

**Міністерство освіти і науки України
Бердянський державний педагогічний університет**

**Модульна програма курсу
практикум у навчальних майстернях
з обслуговуючої праці
для студентів спеціальності
6.010100 Трудове навчання
(технічна та обслуговуюча праця)**

м. Бердянськ, 2006

УДК 378.14:371.381

ББК 74.263.2

М - 74

Рекомендовано Міністерством освіти і науки України як навчальна програма для студентів вищих навчальних закладів (лист №14/18.2–1137 від 28.04. 06)

Рецензенти: **В.К. Сидоренко**, доктор педагогічних наук, професор, завідувач кафедру креслення та методики трудового навчання Національного педагогічного університету ім. М.П. Драгоманова, м. Київ;
О.П. Гнеденко, к.п.н., доцент кафедри креслення та методики трудового навчання Національного педагогічного університету ім. М.П. Драгоманова;
Л.В. Савка, к.п.н, доцент кафедри декоративно-ужиткового мистецтва та основ дизайну Дрогобицького державного педагогічного університету ім. І. Франка, м. Дрогобич.

Модульна програма курсу практикум у навчальних майстернях з обслуговуючої праці: Для студентів спеціальності 6.010100 Трудове навчання (технічна та обслуговуюча праця)/ Авт.: Ю.Ю.Бело́ва, Л.Й. Дика́рева, Л.В. Лазаре́нко, Т.І. Литви́н, Я.С. Рева, О.М. Христіа́нінов; Під заг. ред. О.М. Христіа́нінова.– Бердянськ, 2006. - 78с.

Пояснювальна записка

У зв'язку з переходом на кредитно-модульну систему організації навчального процесу у вищій школі постає актуальною проблема створення нового покоління навчально-методичного забезпечення курсів, що викладаються. Так само повинна змінитися й система навчання педагогів у вищих закладах освіти та має відбутися перебудова її структури.

Шлях розв'язання зазначеної проблеми вбачається нами у використанні таких підходів до створення навчально-методичного забезпечення, які забезпечували б реалізацію принципу цілісності проекрованої педагогічної системи, що відбиває єдність основних її елементів, таких, як освітня мета, зміст, дидактичний процес і форми організації навчання. Названий підхід до організації навчання забезпечує усвідомлене сприйняття навчальної інформації студентом, підвищує його розумову активність, створює умови для гуманізації взаємодії викладача і студента, у результаті чого змінюється стиль їхнього спілкування у бік діалогу і співробітництва, а управлінська діяльність на всіх рівнях трансформується із суб'єктно-об'єктної у суб'єктно-суб'єктну на рефлексивному ґрунті. У викладача з'являється можливість упроваджувати в практику роботи активні форми навчання. А однією з головних умов ефективного застосування такої організації навчального процесу є модульне навчання, яке ґрунтується на інтеграції принципів модульності, самоорганізації і контекстності, що може забезпечити гарантію формування високого рівня професійної компетентності майбутніх фахівців.

Запропонована програма курсу «Практикум у навчальних майстернях з обслуговуючої праці», яка передбачає професійну підготовку майбутнього вчителя трудового навчання за спеціальністю 6.010100 «Трудове навчання (технічна та обслуговуюча праця)» має на меті формування знань, умінь та навичок, що необхідні для проведення уроків з обслуговуючої праці у загальноосвітній школі у 5 – 9 класах.

Програма має чітке структурування змісту навчання й організації роботи студентів відповідно до логічно завершених блоків навчальної інформації – змістових модулів. Курс складається з 4 модулів: модуль перший – «Культура харчування. Технологія приготування кулінарних страв», модуль другий – «Ручна та механічна обробка тканини», модуль третій – «Художня обробка матеріалів», модуль четвертий – «Основи ручного в'язання». Всього на курс відводиться 12 кредитів (432 години), по три кредити на кожний модуль (108 годин). Кожний модуль навчальної дисципліни складається з трьох залікових кредитів (по 36 годин кожний), які у свою чергу розподіляються на три змістових модулі (по 16 годин – перший та другий і 4 години - третій).

Зміст курсу передбачає роботу студентів у лабораторіях-майстернях (192 години аудиторних занять) та їх самостійну підготовку у методичному кабінеті (240 годин).

Особливістю підготовки студентів до лабораторно-практичних занять з практикуму у навчальних майстернях є їх самостійна теоретична підготовка, яка здійснюється за допомогою посібника, що містить необхідний обсяг відомостей щодо кожної окремої теми розділу. Так, на початку нового лабораторно-практичного заняття у студентів перевіряється рівень самостійного засвоєння теоретичного матеріалу, а у разі отримання позитивної оцінки за цей вид роботи, студент допускається до виконання практичного завдання.

Успішне опанування знаннями, вміннями та навичками з кожного залікового модуля та отримання необхідної кількості балів дозволяє студентові одержати залік з кожного модуля курсу «Практикум у навчальних майстернях з обслуговуючої праці».

Курс «Практикум у навчальних майстернях з обслуговуючої праці» рекомендовано читати у 5, 6, 7 та 8 семестрах у визначеній послідовності окремих частин навчальної дисципліни, тому що попередня частина є основою для опанування знаннями, вміннями та навичками наступної.

Програма навчальної дисципліни
Практикум у навчальних майстернях з обслуговуючої праці

Модуль 1
Культура харчування
Технологія приготування кулінарних страв

Пояснювальна записка

Програма цієї частини курсу «Практикум у навчальних майстернях з обслуговуючої праці» призначена для професійної підготовки студентів – майбутніх вчителів трудового навчання за напрямом „Культура харчування. Технологія приготування страв”, які передбачені розділами шкільної програми з трудового навчання.

Метою цього модуля є формування у студентів знань, умінь та навичок, необхідних у подальшій трудовій діяльності згідно з вимогами викладання трудового навчання в сучасних умовах у загальноосвітній школі.

Програмою передбачено ознайомлення студентів з поживною цінністю харчових продуктів, видами та способами їх кулінарної обробки, основами раціонального харчування, обладнанням кухні для обробки продуктів, технологією приготування страв та напоїв, виробів із тіста.

Програма складається з трьох залікових кредитів:

Метою першого залікового кредиту „Культура харчування” (16 годин лабораторних занять; 20 годин самостійної роботи студентів) є виховання у студентів культури харчування - дотримання режиму споживання їжі, нормованого, збалансованого та естетичного прийому харчових продуктів, раціонального ведення кухонного господарства.

Під час вивчення цього кредиту студенти оволодівають **знаннями** про:

- техніку безпеки під час роботи з обладнанням кухні і санітарно-гігієнічні вимоги при готуванні їжі;
- види посуду, прийоми роботи з різними видами посуду;
- розміщення посуду та приборів на столі під час сервірування;
- основні складові харчових продуктів, їх роль для організму людини;
- поняття про раціональне харчування, енергетичну цінність їжі, режими харчування, принципи складання меню;
- прийоми первинної і теплової обробки продуктів харчування, види нарізки овочів;

та опановують **вміннями** з:

- сервірування столу до сніданку, обіду, вечері; сервірування святкового столу;
- визначення хімічного складу харчових продуктів;
- визначення енергетичної цінності їжі, калорійності страви;

- складання меню до сніданку, обіду, вечері;
- обробки харчових продуктів з використання різних видів теплової обробки.

Метою другого залікового кредиту „Технологія приготування страв” (16 годин лабораторних занять; 20 годин самостійної роботи студентів) є засвоєння теоретичних і практичних знань з кулінарного мистецтва, здобуття практичних навичок роботи з овочами, м’ясом, рибою, яйцями, крупами та макаронними виробами та особливостями приготування кулінарних страв з них.

Під час вивчення цього кредиту студенти оволодівають **знаннями** про:

- загальну теорію з технології приготування їжі;
- види первинної й теплової обробки продуктів харчування;
- рецептуру страв за тематикою;

та опановують **вміннями** з:

- використання теоретичних знань на практиці;
- користування рецептурними довідниками;
- складання меню, сервірування столу;
- дотримання вимог безпечної праці, пожежної безпеки, санітарно-гігієнічних вимог.

Метою третього залікового кредиту «Технологія приготування виробів із тіста, солодкі страви» (16 годин лабораторних занять; 20 годин самостійної роботи студентів) є засвоєння теоретичних і практичних знань з кондитерського мистецтва, здобуття практичних навичок у приготуванні будь-якого виду тіста та особливостей приготування страв з нього, виховання естетичного смаку.

Під час вивчення цього кредиту студенти оволодівають **знаннями** про:

- загальну теорію з технології приготування тіста;
- види тіста, його призначення та застосування у кулінарії;
- види прикрас для кулінарних виробів;
- рецептуру страв за тематикою;

та опановують **вміннями** з:

- використання теоретичних знань на практиці;
- користування рецептурними довідниками;
- складання меню, сервірування столу;
- дотримання вимог безпечної праці, пожежної безпеки, санітарно-гігієнічних вимог під час роботи з тістом та приготування страв з нього.

Всього за трьома заліковими кредитами 108 годин – 3 кредити

Тематичний план модуля

№№	Назва модуля, теми	Всього годин	Лабораторні заняття	Самостійна робота студентів
1.	Заліковий кредит “Культура харчування”	36	16	20
1.1.	Змістовий модуль 1	16	8	8
1.1.1.	Організація роботи та вимоги охорони, безпеки праці	4	2	2
1.1.2.	Основи санітарії та гігієни	4	2	2
1.1.3.	Види електромеханічного та теплового обладнання	4	2	2
1.1.4.	Правила сервірування стола	4	2	2
1.2.	Змістовний модуль 2	16	8	8
1.2.1.	Хімічний склад харчових продуктів	4	2	2
1.2.2.	Енергетична цінність їжі	4	2	2
1.2.3.	Раціональне харчування	4	2	2
1.2.4.	Технологія кулінарної обробки продуктів харчування.	4	2	2
1.3.	Змістовий модуль 3	4	-	4
1.3.1.	Виконання творчого завдання	4	-	4
2.	Заліковий кредит “Технологія приготування страв”	36	16	20
2.1.	Змістовний модуль 1	16	8	8
2.1.1.	Технологія приготування бутербродів	4	2	2
2.1.2.	Технологія приготування страв із яєць та сиру	4	2	2

2.1.3.	Технологія приготування страв із овочів	4	2	2
2.1.4.	Технологія приготування страв із крупів та макаронних виробів	4	2	2
2.2.	Змістовий модуль 2	16	8	8
2.2.1.	Технологія приготування страв із риби та морепродуктів	4	2	2
2.2.2.	Технологія приготування страв із м'яса та м'ясних продуктів	4	2	2
2.2.3.	Технологія приготування страв із птиці та дичини	4	2	2
2.2.4.	Технологія приготування перших страв	4	2	2
2.3.	Змістовий модуль 3	4	-	4
2.3.1.	Виконання творчого завдання	4	-	4
3.	Заліковий кредит “Технологія приготування виробів із тіста, солодкі страви”	36	16	20
3.1.	Змістовий модуль 1	16	8	8
3.3.1.	Креми, сиропи, помади. Прикраси для борошняних кондитерських виробів	4	2	2
3.3.2.	Технологія приготування дріжджового тіста	4	2	2
3.3.3.	Технологія приготування прісного тіста	4	2	2
3.3.4.	Технологія приготування пісочного тіста	4	2	2

3.2.	Змістовий модуль 2	16	8	8
3.2.1.	Технологія приготування бісквітного тіста	4	2	2
3.2.2.	Технологія приготування листкового тіста	4	2	2
3.2.3.	Технологія приготування заварного тіста	4	2	2
3.2.4.	Технологія приготування солодких страв і гарячих напоїв	4	2	2
3.3.	Змістовий модуль 3	4	-	4
3.3.1.	Виконання творчого завдання	4	-	4

Зміст модуля

1. Заліковий кредит “Культура харчування”

Змістовий модуль 1

1. Організація роботи та вимоги охорони та безпеки праці

Організація й обладнання робочого місця кухаря. Обладнання кабінету-лабораторії. Безпека праці. Електрична безпека. Пожежна безпека.

2. Види електромеханічного і теплового обладнання

Механічне обладнання. Теплове обладнання. Загальні правила експлуатації обладнання.

3. Основи санітарії та гігієни

Правила особистої гігієни працівників громадського харчування. Санітарно-гігієнічні вимоги до учнів. Харчові отруєння, глистові захворювання та засоби їх запобігання.

4. Правила сервірування стола

Естетичне приймання їжі як складова культури харчування. Поняття про сервірування стола. Розміщення посуду і приборів на столі (загальна схема). Правила користування столовими приборами і посудом.

Змістовий модуль 2

5. Хімічний склад харчових продуктів

Значення білків, жирів, вуглеводів для організму людини. Значення мінеральних речовин і вітамінів для організму людини. Основні джерела білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних солей.

6. Енергетична цінність їжі

Енергетична цінність харчових продуктів. Калорійність продуктів харчування. Добові норми калорійності їжі, їх залежність від особливостей організму людини, віку та виду трудової діяльності.

7. Раціональне харчування

Поняття про збалансоване та раціональне харчування. Режим харчування як важлива складова культури харчування людини. Норми харчування. Вплив порушення норм харчування на організм людини.

8. Технологія кулінарної обробки продуктів харчування

Значення первинної та теплової обробки продуктів харчування. Зміни у продуктах, які відбуваються при тепловій обробці. Прийоми кулінарної обробки продуктів харчування.

Змістовий модуль 3

9. Виконання творчих завдань до залікового кредиту “Культура харчування”

Приблизний перелік творчих завдань

Рівень складності “А”(низький)

1. Написати реферат на тему «Подавання страв та напоїв», у якому розглянути порядок подавання страв та правила їх подавання.

2. Написати реферат на тему «Значення і принципи раціонального харчування», у якому розглянути засвоюваність їжі, принципи збалансованого харчування, фізіологічні норми, розлад харчування організму.
3. Написати реферат на тему «Значення і принципи дієтичного харчування».
4. Написати реферат на тему «Харчові продукти в дієтичному харчуванні».
5. Написати реферат на тему «Загальна класифікація технологічного обладнання підприємств громадського харчування».

Рівень складності “Б”(середній)

1. Описати сервірування столу до сніданку, обіду та вечері, скласти схему сервірування столів на 12 персон, підрахувати посуд, прибори та столову білизну, які необхідні для сервірування.
2. Описати сервірування столу для банкету за столом з повним обслуговуванням; банкету за столом з частковим обслуговуванням; банкету-фуршету; банкету комбінованого; банкету-коктейлю; банкету-чаю, скласти схему сервірування столів на 12 персон, підрахувати посуд, прибори, столову білизну, скласти приблизне меню.
3. Описати технологію кулінарної обробки овочів (первинна, теплова), скласти технологічну карту, описати правила техніки безпеки та вимоги санітарних норм під час кулінарної обробки овочів. Розробити плакат «Види нарізування овочів»..
4. Описати технологію кулінарної обробки м'яса (первинна, теплова), скласти технологічну карту, описати правила техніки безпеки та вимоги санітарних норм під час кулінарної обробки м'яса. Розробити плакат «Види напівфабрикатів з м'яса».
5. Описати технологію кулінарної обробки риби (первинна, теплова), скласти технологічну карту, описати правила техніки безпеки та вимоги санітарних норм під час кулінарної обробки риби. Розробити плакат «Види напівфабрикатів із риби».

Рівень складності “В” (високий)

1. Розробити меню збалансованого харчування для осіб розумової праці на день. Зробити розрахунок енергетичної цінності запропонованих страв.
2. Розробити меню збалансованого харчування для осіб, зайнятих фізичною механізованою працею на день. Зробити розрахунок енергетичної цінності запропонованих страв.
3. Розробити меню збалансованого харчування для осіб, зайнятих важкою фізичною працею на день. Зробити розрахунок енергетичної цінності запропонованих страв.

4. Розробити меню збалансованого харчування для дітей віком 5 – 8 років на день. Зробити розрахунок енергетичної цінності запропонованих страв. Додати приклади рецептів страв для дитячого харчування.
5. Розробити меню збалансованого харчування для дітей віком 8 – 12 років на день. Зробити розрахунок енергетичної цінності запропонованих страв. Додати приклади рецептів страв для дитячого харчування.

2. Заліковий кредит “Технологія приготування страв”

Змістовий модуль 1

1. Технологія приготування бутербродів

Бутерброди як самостійна закуска. Продукти, що використовуються для приготування бутербродів. Види бутербродів: відкриті бутерброди, закриті бутерброди (сандвічі), маленькі бутерброди (тартинки, канапе). Технологія приготування бутербродів, способи їх оформлення. Використання інструментів, пристосувань та нагрівальних приладів для приготування бутербродів.

2. Технологія приготування страв із яєць та сиру

Значення страв із яєць та сиру в харчуванні людини. Класифікація за способом теплової обробки. Страви з яєць, рецептура, технологія приготування, відпускання. Страви з сиру, приготування, умови та термін зберігання. Робота з рецептурним збірником. Приготування страв із яєць та сиру.

3. Технологія приготування страв з овочів

Значення овочів у харчуванні людини. Первинна обробка овочів. Послідовність операцій обробки різних овочів. Нарізування овочів. Кулінарне призначення і використання овочів різних нарізувань для приготування страв. Підготовка листяних, цибульних, прямих, гарбузових, томатних і капустианих овочів до виробництва. Особливості їх обробки. Теплова обробка овочів (варіння, смаження, пасерування, тушкування). Страви з овочів. Оформлення овочевих страв. Подавання та споживання страв із овочів.

4. Технологія приготування страв із круп та макаронних виробів

Значення страв із круп і макаронних виробів у харчуванні людини. Посуд, що застосовується для приготування цих страв. Підготовка круп до варіння. Технологія приготування каш різної консистенції. Страви із

концентратів, особливості їх приготування. Рецептатура, правила подачі до столу. Вимоги до якості страв із круп та макаронних виробів. Приготування котлет, биточків із круп, запіканок і страв із макаронних виробів.

