часовага прызначэння, пакінутыя канцы нітак ручных і машынных строчак, сляды крэйдавых ліній.

Пры канчатковай вільготна-цеплавой апрацоўцы атрымліваюць патрэбную форму вырабу, прасуюць і запрасоўваюць швы, падпрасоўваюць краі апрацаваных дэталей, ліквідуюць няроўнасці і заміны. Апрацоўку



Для якога віду тканін лепш выкарыстоўваць мацаванне тэрмааплікацыі? Абгрунтуйце сваю думку.



Мал. 78. Мастацкае аздабленне клеявой тэрмааплікацыяй

пашытага вырабу выконваюць спачатку з вываратнага боку, затым — з добрага ў адпаведнасці з выбраным рэжымам для даных тканін. Адпрасаваны выраб ахалоджваюць для замацавання формы (для баваўняных — 10–15 хв., ільняных — 20–25 хв.).

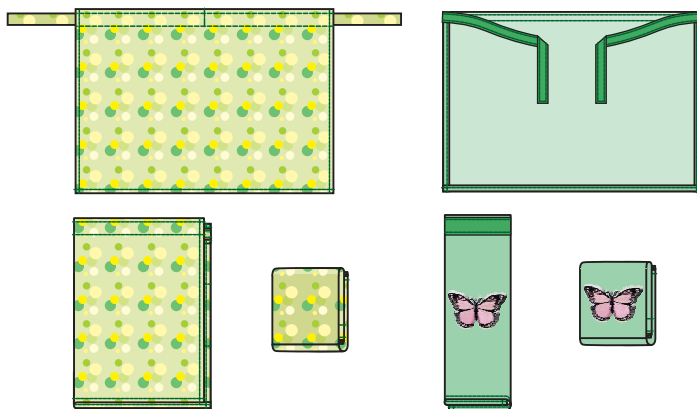
Праверку якасці пашытага вырабу выконваюць па паказчыках дакладнасці.

Да іх адносяцца:

- *якасць эстэтычных паказчыкаў* (знешні выгляд і форма вырабу; адпаведнасць мадэлі (эскіза) асноўным і аздобным матэрыялам);
- *якасць тэхналагічнай апрацоўкі* (сіметрычнасць вырабу адносна сярэдзіны; дакладнасць выканання машынных строчак згодна з патрабаваннямі; памеры вырабу; акуратнасць выканання вільготна-цеплавой апрацоўкі).

Складванне вырабу ў пэўнай паслядоўнасці (мал. 79).

Навошта, на вашу думку, складваюць фартух? Адказ патлумачце.



Мал. 79. Складванне фартуха

Такім чынам, якасць пашытага вырабу залежыць не толькі ад правільнага выканання паслядоўных аперацый, але і ад канчатковай апрацоўкі самога вырабу.



Практычная работа.

Выкананне канчатковай апрацоўкі швейнага вырабу

Мэта: навучыцца выконваць канчатковую апрацоўку швейнага вырабу.

Абсталяванне: швейны выраб (фартух), нажніцы, лінейка, вугольнік, прасавальная дошка, прас, прапрасавальнік, тэрмааплікацыя.

Парадак выканання работ:

1. Пачысціце выраб.
2. Зрабіце канчатковую вільготна-цеплавую апрацоўку вырабу.

Захоўвайце парадак канчатковай вільготна-цеплавой апрацоўкі: пачынайце працу з больш дробных дэталяў, затым бярыцеся за буйныя.

3. Прыклейте тэрмааплікацыю (у залежнасці ад мадэлі).
4. Праверце якасць пашытага вырабу.
5. Складзіце швейны выраб.

У хатніх умовах для канчатковай вільготна-цеплавой апрацоўкі можна выкарыстоўваць парагенератар-адпарвальнік. Працэдура адпарвання экалагічна чыстая. Канструкцыя прыбора не мае награвальнага элемента.



1. У якой паслядоўнасці выконваюць канчатковую вільготна-цеплавую апрацоўку? 2. Што неабходна зрабіць для замацавання формы адпрасаванага вырабу? 3. Як вы думаеце, чаму, прымацоўваючы тэрмааплікацыю, не рэкамендуюць рабіць прасам рухі «ўперад–назад»? Адказ растлумачце.



Давайце абмяркуем

Для падвядзення вынікаў выкананай працы арганізуйце паказ мадэляў створаных вамі вырабаў. Абмяркуйце з аднакласнікамі асаблівасці прадстаўлення кожнай мадэлі пры паказе.

Запрашаем да творчасці

Кожная гаспадыня можа самастойна пашыць фартух або камплект для кухні без чарцяжа і выкрайкі. Уявім, што вы купілі тканіну для падарунка. Успомніце, як яна называецца. Чаму яе прапанавалі ў якасці прыкладу? Распрацуйце працэс вырабу камплекта для кухні. На што варта звярнуць увагу? Чаму?



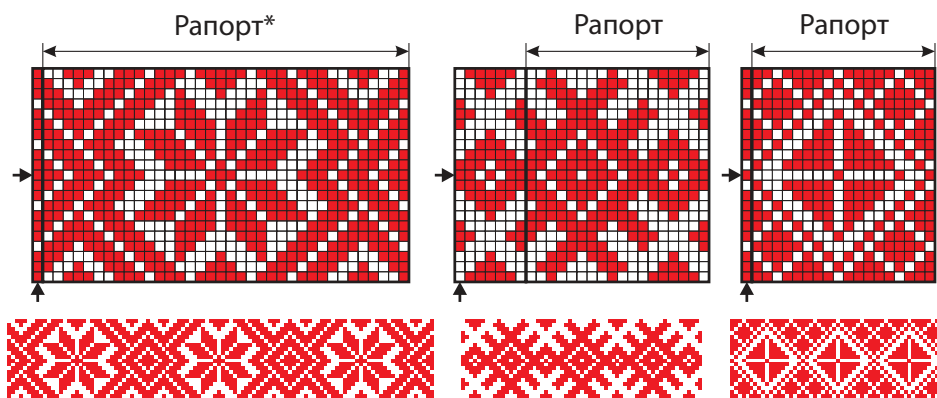
ТВОРЧАЯ МАЙСТЭРНЯ

«Свет майстэрства, фантазіі і творчасці»



Фартухі ў беларускім нацыянальным стылі

Мадэлі фартухоў прамавугольнай формы. Фартухі выраблены з тканіны для вышывання. Бакавыя зрэзы фартухоў апрацаваны швом упадгінку з закрытым зрэзам. Верхнія зрэзы — поясам-куліскай. Ніжнія зрэзы — карункамі (1, 3), швом упадгінку з закрытым зрэзам (2). У якасці аздаблення выкарыстана вышыўка ў тэхніцы «Набор» — двухбаковае хуткае шыццё, якое нагадвае ўзорнае ткацтва. Вышыўка выканана па колькасці нітак тканіны радамі шва «наперад іголку». Шыўкі зроблены даўжынёй не больш за 1 см. Галаўны ўбор — павязка, нагадвае традыцыйную беларускую «намітку».



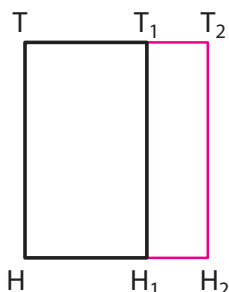
* Рапорт — частка малюнка (узору) на тканіне, трыкатажы, вышыўцы, якая паўтараецца.