Змістовий модуль 2

5. Технологія приготування страв із риби та морепродуктів

Поживна цінність риби. Види риби. Обладнання та інструменти для обробки риби. Способи розморожування риби. Обробка лускатої та безлускової риби, послідовність операцій. Технологія обробки. Основні види нарізування. Приготування напівфабрикатів. Котлетна маса із риби. Відходи, їх використання та зменшення. Вимоги до якості рибних страв. Умови та терміни їх зберігання. Робота з рецептурним збірником. Приготування страв із риби.

6. Технологія приготування страв із м'яса та м'ясних продуктів

Поживна цінність м'яса. Кулінарна обробка туш. Кулінарне призначення окремих частин туші. Теплова обробка м'яса: варіння, смаження, тушкування, запікання. Напівфабрикати із м'яса, їх характеристика, кулінарне призначення. Технологія приготування січеної маси і напівфабрикати з неї. Обробка та використання м'ясних субпродуктів. Робота із рецептурним збірником. Вимоги до якості м'ясних страв. Умови та терміни зберігання. Приготування страв із м'яса смаженого, тушкованого, запеченого та котлетної маси.

7. Технологія приготування страв із птиці та дичини

Види та поживна цінність м'яса домашньої птиці та дичини. Послідовність обробки сільськогосподарської птиці та дичини. Види обробки тушок. Напівфабрикати із птиці. Страви із птиці та дичини. Робота із рецептурним збірником. Вимоги до якості страв із птиці та дичини. Умови та терміни їх зберігання. Приготування страв із птиці та дичини.

8. Технологія приготування перших страв

Роль перших страв у харчуванні людини. Класифікація супів. Загальні відомості з технології приготування бульйонів та їх різновидів. Супи-пюре, їх характеристика і загальні правила приготування. Супи із концентратів, їх різновиди, технологія приготування, вимоги до якості.

Правила подачі супів, умови та терміни їх зберігання. Робота з рецептурним збірником. Приготування бульйонів, супів, супів-пюре, заправних супів, супів із концентратів, консервів і напівфабрикатів.

Змістовий модуль 3

9. Виконання творчих завдань до залікового кредиту “Технологія приготування страв”

Приблизний перелік творчих завдань

Рівень складності “А” (низький)

1. Розробити карту–схему „Види бутербродів” з варіантами їх естетичного оформлення. Зробити ескізи оформлення різноманітних видів бутербродів.
2. Підготувати доповідь на тему „Правила поєднання продуктів у процесі приготування бутербродів. Розробити технологічні карти приготування бутербродів (2 – 3 види) з використанням різноманітних продуктів. Приготувати бутерброди за одним з обраних рецептів, оформити та подати до столу.
3. Підготувати доповідь на тему „Традиційні овочі України. Їх споживча цінність та способи зберігання”. Розробити карту-схему умов та температурного режиму зберігання овочів.
4. Скласти карту-схему „Різновиди овочевих салатів в українській кухні”. Розробити технологічну карту приготування салату (рецепт підібрати самостійно), виготовити салат, оформити та подати до столу.
5. Підготувати доповідь на тему „Види і поживна цінність м’яса птиці та дичини”. Розробити карту–схему послідовності обробки домашньої птиці з підрахуванням проценту відходів.

Рівень складності “Б” (середній)

1. Підготувати доповідь на тему „Значення яєць у харчуванні українців, їх роль у звичаях і обрядах українського народу”. Розробити технологічну карту виготовлення писанок. Виконати зразок за технологічною картою.
2. Підготувати доповідь на тему «Правила поєднання яєць та сиру з іншими продуктами харчування». Скласти технологічні карти виготовлення традиційних українських страв з яєць та сиру, визначити особливості їх естетичного оформлення, подавання до столу та споживання.
3. Підготувати доповідь на тему „Рибні страви в традиційній кухні українців”. Розробити карту асортименту українських страв з риби з описом вимог до якості, естетичного оформлення, подання до столу та правил споживання рибних страв.
4. Підготувати доповідь на тему „Страви з птиці та дичини в українській національній кухні”. Скласти схему асортименту українських страв із

птиці та дичини. Розробити технологічні карти приготування страв з птиці та дичини (рецепти обираються самостійно).

5. Підготувати доповідь на тему „Борщ – українська національна страва. Традиції його споживання”. Визначити технологічну послідовність приготування борщу з урахуванням регіональних особливостей. Розробити технологічну карту приготування українського борщу, його подавання та споживання.

Рівень складності ”В” (високий)

1. Підготувати реферативну роботу „Каша як обрядова страва” з описом свят, обрядів, звичаїв, для яких готується каша в українській національній кухні. Розробити технологічну карту приготування каші (рецепт обирається самостійно), приготувати страву, визначити її калорійність.

2. Скласти схему асортименту основних овочевих страв і гарнірів в залежності від виду теплової обробки. Розробити технологічні карти приготування овочевих страв (рецепт обирається самостійно), визначити норму продуктів на одну порцію (вихід - 250г) та енергетичну цінність обраних страв.

3. Скласти схему асортименту гарячих страв зі смаженого м’яса. Розробити технологічні карти приготування порційних страв із смаженого м’яса (3 – 4 рецепти обираються самостійно) з розрахунком норми продуктів на одну порцію (вихід 250г). Визначити процент ужарювання при масі напівфабрикату – 80г і масі смаженого м’яса – 58г.

4. Скласти схему виготовлення порційних та дрібнокускових напівфабрикатів з баранини, свинини та яловичини. Визначити норму продуктів для приготування 1кг січених м’ясних напівфабрикатів при натуральному січенні та приготуванні котлетної маси.

5. Підготувати реферативну роботу „Перші страви на бульйонах в національній кухні України”. Розробити технологічні карти приготування рибного та м’ясного бульйонів. Вказати доцільність поєднання харчових продуктів у процесі приготування перших страв з точки зору правильного харчування.

3. Заліковий кредит “Технологія приготування виробів із тіста, солодкі страви”

Змістовий модуль 1

1. Напівфабрикати для борошняних кондитерських виробів

Класифікація напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів, рецептура, технологія приготування. Прикраси для борошняних

кондитерських виробів. Способи приготування, вимоги до якості, термін зберігання.

Сировина для борошняних кондитерських виробів. Харчова цінність борошняних виробів. Технологічний процес приготування виробів із борошна.

2. Технологія приготування дріжджового тіста

Вивчення рецептури, технології приготування і асортименту готових виробів із дріжджового тіста. Вимоги до якості страв із дріжджового тіста, умови та термін зберігання. Робота за рецептурним збірником.

3. Технологія приготування прісного тіста

Вивчення рецептури та технології приготування прісного тіста. Вимоги до якості страв із прісного тіста. Асортимент страв із прісного тіста. Приготування пельменів, локшини домашньої, млинців.

4. Технологія приготування листкового тіста

Продукти, що входять до складу листкового тіста. Технологія приготування листкового тіста. Рецептúra приготування виробів із листкового тіста. Режим випікання. Оформлення виробів. Вимоги до якості готових виробів. Види і причини дефектів. Термін зберігання готових виробів.

Змістовий модуль 2

5. Технологія приготування заварного тіста

Продукти, що входять до складу заварного тіста. Технологія приготування заварного тіста. Рецептúra приготування виробів із заварного тіста. Режим випікання. Вимоги до якості готових виробів. Види і причини дефектів. Оформлення виробів із заварного тіста.

6. Технологія приготування бісквітного тіста

Продукти, що входять до складу бісквітного тіста. Технологія приготування бісквітного тіста (способи замішування). Рецептúra приготування виробів із бісквітного тіста. Режим випікання. Вимоги до якості готових виробів. Види і причини дефектів. Оформлення виробів із бісквітного тіста. Термін зберігання виробів (печива, тістечок, тортів).

7. Технологія приготування пісочного тіста

Продукти, що входять до складу пісочного тіста. Технологія приготування пісочного тіста. Режим випікання. Вимоги до якості готових виробів. Види і причини дефектів. Рецептатура приготування виробів із пісочного тіста (печива, тістечок, тортів, пирогів). Оформлення готових виробів. Термін зберігання пісочних виробів.

8. Технологія приготування солодких страв і гарячих напоїв

Значення і класифікація солодких страв і гарячих напоїв. Рецептатура приготування солодких страв і гарячих напоїв (компоти, киселі, желе, мус, чай, кава, какао та ін.). Способи подачі. Вимоги до якості готових страв.

Змістовий модуль 3

9. Виконання творчих завдань до залікового кредиту “Технологія приготування виробів із тіста, солодкі страви”

Приблизний перелік творчих завдань

Рівень складності “А” (низький)

1. Підготувати доповідь, зробити замальовки та опис українських обрядових печених виробів (каравай, калач, шишки тощо). Визначити норму продуктів для їх приготування.
2. Підготувати доповідь на тему „Традиційні українські вироби з тіста – пампушки, пироги, книші, перепічка, оладки: особливості приготування, оформлення та подавання до столу”. Розробити технологічну карту одного з виробів.
3. Підготувати доповідь на тему „Хліб, як найголовніший атрибут в українській національній обрядовості”. Визначити норму продуктів та розробити технологічну карту приготування хліба в українських національних традиціях.
4. Розробити технологічну карту приготування локшини як святкової страви української національної кухні. Визначити особливості її подавання до столу та споживання.
5. Підготувати доповідь на тему „Оздоблення тістечок та тортів”. Розробити технологічну карту приготування крему, глазури, помади, сиропу та присипки (рецептура обирається самостійно).

Рівень складності “Б” (середній)

1. Підготувати доповідь на тему „Вироби з тіста в українській національній кухні. Традиції споживання. Регіональні особливості”.

Розробити технологічну карту виробу із тіста з української національної кухні (рецепт обирається самостійно).

2. Підготувати доповідь на тему „Печені та смажені вироби з прісного тіста: свято Маковія, традиційні вироби, що готуються до нього”. Розробити технологічну карту одного з виробів, приготувати та подати до столу.

3. Підготувати доповідь „Паска – головна страва Великодня”. Визначити особливості

її приготування та споживання, розробити технологічну карту приготування паски в українських національних традиціях.

4. Добрати продукти та обладнання для приготування виробів із тіста в українській національній кухні (пирого, баби, медовики, коржики, вергуни тощо). Підготувати матеріал для доповіді, оформити у вигляді карти-схеми.

5. Підібрати рецептуру тортів до святкового столу, виготовлених з різноманітних видів тіста. Розробити карту-схему виготовлення, оформлення та подавання торта до святкового столу.

Рівень складності “В” (високий)

1. Підготувати доповідь на тему: „Варені страви з прісного тіста у повсякденній кухні українців. Символічне значення вареників в українській народній обрядовості”. Розробити технологічну карту приготування вареників з розрахунком кількості продуктів для приготування страви на 6 персон. Норма відпуску – 200 г.

2. Розробити меню повсякденного солодкого столу на 4 персони з розрахунком кількості продуктів та скласти технологічні карти приготування зазначених страв. Зробити замальовки сервірування солодкого столу.

3. Розробити меню святкового солодкого столу на 6 персон з розрахунком необхідної кількості продуктів та скласти карту-схему сервірування святкового солодкого столу.

4. Розрахувати норму продуктів для приготування киселю, чаю та кави чорної на 12 персон, якщо норма відпуску складає 200г. Розробити технологічні карти приготування киселю, чаю та кави чорної. Приготувати один із напоїв за технологічною картою.

5. Розробити технологічні карти приготування кави з молоком та какао. Розрахувати норму продуктів для приготування 2л кави або какао. Приготувати один з напоїв за розробленою технологічною картою.

Тематика лабораторних занять

№№	Тема заняття	Кількість годин
1.	Заліковий кредит 1 “Культура харчування”	
1.1.	Організація роботи та вимоги охорони, безпеки праці	2

	1.1.1. Організація праці в кабінеті-лабораторії	
	1.1.2. Правила безпеки при роботі в кабінеті-лабораторії.	
	1.1.3. Пожарна безпека	
	1.1.4. Правила безпеки при роботі з електрообладнанням	
1.2.	Основи санітарії та гігієни	2
	1.2.1. Правила особистої гігієни при роботі в кабінеті-лабораторії	
	1.2.2. Харчові отруєння, глистові захворювання та засоби їх запобігання	
	1.2.3. Заходи з охорони навколишнього середовища	
1.3.	Види електромеханічного та теплового обладнання	2
	1.3.1. Механічне обладнання на підприємствах громадського харчування	
	1.3.2. Теплове обладнання на підприємствах громадського харчування	
1.4.	Правила сервірування стола	2
	1.4.1. Розміщення посуду, приборів на столі (тарілки, ложки, виделки, ніж, склянки, серветки)	
	1.4.2. Сервірування столу до сніданку, обіду та вечері	
	1.4.3. Сервірування святкового столу	
1.5.	Хімічний склад харчових продуктів	2
	1.5.1. Основні складові харчових продуктів, їх роль для організму людини	
	1.5.2. Робота з продуктами – основними постачальниками білків, жирів, вуглеводів, мінеральних солей, вітамінів	
	1.5.3. Порівняння хімічного складу харчових продуктів	
1.6.	Енергетична цінність їжі	2
	1.6.1. Ознайомлення з основними положеннями теорії раціонального харчування	
	1.6.2. Ознайомлення із таблицями норм харчування	
	1.6.3. Ознайомлення із рецептурою холодних страв і закусок. Розроблення інструкційної карти для приготування вибраної страви	
	1.6.4. Визначення калорійності продуктів і страви в цілому	
1.7.	Раціональне харчування	2
	1.7.1. Раціональне харчування. Режим харчування	
	1.7.2. Принципи складання меню	
	1.7.3. Розподіл добової норми їжі між сніданком, обідом, полуденком, вечерею	

	1.7.4. Складання меню до сніданку, обіду, полуденку, вечері	
1.8.	Технологія кулінарної обробки продуктів харчування	2
	1.8.1. Первинна обробка харчових продуктів: сортування, миття, очищення, нарізування	
	1.8.2. Теплова обробка харчових продуктів: варіння, смаження	
	1.8.3. Комбіновані прийоми теплової обробки: тушкування, брезерування, запікання	
	1.8.4. Допоміжні прийоми теплової обробки: пасерування, бланшування	
2.	Заліковий кредит 2 “Технологія приготування страв”	
2.1.	Технологія приготування бутербродів	2
	2.1.1. Продукти для приготування бутербродів	
	2.1.2. Вибір найдоцільнішого варіанту приготування бутербродів	
	2.1.3. Приготування бутербродів	
	2.1.4. Сервірування бутербродного столу	
2.2.	Технологія приготування страв із яєць та сиру	2
	2.2.1. Приготування варених та смажених яєчних страв, визначення їх якості	
	2.2.2. Приготування страв із сиру	
	2.2.3. Сервірування стола	
	2.2.4. Подавання, споживання страв	
2.3.	Технологія приготування страв із овочів	2
	2.3.1. Страви з овочів	
	2.3.2. Приготування других овочевих страв з використанням різних видів теплової обробки – варіння, смаження, пасерування, тушкування	
	2.3.3. Оформлення овочевих страв	
	2.3.4. Подавання та споживання страв із овочів	
2.4.	Технологія приготування страв із крупів та макаронних виробів	2
	2.4.1. Варіння основним способом	
	2.4.2. Приготування страв із крупів та макаронних виробів	
	2.4.3. Визначення якості страв	
	2.4.4. Оформлення страв, подавання до столу, споживання	
2.5.	Технологія приготування страв із риби та морепродуктів	2
	2.5.1. Види рибних страв	
	2.5.2. Читання, маркірування консервів	

	2.5.3. Приготування страв з риби	
	2.5.4. Оформлення, подавання, споживання	
2.6.	Технологія приготування страв із м'яса та м'ясних продуктів	2
	2.6.1. Види м'ясних продуктів	
	2.6.2. Приготування м'ясних страв	
	2.6.3. Вимоги до страв із м'яса	
	2.6.4. Подавання до столу. Споживання	
2.7.	Технологія приготування страв із птиці та дичини	2
	2.7.1. Особливості обробки птиці	
	2.7.2. Приготування страв із птиці та дичини	
	2.7.3. Оформлення та подавання, споживання страв із птиці та дичини	
	2.7.4. Визначення якості страв	
2.8.	Технологія приготування перших страв	2
	2.8.1. Ознайомлення з видами перших страв	
	2.8.2. Приготування перших страв	
	2.8.3. Правила безпечної праці під час готування перших страв	
	2.8.4. Оформлення, подавання до столу та споживання	
3.	Заліковий кредит 3 “Технологія приготування виробів із тіста, солодких страв”	
3.1.	Креми, сиропи, помади. Прикраси для борошняних кондитерських виробів	2
	3.1.1. Технологія приготування кремів, сиропів, помад	
	3.1.2. Прикраси для борошняних кондитерських виробів. Технологія їх приготування	
	3.1.3. Способи оформлення борошняних кондитерських виробів	
3.2.	Технологія приготування дріжджового тіста	2
	3.2.1. Продукти, що входять до складу дріжджового тіста	
	3.2.2. Способи приготування дріжджового тіста	
	3.2.3. Вимоги, що ставляться до якості дріжджового тіста	
	3.2.4. Асортимент страв із дріжджового тіста	
	3.2.5. Приготування, оформлення, випікання, подавання до столу, Споживання	
3.3.	Технологія приготування прісного тіста	2
	3.3.1. Продукти, що входять до складу прісного тіста	
	3.3.2. Технологія приготування прісного тіста	

	3.3.3. Вимоги, що ставляться до якості прісного тіста	
	3.3.4. Асортимент страв із прісного тіста	
	3.3.5. Приготування страв із прісного тіста (вареники, галушки, млинці тощо). Подавання, споживання	
3.4.	Технологія приготування пісочного тіста	2
	3.4.1. Продукти, що входять до складу пісочного тіста	
	3.4.2. Технологія приготування пісочного тіста	
	3.4.3. Вимоги, що ставляться до якості пісочного тіста	
	3.4.4. Асортимент виробів із пісочного тіста	
	3.4.5. Приготування пісочного тіста, режим випікання, оформлення готових виробів із пісочного тіста	
3.5.	Технологія приготування бісквітного тіста	2
	3.5.1. Продукти, що входять до складу бісквітного тіста	
	3.5.2. Технологія приготування бісквітного тіста	
	3.5.3. Асортимент виробів із бісквітного тіста	
	3.5.4. Режим випікання	
	3.5.5. Оформлення готових виробів. Вимоги, що ставляться до якості готових виробів із бісквітного тіста	
3.6.	Технологія приготування листкового тіста	2
	3.6.1. Продукти, що входять до складу листкового тіста	
	3.6.2. Технологія приготування листкового тіста	
	3.6.3. Асортимент виробів із листкового тіста. Режим випікання	
	3.6.4. Оформлення готових виробів. Вимоги, що ставляться до якості готових виробів. Термін зберігання	
3.7.	Технологія приготування заварного тіста	2
	3.7.1. Продукти, що входять до складу заварного тіста	
	3.7.2. Технологія приготування заварного тіста	
	3.7.3. Асортимент виробів із заварного тіста. Режим випікання	
	3.7.4. Оформлення готових виробів. Вимоги, що ставляться до якості готових виробів. Термін зберігання	
3.8.	Технологія приготування солодких страв і гарячих напоїв	2
	3.8.1. Класифікація солодких страв і гарячих напоїв	
	3.8.2. Приготування. Способи подавання	
	Всього	48

Питання для самостійного опрацювання студентами

№	Теми для самостійного вивчення	Кількість годин
1.	Заліковий кредит “Культура харчування”	
1.	Організація й обладнання робочого місця кухаря	2
2.	Санітарні вимоги до підприємств громадського харчування	2
3.	Обладнання на підприємствах громадського харчування	2
4.	Загальні правила користування столовими приборами і посудом. Культура прийняття їжі	2
5.	Поживна цінність харчових продуктів	2
6.	Відомості по енергетичну цінність їжі	2
7.	Режим харчування – важлива складова культури харчування	2
8.	Види кулінарної обробки продуктів харчування	2
9.	Виконання творчого завдання	4
2.	Заліковий кредит “Технологія приготування страв”	
1.	Холодні страви і закуски	2
2.	Поживна цінність яєць, сиру. Асортимент страв із яєць, сиру	2
3.	Поживна цінність овочів. Первинна обробка овочів	2
4.	Поживна цінність страв і гарнірів із круп, макаронних виробів. Загальні правила варіння каш	2
5.	Поживна цінність риби. Первинна обробка риби	2
6.	Види м’яса, що надходять на підприємства громадського харчування. Кулінарна обробка туш	2
7.	Види й поживна цінність м’яса домашньої птиці. Обробка домашньої птиці	2
8.	Значення й класифікація супів	2
9.	Виконання творчого завдання	4
3.	Заліковий кредит “Технологія приготування виробів із тіста, солодких страв”	
1.	Напівфабрикати для борошняних кондитерських виробів	2
2.	Сировина для борошняних кондитерських виробів	2
3.	Класифікація тіста	2
4.	Асортимент страв із дріжджового тіста	2.
5.	Страви із прісного тіста	2
6.	Асортимент кондитерських виробів із пісочного, бісквітного тіста	2
7.	Асортимент страв із заварного, листкового тіста	2

8.	Значення і класифікація солодких страв і гарячих напоїв	2
9.	Виконання творчого завдання	4
	Всього	60

**Програма навчальної дисципліни
практикум у навчальних майстернях з обслуговуючої праці**

**Частина 2
Ручна та механічна обробка тканини**

Пояснювальна записка

Вивчення другого модуля «Практикуму у навчальних майстернях з обслуговуючої праці» - «Ручна та механічна обробка тканини» передбачає професійну підготовку студентів – майбутніх вчителів обслуговуючої праці до викладання розділів „Текстильне матеріалознавство”, „Конструювання, моделювання та розкроювання швейних виробів”, „Технологія пошиття швейних виробів. Робота на швейному устаткуванні”.

Метою цього модуля є формування у студентів знань, умінь та навичок, необхідних їм у подальшій професійній діяльності для викладання обслуговуючої праці у сучасній загальноосвітній школі.

Другий модуль спрямовано на отримання студентами знань про організацію праці у швейній майстерні та правила безпечної праці в ній, основи текстильного матеріалознавства, асортимент тканин, основні інструменти та засоби для обробки тканини, технологічний процес ручної та механічної обробки тканини, який включає питання про роботу на швейному устаткуванні, конструювання та моделювання швейних виробів, їх розкроювання, пошиття та оздоблення.

Під час вивчення матеріалу з конструювання та моделювання швейних виробів передбачається залучати студентів до усіх основних видів проектно-конструкторських робіт: вибір (або розробка) моделі для виготовлення, виконання ескізу та опис моделі, побудова креслення, виготовлення виробу.

Конструкції виробів поступово ускладнюються: прихватка, рукавичка, наволочка, поясний виріб (спідниця), плечовий виріб (сукня).

Програма складається з трьох основних залікових кредитів:

Метою першого залікового кредиту „Текстильне матеріалознавство. Ручна обробка тканини. Обладнання швейного виробництва” (16 годин лабораторних занять; 20 годин самостійної роботи студентів) є підготовка студентів для викладання уроків з обслуговуючої праці у 5-9 класах загальноосвітньої школи, а саме для викладання розділів «Текстильне матеріалознавство» та «Робота на швейному устаткуванні», формування конструкторсько-технологічних знань, умінь та навичок, розвиток технічного та просторового мислення, виховання дбайливого ставлення до техніки, охайності та акуратності.

Після вивчення цього залікового кредиту студенти оволодівають **знаннями** про:

- вимоги, що висуваються до організації праці в швейній майстерні;
- правила безпеки життєдіяльності під час виконання текстильних робіт;
- види ткацьких переплетінь;
- основні елементи тканини;
- технологію виготовлення волокон рослинного, тваринного походження та штучних і синтетичних волокон;
- властивості тканин рослинного, тваринного походження та штучних і синтетичних тканин;
- правила підбору інструментів для ручної обробки тканини;
- термінологію ручних робіт;
- різновиди швейних машин та принципи їх дії;
- правила підготовки швейних машин до роботи;
- технологію виконання машинних швів;
- технологію усунення неполадок у роботі швейних машин;
- термінологію машинних робіт;

та опановують **вміннями** з:

- дотримання правил безпечної праці у швейній майстерні;
- розпізнавання тканин за хімічним складом та властивостями;
- розпізнавання видів ткацького переплетіння;
- визначення в тканині напрямку нитки основи та підкання, лицьового та виворотного боків;
- добирання інструментів для ручної обробки тканини та користування ними;
- забезпечення стійкої роботи швейної машини;
- виконання простих машинних швів;
- усунення неполадок у роботі швейної машини.

Метою другого залікового кредиту «Технологія виготовлення поясних виробів» (16 годин лабораторних занять; 20 годин самостійної роботи студентів) є підготовка студентів для викладання уроків з обслуговуючої праці у 5-9 класах загальноосвітньої школи, а саме для викладання розділу «Виготовлення швейних виробів», формування знань, умінь та навичок з конструювання, моделювання та виготовлення викройок і поясних виробів, виховання загальної культури праці.

Після вивчення цього кредиту студенти оволодівають **знаннями** про:

- правила зняття мірок;
- правила побудови креслення виробу;
- правила моделювання виробу;
- правила пошиття виробу;
- термінологію волого-теплових робіт;
- правила проведення примірок;

та опановують **вміннями** з:

- організації робочого місця для пошиття одягу;

- розроблення ескізів швейного виробу, будувannya його креслення;
- визначення кількості тканини, необхідної для пошиття виробу;
- оздоблення виробу;
- здійснення примірки;
- здійснення контролю якості готового виробу;
- здійснення волого-теплової обробки.

Метою третього залікового кредиту «Технологія виготовлення плечового виробу» (16 годин лабораторних занять; 20 годин самостійної роботи студентів) є підготовка студентів до викладання уроків обслуговуючої праці розділу «Виготовлення плечових виробів», формування знань, умінь та навичок з конструювання, моделювання та виготовлення викройок і технології пошиття плечових виробів, виховання загальної культури праці.

Після вивчення цього кредиту студенти оволодівають знаннями про:

- правила зняття мірок;
- правила вибору тканини;
- правила проведення примірок;
- технологію обробки рукавів та комірів;
- правила контролю за якістю виробу;

та опановують вміннями з:

- розроблення ескізу плечового виробу, будувannya креслення;
- розраховування необхідної кількості тканини для пошиття виробу;
- здійснення примірки;
- оздоблювання виробу;
- здійснення контролю за якістю виробу.

Всього за трьома заліковими кредитами 108 годин - 3 кредити

Тематичний план курсу

№№	Назва модуля, теми	Всього Годин	Лабораторні заняття	Самостійна робота студентів
1.	Заліковий кредит «Текстильне матеріалознавство. Ручна обробка тканини. Обладнання швейного виробництва»	36	16	20
1.1.	Змістовий модуль 1	16	8	8
1.1.1.	Організація та охорона праці в швейній майстерні	4	2	2

1.1.2.	Тканини рослинного походження	4	2	2
1.1.3.	Тканини тваринного походження. Штучні та синтетичні тканини	4	2	2
1.1.4.	Ручна обробка тканини	4	2	2
1.2.	Змістовий модуль 2	16	8	8
1.2.1.	Обладнання швейного виробництва	4	2	2
1.2.2.	Підготовка швейної машини до роботи	4	2	2
1.2.3.	Механічна обробка тканини	4	2	2
1.2.4.	Конструювання наволочки	4	2	2
1.3.	Змістовий модуль 3	4	-	4
1.3.1.	Виконання творчого завдання	4	-	4
2.	Заліковий кредит «Технологія виготовлення поясних виробів»	36	16	20
2.1.	Змістовий модуль 1	16	8	8
2.1.1.	Конструювання моделювання та розкроювання фартуха	4	2	2
2.1.2.	Обробка поясу, бретелі та кишень	4	2	2
2.1.3.	Обробка та складання фартуха	4	2	2
2.1.4.	Побудова креслення прямої спідниці	4	2	2
2.2.	Змістовий модуль 2	16	8	8
2.2.1.	Моделювання та крій спідниці	4	2	2
2.2.2.	Перша примірка спідниці	4	2	2
2.2.3.	Друга примірка спідниці	4	2	2
2.3.4.	Кінцева обробка спідниці	4	2	2
2.3.	Змістовий модуль 3	4	-	4
2.3.1.	Виконання творчого завдання	4	-	4

3.	Заліковий кредит «Технологія виготовлення плечового виробу»	36	16	20
3.1.	Змістовий модуль 1	16	8	8
3.1.1.	Конструювання плечового виробу	4	2	2
3.1.2.	Моделювання плечового виробу	4	2	2
3.1.3.	Крій та підготовка деталей плечового виробу до монтажу	4	2	2
3.1.4.	Перша примірка плечового виробу	4	2	2
3.2.	Змістовий модуль 2	16	8	8
3.2.1.	Обробка рукава та коміру	4	2	2
3.2.2.	Підготовка до другої примірки плечового виробу	4	2	2
3.2.3.	З'єднання верхньої та нижньої частини плечового виробу	4	2	2
3.2.4.	Кінцева обробка плечового виробу	4	2	2
3.3.	Змістовий модуль 3	4	-	4
3.3.1.	Виконання творчого завдання	4	-	4
	Всього	108	48	60

Зміст модуля

1. Заліковий кредит «Текстильне матеріалознавство. Ручна обробка тканини. Обладнання швейного виробництва»

Змістовний модуль 1

1. Організація та охорона праці у швейній майстерні

Поняття про швейну майстерню. Санітарно-гігієнічні вимоги, що висуваються до приміщення. Правила безпечної роботи з ручним інструментом та на електричному обладнанні. Пожежна безпека. Естетичні

вимоги до обладнання швейної майстерні. Загальні вимоги до організації праці в майстерні (підготовка до роботи, зберігання інструментів. Правила внутрішнього розпорядку).

2. Тканини рослинного походження

Поняття про виготовлення тканин. Основа, піткання та пруг тканини. Лицьовий та виворітний боки. Види переплетіння тканин. Поняття про хімічний склад тканини. Технологія виготовлення тканин рослинного походження, їх властивості та ознаки, за якими їх визначають. Призначення тканин рослинного походження.

3. Тканини тваринного походження. Штучні та синтетичні тканини

Технологія виготовлення тканин тваринного походження, їх властивості та ознаки, за якими їх визначають. Штучні та синтетичні волокна та тканини з них, їх властивості та особливості. Ознаки, за якими визначають тканини з хімічних волокон. Асортимент тканин. Поняття про властивості тканин тваринного походження, методика їх визначення. Призначення тканин тваринного походження.

4. Ручна обробка тканини

Інструменти для ручних текстильних робіт. Поняття про ручний стібок та строчку. Прямі, косі, петлеподібні, хрестоподібні та петельні стібки. Застосування ручних стібків. Термінологія ручних робіт. Виконання ручних стібків та строчок в залежності від їх призначення при виготовленні прихватки та рукавички.

Змістовий модуль 2

5. Обладнання швейного виробництва

Історія виникнення швейної машини. Вивчення загальної конструкції швейних машин (ручних, ножних та машин з електричним приводом). Складання кінематичних схем приводів швейних машин. Вивчення конструкцій рухомих та нерухомих з'єднань швейних машин. Вивчення конструкції моталки, ниткопритягувача та регуляторів (натягу верхньої та нижньої нитки, тиску лапки на тканину, довжини стібка).

6. Підготовка швейної машини до роботи

Підбір ниток та голок за розміром відповідно до типу тканини. Заправлення верхньої та нижньої нитки, регулювання їх натягу.

Обслуговування швейної машини. Використання засобів малої механізації до швейної машини (лапки-рубильника, спеціалізованої лапки для нашивання гудзиків, застіжки «блискавка», для обметування петель та ін.). Усунення дефектів роботи швейної машини.

7. Механічна обробка тканини

Різновиди машинних швів (з'єднувальні, крайові та оздоблювальні), їх призначення.. Технологія виконання з'єднувальних, крайових та оздоблювальних швів. Термінологія машинних робіт.

8. Конструювання наволочки

Виготовлення наволочки. Загальні відомості про процес виготовлення швейного виробу. Основні етапи проектування (вибір виробу, виконання ескізу, конструювання, моделювання, виготовлення лекал).

Змістовий модуль 3

9. Виконання творчого завдання до залікового кредиту «Текстильне матеріалознавство. Ручна обробка тканини. Обладнання швейного виробництва»

Приблизний перелік творчих завдань

Рівень складності «А» (низький)

1. Розробити ескіз прихватки, розробити технологічну карту для її виготовлення. Розрахувати кількість тканини, необхідної для виготовлення прихватки, визначити її собівартість. Виготовити за допомогою швейної машини прихватку. Охарактеризувати обрану тканину для виготовлення прихватки за волокнистим складом та гігієнічними властивостями.
2. Розробити ескіз м'якого сидіння на зав'язках для стільця, розробити технологічну карту для його виготовлення. Розрахувати кількість тканини, необхідну для виготовлення сидіння, виготовити його. Охарактеризувати обрану тканину за волокнистим складом та гігієнічними властивостями.
3. Розробити ескіз та технологічну карту виготовлення аплікації, використовуючи ручні та машинні шви. Виготовити аплікацію. Охарактеризувати обрану тканину за волокнистим складом та властивостями.
4. Розробити ескіз та технологічну карту виготовлення мішечка для зберігання духмяних трав. Розрахувати кількість необхідної тканини для його виготовлення. Виготовити мішечок. Охарактеризувати обрану тканину за волокнистим складом та властивостями.

5. Розробити технологічну карту виготовлення гольниці у вигляді сонечка. Розрахувати кількість необхідної тканини. Охарактеризувати обрану тканину за волокнистим складом та властивостями. Виготовити гольницю.

Рівень складності «Б» (середній)

1. Розробити технологічну карту виготовлення гольниці у вигляді дамського капелюшка. Розрахувати кількість необхідної тканини, охарактеризувати використану тканину за волокнистим складом та властивостями. Виготовити гольницю.

2. Розробити технологічну карту виготовлення наволочки для подушки у вигляді сердечка. Розрахувати кількість необхідної тканини, охарактеризувати тканину за волокнистим складом та властивостями. Виготовити наволочку.

3. Розробити технологічну карту виготовлення наволочки з рюшами по боках. Розрахувати кількість необхідної тканини, охарактеризувати тканину за волокнистим складом та властивостями. Виготовити наволочку.

4. Розробити технологічну карту виготовлення декоративної подушки у вигляді цукерки. Розрахувати кількість необхідної тканини, охарактеризувати тканину за волокнистим складом та властивостями. Виготовити подушку.

5. Розробити технологічну карту виготовлення комплекту дитячої постільної білизни (наволочка, простирядло, підковдра). Визначити собівартість одного комплекту. Розрахувати кількість необхідної тканини, охарактеризувати тканину за волокнистим складом та властивостями. Виготовити комплект дитячої білизни.

Рівень складності «В» (високий)

1. Розробити ескіз м'якої ляльки та технологічну карту для її виготовлення. Розрахувати кількість необхідної тканини, охарактеризувати обрану тканину за волокнистим складом та властивостями. Виготовити ляльку за допомогою ручних та машиних швів.

2. Розробити технологічну карту виготовлення чохла на прасувальну дошку. Розрахувати кількість необхідної тканини, охарактеризувати обрану тканину за волокнистим складом та властивостями. Виготовити чохол.