Фартух з прышыўным поясам і густой зборкай па лініі таліі



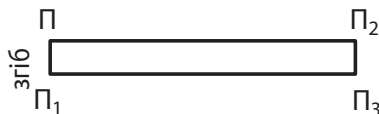
Мадэль фартуха прамавугольнай формы. Фартух пашыты з ільнянай тканіны. У якасці аздаблення выкарыстана дэкаратыўная стужка, якая нагадвае арнамент беларускай вышыўкі. Бакавыя зрэзы апрацаваны швом упадгінку з закрытым зрэзам. Верхні зрэз апрацаваны прышыўным поясам з завязанымі канцамі. Па лініі нізу выкананы махры. Галаўны ўбор — павязка, нагадвае традыцыйную беларускую «намітку».

$$TT_2 = HH_2 = TT_1 + T_1T_2 \quad T_1T_2 = H_1H_2 = TT_1 : 2$$



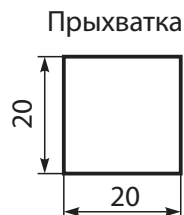
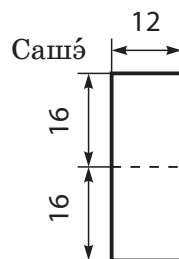
$$P_2 = P_1P_3 = (C_r + 30) \times 2$$

$PP_1 = P_2P_3$ — у залежнасці ад мадэлі

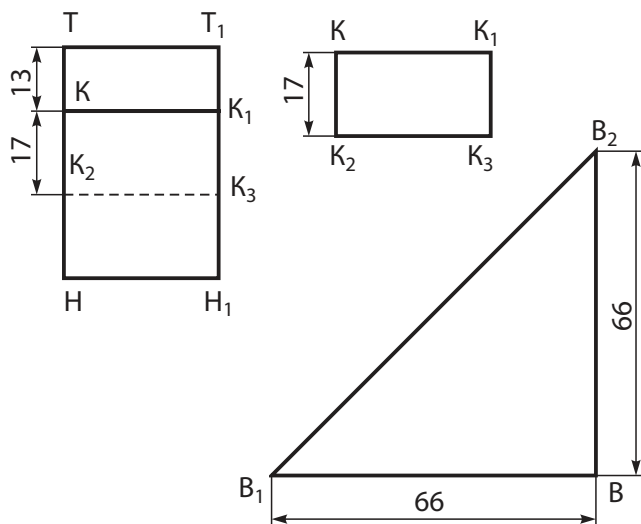


Аксесуары для кухні

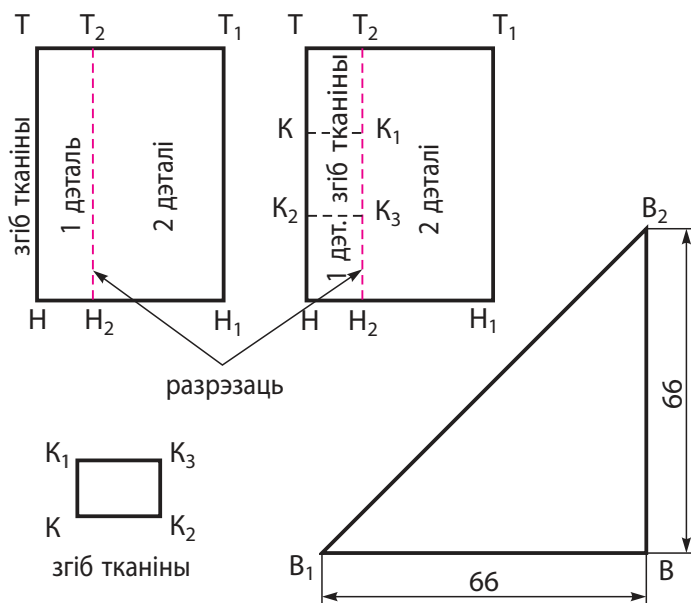
Памеры аксесуараў для кухні можна вызначыць самастойна.



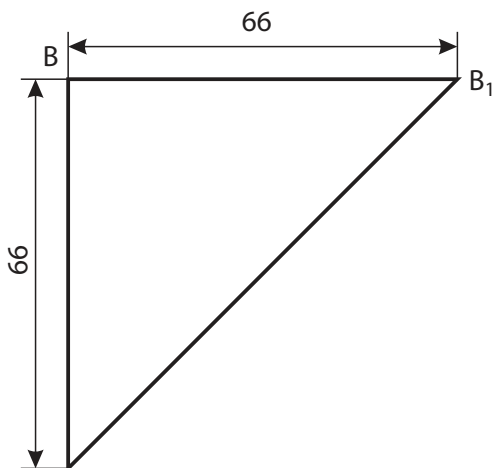
Фартух з кішэняй прамавугольнай формы і кантрасным аздабленнем



Камбінаваны фартух



Фартух «Какетка»

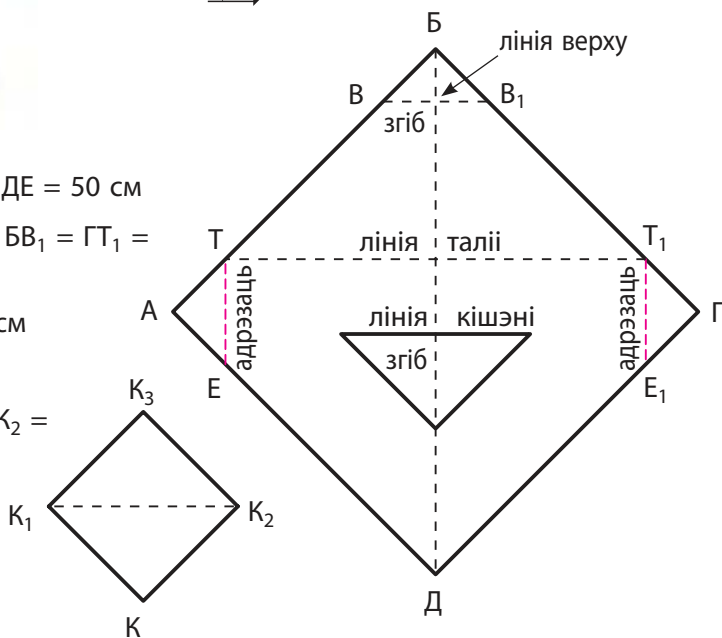


$AB = BG = GD = DE = 50 \text{ см}$

$AE = AT = BB = BB_1 = GT_1 =$
 $= GE_1 = 10 \text{ см}$

$BT = B_1T_1 = 30 \text{ см}$

$KK_1 = K_1K_3 = K_3K_2 =$
 $= K_2K = 18 \text{ см}$





Раздзел 3.

АСНОВЫ ДАМАВОДСТВА

Наш дом, кватэра — гэта месца, дзе мы жывём, дзе нам утульна і камфортна. Таму кожная гаспадыня імкнецца да таго, каб у кватэры было чыста і ўтульна. Пры вывучэнні гэтага раздзела вы даведаецеся пра значэнне жылля, асаблівасці яго догляду, пазнаёміцеся з відамі і спосабамі ўборкі дома, кватэры, вучэбнага кабінета.

§ 25. Роля жылля ў жыцці чалавека

✧ *Якія віды жылля вы ведаеце? Які фартух лепш апранаць пры ўборцы памяшкання?*

Вы даведаецеся: ► пра ролю жылля ў жыцці чалавека, асаблівасці яго догляду.

Вы зможаце: ► правільна прыбіраць памяшканні.



«Якія мы гаспадары, такія і нашы двары», — казалі даўней. Каб у вашай кватэры заўсёды было ўтульна і камфортна, яе неабходна перыядычна прыбіраць.