3. Розробити ескіз сумки для інструментів та технологічну карту для її виготовлення. Розрахувати кількість необхідної тканини для її виготовлення, охарактеризувати тканину за волокнистим складом та властивостями. Виготовити сумку.

4. Розробити технологічну карту виготовлення нагрудного фартушка для немовляти за лекалом. Розрахувати кількість необхідної тканини, охарактеризувати тканину за волокнистим складом та властивостями. Виготовити нагрудний фартушок для немовляти.

5. Розробити ескіз побутової сумки з ручками та технологічну карту для її виготовлення. Розрахувати кількість необхідної тканини, охарактеризувати тканину за волокнистим складом та властивостями. Виготовити сумку.

2. Заліковий кредит «Технологія виготовлення поясних виробів»

Змістовий модуль 1

1. Конструювання моделювання та розкроювання фартуха

Поняття про робочий одяг. Вибір моделі фартуха. Виконання ескізу моделі. Побудова креслення фартуха. Виготовлення викрійки. Розрахунок необхідної кількості тканини. Підготовка тканини до крою. Розкроювання деталей. Підготовка деталей до монтажу.

2. Обробка пояса, бретелі та кишень фартуха

Аналіз кількох технологічних послідовностей виготовлення фартуха, вибір доцільної технології. Складання технологічної карти. Ручна і машинна обробка деталей. Обробка пояса фартуха. Обробка бретелей та кишень фартуха.

3. Обробка та складання фартуха

З'єднання деталей фартуха за технологічною картою. Термінологія волого-теплових робіт. Волого-теплова обробка виробу. Контроль якості виробу. Усунення дефектів.

4. Побудова креслення прямої спідниці

Види спідниць, сучасні напрямки їх оформлення у підлітковій моді. Фактори, які впливають на вибір моделі спідниці. Мірки, необхідні для побудови креслення прямої спідниці. Правила зняття мірок для побудови креслення прямої спідниці. Побудова креслення основи прямої спідниці.

Змістовий модуль 2

5. Моделювання та крій спідниці

Види спідниць, що виготовлені на основі прямої спідниці. Прийоми моделювання спідниці. Виготовлення викрійки. Розрахунок необхідної

кількості тканини. Розкладання викрійки на тканині. Технологія розкроювання деталей спідниці.

6. Перша примірка спідниці

Підготовка деталей крою до обробки (перевірка наявності усіх деталей, перенесення ліній виточок, складок, насічок на симетричні деталі, позначення лінії середини полотнищ та лінії стегон). Зметування виточок. Змотування бокових швів. Проведення першої примірки. Усунення дефектів.

7. Друга примірка спідниці

Обробка виточок та бокових швів на швейній машині. Ушивання тасьми «блискавка». Види обробки верхнього зрізу спідниці. Технологія обробки верхнього зрізу корсажною стрічкою. Технологія обробки верхнього зрізу спідниці пришивним поясом. Технологія обробки верхнього зрізу спідниці без пояса. Обробка верхнього зрізу спідниці відповідно до обраної моделі.

8. Кінцева обробка спідниці

Технологія обробки нижнього зрізу різними ручними та машинними способами. Вибір відповідного до моделі способу обробки нижнього зрізу спідниці. Технологія обробки накладної кишені. Технологія обробки прорізної кишені в рамку. Технологія обробки прорізної кишені з клапаном. Технологія обробки прорізної кишені з настроченою листочкою. Обробка кишені відповідно обраної моделі.

Змістовий модуль 3

9. Виконання творчого завдання до залікового кредиту «Технологія виготовлення поясних виробів»

Приблизний перелік творчих завдань

Рівень складності «А» (низький)

1. Розробити ескіз фартуха. Побудувати його креслення та виконати моделювання. Розробити технологічну карту для виготовлення фартуха. Виготовити зразок фартуха.

2. Побудувати креслення та виконати моделювання спідниці у зборку (тетянки). Розробити технологічну карту для виготовлення спідниці. Виконати інструкційну карту обробки пояса на спідниці у зборку.
3. Побудувати креслення та виконати моделювання спідниці напівкльош. Розробити технологічну карту виготовлення спідниці. Виготовити зразок спідниці.
4. Побудувати креслення та виконати моделювання спідниці «сонце-кльош». Розробити технологічну карту виготовлення спідниці. Виготовити зразок спідниці.
5. Розрахуйте необхідну кількість тканини для пошиття прямої спідниці з накладними кішнями, якщо ширина тканини 90см, Дв = 60см, Ст = 34см, Сс = 45см. Виконати інструкційну карту обробки накладних кишень.

Рівень складності «Б» (середній)

1. Побудувати креслення та виконати моделювання спідниці «годе». Розробити технологічну карту для виготовлення спідниці. Виготовити спідницю.
2. Побудувати креслення та виконати моделювання спідниці з оборкою. Розробити технологічну карту для виготовлення спідниці. Виконати інструкційну карту обробки оборки.
3. Побудувати креслення та виконати моделювання ціљнокроєної спідниці із заходом. Розробити технологічну карту для виготовлення спідниці. Виконати інструкційну карту обробки різних видів застібок.
4. Побудувати креслення та виконати моделювання спідниці зі вставленими клинами. Розробити технологічну карту для виготовлення спідниці. Виконати інструкційну карту обробки клинів.
5. Побудувати креслення та виконати моделювання спідниці із зустрічною складкою. Розробити технологічну карту виготовлення спідниці. Виконати інструкційну карту обробки зустрічних склад.

Рівень складності «В» (складний)

1. Побудувати креслення та виконати моделювання спідниці кльош. Розробити технологічну карту для виготовлення спідниці. Виготовити спідницю.
2. Побудувати креслення та виконати моделювання клинової спідниці. Розробити технологічну карту для виготовлення спідниці. Виконати інструкційну карту обробки потайної застібки «блискавка».
3. Побудувати креслення та виконати моделювання спідниці зі зборок (триповерхову). Розробити технологічну карту для виготовлення спідниці. Виготовити спідницю.
4. Побудувати креслення та виконати моделювання спідниці на кокетці. Розробити технологічну карту виготовлення спідниці. Виконати інструкційну карту обробки кокетки.

5. Побудувати креслення та виконати моделювання вечірньої спідниці за власно розробленим фасоном. Розробити технологічну карту виготовлення спідниці. Виготовити спідницю.

2. Заліковий кредит

«Технологія виготовлення плечового виробу»

Змістовий модуль 1

1. Конструювання плечового виробу

Розмірні ознаки фігури дівчини. Мірки, що необхідні для конструювання плечового виробу. Правила креслення викрійок основи виробу, побудова викрійки спинки, побудова викрійки переду, основи рукава та притачної манжети.

2. Моделювання плечового виробу

Правила моделювання. Розробка фасону плечового виробу. Врахування геометричного характеру малюнків тканин при розробці фасонів. Розробка фасону плечового виробу. Вибір тканини для пошиття плечового виробу. Вибір оздоблення плечового виробу.

3. Крій та підготовка деталей плечового виробу до монтажу

Підготовка тканини до розкрою. Розкладка деталей викрійки на тканині. Обведення деталей викрійки. Крій деталей. Підготовка деталей крою до монтажу.

4. Підготовка плечового виробу до першої примірки

Обробка виточок плечового виробу. Обробка плечових швів. Обробка бокових швів. Обробка шва рукава. Проведення першої примірки. Контроль якості. Усунення дефектів.

Змістовий модуль 2

5. Обробка рукава та коміра

З'єднання рукава з притачною манжетою та обробка нижнього зрізу короткого рукава. Вметування коміра та з'єднання підборта з виробом.

6. Підготовка до другої примірки

Вметування рукава. Вкачування коміру. Проведення другої примірки плечового виробу. Контроль якості. Усунення дефектів.

7. Обробка нижнього зрізу плечового виробу

Обробка низу плечового виробу швом у підгинання. Обробка низу з відкритим зрізом. Обробка низу фігурним хрестоподібним швом «козлик». Два способи обробки низу тасьмою. Вибір обробки згідно типу тканини та вимогам фасону. Контроль якості обробки нижнього зрізу, усунення дефектів.

8. Кінцева обробка плечового виробу

Волого-теплова обробка. Оформлення застіжки. Контроль якості виробу. Усунення дефектів.

Змістовний модуль 3

9. Виконання творчого завдання до залікового кредиту «Технологія виготовлення плечових виробів»

Приблизний перелік творчих завдань

Рівень складності «А» (низький)

1. Опишіть модель, зображену на мал.1. Побудуйте креслення та виконайте її моделювання.
2. Опишіть модель, зображену на мал.2. Побудуйте креслення та виконайте її моделювання.
3. Опишіть модель, зображену на мал.3. Побудуйте креслення та виконайте її моделювання.
4. Опишіть модель, зображену на мал.4. Побудуйте креслення та виконайте її моделювання.
5. Опишіть модель, зображену на мал.5. Побудуйте креслення та виконайте її моделювання.

Рівень складності «Б» (середній)

1. Опишіть модель, зображену на мал.6. Побудуйте креслення та виконайте її моделювання.
2. Опишіть модель, зображену на мал.7. Побудуйте креслення та виконайте її моделювання.

3. Опишіть модель, зображену на мал.8. Побудуйте креслення та виконайте її моделювання.
4. Опишіть модель, зображену на мал.9. Побудуйте креслення та виконайте її моделювання.
5. Опишіть модель, зображену на мал.10. Побудуйте креслення та виконайте її моделювання.

Рівень складності «В»(високий)

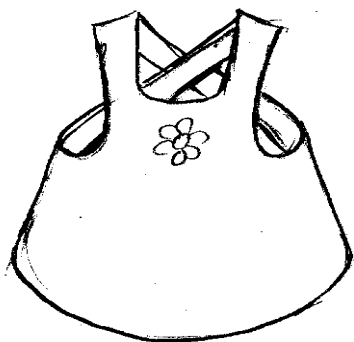
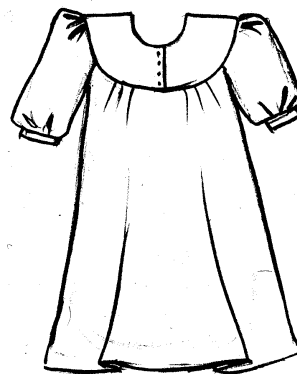
1. Опишіть модель, зображену на мал.11. Побудуйте креслення та виконайте її моделювання.
2. Опишіть модель, зображену на мал.12. Побудуйте креслення та виконайте її моделювання.
3. Опишіть модель, зображену на мал.13. Побудуйте креслення та виконайте її моделювання.
4. Опишіть модель, зображену на мал.14. Побудуйте креслення та виконайте її моделювання.
5. Опишіть модель, зображену на мал.15. Побудуйте креслення та виконайте її моделювання.



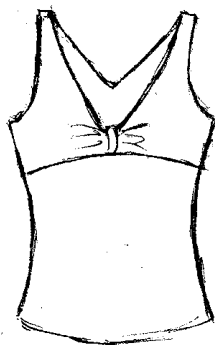
Мал.1. Нічна сорочка без рукава.
рукавом.



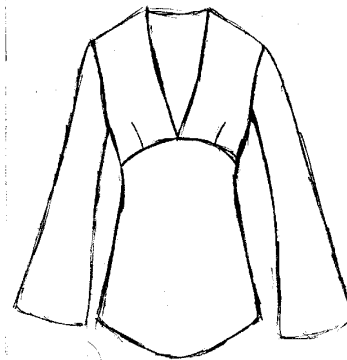
Мал.2. Нічна сорочка з



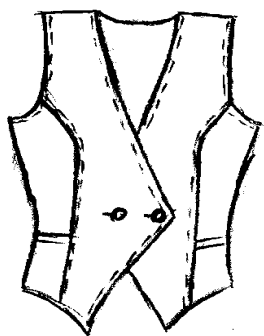
Мал.3. Дитячий фартушок.



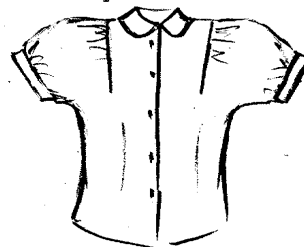
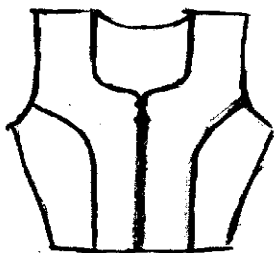
Мал.4. Топ



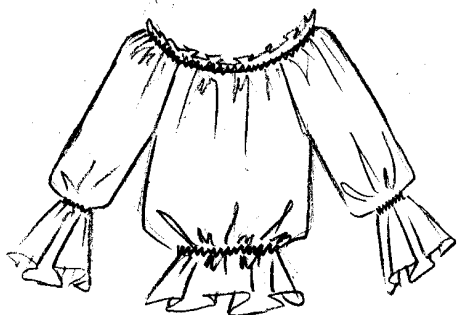
Мал.5.Блуза – «Романтик»



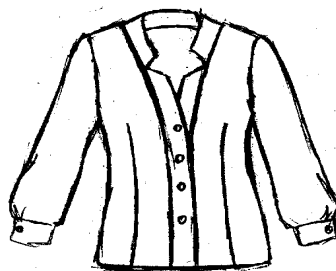
Мал.6. Жилет



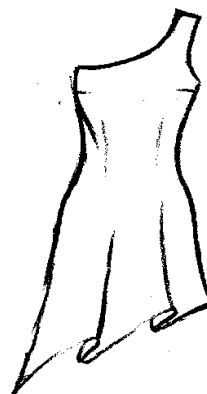
Мал.7. Блуза



Мал.8. Блуза – реглан



Мал.9. Блуза – сорочка



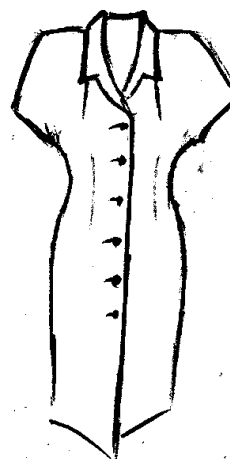
Мал.10. Сукня – самбо



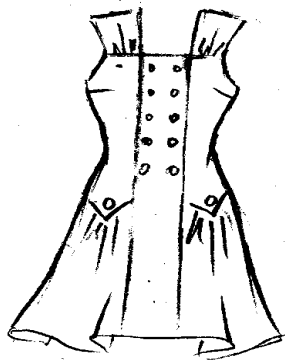
Мал.11 Сукня-халат



Мал.12. Халат



Мал.13. Сукня-реглан



Мал.14 Сукня-сарафан



Мал.15 Сукня-годе

Тематика лабораторних занять

№ №	Тема заняття	Кіль кість годин
1.	Заліковий кредит 1 «Текстильне матеріалознавство. Ручна обробка тканини. Обладнання швейного виробництва»	
1.1.	Організація та охорона праці в швейній майстерні	2
	1.1.1. Організація праці в швейній майстерні	
	1.1.2. Правила роботи зі швейними інструментами	
	1.1.3. Правила безпеки при роботі на швейній машині	
	1.1.4. Правила роботи з електрообладнанням	
1.2.	Визначення будови, властивостей та призначення тканин рослинного походження	2
	1.2.1. Визначення основних елементів будови тканини	
	1.2.2. Визначення тканин рослинного походження	
	1.2.3. Визначення властивостей тканин рослинного походження	
1.3.	Визначення будови, властивостей та призначення тканин тваринного походження	2
	1.3.1. Виготовлення тканин тваринного походження	
	1.3.2. Визначення тканин тваринного походження	
	1.3.3. Визначення властивостей тканин тваринного походження	
	1.3.4. Визначення призначення тканин рослинного походження	
1.4.	Виконання ручних швів	2
	1.4.1. Підбір інструментів для виконання ручних швів	
	1.4.2. Виконання основних ручних стібків	
	1.4.3. Виконання ручних швів відповідно до їх призначення	
	1.4.4. Контроль якості виготовлених швів	

1.5.	Вивчення конструкції та принципу дії побутових швейних машин	2
	1.5.1. Вивчення загальної конструкції швейних машин	
	1.5.2. Складання кінематичних схем приводів швейних машин	
	1.5.3. Вивчення конструкцій рухомих та нерухомих з'єднань швейних машин	
	1.5.4. Вивчення конструкції моталки, ниткопритягувача та регуляторів: натягу верхньої нитки, нижньої нитки, тиску лапки на тканину, довжини стібка	
1.6.	Підготовка швейної машини до роботи	2
	1.6.1. Підбір ниток та голок для роботи	
	1.6.2. Заправлення верхньої та нижньої ниток	
	1.6.3. Обслуговування швейної машини	
	1.6.4. Використання засобів малої механізації до швейних машин	
	1.6.5. Усунення дефектів в роботі швейної машини	
1.7.	Виконання машинних швів	2
	1.7.1. Виконання з'єднувальних швів	
	1.7.2. Виконання крайових швів	
	1.7.3. Виконання оздоблювальних швів	
1.8.	Конструювання наволочки	2
	1.8.1. Виготовлення викрійки наволочки	
	1.8.2. Визначення необхідної кількості тканини для виготовлення наволочки	
	1.8.3. Визначення послідовності операцій по виготовленню наволочки. (Складання інструкційної карти)	
	1.8.4. Виготовлення наволочки згідно з інструкційною картою	
	1.8.5. Контроль якості виробу. Усунення дефектів.	
2.	Заліковий кредит 2 «Технологія виготовлення поясних виробів»	
2.1.	Конструювання, моделювання та розкроювання фартуха	2
	2.1.1. Вибір моделі фартуха	
	2.1.2. Виконання ескізу моделі	
	2.1.3. Побудова креслення фартуха	
	2.1.4. Виготовлення викрійки фартуха	
	2.1.5. Розкроювання деталей фартуха	
	2.1.6. Контроль якості виробу	
2.2.	Обробка поясу, бретелі та кишень фартуха	2
	2.2.1. Аналіз кількох технологічних послідовностей виготовлення фартуха. Вибір доцільної технології	
	2.2.2. Складання технологічної карти	