Непаўторнае «пачуццё дома» жыве ў кожным з нас. Менавіта яно звязвае чалавека з прыродай, навакольным асяроддзем і людзьмі. Высокія дамы з камфартабельнымі кватэрамі, сядзібы, дачы (лецішчы), інтэрнаты, гасцініцы — усё гэта розныя тыпы жылля, якія адпавядаюць разнастайным

патрэбам чалавека. Кожнае памяшканне ў кватэры мае пэўнае прызначэнне і выконвае канкрэтную функцыю. Гэта гасцёўня, спальня, дзіцячы пакой, кухня, вітальня, санвузел, калідор. Аснова гігіены побыту — чысціня і парадак у доме. Напрыклад, забруджаныя шыбы паглынаюць амаль палову натуральнага асвятлення, а брудныя электрычныя лампачкі даюць напалову менш святла, чым чыстыя.

Каб паветра заўсёды было свежым, памяшканне неабходна добра праветрываць, адчыняючы акно (фортку) не менш за тры разы ў дзень на 30 хвілін: раніцай пасля сну, пры ўборцы памяшкання і перад сном.

✧ *Як вы падтрымліваеце чысціню ў сваім доме? Якія віды ўборкі вы ведаеце?*

Вылучаюць некалькі відаў уборкі: сухая і вільготная (з выкарыстаннем вады); ручная і механізаваная (з дапамогай пыласоса); штодзённая, штотыднёвая і генеральная. Дзякуючы *штодзённай* уборцы падтрымліваюць агульны парадак у пакоі. Пры неабходнасці выціраюць пыл з мэблі, падмятаюць або мыюць падлогу. *Штотыдзень* праводзяць абавязковую вільготную ўборку ўсіх памяшканняў. *Генеральную* ўборку звычайна ладзяць увосень перад надыходам халадоў і ўцяпленнем вокнаў, увесну — з надыходам сонечных дзён і зімой — перад Новым годам. Парадак правядзення кожнага віду ўборкі прадстаўлены ў табліцы 1.

Са з'яўленнем у нашых дамах бытавой тэхнікі стала нашмат прасцей рабіць уборку. Напрыклад, мыйным пыласосам зручна чысціць мяккую мэблю. Падлога, як вядома, можа быць з розных матэрыялаў. Правілы яе догляду таксама розныя. *Фарбаваную драўляную падлогу* штодня праціраюць вільготнай анучай. Вымытую падлогу неабходна выціраць насуха.

Табліца 1

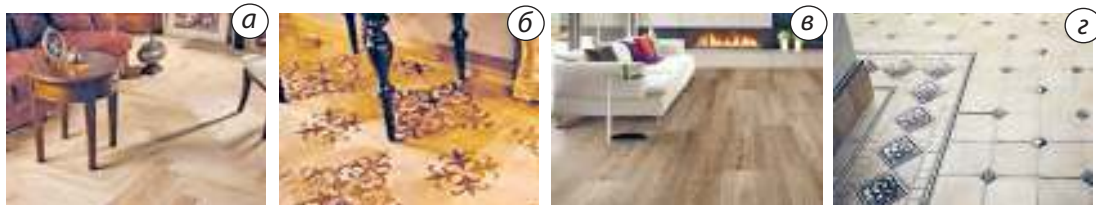
Віды ўборкі кватэры

Штодзённая	Штотыднёвая	Генеральная
Праветрываюць памяшканне	Праветрываюць памяшканне	Праветрываюць памяшканне
Прыбіраюць пасцель, папярэдне пакінуўшы яе незасланай на некаторы час для праветрывання	Раскладаюць і расстаўляюць па месцах рэчы	Здымаюць і мыюць гардзіны, шторы, сурвэткі і дывановыя дарожкі
Раскладаюць рэчы па месцах	Выціраюць пыл	Вытрасаюць падушкі, коўдры, дываны
Выціраюць пыл	Чысцяць (пыласо- сам або жорсткай адзежнай шчоткай) мяккую мэблю і дываны	Праветрываюць і прасушваюць рэчы з шаф і камод
Паліваюць кветкі	Праціраюць віль- готнай анучай падаконнікі, батарэі, дзверы, дзвярныя ручкі	Наводзяць парадак у шафах, перабіраюць рэчы на паліцах (змена адзення і абутку па сезоне)
Мыюць посуд	Мыюць пакаёвыя расліны	Выціраюць пыл са сцен і столі
Падмятаюць (праз дзень) падлогу з дапамогай увільготненай шчоткі, веніка, пыласоса	Мыюць (праціраюць вільготнай анучай) падлогу	Чысцяць вентыляцыйныя рашоткі на кухні, у ванным пакоі, туалете
Чысцяць сталы, шафкі, паверхню пліты і мыйку на кухні, ракавіну ў ванным пакоі	Спалоскваюць венік, анучы, вадро. Прыбіраюць усё ў вызначанае месца	Мыюць люстры, люстэркі, посуд і дробныя прадметы

Заканчэнне табліцы 1

Штодзённая	Штотыднёвая	Генеральная
Мыюць ванну пасля кожнага карыстання, а ўнітаз — спецыяльнай шчоткай і мыйнымі сродкамі		Выціраюць пыл з кніг, пано, карцін. Чысцяць мяккія цацкі. Наводзяць парадак у пісьмовых сталах, шафах, на антрэсолях
Выносяць смецце		Мыюць рамы, вокны, падаконнікі, дзверы, батарэі
Спалоскваюць венік, анучы, вядро. Прыбіраюць усё ў вызначанае месца		Чысцяць мэблю, дываны і дывановыя дарожкі
Спалоскваюць ракавіну		Праводзяць «лазневы дзень» для пакаёвых раслін
		Мыюць (праціраюць вільготнай анучай) падлогу

Пры лішку вільгаці драўляная падлога можа разбухнуць і страціць форму. *Паркетную падлогу* (мал. 80, а) праціраюць вільготнай мяккай анучай. Каб *падлога, пакрытая лінолеумам* (мал. 80, б), была заўсёды ў добрым стане, яе падмятаюць шчоткай, мыюць і праціраюць насуха. Для штодзённага догляду *падлогі з ламінату* (мал. 80, в) дастаткова звычайнага пыласоса, але часам неабходна і вільготная ўборка: для выдалення моцных забруджванняў існуюць спецыяльныя сродкі. *Падлога з кафлі* (мал. 80, г) не патрабуе асаблівага догляду. Дастаткова штодзень праціраць яе вільготнай анучай, выкарыстоўваючы вадкія мыйныя сродкі.



Мал. 80. Падлогаваыя пакрыцці

Дываны, дарожкі і іншыя *тэкстыльныя пакрыцці* ствараюць у кватэры асаблівую ўтульнасць. Іх неабходна пыласосіць спецыяльнай дывановай шчоткай па ворсе і чысціць спецыяльнымі сродкамі і шампунямі. Сёння ў продажы ёсць шмат спрэяў, шампуняў і плямавыводнікаў для любых дываноў. Такія сродкі можна выкарыстоўваць як у мыйным пыласосе, так і пры ручной чыстцы.

Для ўборкі трэба мець некалькі мяккіх ануч, сурвэткі са шчыльнай вярсістай баваўнянай тканіны, пральны парашок, прэпараты бытавой хіміі, пыласос, шчоткі (мал. 81).

Перад пачаткам працы неабходна вывучыць санітарна-гігіенічныя патрабаванні і правілы бяспечных паводзін пры ўборцы памяшкання.



Мал. 81. Матэрыялы і прылады для ўборкі

1. Падрыхтаваць да працы ўборачны інвентар, апрануць спецадзенне.

2. Прыгатаваць цёплую ваду і неабходныя мыйныя сродкі.