	2.2.3. Ручна і машинна обробка окремих деталей фартуха (поясу, бретелі та кишень)	
2.3.	З'єднання поясного виробу по лінії талії	2
	2.3.1. З'єднання деталей.	
	2.3.2. Волого-теплова обробка	
	2.3.3. Контроль якості виробу. Усунення дефектів	
2.4.	Побудова креслення прямої спідниці	2
	2.4.1. Вибір моделі спідниці, виконання ескізу	
	2.4.2. Знімання мірок	
	2.4.3. Побудова креслення	
2.5.	Моделювання та крій спідниці	2
	2.5.1. Виготовлення викрійки спідниці	
	2.5.2. Розкроювання тканини	
	2.5.3. Контроль якості крою	
2.6.	Підготовка спідниці до першої примірки	2
	2.6.1. Обробка виточок	
	2.6.2. Обробка бокових швів	
	2.6.3. Ушивання тасьми «блискавка»	
	2.6.4. Проведення першої примірки	
	2.6.5. Усунення дефектів	
2.7.	Підготовка спідниці до другої примірки	2
	2.7.1. Обробка верхнього зрізу різними способами	
	2.7.2. Вибір способу обробки верхнього зрізу спідниці відповідно фасону	
	2.7.3. Обробка верхнього зрізу спідниці	
	2.7.4. Обробка кишені різними способами	
	2.7.5. Вибір кишені відповідно фасону	
	2.7.6. Обробка кишені	
2.8.	Кінцева обробка спідниці	2
	2.8.1. Оздоблення спідниці	
	2.8.2. Обробка нижнього зрізу спідниці	
	2.8.3. Контроль якості спідниці	
	2.8.4. Усунення дефектів	
3.	Заліковий кредит 3 «Технологія виготовлення плечових виробів»	
3.1.	Конструювання плечового виробу	2
	3.1.1. Зняття мірок	
	3.1.2. Креслення викрійки основи	
	3.1.3. Креслення викрійки втачного рукава та притачної манжети	
	3.1.4. Креслення викрійки основи коміру	
	3.1.5. Вибір тканини для виробу	
3.2.	Моделювання плечового виробу	2

	3.2.1.. Ознайомлення з прийомами моделювання плечового виробу	
	3.2.2. Розробка фасону плечового виробу	
	3.2.3. Підготовка викрійки відповідно до тканини та обраного фасону	
3.3.	Крій та підготовка деталей до монтажу	2
	3.3.1. Підготовка тканини до розкрою	
	3.3.2. Розкладка деталей крою на тканині	
	3.3.3. Крій деталей плечового виробу	
	3.3.4. Підготовка деталей крою до монтажу	
3.4.	Підготовка плечового виробу до першої примірки	2
	3.4.1. Обробка витачок	
	3.4.2. Обробка плечових швів	
	3.4.3. Обробка бокових швів	
	3.4.4. Обробка шва рукава	
	3.4.5. Проведення першої примірки	
	3.4.6. Усунення дефектів	
3.5.	Обробка рукава та коміру	2
	3.5.1. Обробка рукава	
	3.5.2. Вметування коміру	
3.6.	Підготовка плечового виробу до другої примірки	2
	3.6.1. Вметування рукава	
	3.6.2. Ушивання коміру	
	3.6.3. Проведення другої примірки	
	3.6.4..Усунення дефектів	
3.7.	З'єднання верхньої та нижньої частини плечового виробу	2
	3.7.1. Види з'єднання верхньої та нижньої частини плечового виробу	
	3.7.2. Вибір доцільного виду з'єднання	
	3.7.3. З'єднання верхньої та нижньої частини плечового виробу обраним способом	
	3.7.4. Контроль якості з'єднання. Усунення дефектів	
3.8.	Кінцева обробка плечового виробу	2
	3.8.1. Обробка нижнього зрізу виробу	
	3.8.2. Ушивання рукава	
	3.8.3. Волого-теплова обробка виробу	
	3.8.4. Обробка застібки	
	3.8.5. Контроль якості виробу	
	3.8.6. Усунення дефектів	
	Всього	48

Питання для самостійного опрацювання студентами

№ №	Теми для самостійного вивчення	Кількість годин
1	Заліковий кредит «Текстильне матеріалознавство. Ручна обробка тканини. Обладнання швейного виробництва»	
1.	<i>Правила техніки безпеки під час роботи у швейній майстерні</i>	2
2.	<i>Тканини рослинного, тваринного походження та тканини з хімічних волокон</i>	2
3.	<i>Властивості тканин</i>	2
4.	<i>Ручні стібки тимчасового та постійного призначення</i>	2
5.	<i>Термінологія ручних робіт</i>	2
6.	<i>Загальна конструкція та принцип дії швейної машини</i>	2
7.	<i>Неполадки в роботі швейної машини та їх усунення</i>	2
8.	<i>Термінологія машинних робіт</i>	2
9.	<i>Виконання творчого завдання</i>	4
2	Заліковий кредит «Технологія виготовлення поясних виробів»	
1.	<i>Загальні відомості про фігуру людини. Правила зняття мірок. Загальні відомості про одяг, його види і призначення</i>	2
2.	<i>Волого-теплова обробка</i>	2
3.	<i>Підготовка тканини до розкрою. Розклад викрійок на тканин.</i>	2
4.	<i>Технологія обробки виточок, бокових швів та вкачування тасьми «Блискавка»</i>	2
5.	<i>Технологія обробки верхнього зрізу спідниці та обробки кишень</i>	2
6.	<i>Оздоблення поясного виробу</i>	2
7.	<i>Прийоми моделювання спідниці</i>	2
8.	<i>Обробка деталей перед першою примірною</i>	2
9.	<i>Виконання творчого завдання</i>	4
3	Заліковий кредит «Технологія виготовлення плечових виробів»	
1.	<i>Правила конструювання елементів плечового виробу</i>	2
2.	<i>Правила моделювання плечового виробу</i>	2
3.	<i>Технологія обробки виточок, плечових, бокових швів та швів рукава</i>	2
4.	<i>Особливості пошиття плечового виробу. Технологія обробки низу рукава та ушивання коміру</i>	2
5.	<i>Технологія ушивання рукава та коміру</i>	2
6.	<i>Технологія обробки нижнього зрізу виробу, вкачування рукава та оформлення застібки</i>	2

7.	<i>Правила проведення першої та другої примірки</i>	2
8.	<i>Види дефектів плечового виробу. Усунення дефектів</i>	2
9.	<i>Виконання творчого завдання</i>	4
	Всього	60

**Програма навчальної дисципліни
практикум у навчальних майстернях з обслуговуючої праці**

**Модуль 3
Художня обробка матеріалів**

Пояснювальна записка

Програма третього модуля «Практикум у навчальних майстернях» призначена для професійної підготовки майбутнього вчителя трудового навчання за варіативною частиною програми трудового навчання у 5-9 класах загальноосвітньої школи.

Метою цього модуля є формування у студентів знань, умінь та навичок, необхідних їм у подальшій професійній діяльності для викладання обслуговуючої праці у сучасній загальноосвітній школі, її варіативної частини та під час організації гуртків з декоративно-прикладного мистецтва.

Програмою передбачено ознайомлення студентів з основними техніками художньої обробки матеріалів, засобами їх декоративного оздоблення, техніками виконання деяких виробів для прикрас інтер'єру приміщень.

Програма складається з трьох основних залікових кредитів:

Метою першого залікового кредиту «Художня обробка тканини» (16 годин лабораторних занять; 20 годин самостійної роботи студентів) є підготовка студентів для викладання у школі уроків з обслуговуючої праці за розділом «Художня обробка тканини», формування знань, умінь та навичок з ручного вишивання, виготовлення різновидів текстильної аплікації, штучних квітів та художніх композицій, виховання охайності й акуратності

Під час вивчення тем зазначеного кредиту студенти оволодівають **знаннями** про:

- правила безпеки життєдіяльності під час виконання текстильних робіт;
- інструменти і прилади для виконання текстильної композиції та її окремих елементів;
- основні види вишивальних швів української народної та сучасної художньої вишивки;
- способи перенесення малюнків на тканину;
- види аплікацій з тканини;
- техніку виконання текстильної аплікації;
- способи обробки тканини для виготовлення штучних квітів з тканини;
- основи кольорознавства;
- основні правила створення композиції;

та опановують **вміннями** з:

- організації робочого місця для виконання текстильних робіт;
- добору матеріалу, інструментів та приладів для виготовлення виробів з тканини, відповідно до обраної техніки;
- розробки ескізів текстильної композиції;
- розробки технологічних карт для виготовлення текстильної композиції;
- обробки тканини для виготовлення композиції відповідно до обраної техніки;
- перенесу малюнку на тканину різними способами;
- розкроювання окремих деталей текстильної композиції;
- виконання технологічних операцій відповідним інструментом обраної техніки (виконання швів української народної вишивки (початкові, прості, лічильні, прозорово-лічильні шви), виконання швів художньої вишивки (поверхнево-нашивні лічильні шви, художня гладь, ришельє та фестонів), виконання нашивної аплікації машинним способом, виконання клаптикової мозаїки, виготовлення штучних квітів з тканини);
- складання текстильної композиції.

Метою другого залікового кредиту «Художнє плетіння» (16 годин лабораторних занять; 20 годин самостійної роботи студентів) є підготовка студентів до проведення у школі уроків з обслуговуючої праці за варіативною частиною програми, формування знань, вмінь і навичок з таких видів декоративно-прикладного мистецтва, як бісероплетіння та макраме, формування почуття прекрасного.

Під час вивчення тем, передбачених другим заліковим кредитом студенти оволодівають **знаннями** про:

- правила безпеки життєдіяльності під час робіт з плетіння;
- інструменти та прилади для виконання робіт з бісероплетіння і макраме;
- види та класифікацію бісеру;
- особливості добору ниток для виконання виробів у техніці макраме;
- основні техніки плоского та об'ємного плетіння;
- особливості техніки живопису бісером;
та опановують **вміннями** з:
- організації робочого місця для плетіння;
- читання схем для виконання виробів у техніці макраме та бісероплетіння;
- добору необхідного інструменту, матеріалу та пристроїв для виготовлення виробів;
- нанизування бісеру на проволочку, нанизування бісеру двома голками;
- виготовлення об'ємних виробів з бісеру;
- виконання садження по білі, шиття бісеру у прикріп;
- закріплення нитки для роботи у техніці макраме, виконання першого ряду;
- виконання основних вузлів макраме;

- розширення та звуження плетеного полотна;
- виконання фестонів, сіток;
- поєднання ниток і вузлів у єдиний виріб;
- розроблення ескізів, технологічних карт і виконання композицій у техніці бісероплетіння або макраме.

Метою третього залікового кредиту «Художня обробка природного матеріалу» (16 годин лабораторних занять; 20 годин самостійної роботи студентів) є підготовка студентів до проведення занять у шкільних гуртках з декоративно-прикладного мистецтва, формування знань, вмінь і навичок з техніки виконання сувенірів з природного матеріалу, тканини, паперу, шкіри та хутра, а також ознайомлення їх з основами ліпки з солоного тіста, виховання естетичного смаку.

Під час вивчення тем зазначеного залікового кредиту студенти оволодівають **знаннями** про:

- правила безпеки життєдіяльності під час обробки природного матеріалу;
- інструменти та прилади для виконання робіт з обробки природного матеріалу;
- технологічні властивості природного матеріалу, з якого виконуються сувеніри (кора, деревина, камінці, ракушки, соломка, сухоквіти, папір і т.ін.);
- основи фітодизайну, екібани та флористики;
- техніки обробки природного матеріалу для виготовлення сувенірів;
- основні прийоми ліпки з солоного тіста та виготовлення з нього скульптур;

та опановують **вміннями з:**

- організації робочого місця для обробки природного матеріалу;
- добору інструменту та приладів для виготовлення сувенірів відповідно обраного природного матеріалу;
- підготовки й обробки природного матеріалу для створення з нього композицій;
- розробки технологічних карт для створення композиції з природного матеріалу;
- виконання сувенірів-скульптур з солоного тіста;
- виконання композиції із сухоквітів;
- шиття м'яких іграшок з хутра;
- виготовлення виробів у техніці пап'є-маше.

Основною метою змістовних модулів програмного розділу «Художня обробка матеріалів» є засвоєння студентами теоретичних та практичних знань у галузі художньо-декоративних технік обробки текстильних і природних матеріалів та їх оздоблення, а також застосування виготовлених виробів в оздобленні інтер'єрів приміщень.

Всього за трьома заліковими кредитами 108 годин – 3 кредити

Тематичний план курсу

№№	Назва модуля, теми	Всього годин	Лабораторні заняття	Самостійна робота студентів
1.	Заліковий кредит «Художня обробка тканини»	36	16	20
1.1.	Змістовний модуль 1	16	8	8
1.1.1.	Народна вишивка. Початкові шви	4	2	2
1.1.2.	Мережки	4	2	2
1.1.3.	Художня вишивка	4	2	2
1.1.4.	Аплікація з тканини	4	2	2
1.2.	Змістовний модуль 2	16	8	8
1.2.1.	Клаптикова мозаїка	4	2	2
1.2.2.	Штучні квіти з тканини	4	2	2
1.2.3.	Штучна зелень з тканини	4	2	2
1.2.4.	Композиція із штучних квітів	4	2	2
1.3.	Змістовний модуль 3	4	-	4
1.3.1.	Виконання творчого завдання	4	-	4
2.	Заліковий кредит «Художнє плетіння»	36	16	20
2.1.	Змістовний модуль 1	16	8	8
2.1.1.	Плетіння плоских виробів з бісеру	4	2	2
2.1.2.	Плетіння об'ємних виробів з бісеру	4	2	2
2.1.3.	Вишивка бісером	4	2	2
2.1.4.	Живопис бісером	4	2	2
2.2.	Змістовний модуль 2	16	8	8
2.2.1.	Основні вузли макраме	4	2	2
2.2.2.	Візерунки і техніка утворення макраме	4	2	2
2.2.3.	Збільшення та зменшення плетеного полотна	4	2	2
2.3.4.	Композиція з плетіння	4	2	2
2.3.	Змістовний модуль 3	4	-	4
2.3.1.	Виконання творчого завдання	4	-	4

3.	Заліковий кредит «Художня обробка природного матеріалу»	36	16	20
3.1.	Змістовний модуль 1	16	8	8
3.1.1.	Композиції з природного матеріалу	4	2	2
3.1.2.	Флористика	4	2	2
3.1.3.	Аплікація з соломки	4	2	2
3.1.4.	Аплікація з яєчної шкарлупи	4	2	2
3.2.	Змістовний модуль 2	16	8	8
3.2.1.	Пап'є-маше	4	2	2
3.2.2.	М'які іграшки	4	2	2
3.2.3.	Композиції із шкіри	4	2	2
3.2.4.	Композиції з солоного тіста	4	2	2
3.3.	Змістовний модуль 3	4	-	4
3.3.1.	Виконання творчого завдання	4	-	4
	Всього	108	48	60

Зміст модуля

1. Заліковий кредит «Художня обробка тканини»

Змістовний модуль 1

1. Народна вишивка. Початкові шви

Історія виникнення української народної вишивки. Види швів в українській народній вишивці. Інструменти та матеріали для вишивання. Організація робочого місця для вишивання. Техніка безпеки. Особливості розробки технологічних та інструкційних карт для опису робіт з художньої обробки тканини.

Засоби закріплення ниток. Початкові шви («уперед голка», «назад голка»), прості шви («змійка», «барашки», «тамбурний», «стебловий», «вузлики»), лічильні шви («козлик», «оксамитовий», «вісімка», «зігзаг», «ялинка», «хрестик», «занизування», «набирання»).

2. Мережки

Види ажурної вишивки. Історія виникнення мережок. Інструменти та матеріали для виконання мережок. Особливості виконання мережок. Види мережок (китиця, прутик, роздільний прутик, схрещені прутики, жучок, панка). Мережки в українській народній вишивці. Місце мережок у одягу та інтер'єрі.

3. Художня вишивка

Способи перенесення малюнку на тканину. Поверхнево-нашивні лічильні шви («настил», «оксамитова гладь», «лічильна гладь», «тіньова гладь»). Прорізна гладь. Художня гладь (одностороння та двостороння, лічильна та вільна, з настилом та без). Вишивка «Ришельє» (бриди, сітки у прикріп, ажурні сітки). Використання художньої вишивки в оздобленні речей інтер'єру.

4. Аплікація з тканини

Визначення поняття «аплікація». Класифікація аплікацій з тканини за змістом, кольором і технікою виконання. Інструменти та матеріали для виконання нашивної аплікації. Налагодження швейного обладнання для виконання нашивної аплікації. Техніка виконання нашивної аплікації (плоскої та об'ємної). Застосування аплікації для оздоблення інтер'єру приміщень.

Змістовний модуль 2

5. Клаптикова мозаїка

Історія виникнення техніки «Клаптикова мозаїка». Матеріали, інструменти та обладнання для виконання клаптикової мозаїки. Техніка безпеки під час обробки текстильних матеріалів. Виконання виробів за допомогою шаблонів-викрійок. Робота з растром. Виконання технік клаптикової мозаїки («смужка», «квадрат», «трикутник», «ромб»). Особливості обробки виробів у техніці «клаптикова мозаїка». Застосування техніки «клаптикова мозаїка» у оздобленні приміщень.

6. Штучні квіти з тканини

Історія виникнення техніки виготовлення штучних квітів. Місце штучних квітів у оздобленні інтер'єрів приміщень. Матеріали, інструменти та пристрої для виготовлення штучних квітів з тканини. Підготовка

тканини для роботи (пофарбування та проклеювання). Способи фарбування тканини (сухий та мокрий спосіб). Склад розчинів для проклеювання тканини. Викрійки-шаблони штучних квітів. Особливості розкрою деталей квітки. Обробка викрійок. Особливості послідовності збірки штучної квітки. Виготовлення композицій із штучних квітів.