3. Пры ўборцы памяшканняў прытрымлівацца правіл пажарнай бяспекі, не дакранацца да разетак і выключальнікаў. Праціраць электрапрыборы толькі тады, калі яны цалкам выключаны.

4. Пасля заканчэння працы зняць спецадзенне, старанна вымыць рукі.



Практычная работа.

Уборка вучэбнага памяшкання

Мэта: навучыцца рабіць уборку вучэбнага памяшкання.

Абсталяванне: фартух або халат, хусцінка, чысцячыя сродкі, мыла, шчоткі, анучы, швабра, вядро.

Парадак выканання работы:

1. Пазнаёмцеся з парадкам правядзення ўборкі памяшканняў і санітарна-гігіенічнымі патрабаваннямі, якія да яе прад'яўляюцца.

2. Выканайце ўборку памяшкання паводле патрабаванняў.



Фетравыя накладкі на мэблевыя ножкі засцерагуць падлогу ад драпін. Калі лінолеум мыць гарачай вадой, то ён робіцца мяккім і ліпкім.



Правая швабра выкарыстоўваецца для дэзынфекцыі мяккай мэблі і парцьер, дываноў, сантэхнікі і іншых прадметаў, якія не баяцца пары. З дапамогай гэтага механізма можна пазбавіцца ад грыбкаў, цвілі, хваробатворных мікраарганізмаў.



1. Якія санітарна-гігіенічныя патрабаванні прад'яўляюцца да ўборкі? 2. Якія віды ўборкі кватэры вы ведаеце? 3. Што можа аблегчыць працу гаспадыні ў час уборкі?



Давайце абмяркуем

Падумайце і абмяркуйце, як вы разумеете выраз «Чыста не там, дзе прыбіраюць, а там, дзе не смеяць». Адказ абгрунтуйце.

Запрашаем да творчасці

Знайдзіце ў літаратуры або ў дадатковых крыніцах інфармацыі звесткі пра сучасныя бытавыя інструменты і дапаможнае абсталяванне для ўборкі памяшканняў. З чым вы знаёмы, якія іх перавагі? Раскажыце пра гэта.

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»



Раздзел 4.

АСНОВЫ ВЫРОШЧВАННЯ РАСЛІН

Каб часцей радаваць сябе, чалавек навучыўся вырошчваць любімыя кветкі і дэкаратыўна-ліставыя расліны ў хатніх умовах. Але нельга вырасціць кветку, не ведаючы асаблівасцей яе развіцця і правіл догляду.

§ 26. Роля пакаёвых раслін у жыцці чалавека

✻ Ці ёсць пакаёвыя расліны ў вашым доме?

Вы даведаецеся: ► пра ролю пакаёвых раслін у жыцці чалавека, іх віды і групы.

Вы зможаце: ► складаць пашпарт пакаёвых раслін.



Згодна з вынікамі даследаванняў, у больш чым 90 % людзей дома, у школе або на працы ёсць хаця б адна пакаёвая расліна, а ў кожным трэцім доме — расліны ў некалькіх пакоях. Прыгажосць форм і прыемны пах раслін дабратворна ўплываюць на цэнтральную нервовую сістэму чалавека, дапамагаючы справіцца са стрэсам.

✻ Навошта патрэбны расліны дома, у школе, на працы?

Расліны паляпшаюць у памяшканні састаў паветра, увільгатняюць яго, выпараючы вільгаць праз лісце, і дзякуючы гэтаму людзям і хатнім жывёлам дыхаецца лягчэй. Даказана, што расліны паглынаюць пыл, ачышчаюць паветра памяшкання ад вуглекіслаты, дзе яе амаль у 20 разоў больш, чым пад адкрытым небам.

Правообладатель «Адукацыя і выхаванне»

Усе расліны валодаюць фітанцыднымі ўласцівасцямі, гэта значыць здольныя згубна ўздзейнічаць на бактэрыі або затрымліваць рост мікраарганізмаў. Многія расліны, у тым ліку і тыя, якія вырошчваюцца дома, служаць сыравінай для вырабу лекавых прэпаратаў, з'яўляюцца крыніцай вітамінаў, павышаюць наш імунітэт. Усе вартасці раслін раскрываюцца для тых, хто правільна і з любоўю клапаціцца пра іх.

Пакаёвыя расліны падзяляюцца на дзве групы: прыгожаквітнеючыя (мал. 82, а, б) і дэкаратыўна-ліставыя (мал. 82, в, г). Паводле спосабу прымянення расліны выкарыстоўваюць для гарызантальнага і вертыкальнага азелянення (табл. 2).



Мал. 82. Пакаёвыя расліны: а, б — прыгожаквітнеючыя; в, г — дэкаратыўна-ліставыя

Табліца 2

Віды пакаёвых раслін

Віды пакаёвых раслін і іх характарыстыка	Відарыс
Расліны вертыкальнага азелянення Ліяны. Гэта павойныя і лазячыя расліны, якія растуць па апоры ўверх. Вырошчываць лепш на спецыяльным трэльяжы з апорамі і прыстасаваннямі для фарміравання прыгожай пакаёвай кветкі. 	

Працяг табліцы 2

Віды пакаёвых раслін і іх характарыстыка	Відарыс
Расліны гарызантальнага азелянення	
Ампельныя. Гэта расліны з парасткамі, якія палягаюць або спадаюць. Можна вырошчваць як вісячыя. Яны растуць уніз з вазона, таму іх лепш высаджваць у спецыяльныя падвесныя вазоны-чашы або ставіць на дастаткова высокую паліцу.	
Сямейства пальмавых. Трывала ўтрымліваюць папулярнасць як самыя буйныя расліны для ўпрыгожвання інтэр'ера. Яны займаюць адно з галоўных месцаў у афармленні вялікіх памяшканняў.	
Сямейства лілейных. Адны з самых шматлікіх і папулярных дэкаратыўных раслін у народаў розных краін. У сямейства ўваходзяць каля 100 відаў і 2000 гатункаў лілей з разнастайнай афарбоўкай кветак. Амаль усе яны маюць прыемны водар.	
Сямейства папартнікавых. Высока цэняцца як дэкаратыўна-ліставыя расліны. Іх перыстае, мнагакратна рассечанае на сегменты лісце ажурнае і незвычайна вытанчанае.	
Сукуленты. Гэта расліны з сакавітымі, мясістымі і патоўшчанымі сцёбамі, лісцем, кветкамі. Асаблівасці будовы дапамагаюць сукулентам, эканомна выдаткоўваючы ваду, вытрымліваць працяглыя перыяды засухі і спёкі.	

Заканчэнне табліцы 2

Віды пакаёвых раслін і іх характарыстыка	Відарыс
Кактусы. Не патрабуюць асаблівага догляду, займаюць мала месца, маюць арыгінальную форму і расфарбоўку, таму вельмі папулярныя.	
Бягоніі. Гэта дэкаратыўна-ліставыя расліны з маляўнічай афарбоўкай лісця. Некаторыя віды культывуюцца дзеля буйных ярка афарбаваных кветак. Найбольш папулярная бягонія вечнаквітнеючая, якая пышна цвіце на працягу некалькіх месяцаў.	
Архідэі. Кветкі незвычайныя па сваёй будове, прыгожыя, маюць цудоўны водар і доўга захоўваюць свежасць.	
Брамеліевыя. Утвараюць разетку з лістоў і цвітуць буйнымі яркімі суквеццямі на высокіх кветаносах. Іх кветкі не вянуць на працягу некалькіх месяцаў. Пасля адцвітання на расліне застаецца прыгожае, часта ярка афарбаванае лісце.	

Аматары пакаёвых раслін часта складаюць пашпарт расліны, які змяшчае ўсю неабходную інфармацыю па яе вырошчванні. Прыклад такога пашпарта прыведзены ніжэй.

Назва: цыкламен.

Тэмпература: умераная, не вышэйшая за 20 °C, але не ніжэйшая за 5 °C.

Асвятленне: яркае святло, але не прамыя сонечныя прамяні.

Паліванне: мяккай вадой метадам апускання.

Вільготнасць паветра: у перыяд росту зрэдку апырскваюць.

Перасадка: раз у два гады ўвосень.

Размнажэнне: клубнямі.





Практычная работа.

Складанне пашпарта пакаёвых раслін

Мэта: навучыцца складаць пашпарт пакаёвай расліны.

Абсталяванне: фотаздымкі, малюнкi, спецыяльная літаратура пра пакаёвыя расліны.

Парадак выканання работы:

1. Выберыце 2–3 віды раслін, якія вы хацелі б мець дома. Выкарыстоўвайце спецыяльную літаратуру пра пакаёвыя расліны.

2. Складзіце пашпарт кожнай расліны.

3. Даныя запішыце ў табліцу. Дапоўніце табліцу фотаздымкамі (малюнкамі) раслін.

Назва і агульны выгляд расліны	Апісанне віду	Рэкамендацыі па доглядзе

4. Праверце ў аднакласнікаў правільнасць складання пашпартоў пакаёвых раслін.

У Старажытным Егіпце, Старажытнай Грэцыі, Старажытным Кітаі, Рымскай імперыі расліны вырошчвалі ў вазонах і трымалі ў памяшканні. У XII–XV стагоддзях у Еўропе з’явіліся экзатычныя пакаёвыя расліны. У XVII і XVIII стагоддзях у еўрапейскіх краінах захапляліся цяпліцамі і аранжарэямі. У іх вырошчвалі апельсіны і іншыя экзатычныя расліны. У XIX стагоддзі расліны выкарыстоўвалі для ўпрыгожвання жылых памяшканняў. Цікава, да пакаёвых раслін рэзка ўзрасла ў другой палове XX стагоддзя.



1. Якая роля пакаёвых раслін у жыцці чалавека?
2. Што такое фітанцыдныя ўласцівасці раслін?
3. Якія расліны вытрымліваюць працяглыя перыяды засухі і спёкі?

Давайце абмяркуем

Уявіце, што вам прапанавалі выбраць пакаёвыя расліны для ўпрыгожвання вучэбных кабінетаў вашай школы. У якіх кабінетах вы паралі б пасадзіць расліны вертыкальнага, у якіх — гарызантальнага азеленення? Чаму? Прапануйце варыянты.

Запрашаем да творчасці

Ці ёсць у вас дома пакаёвыя расліны? Назавіце іх асаблівасці. Да якой групы адносяцца гэтыя расліны? Раскажыце пра адну з іх аднакласнікам. Паспрабуйце вызначыць, да якога сямейства адносіцца ваша пакаёвая расліна. Выкарыстоўвайце матэрыял вучэбнага дапаможніка, літаратуру і дадатковыя крыніцы інфармацыі. Прывядзіце прыклады іншых раслін гэтага сямейства.

§ 27. Догляд пакаёвых раслін

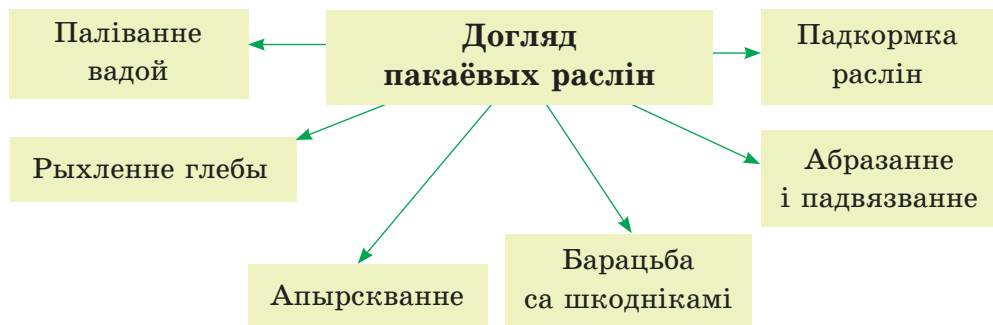
✿ Што такое перасадка, перавалка пакаёвых раслін? Якія асаблівасці гэтых відаў догляду?



Вы даведаецеся: ► аб правілах і відах догляду пакаёвых раслін.

Вы зможаце: ► правільна даглядаць пакаёвыя расліны.

Догляд раслін прадугледжвае выкананне шэрагу аперацый (мал. 83).



Мал. 83. Віды догляду пакаёвых раслін

✻ Як вы лічыце, ці абавязкова выконваць усе правілы догляду пакаёвых раслін? Калі адно з іх не выканаць, як гэта адаб'ецца на расліне?



Мал. 84. Паліванне
пакаёвых раслін

Паліваць трэба толькі тады, калі зямля ў вазоне высахла ўглыб на некалькі сантыметраў. Правярць вільготнасць глебы можна тонкай драўлянай палачкай. Вада для палівання павінна быць крыху цяплейшай за пакаёвую тэмпературу. Ваду трэба ліць з палівачкі тонкім струменьчыкам да таго

часу, пакуль яна не з'явіцца ў паддоне (мал. 84, а). Часта рэкамендуюць паліваць расліну не зверху, а адразу ў паддон (мал. 84, б). Пры паліванні кактуса неабходна носік палівачкі накіроўваць на субстрат, каб яго намачыць, але саму расліну пакінуць сухой (мал. 84, в).

Пасля палівання праводзяць рыхленне глебы. Дзякуючы гэтаму павялічваецца яе здольнасць утрымліваць вільгаць і прапускаць паветра да каранёў. Рыхленне трэба праводзіць вельмі акуратна, каб не пашкодзіць карані расліны. Некаторыя расліны любяць цёплы душ. Апыркванне раслін дазваляе павялічыць вільготнасць у памяшканні. Асабліва гэта важна зімой, калі паветра ў пакоі, нагрэтым цэнтральным ацяпленнем, сухое. Усім раслінам патрэбны мікраэлементы. Пасля перасадкі выконваюць падкормку, але не раней чым праз 2–3 тыдні, калі расліна добра ўкараніцца.

Фарміруе расліну абразанне, якое патрабуецца амаль усім



Мал. 85. Абразанне і падвязванне

пакаёвым раслінам. Пасля яго лепш развіваюцца бакавыя парасткі, а крона хутчэй прымае жаданую форму. Абразанне лепш праводзіць вясной, перад пачаткам росту раслін. Месца зрэзу абавязкова дэзынфіцыруюць тоўчаным вугалем, а ў раслін, якія выдзяляюць у месцах зрэзу млечны сок, ранкі змочваюць вадой. Пры доглядзе пакаёвых раслін трэба правільна падвязаць іх парасткі да рээк, палачак, драцяных дуг (мал. 85). Асабліва гэта важна для ліян і ампельных раслін.



Практычная работа.

Догляд пакаёвых раслін

Мэта: навучыцца даглядаць пакаёвыя расліны.

Абсталяванне: сельскагаспадарчыя інструменты і прыстасаванні для догляду пакаёвых раслін.

Парадак выканання работы:

1. Вывучыце стан прапанаваных пакаёвых раслін і вызначыце неабходныя віды іх догляду.

Пры набыцці раслін абавязкова трэба даведацца пра ўмовы іх утрымання і правілы догляду.

2. Падрыхтуйце патрэбныя сельскагаспадарчыя інструменты і прыстасаванні.

3. Выканайце запланаваныя мерапрыемствы па доглядзе раслін.