7. Штучна зелень з тканини

Штучна зелень у сучасному інтер'єрі. Місце штучної зелені у квіткових композиціях. Матеріали, інструменти та пристрої для виготовлення штучної зелені з тканини. Підготовка тканини для роботи (пофарбування та проклеювання). Способи фарбування тканини (сухий та мокрий спосіб). Склад розчинів для проклеювання тканини. Викрійки-шаблони штучної зелені. Особливості розкрою деталей. Обробка викрійок. Виготовлення вусиків. Особливості послідовності збірки гілок із штучної зелені.

8. Композиція із штучних квітів

Поняття про композицію. Основи композиції. Основи кольорознавства. Кольорове коло та методика користування ним для підбору кольорів композиції. Розробка ескізу текстильної композиції, її опис. Добір матеріалів, інструментів і пристроїв для виконання композицій із штучних квітів. Розробка технологічної картки для виготовлення виробу. Виготовлення букетних композицій із штучних квітів. Місце композиції із штучних квітів у сучасному інтер'єрі.

Змістовний модуль 3

9. Виконання творчого завдання до залікового кредиту «Художня обробка тканини»

Приблизний перелік творчих завдань

Рівень складності «А» (низький)

1. Розробити ескіз скатертини до сніданку, використовуючи техніки вишивки, аплікації із тканини та оздобити скатертину штучними квітами. Розробити технологічну карту для виготовлення скатертини та виконати її фрагмент.
2. Розробити ескіз скатертини до обіду, використовуючи техніки вишивки, аплікації із тканини та оздобити скатертину штучними квітами. Розробити технологічну карту для виготовлення скатертини та виконати її фрагмент.
3. Розробити ескіз скатертини до вечері, використовуючи техніки вишивки, аплікації із тканини й оздобити скатертину штучними квітами.

Розробити технологічну карту для виготовлення скатертини та виконати її фрагмент.

4. Розробити ескіз скатертини до святкової вечері, використовуючи техніки вишивки, аплікації із тканини й оздобити скатертину штучними квітами. Розробити технологічну карту для виготовлення скатертини та виконати її фрагмент.

5. Розробити ескіз скатертини до банкету, використовуючи техніки вишивки, аплікації із тканини й оздобити скатертину штучними квітами. Розробити технологічну карту для виготовлення скатертини та виконати її фрагмент.

Рівень складності «Б» (середній)

1. Розробити ескіз серветки до сніданку, використовуючи техніки вишивки, аплікації із тканини й оздобити серветку штучними квітами. Розробити технологічну карту для виготовлення серветки та виконати її.

2. Розробити ескіз комплекту білизни для спальні, використовуючи техніки вишивки, аплікації із тканини й оздобити білизну штучними квітами. Розробити технологічну карту для виготовлення білизни та виконати її елемент.

3. Розробити ескіз серветки для обіду, використовуючи техніки вишивки, аплікації із тканини й оздобити серветку штучними квітами. Розробити технологічну карту для виготовлення серветки та виконати її.

4. Розробити ескіз серветки для вечері, використовуючи техніки вишивки, аплікації із тканини й оздобити серветку штучними квітами. Розробити технологічну карту для виготовлення серветки та виконати її.

5. Розробити ескіз серветки для святкової вечері, використовуючи техніки вишивки, аплікації із тканини й оздобити серветку штучними квітами. Розробити технологічну карту для виготовлення серветки та виконати її.

Рівень складності «В» (високий)

1. Розробити ескіз текстильної композиції в українському народному стилі, використовуючи техніки вишивки, аплікації із тканини й оздобити композицію штучними квітами. Розробити технологічну карту для виготовлення цієї текстильної композиції та виконати її.

2. Для дитячої кімнати розробити ескіз штор, використовуючи техніки вишивки, аплікації із тканини й оздобити штори штучними квітами. Розробити технологічну карту для виготовлення штор і виконати їх у масштабі 1:4.

3. Розробити ескіз ковдри для немовляти, використовуючи техніки вишивки, аплікації із тканини й оздобити ковдру штучними квітами. Розробити технологічну карту для виготовлення ковдри та виконати її.

4. Розробити ескіз моделі жіночого повсякденного костюму, використовуючи для її оздоблення техніки вишивки, аплікації із тканини та оздобити костюм штучними квітами. Розробити технологічну карту для оздоблення костюму та виконати його оздоблювальні елементи.

5. Розробити ескіз настінного панно у вітальню в українському народному стилі, використовуючи для його оздоблення техніки вишивки, аплікації із тканини й оздобити панно штучними квітами. Розробити технологічну карту на виготовлення панно та виконати його.

2. Заліковий кредит «Художнє плетіння»

Змістовний модуль 1

1. Плетіння плоских виробів з бісеру

Історія виникнення бісероплетіння. Основні терміни та прийоми бісерного плетіння. Види і класифікація бісеру. Інструменти, матеріали та пристрої для виготовлення виробів із бісеру. Класифікація виробів з бісеру. Організація робочого місця для бісероплетіння. Техніка безпеки. Схеми плетіння для виконання виробів з бісеру та методика їх читання. Техніка виготовлення плоских виробів з бісеру (садження по белі, шиття у прикріп). Техніка ткацтва. Техніка нанизування бісеру на проволочку. Нанизування бісеру двома голками. Особливості розробки технологічних та інструкційних карт для виготовлення виробів у техніці плетіння.

2. Плетіння об'ємних виробів з бісеру

Види прикрас з бісеру для оздоблення інтер'єру приміщень. Плетені джгути з бісеру (щільні та вільні, однокольні та багатокольорові). Орнамент (плоский і рельєфний). Об'ємні сувеніри з бісеру (квіти, анімалістичні елементи). Каскади (однокольні, багатокольорові). Схеми для виготовлення об'ємних виробів з бісеру та методика їх читання.

3. Вишивка бісером

Історія виникнення бісерної вишивки. Інструменти, матеріали та пристрої для вишивки бісером. Бісер і стеклярус. Оздоблювальні шви у бісерній вишивці. Способи вишивання бісером.

4. Живопис бісером

Історія виникнення живопису бісером. Інструменти, матеріали та пристрої для виконання виробів бісерним живописом. Схеми для

вишивання бісером. Особливості добору малюнку. Техніка виконання бісерного живопису голкою або за допомогою клею. Місце бісерного живопису в оформленні інтер'єру.

Змістовний модуль 2

5. Основні вузли макраме

Історія виникнення техніки плетіння макраме. Інструменти, матеріали та пристрої для виконання виробів у техніці макраме. Організація робочого місця. Техніка безпеки. Особливості добору ниток для виготовлення виробу. Засоби закріплення ниток для роботи. Прості вузли, складні вузли, техніка їх поєднання. Технологія виконання простих і складних вузлів. Особливості розробки технологічних та інструкційних карт для виготовлення виробів у техніці макраме.

6. Візерунки та техніка утворення макраме

Поняття про початковий ряд. Техніка утворення початкового рядка. Напрямок плетіння. Обробка нижнього краю виробу. Плетіння та поєднання ниток і вузлів у єдиний виріб. Фестони. Сітки. Схеми читання та виконання виробів у техніці макраме.

7. Збільшення та зменшення плетеного полотна

Розширення та звуження плетеного полотна по горизонталі, по вертикалі. Утворення косих кутів на виробі. Рахунок вузлів під час збільшення або зменшення плетеного полотна. Обробка збільшеного або зменшеного краю полотна.

8. Композиція з плетіння

Розробка ескізу композиції у техніці плетіння. Опис конструктивних, технологічних і кольорових особливостей композиції. Добір матеріалів, інструментів і пристроїв для виготовлення композиції плетінням. Розробка технологічної карти для виготовлення композиції у техніці «плетіння». Виготовлення композиції та її остаточне оформлення. Місце композиції з плетіння у сучасному інтер'єрі.

Змістовний модуль 3

9. Виконання творчого завдання до залікового кредиту «Художнє плетіння»

Приблизний перелік творчих завдань

Рівень складності «А» (низький)

1. Розробити ескіз браслета, поєднуючи види плоскої техніки бісероплетіння та макраме. Розробити технологічну карту для його виготовлення й виконати виріб.
2. Розробити ескіз намиста, поєднуючи види плоскої техніки бісероплетіння та макраме. Розробити технологічну карту для його виготовлення та виконати виріб.
3. Розробити ескіз поясу, поєднуючи види плоскої техніки бісероплетіння та макраме. Розробити технологічну карту для його виготовлення та виконати виріб.
4. Розробити ескіз жіночої сумочки, поєднуючи види плоскої техніки бісероплетіння та макраме. Розробити технологічну карту для її виготовлення та виконати виріб.
5. Розробити ескіз обкладинки для книги, поєднуючи види плоскої техніки бісероплетіння та макраме. Розробити технологічну карту для її виготовлення та виконати виріб.

Рівень складності «Б» (середній)

1. Розробити ескіз діадеми для весільної сукні, поєднуючи види технік: плоского та об'ємного бісероплетіння і макраме. Розробити технологічну карту для її виготовлення і виконати виріб.
2. Розробити ескіз діагональної серветки, поєднуючи види технік: плоского й об'ємного бісероплетіння і макраме. Розробити технологічну карту для її виготовлення і виконати виріб.
3. Розробити ескіз подарунка для чоловіка, який захоплюється полюванням. Ескіз має об'єднувати два види технік: бісероплетіння і макраме. Розробити технологічну карту для виготовлення виробу й виконати його.
4. Розробити ескіз композиції, використовуючи поєднання ажурних вузлів макраме та бісерного плетіння. Розробити технологічну карту для виготовлення композиції та виконати її.
5. Розробити ескіз та композицію під назвою «Квіти мого міста», використовуючи техніку нанизування, плоского й об'ємного плетіння бісером і макраме. Розробити технологічну карту для створення композиції та виготовити її елемент.

Рівень складності «В» (високий)

1. Для вечірньої жіночої сукні розробити ескіз прикрас у техніці об'ємного плетіння: бісероплетіння і макраме (буси, пояс, браслет, сережки). Розробити технологічну карту для їх виготовлення і виконати їх.
2. Для вітальні розробити ескіз кашпо для природних квітів, використовуючи техніки об'ємного плетіння бісером і макраме. Розробити технологічну карту для його виготовлення і виконати виріб.
3. Для дачного будинку розробити настінне панно, використовуючи техніку плетіння сіток-макраме та техніку плоского й об'ємного плетіння бісером. Розробити технологічну карту для його виготовлення і виконати виріб.
4. За тематикою до будь-якого свята розробити ескіз колажу, поєднуючи техніку живопису бісером і техніку макраме. Розробити технологічну карту для його виготовлення і виконати виріб.
5. Для журнального столика розробити ескіз композиції, поєднуючи плетіння сіток та об'ємне плетіння у техніках бісероплетіння та макраме. Розробити технологічну карту для його виготовлення і виконати виріб.

3. Заліковий кредит «Художня обробка природного матеріалу»

Змістовний модуль 1

1. Композиції з природного матеріалу

Основи скульптури. Види скульптури. Скульптури з кори, коріння та деревини, аплікації і композиції з камінців, черепашок.

Природний матеріал у композиції. Технологічні властивості рослин, кори, деревини, каміння, черепашок, воску й іншого природного матеріалу, придатного для оздоблення інтер'єру приміщень. Техніка обробки природного матеріалу для виготовлення сувенірів.

Особливості розробки технологічних й інструкційних карт для виготовлення виробів з природного матеріалу. Організація робочого місця. Техніка безпеки.

2. Флористика

Основи пелюсткової флористики. Сухоквіти. Засоби утворення гербарію. Особливості засушування рослин і квітів. Способи пофарбування сухих рослин. Методика складання композиції із сухоквітів. Техніка обробки рослин, їх з'єднання, додаткове оздоблення. Техніка виконання аплікацій із сухих рослин. Фітодизайн. Основи екібани.

3. Аплікація з соломки

Заготовка соломи. Підготовка соломи до роботи. Фарбування соломи під час виварювання. Відтінювання соломи під час прасування. Заготовка полотна для аплікації з соломи. Інструменти, пристрої та матеріали для виготовлення аплікації з соломки. Розробка ескізу аплікації. Способи наклеювання соломки на тканину. Місце аплікації з соломки у сучасному інтер'єрі.

4. Аплікація з ячної шкарлупи

Підготовка ячної шкарлупи до роботи. Інструменти, пристрої та матеріали для виготовлення аплікації з ячної шкарлупи. Фарбування шкарлупи. Розробка або добір ескізу для аплікації. Особливості наклеювання шматочків шкарлупи на основний фон аплікації. Місце аплікації з ячної шкарлупи у сучасному інтер'єрі.

Змістовний модуль 2

5. Пап'є-маше

Історія виникнення техніки пап'є-маше. Інструменти та матеріали для виготовлення виробів у техніці пап'є-маше. Види обробки та пофарбування готових виробів. Основні прийоми виконання техніки. Особливості техніки розпису та остаточного оздоблення виробу. Місце виробів у техніці пап'є-маше в сучасному інтер'єрі.

6. М'які іграшки

Історія виникнення м'якої іграшки. Призначення м'якої іграшки та її місце в оформленні інтер'єру приміщень. Плоскі й об'ємні м'які іграшки. Інструменти, матеріали та пристрої для виготовлення м'якої іграшки, фурнітура для її оздоблення. Каркас. Особливості розкрою деталей м'якої іграшки. Технологія виготовлення м'якої іграшки.

7. Композиції із шкіри

Шкіра та її технологічні властивості. Види шкіри. Інструменти, матеріали та пристрої для обробки шкіри в аплікації. Обробка шкіри вогнем, тиснення (гаряче та холодне), вирізування, драпування. Технологія виготовлення аплікації із шкіри. Місце аплікації із шкіри в сучасному інтер'єрі.

8. Композиції з солоного тіста

Історія виникнення техніки ліпки. Матеріали й інструменти для виготовлення скульптури з солоного тіста. Рецепти розчинів для кепки з тіста. Основні етапи виготовлення виробів з солоного тіста. Об'ємні та плоскі скульптури з тіста. Використання каркасів для об'ємних скульптур. Технологія виготовлення скульптури з солоного тіста. Особливості розпису скульптури. Прийоми розпису. Місце скульптури з солоного тіста в оформленні інтер'єру житла.

Змістовий модуль 3

9. Виконання творчого завдання до залікового кредиту «Художня обробка природного матеріалу»

Приблизний перелік творчих завдань

Рівень складності «А» (низький)

1. Розробити ескіз настінного панно, в якому поєднуються види техніки художньої обробки будь-яких природних матеріалів. Розробити технологічну карту для створення цього панно та виготовити його елемент.
2. Розробити ескіз сувеніру для обраного свята, в якому поєднуються види техніки художньої обробки природних матеріалів. Розробити технологічну карту для виготовлення сувеніру та виконати його.
3. Розробити ескіз тематичної композиції, в якій поєднуються види техніки художньої обробки природних матеріалів. Розробити технологічну карту для створення композиції та виготовити її елемент.
4. Розробити колаж на тему «Українські народні казки», у якому поєднуються види техніки художньої обробки природних матеріалів. Розробити технологічну карту для його створення та виготовити його елемент.
5. Запропоновану річ інтер'єру, оздобити аплікацією, використовуючи види техніки художньої обробки природних матеріалів. Розробити ескіз аплікації та технологічну карту для її виготовлення, виконати аплікацію.

Рівень складності «Б» (середній)

1. Розробити ескіз тематичної композиції, у якій поєднуються види техніки художньої обробки природних матеріалів, фітодизайн та основи екібани. Розробити технологічну карту для виготовлення композиції та виконати її.
2. Розробити ескіз тематичної композиції, у якій поєднуються види техніки художньої обробки природних матеріалів, фітодизайн і техніка виконання муляжів фруктів та овочів з воску. Розробити технологічну карту для виготовлення композиції та виконати її.

3. Розробити ескіз оберегу, в якому поєднуються види техніки художньої обробки природних матеріалів, флористика та техніка виготовлення композицій із солоного тіста. Розробити технологічну карту для виготовлення оберегу та виконати його.
4. Розробити ескіз настінного панно, в якому поєднуються види техніки виготовлення м'якої іграшки, художньої обробки природних матеріалів і фітодизайн. Розробити технологічну карту для виготовлення панно, виконати його.
5. Розробити ескіз тематичної композиції, у якій поєднуються види техніки художньої обробки шкіри, фітодизайн і основи екібани. Розробити технологічну карту для виготовлення композиції, виконати її.

Рівень складності «В» (високий)

1. Розробити ескіз композиції під назвою «Мій рідний край». У композиції мають поєднуватися не менш чотирьох відомих Вам технік художньої обробки природних матеріалів й одна вивчена самостійно. Розробити технологічну карту для виготовлення композиції та виконати її.
2. Розробити ескіз композиції під назвою «Моє улюблене свято». У композиції мають поєднуватися п'ять відомих Вам технік художньої обробки природних матеріалів й одна вивчена самостійно. Розробити технологічну карту для виготовлення композиції та виконати її.
3. Розробити ескіз композиції на вільну тему. У композиції мають поєднуватися не менш двох видів техніки художньої обробки природних матеріалів, вивчених самостійно. Розробити технологічну карту для виготовлення цієї композиції та виконати її.
4. Розробити ескіз панно під назвою «Моя улюблена пора року». У композиції мають поєднуватися чотири відомих Вам види техніки художньої обробки природних матеріалів та одна вивчена самостійно. Розробити технологічну карту для виготовлення композиції та виконати її.
5. Розробити ескіз панно під назвою «Світ очима дітей». У композиції мають поєднуватися декілька відомих Вам види техніки художньої обробки природних матеріалів та одна-дві вивчених самостійно. Розробити технологічну карту для виготовлення композиції та виконати її.