Вядома, што некаторыя расліны лепш растуць, калі яны сабраны ў групу. Кожная расліна ў групе выпарае значна менш вады ў параўнанні з раслінай, якая стаіць асобна. У агульнай масе лісця маленькія недахопы менш прыкметныя. Расліны лягчэй паліваць і апырскваць. Не трэба падвязаць да апоры слабыя сцёблы і паніклыя суквецці, а таксама паварочваць вазоны, каб расліны ў іх развіваліся раўнамерна.





1. Якія віды догляду неабходныя пры вырошчванні пакаёвых раслін?
2. Як правільна паліваць расліны?
3. Для чаго праводзяць абразанне пакаёвых раслін?

Давайце абмяркуем

Падумайце і абмяркуйце асаблівасці догляду раслін у вашым вучэбным кабінёце. Ці згодны вы з тым, што важна правільна іх паліваць, абразіць, падвязаць парасткі да рээк, палачак, драцяных дуг? Адказ абгрунтуйце.

Запрашаем да творчасці

Знайдзіце матэрыял пра асаблівасці догляду раслін у вашым доме. Паспрабуйце асвоіць паліванне расліны, калі яна перасохла, метадам частковага апускання ў ваду. Для гэтага пастаўце вазон у глыбокі паддон (міску). Наліце вады на палову вышыні вазона, пачакайце, пакуль паверхня глебы стане вільготнай. Дастаньце вазон з паддона і дайце вадзе сцячы. Зліце з яго ваду, вярніце вазон з раслінай на пастаяннае месца.

§ 28. Вырошчванне пакаёвых раслін

✻ Для чаго ў інтэр'еры выкарыстоўваюць пакаёвыя расліны? Якія віды пакаёвых раслін вы ведаеце?

Вы даведаецеся: ► пра асаблівасці вырошчвання, пасадку і перасадку пакаёвых раслін.

Вы зможаце: ► выконваць пасадку пакаёвых раслін.



Знешні выгляд і самаадчуванне пакаёвых раслін залежаць ад вашага ўмення забяспечыць іх патрэбу ў асвятленні, паліванні і мінеральным харчаванні. Каб расліны сталі часткай інтэр'ера, неабходна выконваць пэўныя правілы. Разгледзьце

форзац 4. На ім паказаны асноўныя прыёмы размяшчэння пакаёвых раслін у інтэр’еры кватэры.

✳ Якія з гэтых прыёмаў вы ўжо ведаеце? Прывядзіце прыклады.

Слабае і непрацяглае асвятленне — прычына дрэннага стану раслін. У зімовы час у пакоях цёпла, тэмпература спрыяе хуткаму росту раслін, а адсутнасць святла перашкаджае гэтаму. Расліны марнеюць і нярэдка гінуць. Увесну яны з кожным днём атрымліваюць усё больш святла. Аднак прамыя сонечныя прамяні могуць абпаліць расліны, таму іх варта прыцяняць. Летам многія святлалюбныя расліны можна трымаць на балконе.

Расліны не могуць жыць без вады. Вада растварае ў зямлі пажыўныя рэчывы, а праз каранёвую сістэму пераносіць іх ва ўсе часткі расліны. Пры недахопе вады запавольваецца рост расліны, лісце жоўкне і згортваецца, абсыпаюцца кветкі і ападаюць бутоны. Пры лішку вільгаці адбываецца закісанне глебы, чаранкі раслін пакрываюцца цвіллю. Лісце і суквецці загніваюць.

Розныя віды раслін для нармальнага росту і развіцця патрабуюць рознай тэмпературы. Расліны трапічных абласцей (папараць, бягонія) любяць цяпло і добра растуць толькі пры тэмпературы 18–25 °С.

Для іншых відаў (цыкламен, пеларгонія) дастатковай будзе тэмпература 8–12 °С. Многія расліны (плюшч, традэсканцыя, манстэра) добра растуць як у цёплых, так і ў халаднаватых памяшканнях. Квітнеючыя расліны — цыкламен, азалію, камелію — лепш трымаць у халаднаватым памяшканні, каб падоўжыць час іх цвіцення.



Мал. 86. Посуд
для пакаёвых раслін

Не трэба размяшчаць расліны каля ацяпляльных сістэм. Там павышаная тэмпература і нізкая вільготнасць паветра. Нельга ставіць расліны каля ўваходных дзвярэй, адчыненых фортак і вокнаў. Скразнякі могуць загубіць кветкі.

Кожнай расліне патрэбен свой састаў глебы. У кветкавых магазінах прапануецца шмат глебавых сумесяў: «Пальма», «Ружа», «Кактус», «Азалія», «Кветкавы субстрат». У продажы ёсць таксама керамзітавы дрэнаж, які павялічвае паветрапранікальнасць глебы і перашкаджае яе закісанню.

Самы распаўсюджаны посуд для пакаёвых раслін — гліняныя або пластмасавыя вазоны (мал. 86). Гліняныя вазоны б'юцца пры падзенні, не заўсёды падыходзяць па колеры, вільгаць у іх выпараецца хутчэй. Вазоны з пластмасы лёгкія, разнастайныя па афарбоўцы, да таго ж пашкоджваюцца і б'юцца рэдка. Для пасадкі раслін выкарыстоўваюць таксама рознага памеру і формы сподкі з керамікі, пластмасы, бетону. Расліны ў іх размяшчаюць групамі.

Большасць пакаёвых раслін набываюць у магазінах. Новую расліну можна атрымаць, пасадзіўшы атожылкі, якія адыходзяць ад асновы галоўнага ствала (мал. 87). Атожылкі для пасадкі рыхтуюць загадзя. Іх ставяць у ваду, каб адраслі карэньчыкі, затым высаджваюць у вазоны з зямлёй. Некаторыя пакаёвыя расліны паступова моцна разрастаюцца. Іх неабходна дзяліць і рассаджваць (мал. 88).



Мал. 87. Атожылкі
для пасадкі



Мал. 88. Дзяленне расліны
перад пасадкай

Вясна — лепшы час для пасадкі (або перасадкі) пакаёвых раслін. Большасць раслін перасаджваюць раз у адзін або два гады. Калі ў вас няма спецыяльнага садовага інвентару, можна выкарыстоўваць старыя відэльцы і лыжкі. Прыступаючы да пасадкі (перасадкі) раслін, не забывайце аб правілах асабістай гігіены і бяспечнай працы:



1. Падрыхтуйце для працы спецыяльнае адзенне (фартух, галаўны ўбор, пальчаткі).
2. Раскладзіце на рабочым stole неабходныя інструменты і матэрыялы так, каб імі было зручна карыстацца.
3. Выконвайце паслядоўнасць аперацый.
4. Акуратна працуйце з шуфлікам і маленькай лапаткай.
5. Пасля працы складзіце інструменты ў адведзенае для іх захоўвання месца, пачысціце спецадзенне, прыбярыце за сабой працоўнае месца.

Пасадку раслін праводзяць у наступнай паслядоўнасці.

1. Укладваюць у вазон дрэнаж, закрываючы дно вазона на 2 см.
2. Насыпаюць зямлю прыкладна да паловы вазона.
3. Робяць у цэнтры вазона з зямлёй заглыбленне.
4. Акуратна, не прыціскаючы, саджаюць атожылак пакаёвай расліны ў вазон і прысыпаюць зямлёй.
5. Паліваюць расліну, ачышчаюць вазон ад зямлі.



Практычная работа.

Пасадка пакаёвых раслін

Мэта: навучыцца праводзіць пасадку пакаёвых раслін.

Абсталяванне: вазоны і паддоны для кветак, тазы, шуфлікі, маленькія лапаткі, зямля, дрэнаж, атожылкі пакаёвых раслін.

Парадак выканання работы:

Жардын'ерку, кошкы, этажэрку або прыгожа зробленую скрыню для кветак, якія вырошчваюцца ў пакоях, на балконах, верандах і г. д., выкарыстоўваюць як вазу або ёмістасць, у якой можна размясціць кампазіцыю ці міні-садок.

Улетку гэту ёмістасць можна паставіць каля балконных дзвярэй або на балконе.



1. Пазнаёмцеся з правіламі пасадкі пакаёвых раслін.

2. Падрыхтуйце неабходныя для працы інструменты, прыстасаванні, посуд для раслін і пасадачны матэрыял (атожылкі пакаёвых раслін).

3. Пасадзіце расліны.

У 1731 годзе англійскі калекцыянер Пітэр Колінсан атрымаў з Багамскіх астравоў пасылку з падсушанай раслінай. Высаджаная расліна прынялася. Гэта была першая архідэя ў Еўропе. У пачатку XIX стагоддзя мода на архідэі прывяла да таго, што ў англійскіх калоніях разгарнулася сапраўднае паляванне на іх. Спачатку архідэі былі дарагія, іх не ўмелі размнажаць, і расліны часта гінулі. Толькі ў канцы XX стагоддзя гэтыя кветкі сталі вырошчваць і прадаваць па ўсім свеце.



1. Што трэба ўлічваць пры размяшчэнні раслін у кватэры? 2. Як уплывае пара года на размяшчэнне расліны? 3. Чаму нельга дапускаць рэзкіх перападаў тэмператур паветра?

Давайце абмяркуем

Падумайце, якія віды раслін найбольш папулярныя сёння і часцей за іншыя сустракаюцца ў нашых дамах. Чым яны прывабляюць? Якія новыя расліны вы хацелі б пасадзіць дома? Адказ патлумачце.

Запрашаем да творчасці

Вам прапанавалі аформіць кампазіцыю з раслін для ўпрыгожвання інтэр'ера школы. Выберыце месца размяшчэння кампазіцыі. Якім раслінам варта аддаць перавагу? Чаму? Што неабходна ўлічыць? Як правільна пасадзіць расліны? Адказ растлумачце. Прапануйце варыянты.

§ 29. Перасадка і перавалка пакаёвых раслін

✿ Што такое пасадка пакаёвых раслін? Чаму неабходна выконваць правілы пасадкі пакаёвых раслін?



Вы даведаецеся: ► што такое перасадка і перавалка пакаёвых раслін.

Вы зможаце: ► навучыцца выконваць перасадку і перавалку пакаёвых раслін.

Для таго каб вырасціць прыгожую і здаровую расліну, неабходна правільна выбраць час для перасадкі.

✿ Ці ведаеце вы, што такое перасадка раслін? Як яе правільна выконваць?

Калі карані расліны выступаюць з днішча вазона або маюцца аголеныя карані на паверхні глебы, значыць, перасаджваць расліну трэба неадкладна. Расліны пасля перасадкі павінны пачаць актыўна расці і асвойваць каранямі новую глебу. Існуюць тры віды перасадкі пакаёвых раслін.

1. Уласна перасадка раслін, калі каранёвая сістэма максімальна ачышчаецца ад старой зямлі.

2. Перавалка — гэта від перасадкі, пры якой ком зямлі з каранямі захоўваецца. Яго асцярожна вымаюць з вазона і затым саджаюць у новы вазон, не разбіваючы зямлю. У гэтым выпадку каранёвая сістэма будзе менш траўміравацца.

3. Замена верхняга слоя зямлі. Гэты спосаб падыходзіць для раслін, якія цяжка перасадзіць, напрыклад,

з-за памеру. Тады трэба разрыхліць (калі патрабуецца) верхні слой зямлі, выдаліць яго і замяніць на новы.

Для паспяховага развіцця і росту кветкі неабходна правільна падабраць памеры самой кветачніцы. Перасаджваць кветкі рэкамендуецца да з'яўлення маладых парасткаў. Пры выбары вазона для пакаёвай кветкі трэба ўлічыць, што расліна не церпіць цеснаты, а значыць, новы вазон павінен быць крыху большы за папярэдні па аб'ёме. Не трэба думаць, што частыя перасадкі ідуць на карысць пакаёвым кветкам. У залежнасці ад віду раслін і іх памераў вызначаюць чарговы тэрмін перасадкі.

Перасадку раслін праводзяць наступным чынам (мал. 89).



Мал. 89. Перасадка раслін

1. Рыхтуюць свежую зямлю з дастатковай колькасцю пажыўных рэчываў (а).

2. Насыпаюць у новы вазон дрэнажны слой з керамзіту або гліняных чарапкоў (дыяметр новага вазона павінен быць на 2–3 см большы за папярэдні) (б).

3. Расліну асцярожна вымаюць са старога вазона; страсаюць зямлю, выдаляюць адмерлыя або гнілыя карані, астатнія крыху ўкарочваюць (в).

4. Саджаюць расліну на тую ж глыбіню, што і да перасадкі; прысыпаюць яе зверху зямлёй і абціскаюць рукамі (г).

5. Ушчыльняюць зямлю (узровень зямлі павінен быць на 2 см ніжэйшы за край вазона, каб расліну было зручна паліваць) (д).

6. Пасля перасадкі расліну добра паліваюць (е).

Калі праз 2–3 тыдні расліны добра ўкараняцца, іх падкормліваюць. Часам перасадку можна замяніць перавалкай у больш прасторны посуд, пры гэтым дадаецца новая зямля (мал. 90).



Мал. 90. Перавалка раслін



Практычная работа.

Перасадка, перавалка пакаёвых раслін

Мэта: навучыцца выконваць перасадку і перавалку пакаёвых раслін.

Абсталяванне: вазоны і паддоны для кветак, тазы, шуфлікі, маленькія лапаткі, зямля, дрэнаж, пакаёвыя расліны.

Парадак выканання работы:

1. Пазнаёмцеся з правіламі перасадкі і перавалкі пакаёвых раслін.
2. Падрыхтуйце неабходныя для працы інструменты, прыстасаванні, посуд.
3. Падрыхтуйце пасадачны матэрыял.
4. Выканайце перасадку (перавалку) расліны.



1. Чым адрозніваецца перасадка раслін ад перавалкі?
2. Калі неабходна перасаджваць расліны? 3. Якую зямлю выкарыстоўваюць? Адказ патлумачце.



Давайце абмяркуем

Ацаніце стан пакаёвых раслін у вучэбным кабінёце. Абмяркуйце, якім з іх патрабуецца перасадка або перавалка. Вырашыце, калі лепш выканаць гэтыя віды догляду, каб дапамагчы раслінам. Чаму? Прапануйце варыянты. Адказ абгрунтуйце.

Запрашаем да творчасці



Паспрабуйце перасадзіць кактус, выкарыстоўваючы наступную інструкцыю: складзіце аркуш газеты ў палоску шырынёй 3–6 см. Абгарніце яе вакол сцябла і трымайце за канцы так, як паказана на малюнку. Асцярожна дастаньце расліну з вазона і трымайце, пакуль не закончыце перасадку.

ТВОРЧАЯ МАЙСТЭРНЯ



Міні-агарод на падаконніку



Зеляніну да стала можна вырасціць нават зімой на падаконніку. Для гэтага неабходна:

1. Забяспечыць раслінам спрыяльныя ўмовы для росту: яркае святло і вільготную глебу.
2. Згрупаваць у адным кантэйнеры расліны з аднолькавымі патрабаваннямі да ўмоў росту і аформіць з іх міні-агарод.
3. Паварочваць вазоны раз у тыдзень, каб расліны цягнуліся ў адзін бок.
4. Зразаць зеляніну рэгулярна, нават калі няма патрэбы выкарыстоўваць яе адразу. Пры гэтым не трэба зразаць больш за палову лістоў за адзін раз.