Тематика лабораторних занять

№№	Тема заняття	Кількість годин
1.	Заліковий кредит 1 «Художня обробка тканини»	
1.1.	Технологія виконання швів у народній українській вишивці	2
	1.1.1. Прості шви	
	1.1.2. Лічильні шви	

1.2.	Технологія виконання мережок	2
	1.2.1. Підготовка тканини до виконання мережок	
	1.2.2. Кितिця	
	1.2.3. Прутик	
	1.2.4. Жучок	
	1.2.5. Панка	
1.3.	Технологія виконання швів у художній вишивці	2
	1.3.1. Поверхнево-нашивні лічильні техніки	
	1.3.2. Техніка „Ришельє”	
	1.3.3. Техніка „Художня гладь”	
1.4.	Технологія виконання аплікації з тканини	2
	1.4.1. Техніка виконання нашивної аплікації	
	1.4.2. Техніка виконання об’ємної аплікації	
1.5.	Технологія виконання клаптикової мозаїки	2
	1.5.1. Техніка „Смужка”, „Квадрат”, „Трикутник”, „Ромб”	
	1.5.2. Особливості обробки виробів у техніці „Клаптикова мозаїка”	
1.6.	Технологія виготовлення штучних квітів з тканини	2
	1.6.1. Технологія розкрою заготовок	
	1.6.2. Технологія обробки заготовок	
	1.6.3. Технологія збірки квітів	
	1.6.4. Технологія виготовлення штучних квітів	
1.7.	Технологія виготовлення штучної зелені з тканини	2
	1.7.1. Технологія розкрою заготовок	
	1.7.2. Технологія обробки заготовок	
	1.7.3. Технологія виготовлення вусиків	
	1.7.4. Технологія виготовлення штучних гілок	
1.8.	Виготовлення композицій із штучних квітів	2
	1.8.1. Розробка технологічної карти для виготовлення виробу	
	1.8.2. Виготовлення виробу	
2.	Заліковий кредит 2 «Художнє плетіння»	
2.1.	Технологія виготовлення простих візерунків із бісеру	2
	2.1.1. Техніка плетіння плоских виробів із бісеру	
	2.1.2. Нанизування бісеру на проволочку	
	2.1.3. Нанизування двома голками	
2.2.	Технологія виготовлення об’ємних виробів із бісеру	2
	2.2.1. Техніка плетіння по колу	
	2.2.2. Техніка з’єднання візерунків	
	2.2.3. Техніка нашарування	
2.3.	Технологія вишивки бісером	2
	2.3.1. Техніка шиття у прокол	
	2.3.2. Техніка шиття у прикріп	

	2.3.3. Техніка накладних швів	
2.4.	Технологія виконання живопису бісером	2
	2.4.1. Техніка нанесення малюнку на тканину	
	2.4.2. Техніка роботи за схемою	
2.5.	Технологія виконання основних вузлів у техніці «макраме»	2
	2.5.1. Техніка виконання простих вузлів	
	2.5.2. Техніка виконання складних вузлів	
	2.5.3. Техніка поєднання простих і складних вузлів	
2.6.	Методика читання схем для утворення виробів у техніці макраме та технологія їх виконання	2
	2.6.1. Початкові рядки	
	2.6.2. Техніка плетіння та поєднання ниток і вузлів у єдиний виріб	
2.7.	Технологія збільшення або зменшення плетеного полотна	2
	2.7.1. Техніка збільшення горизонтальних і вертикальних полотен	
	2.7.2. Техніка зменшення горизонтальних і вертикальних полотен	
	2.7.3. Оздоблення країв виробу	
2.8.	Виготовлення композиції у техніці плетіння	2
	2.8.1. Розробка технологічної карти для виготовлення композиції у техніці „плетіння”	
	2.8.2. Виготовлення композиції	
3.	Заліковий кредит 3 «Художня обробка природного матеріалу»	
3.1.	Технологія виготовлення композиції з природного матеріалу	2
	3.1.1. Техніка виготовлення аплікації з дрібних камінців	
	3.1.2. Техніка виготовлення сувенірів з черепашок	
3.2.	Технологія виготовлення аплікацій із сухих рослин	2
	3.2.1. Техніка обробки рослин	
	3.2.2. Техніка з'єднання рослин у композицію	
3.3.	Технологія виготовлення аплікації з соломки	2
	3.3.1. Підготовка соломки до роботи	
	3.3.2. Розробка ескізу аплікації з соломки	
	3.3.3. Техніка наклеювання соломки на тканину	
3.4.	Технологія виготовлення аплікацій з ячної шкарлупи	2
	3.4.1. Підготовка ячної шкарлупи до роботи	
	3.4.2. Розробка ескізу аплікації з ячної шкарлупи	
	3.4.3. Техніка наклеювання шкарлупи на тканину	
	3.4.4. Техніка підфарбовування шкарлупи	

3.5.	Технологія виготовлення виробів у терниці „Пап’є-маше”	2
	3.5.1.Техніка виготовлення виробу	
	3.5.2.Техніка виконання оздоблювальних робіт	
	3.5.3.Техніка розпису	
3.6.	Технологія виготовлення м’яких іграшок.	2
	3.6.1.Техніка розкрою та оздоблення м’яких іграшок.	
	3.6.2.Технологія виготовлення м’яких іграшок	
3.7.	Технологія виготовлення аплікацій із шкіри	2
	3.7.1.Техніка обробки шкіри вогнем	
	3.7.2.Техніка обробки шкіри ножами та ножицями	
	3.7.3.Виготовлення аплікації зі шкіри	
3.8.	Технологія виготовлення скульптур із солоного тіста	2
	3.8.1.Техніка виготовлення скульптури з солоного тіста	
	3.8.2. Техніка розпису скульптури з солоного тіста	
	Всього	48

Питання для самостійного опрацювання студентами

№№	Тема для самостійного вивчення	Кількість годин
1.	Заліковий кредит 1 «Художня обробка тканини»	
1.	<i>Українська народна вишивки</i> Інструменти та матеріали для вишивання. Засоби закріплення ниток. Техніка виконання початкових швів.	2
2.	<i>Мережки</i> Особливості підбору тканини до виготовлення мережок. Підготовка тканини до роботи. Методи обвивання ниток.	2
3.	<i>Художня вишивка</i> Способи перенесення малюнку на тканину. Особливості виконання вишивки у техніці «Ришельє». Особливості виконання вишивки у техніці «Гладь» (лічильна та вільна, одностороння та двостороння).	2
4.	<i>Види аплікації з тканини</i> Класифікація аплікацій з тканини за змістом, кольором, технікою виконання. Інструменти та матеріали для виконання нашивної аплікації. Особливості налагодження швейної машини для виконання нашивної аплікації. Підготовка тканини до роботи. Технологія виготовлення нашивної аплікації з тканини на швейній машині. Особливості техніки виконання об’ємної аплікації з тканини.	2

5.	<i>Клаптикова мозаїка</i> Історія виникнення клаптикової мозаїки. Матеріали й інструменти для виконання клаптикової мозаїки. Різновид техніки клаптикової мозаїки. Основи технології виготовлення виробів у техніці «Клаптикова мозаїка».	2
6.	<i>Штучні квіти</i> Історія виникнення техніки виготовлення штучних квітів. Матеріали, інструменти та пристрої для виготовлення штучних квітів з тканини. Особливості фарбування тканини та її попередня підготовка до розкрою.	2
7.	<i>Штучна зелень</i> Історія виникнення техніки виготовлення штучної зелені. Матеріали, інструменти та пристрої для виготовлення штучної зелені з тканини. Особливості фарбування тканини та її попередня підготовка до розкрою. Призначення штучної зелені в оздобленні композиції.	2
8.	<i>Текстильна композиція</i> Поняття про композицію. Кольорове коло. Основи кольорознавства. Розробка ескізу текстильної композиції, її опис. Добір матеріалів, інструментів і пристроїв для її виконання.	2
9.	Виконання творчого завдання	4
2.	Заліковий кредит 2 «Художнє плетіння»	
1.	<i>Бісероплетіння</i> Історія виникнення бісероплетіння. Інструменти, матеріали та пристрої для виготовлення виробів із бісеру. Класифікація виробів з бісеру. Техніка читання схем для виконання візерунків з бісеру.	2
2.	<i>Об'ємні джгути з бісеру</i> Розробка технологічної карти для виготовлення щільного кольорового джгута. Виготовлення щільного кольорового джгута.	2
3.	<i>Живопис бісером</i> Історія виникнення живопису бісером. Інструменти, матеріали та пристрої для виконання виробів бісерним живописом. Добір малюнка. Техніка виконання.	2
4.	<i>Вишивка бісером</i> Історія виникнення бісерної вишивки. Інструменти та матеріали у бісерному вишиванні. Особливості застосування бісерного вишивання.	2
5.	<i>Макраме</i> Історія виникнення макраме.	2

	Інструменти та матеріали. Особливості добору ниток для виготовлення виробу. Організація робочого місця. Засоби закріплення ниток для роботи.	
6.	<i>Понятійний апарат техніки макраме</i> Фестони. Сітки. Напряв плетіння.	2
7.	<i>Плетене полотно «Макраме»</i> Розширення та звуження плетеного полотна. Обробка нижнього краю виробу.	2
8.	<i>Композиція у техніці плетіння</i> Розробка ескізу композиції у техніці плетіння, її опис. Добір матеріалів, інструментів і пристроїв для її виготовлення.	2
9.	Виконання творчого завдання	4
3.	Заліковий кредит 3 «Художня обробка природного матеріалу»	
1.	<i>Природний матеріал для оформленні інтер'єру</i> Технологічні властивості кори, деревини, соломи, каміння, черепашок та іншого природного матеріалу, придатного для виготовлення оздоблення інтер'єру приміщень. Природний матеріал у композиції (скульптури із кори, коріння та дерева, аплікації та композиції з камінців і черепашок, муляжі з воску або парафіну). Техніка обробки природного матеріалу для виготовлення сувенірів.	2
2.	<i>Аплікація із соломи</i> Добір та заготівля соломи, методи її обробки. Пофарбування соломи. Інструменти та матеріали. Заготовка полотна для аплікації.	2
3.	<i>Флористика</i> Сухоквіти. Засоби утворення гербарію та засушування квітів. Засоби пофарбування сухих рослин. Методики складання композицій із сухих квітів	2
4.	<i>Аплікація з яєчної шкарлупи</i> Добір матеріалу. Інструменти та матеріали. Особливості фарбування яєчної шкарлупи. Основні прийоми виготовлення аплікації з яєчної шкарлупи.	2
5.	<i>Пап'є-маше</i> Історія виникнення техніки. Інструменти та матеріали. Види фарбування готових виробів. Основні прийоми виконання техніки.	2
6.	<i>М'яка іграшка</i>	2

	Призначення м'якої іграшки. Інструменти та матеріали. Поняття каркасу.	
7.	<i>Прикраси із шкіри</i> Технологічні властивості шкіри. Інструменти, матеріали і пристрої для обробки шкіри в аплікації. Особливості технології обробки шкіри вогнем.	2
8.	<i>Ліпка з солоного тіста</i> Матеріали і інструменти. Основні етапи виготовлення виробів з солоного тіста. Використання шаблонів.	2
9.	Виконання творчого завдання	4
	Всього	60

Програма навчальної дисципліни
Практикум у навчальних майстернях з обслуговуючої праці

Модуль 4
Основи ручного в'язання

Пояснювальна записка

Шкільна програма з трудового навчання містить такі розділи, як „В'язання спицями” та „В'язання крючком”. Тому викладання четвертого модуля - «Основи ручного в'язання» є дуже важливою ланкою у підготовці майбутніх вчителів трудового навчання.

Метою цього модуля є: здобуття студентами знань з виготовлення та оздоблення виробів в'язанням, формування вмінь і навичок, застосувати набуті знання в шкільній практиці.

Програма складається з трьох основних залікових кредитів:

Метою першого залікового кредиту «Основи в'язання спицями» (16 годин лабораторних занять; 20 годин самостійної роботи студентів) є ознайомлення студентів з інструментами та матеріалами для в'язання, умовними позначеннями петель, розвиток практичних навичок читання та складання схем візерунків, формування навичок обґрунтованого добору спиць і пряжі, виконання основних елементів в'язання, розвиток уваги, зосередженості, зібраності, координації рухів. Під час вивчення тем залікового кредиту студенти оволодівають **знаннями** про:

- правила безпеки життєдіяльності під час в'язання спицями;
- види спиць;
- умовні позначення петель;
- основні елементи в'язання та техніку в'язання;
- різновиди візерунків на основі чергування петель та опановують **вміннями** з:

- організації робочого місця;
- складання або читання схем запису узору, орнаменту;
- підбору спиць відповідно до товщини нитки;
- виконання основних елементів в'язання;
- пров'язування зразків узорів;

Метою другого залікового кредиту «Основи техніки в'язання спицями» (16 годин лабораторних занять; 20 годин самостійної роботи студентів) є формування у студентів знань, вмінь і навичок з виготовлення викрійок для виробу, розрахунку кількості пряжі та виготовлення виробу відповідно обраній моделі, виховання естетичного смаку.

Під час вивчення тем залікового кредиту студенти здобувають **знання** про:

- розрахунок розмірів виробу;
- кінцеву обробку виробу

та опановують **вміннями** з:

- розрахунку в'язаного полотна;
- пров'язування окремих деталей виробу та з'єднання їх;
- пров'язування петель і кишень;
- виготовлення оздоблень для в'язаних виробів.

Метою третього залікового кредиту «Основи в'язання крючком» (16 годин лабораторних занять; 20 годин самостійної роботи студентів) є ознайомлення студентів з технікою в'язання виробів крючком, формування практичних навичок з виготовлення узорів і виробів крючком, виховання почуття прекрасного. Під час вивчення тем цього кредиту студенти здобувають **знання** про:

- правила безпеки життєдіяльності під час в'язання крючком;
- види крючків;
- умовні позначення петель;
- основні елементи в'язання та техніку в'язання;
- різновиди узорів на основі чергування петель;
- розрахунок розмірів виробу;
- кінцеву обробку виробу

та опановують **вміннями** з:

- організації робочого місця;
- складання або читання схем запису візерунку, орнаменту;
- добору крючка відповідно до товщини нитки;
- пров'язування основних елементів в'язання;
- пров'язування зразків узорів;
- розрахунку в'язаного полотна;
- пров'язування окремих деталей виробу та з'єднання їх;
- пров'язування петель і кишень;
- виготовлення оздоблення для в'язаних виробів.

Всього за трьома заліковими кредитами 108 годин – 3 кредити

Тематичний план курсу

№№	Назва модуля, теми	Всього годин	Лабораторні заняття	Самостійна робота студентів
1.	Заліковий кредит «Основи в'язання спицями»	36	16	20
1.1.	Змістовний модуль 1	16	8	8
1.1.1.	Загальні відомості про в'язання. В'язання як вид декоративно-прикладного мистецтва.	4	2	2

1.1.2.	Узори для в'язання спицями. Узори з лицьових та виворітних петель	4	2	2
1.1.3.	Способи вив'язування петель і їх умовне позначення. Узори з накидами	4	2	2
1.1.4.	Ажурні узори	4	2	2
1.2.	Змістовий модуль 2	16	8	8
1.2.1.	Узори із знятими петлями	4	2	2
1.2.2.	Узори з обвиваючими петлями	4	2	2
1.2.3.	Узори із схрещеними петлями.	4	2	2
1.2.4.	Узори з горбиками.	4	2	2
1.3.	Змістовий модуль 3	4	-	4
1.3.1.	Виконання творчого завдання	4	-	4
2.	Заліковий кредит «Основи техніки в'язання спицями»	36	16	20
2.1.	Змістовий модуль 1	16	8	8
2.1.1.	Контрольний зразок. Розрахунок щільності в'язання. Додавання та віднімання петель	4	2	2
2.1.2.	Побудова викрійки в'язаного полотна. Розрахунок в'язаного полотна	4	2	2
2.1.3.	В'язання за викрійкою деталей виробу (пілочка, спинка)	4	2	2
2.1.4.	В'язання за викрійкою деталей виробу (рукав)	4	2	2
2.2.	Змістовий модуль 2	16	8	8
2.2.1.	В'язання петель для застібки	4	2	2
2.2.2.	В'язання кишень	4	2	2
2.2.3.	Декоративне оздоблення в'язаних виробів. Зубчастий	4	2	2

	край. Петлі „ворс”. Шнур, китички, помпони			
2.3.4.	Декоративне оздоблення в’язаних виробів. Виконання різнокольорових орнаментів, вишивки та аплікацій на в’язаних виробах	4	2	2
2.3.	Змістовий модуль 3	4	-	4
2.3.1.	Виконання творчого завдання	4	-	4
3.	Заліковий кредит «Основи в’язання крючком»	36	16	20
3.1.	Змістовий модуль 1	16	8	8
3.1.1.	Загальні відомості про в’язання крючком. Інструменти для в’язання. Основні елементи в’язання. Правила переходу на наступний ряд	4	2	2
3.1.2.	Умовні позначення елементів в’язання у схемах	4	2	2
3.1.3.	Візерунки для в’язання крючком. Фонові щільні узори	4	2	2
3.1.4.	Узори для в’язання крючком. Фонові ажурні узори	4	2	2
3.2.	Змістовий модуль 2	16	8	8
3.2.1.	Філейні узори	4	2	2
3.2.2.	Обв’язування виробів під прямим кутом.	4	2	2
3.2.3.	В’язані мотиви	4	2	2
3.2.4.	В’язання штучних квітів	4	2	2
3.3.	Змістовний модуль 3	4	-	4
3.3.1.	Виконання творчого завдання	4	-	4
	Всього	108	48	60

Зміст модуля

1. Заліковий кредит «Основи в'язання спицями»

Змістовний модуль 1

Загальні відомості про в'язання.