Міні-садок у сподку



Для яго вырабу неабходна:

1. Скласці кампазіцыю з кактусаў, сукулентаў, ракушак і камянёў (кактусы і сукуленты лепш выбіраць нізкарослыя і тыя, што павольна растуць).
2. Забяспечыць раслінам неабходныя ўмовы.
3. Падрыхтаваць керамічны або пластмасавы сподак (можна без дрэнажнай адтуліны); керамзіт для дрэнажу; грануляванае або вадкае ўгнаенне для кактусаў; глебавую сумесь для кактусаў і сукулентаў; камяні і ракушкі.
4. Насыпаць дрэнаж роўным слоём у сподак так, каб ён цалкам закрываў дно.
5. Прысыпаць зямлёй, дадавіць невялікую колькасць угнаення ў гранулах.
6. Высадзіць выбраныя расліны ў адпаведнасці з задуманай кампазіцыяй.
7. Засыпаць глебай сумессю прастору паміж раслінамі так, каб яна была крыху ніжэй узроўню краю сподка.
8. Прысыпаць зямлю паміж раслінамі дробнымі каменьчыкамі і раскласці камяні і ракушкі большага памеру ў маляўнічым беспарадку.
9. Паліць вадой або слабым раствором вадкага ўгнаення (калі не выкарыстоўвалі ўгнаенне ў гранулах).

ЗАКЛЮЧЭННЕ

Вось і перагорнута апошняя старонка вучэбнага дапаможніка па прадмеце «Працоўнае навучанне. Абслуговая праца». Вы цяпліва імкнуліся дасягнуць станоўчага выніку. Ведаем, гэта было нялёгка. Спадзяёмся, працаваць вам дапамагала прымаўка, з якой мы пачыналі вывучаць прадмет: «Не сорамна не ведаць, сорамна не вучыцца!»

Наперадзе лета. Майстэрства і спрытнасць рук можна прадэманстраваць родным і блізкім, а для знаёмых і сяброў зрабіць падарунак сваімі рукамі!

Многія з вас паедуць у захапляльнае падарожжа. А вось тыя, што правядуць канікулы ў вёсцы ў бабулі або на лецішчы, будуць мець магчымасць паказаць сябе цудоўнымі гаспадынямі. Вы здзівіце ўсіх незвычайнымі бутэрбродамі, гарачымі напоямі, смачнымі стравамі з яек, прыгатаванымі па ўсіх правілах кулінарнага майстэрства.

У наступным навучальным годзе нас зноў чакае шмат новага і цікавага. Мы прадоўжым дзівоснае падарожжа ў свет майстэрства, невычарпальнай фантазіі і творчасці.

ЗМЕСТ

Уводзіны	3
Раздзел 1. Асновы гатавання ежы	5
§ 1. Вучэбны кабінет для заняткаў кулінарыяй.....	6
§ 2. Харчаванне ў жыцці чалавека.....	14
§ 3. Сервіроўка стала.....	19
§ 4. Гарачыя напоі, іх віды.....	26
§ 5. Выкарыстанне яек у харчаванні чалавека.....	31
§ 6. Стравы з яек, іх віды.....	38
§ 7. Бутэрброды, іх віды.....	45
§ 8. Беларуская нацыянальная кухня.....	53
Раздзел 2. Асновы стварэння швейных вырабаў	62
§ 9. Вучэбны кабінет для заняткаў швейнай справай.....	63
§ 10. Выраб тканіны.....	69
§ 11. Апрацоўка і бакі тканіны.....	77
§ 12. Выбар і стварэнне эскіза швейнага вырабу.....	81
§ 13. Вызначэнне памераў швейнага вырабу.....	85
§ 14. Пабудова чарцяжа швейнага вырабу.....	89
§ 15. Мадэліраванне швейнага вырабу.....	93
§ 16. Вільготна-цеплавая работы.....	98
§ 17. Раскрой тканіны.....	105
§ 18. Швейныя ручныя работы.....	110
§ 19. Бытавая швейная машына, яе прызначэнне і канструкцыя... ..	120
§ 20. Падрыхтоўка бытавой швейнай машыны да работы.....	127
§ 21. Работа на запраўленай бытавой швейнай машыне.....	131
§ 22. Прызначэнне і прыёмы выканання машынных швоў.....	136
§ 23. Тэхналогія стварэння швейнага вырабу.....	143
§ 24. Канчатковая апрацоўка швейнага вырабу.....	151
Раздзел 3. Асновы дамаводства	159
§ 25. Роля жыцця ў жыцці чалавека.....	159
Раздзел 4. Асновы вырошчвання раслін	165
§ 26. Роля пакаёвых раслін у жыцці чалавека.....	165
§ 27. Догляд пакаёвых раслін.....	170
§ 28. Вырошчванне пакаёвых раслін.....	173
§ 29. Перасадка і перавалка пакаёвых раслін.....	178
Заклучэнне	182

(Назва і нумар установы адукацыі)

Наву- чальны год	Імя і прозвішча вучня	Стан вучэбнага дапаможніка пры атрыманні	Адзнака вучню за карыстанне вучэбным дапаможнікам
20 /			
20 /			
20 /			
20 /			
20 /			
20 /			
20 /			

Вучэбнае выданне

Шарапава Валянціна Яўстаф’еўна

Сысоева Ірына Аляксандраўна

ПРАЦОЎНАЕ НАВУЧАННЕ.

АБСЛУГОВАЯ ПРАЦА

Вучэбны дапаможнік для 5 класа ўстаноў агульнай сярэдняй адукацыі
з беларускай мовай навучання

Для работы ў класе

Рэдактары *А. У. Бельская, Л. В. Саламаха*
Мастацкія рэдактары *К. У. Максімава, К. К. Шастойскі*
Мастак вокладкі *А. А. Левіцін*
Мастакі *К. У. Максімава, В. Я. Пачасуй,*
К. К. Шастойскі

Камп’ютарны набор *А. У. Бельскай, Т. А. Івановай,*
І. М. Кузьмянковай, Г. Д. Мікіцюк,
Т. М. Ракіцкай, А. П. Хутнай,
А. П. Шаціла

Камп’ютарная вёрстка *І. М. Кузьмянковай, А. П. Хутнай,*
А. П. Шаціла

Карэктар *А. У. Бельская*

Падпісана ў друк 15.12.2017. Фармат 70 x 90^{1/16}. Папера афсетная.
Друк афсетны. Ум. друк. арк. 13,46. Ул.-выд. арк. 7,5 + 0,4 форз.
Тыраж 5220 экз. Заказ

Рэспубліканскае ўнітарнае прадпрыемства «Выдавецтва “Адукацыя і выхаванне”».

Пасведчанне аб дзяржаўнай рэгістрацыі
выдаўца, вытворцы, распаўсюджвальніка друкаваных выданняў
№ 1/19 ад 14.11.2014. Вул. Будзённая, 21, 220070, г. Мінск.

Адкрытае акцыянернае таварыства «Паліграфкамбінат імя Я. Коласа».

Пасведчанне аб дзяржаўнай рэгістрацыі
выдаўца, вытворцы, распаўсюджвальніка друкаваных выданняў
№ 2/3 ад 04.10.2013. Вул. Каржэўскага, 20, 220024, г. Мінск.

Праваахоўнае выданне «Адукацыя і выхаванне»