В'язання як вид декоративно-прикладного мистецтва. Пряжа та її властивості: рівність, міцність, крутка, стійкість пофарбування, номер пряжі. Змотування, прання і фарбування пряжі. Інструменти для в'язання: види спиць і вимоги до них, номер спиць, правила добирання спиць.

Способи вив'язування петель і їх умовне позначення.

Набирання петель. Види петель. Умовне позначення петель. Крайні петлі, рівний та вузликopodobний край. Закріплення петель останнього ряду пров'язуванням двох петель разом; пров'язуванням за візерунком; пров'язуванням штопкою; пров'язуванням без участі нитки. Схематичний запис і рапорт візерунку. Часткове в'язання.

Візерунки для в'язання спицями.

Візерунки з лицьових та виворітних петель. Ажурні узор.

Змістовний модуль 2

Узори із знятими та обвиваючими петлями. Візерунки із схрещеними петлями. Узори з горбиками та комбіновані візерунки.

Змістовний модуль 3

Виконання творчого завдання до залікового кредиту «Основи в'язання спицями»

Приблизний перелік творчих завдань

Рівень складності «А» (низький)

Виконати узори для оздоблення низу виробу, розробити інструкційну картку для його виготовлення:

1. Узори для оздоблення низу виробу №1.
2. Узори „ажурний край”.
3. Узори „фігурний край”.
4. Узори для оздоблення низу виробу №2.
5. Узори для оздоблення низу виробу №3.

Рівень складності «Б» (середній)

За текстовим записом виконати схематичний запис візерунку, пров'язати його та розробити інструкційну картку для його виготовлення:

1. Вертикальна мережка з ажуром та обвитими петлями.
2. Вертикальна рельєфна смуга з джгутами і ажуром.
3. „Ананаси”.
4. „Павучки”.
5. „Пелюстки”.

Рівень складності «В» (високий)

Виконати фрагменти запропонованих оздоблювальних узорів, розробити інструкційну картку на їх виготовлення:

1. Ажурні ромби.
2. Ажурні трикутники.
3. Ажурні тюльпани.
4. Ажурний клин.
5. Ажурний метелик.

2. Заліковий кредит «Основи техніки в'язання спицями»

Змістовий модуль 1

Розрахунок в'язаного полотна.

Контрольний зразок. Розрахунок щільності в'язання по горизонталі та по вертикалі. Розрахунок петель та рядів в'язаного полотна. Додавання та віднімання петель: додавання петель з накидів, з попереднього ряду, з повітряних петель; віднімання петель пров'язуванням двох або трьох петель разом. Побудова викрійки в'язаного полотна. В'язання за викрійкою. Трикотажні шви: горизонтальний, вертикальний і кетельний шов.

Змістовний модуль 2

В'язання петель для застібки: горизонтальна і вертикальна петлі, петля-дірочка.

В'язання кишень: прорізнi кишени (горизонтальні, вертикальні) і накладні.

Декоративне оздоблення в'язаних виробів.

Зубчастий край. Петлі „ворс”. Шнур, китички, помпони. Орнамент, вишивка, аплікація.

Догляд за в'язаними речами.

Прання, сушіння, прасування в'язаних виробів.

Змістовний модуль 3

Виконання творчого завдання до залікового кредиту «Основи техніки в'язання спицями»

Приблизний перелік творчих завдань

Рівень складності «А» (простий)

Запропонувати узор для в'язання, підібрати нитки та спиці, виконати розрахунок в'язаного полотна та виготовити виріб:

1. Головна пов'язка.
2. Шарф чоловічий.
3. Шарф жіночий.
4. Зразок орнаменту „метелик”.
5. Орнамент з ламаних ліній.

Рівень складності «Б» (середній)

Запропонувати візерунок для в'язання, підібрати нитки та спиці, виконати розрахунок в'язаного полотна та виготовити виріб:

1. Шапочка з закатом.
2. Шапочка для хлопчика.
3. Берет.
4. Шкарпетки.
5. Шапочка молодіжна без закоту.

Рівень складності «В» (високий)

Запропонувати узор для в'язання, дібрати нитки та спиці, виконати розрахунок в'язаного полотна та виготовити виріб:

1. Шапочка з орнаментом.
2. Капелюшок з полями.
3. Рукавички з орнаментом.
4. Рукавички прикрашені вишивкою.
5. Дитячі черевички.

3. Заліковий кредит «Основи в'язання крючком»

Змістовний модуль 1

Загальні відомості про в'язання крючком.

Інструменти та матеріали для в'язання. Положення рук і пальців під час роботи. Основні елементи в'язання. Початок в'язання крючком,

побудова основної і повітряної петлі. В'язання ланцюжка-основи і глухої петлі. Петлі повороту або підйому. Правила переходу на наступний ряд. Умовні позначення елементів в'язання у схемах.

Пров'язування стовпчиків різноманітної будови: стовпчик без накиду, стовпчик з накидом в один прийом, стовпчик з накидом у два прийоми, стовпчик з накидом у три прийоми, стовпчик з двома і більше накидами, пишний стовпчик. Записування узорів текстом та умовними позначеннями.

Узори для в'язання крючком.

Фонові візерунки: фоновий візерунок №1, фоновий візерунок №2, фоновий візерунок №3. Фрагменти фонових візерунків.

Змістовий модуль 2

Філейні узори: обв'язування виробів під прямим кутом, філейні прошивки.

В'язані мотиви: ажурний мотив №1, ажурний мотив №2, мотив для доріжки, „трояндочка” тощо.

В'язання виробів.

Комірець, серветка, прихватка тощо.

Змістовний модуль 3

Виконання творчого завдання до залікового кредиту «Основи в'язання крючком»

Приблизний перелік творчих завдань

Добрати крючок та нитки, запропонувати візерунок для в'язання, розробити інструкційну карту та виготовити виріб.

Рівень складності «А» (простий)

Виготовити в'язану гачком іграшку за запропонованою інструкційною картою.

1. Жирафа.
2. Качка.
3. Мишеня.
4. Мавпа.
5. Бегемотик.

Рівень складності «Б» (середній)

Дібрати гачок, нитки та виготовити за запропонованим описом виріб:

1. Чохол для окулярів.
2. Чохол для мобільного телефону.
3. Чохол на диванну подушку.
4. Комірець.
5. Прихватка.

Рівень складності «В» (високий)

Дібрати гачок, нитки, розробити інструкційну карту та виготовити виріб:

1. Серветка кругла.
2. Серветка з кружечків.
3. Доріжка з кружечків.
4. Шапочка.
5. Букет з в'язаних квітів.

Тематика лабораторних занять

№№	Тема заняття	Кількість годин
1.	Заліковий кредит 1 «Основи в'язання спицями»	
1.1.	Пров'язування основних елементів в'язання спицями.	2
	1.1.1. Змотування пряжі. Добір спиць.	
	1.1.2. Набирання петель першого ряду.	
	1.1.3. В'язання лицьової та виворітної петлі	
	1.1.4. В'язання зразка хустковою в'язкою	
	1.1.5. Утворення крайніх петель	
1.2.	В'язання узорів з лицьових та виворітних петель	2
	1.2.1. Знайомство зі схематичним записом узору	
	1.2.2. В'язання зразків візерунків, які утворюються чергуванням лицьових та виворітних петель	
	1.2.3. Закріплення петель останнього ряду	
1.3.	В'язання узорів з накидами	2
	1.3.1. Знайомство зі способами пров'язування петель	
	1.3.2. Знайомство з технологією утворення накидів	
	1.3.3. В'язання узорів візерунків з накидами	
1.4.	В'язання ажурних узорів.	2
	1.4.1. Знайомство з технологією утворення ажурних узорів	
	1.4.2. В'язання зразків ажурних узорів	
1.5.	В'язання узорів із знятими петлями	2
	1.5.1. Знайомство з технологією утворення знятих петель	

	1.5.2. В'язання зразків узорів	
1.6.	В'язання узорів з обвиваючими петлями	2
	1.6.1. Знайомство з технологією утворення обвиваючих петель	
	1.6.2. В'язання зразків узорів	
	1.6.3. Технологія збірки квітів	
	1.6.4. Технологія виготовлення штучних квітів	
1.7.	В'язання узорів із схрещеними петлями (джгути)	2
	1.7.1. Знайомство з технологією утворення схрещених петель	
	1.7.2. В'язання зразків узорів	
1.8.	В'язання узорів з горбиками	2
	1.8.1. Знайомство з технологією утворення горбиків	
	1.8.2. В'язання зразків узорів	
2.	Заліковий кредит 2 «Основи в'язання спицями»	
2.1.	Розрахунок щільності в'язання	2
	2.1.1. Вив'язування контрольного зразка	
	2.1.2. Розрахунок щільності в'язання	
2.2.	Розрахунок в'язаного полотна	2
	2.2.1. Побудова викрійки в'язаного полотна	
	2.2.2. Розрахунок петель і рядів в'язаного полотна	
2.3.	В'язання за викрійкою деталей виробу	2
	2.3.1. В'язання пілочки	
2.4.	В'язання за викрійкою деталей виробу	2
	2.4.1. В'язання рукава	
2.5.	В'язання петель для застібки	2
	2.5.1. В'язання зразка горизонтальної петлі	
	2.5.2. В'язання зразка вертикальної петлі	
	2.5.3. В'язання зразка петлі-дірочки	
2.6.	В'язання кишень	2
	2.6.1. В'язання зразка горизонтальної кишені	
	2.6.2. В'язання зразка вертикальної кишені	
2.7.	Оздоблення в'язаних виробів	2
	2.7.1. В'язання зразків зубчиків, петель „ворс”	
	2.7.2. Виготовлення шнура, китички та помпону	
2.8.	В'язання орнаменту	2
	2.8.1. Знайомство з технологією утворення орнаменту	
	2.8.2. В'язання різнокольорового орнаменту	
3.	Заліковий кредит 3 «Основи в'язання крючком»	
3.1.	Пров'язування основних елементів в'язання крючком	2
	3.1.1. Початок в'язання крючком: побудова основної петлі, побудова повітряної петлі	
	3.1.2. В'язання ланцюжка-основи, глухої петлі,	

	закріплення останньої петлі	
3.2.	Пров'язування стовпчиків різноманітної будови	2
	3.2.1.Стовпчик без накиду, стовпчик з накидом у декілька прийомів	
	3.2.2.Стовпчик з двома і більше накидами	
3.3.	Пров'язування фонових щільних узорів	2
	3.3.1. Знайомство з утворенням фонових щільних узорів	
	3.3.2. В'язання зразків узорів за схемою	
3.4.	Пров'язування фонових ажурних узорів	2
	3.4.1. Знайомство з утворенням фонових ажурних узорів	
	3.4.2. В'язання зразків узорів за схемою	
3.5.	Пров'язування філейних узорів	2
	3.5.1. Знайомство з утворенням філейних узорів	
	3.5.2. В'язання оздоблювальної прошивки	
3.6.	Обв'язування виробів під прямим кутом (носовичок)	2
3.7.	Пров'язування різних мотивів	2
	3.7.1. В'язання зразків мотивів	
	3.7.2. З'єднання в'язаних мотивів	
3.8.	В'язання штучних квітів	2
	Всього	48

Питання для самостійного опрацювання студентами

№№	Теми для самостійного вивчення	Кількість годин
1.	Заліковий кредит «Основи в'язання спицями»	
1.1.	В'язання як вид декоративно-прикладного мистецтва. Пряжа та її властивості. Підготовка пряжі до в'язання. Інструменти для в'язання	2
1.2	Способи пров'язування крайніх петель	2
1.3	Способи закріплення петель останнього ряду	2
1.4	Види петель та їх умовні позначення	2
1.5	Способи вив'язування петель	2
1.6	Обвиваючи петлі	2
1.7	Схрещені петлі	2
1.8	Утворення горбиків	2
1.9	Виконання творчого завдання	4
2.	Заліковий кредит «Основи техніки в'язання спицями»	
2.1	Способи додавання і віднімання петель	2
2.2	В'язання за викрійкою. Побудова викрійки в'язаного полотна	2

2.3	Трикотажні шви	2
2.4	Догляд за в'язаними речами	2
2.5	Види петель для застібки та способи їх вив'язування	2
2.6	Види кишень та способи їх вив'язування	2
2.7	Декоративне оздоблення в'язаних виробів	2
2.8	Виконання вишивки та аплікацій на в'язаних виробах	2
2.9.	Виконання творчого завдання	4
3.	Заліковий кредит «Основи в'язання крючком»	
3.1	Інструменти для в'язання.	2
3.2	Основні елементи в'язання. Положення рук і пальців під час роботи	2
3.3	Умовні позначення елементів в'язання у схемах	2
3.4	Фонові узори: види, схеми, призначення	2
3.5	Філейні узори: види, схеми, призначення	2
3.6	В'язані мотиви	2
3.7	В'язання виробів крючком	2
3.8.	Кінцева обробка в'язаного виробу	2
3.9.	Виконання творчого завдання	4
	Всього	60

Література

1. Азбука цветов / Составитель И.В.Рошаль – СПб. Кристалл; Терція, 1998 – 368 с., ил.
2. Антонович Є.А., Проців В.І., Свид С.П. Художні техніки у школі: Навч.-метод. посібник для студентів художньо-графічних факультетів вищих навчальних закладів.-К.: ІЗМН, 1997.-312 с.
3. Анфилова Н.А. Кулинария. – М., 1991.-473с.
4. Борсукова А.Н. Узоры із тканини.-М.: Дет.лит.,1990 – 120с.
5. Вышивка шелковыми лентами: Техника. Приемы. Изделия / Пер. с ит. – М.: АСТ-ПРЕСС, 2001.-160 с.: ил.- (Золотая библиотека увлечений).
6. Вязание спицами. /Составитель А.Северновская. – Николаев.: 1992.- 236с.
7. Гришин П.Д., Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. - М., 1982.-453с.
8. Губа Н.И., Смолянский Б.Л.. Диетическое питание и кулинария. - Днепропетровск: Січ, 1993.-238с.
9. Гура Л.Л., Жоголь Л.Є., Ісупова Н.М. Прикрась свій дім. – К.: Техніка, 1990.-256с.
10. Доцяк В.С. Українська кухня. Технологія приготування страв. – К.: Вища школа, 1995.- 344с.
11. Декоративные растения / Советы профессионалов: пер. с англ.-М.: Издательский дом «Ниола-Пресс», 1998.-128 с.: ил.- (Ваш дом).
12. Дорожкіна Т.Н. Техніка рукоділля.- М.: Полімя,1985 – 310с.
13. Данкевич Е.В., Жакова О.В. Знакомьтесь: глина.- СПб.: КРИСТАЛЛ, 1998.- 272 с., ил.
14. Для дому і сім'ї / упоряд. Л.О. Шушуріна.- К.: Реклама, 1981.- 156 с.
15. Еремина Т.И. Кружок вязания крючком. – М.: Просвещение, 1984.- 238с.
16. Жилки на А.Д., Жилки В.Ф. Рукоделие.- М.: Государственное учебно-педагогическое издательство министерства просвещения РСФСР, 1959 – 304 с.
17. Зубкова Г.А., Смирнова Т.Н. Вязание на спицах.- К.: МП «Элиса», 1991.- 200с.
18. Киселева И.Е., Рудникова Т.Н. Практикум по технологическому оборудованию. – М.: Экономика, 1989.- 378с.
19. Косовенко М.С., Смирнова Ж.М., Старовойт Л.Я. Технологія приготування їжі. – К.:”Факт”. – 2003.-432с.
20. Крій та шиття / під ред.. Г. Гаврилова.-К., 1960.- 612с.
21. Котова И.Н., Котова А.С. Школа современного бисероплетения.- СПб.: Паритет, 1999.- 224 с. + вклейка.
22. Кульская-Кравченко Н.Н. Вязание крючком.- К.: Реклама,1995.-328с.

23. Лепим из соленого теста: Украшения. Сувениры. Поделки. Панно. Декор. – М.: Узд-во Эксмо, 2004. – 160 с., илл.
24. Литвинець Е. Голки, нитки, намистинки.- Київ, Веселка, 1989 – 272.
25. Максимова М.В. Азбука вязания спицами и крючком. – М.: Просвещение, 1991.
26. Мастерица / Составитель И.А. Сокол.- М.: ООО «Издательство АСТ»; Харьков: «Фолио», 2001.- 431 с.: ил.
27. Осадча А.І. Громадське харчування. Навчальний посібник для 10-11 класів середньої загальноосвітньої школи. – 2-ге видання. – К.: Освіта, 1993.- 286с.
28. Пирс Х. Объемная вышивка /Пер. С англ.. – М.: Издательский дом «Ниола 21-й век», 2003.- 112 с.: ил.
29. Похлебкин В.В., О кулинарии от А до Я. Словарь- справочник. _ Алма-Ата:
“Казахстан”, 1989.
30. Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія. – К.: Вища школа, 1993.- 564с.
31. Сухорукова Л.А. Прикрась свій дім.- К: Реклама, 1993 – 198с.
32. Стародуб К., Ткаченко Т. Мягкая игрушка шаг за шагом: для себя и для подарка. Ростов н/Д: Издательский дом «Владис», М.:Издательский дом «Рипол Класик», 2004. – 192 с., с илл.
33. Стеченко О.Ф. Плетиво із соломи та рогозу.-К.:Урожай, 1994.- 64с.- (Сер. «Народні ремесла»).
34. Фомичева Э.Л. Начинаем вязать спицами и крючком. М.: Просвещение, 1991.-344с.
35. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности продуктов. – Москва: Пищевая промышленность, 1977.-264с.
36. Царук В.В. Трикотажні вироби ручної та машинної в'язки.- К.: Техніка,1979.-302с.
37. Цивлієва Т.І. Сучасні моделі ручного в'язання. – К: Техніка, 1993.-200с.
38. Шитье и рукоделие. Энциклопедия /Гл.ред. И.А. Андреева.- 2-е изд.- М.: Большая Российская энциклопедия, 1999.-288 с.: ил.