

С. І. Сталярова, Н. А. Юрчанка

ПРАЦОЎНАЕ НАВУЧАННЕ

АБСЛУГОВАЯ
ПРАЦА

9



С.І. Сталярова, Н.А. Юрчанка

ПРАЦОЎНАЕ НАВУЧАННЕ

АБСЛУГОВАЯ ПРАЦА

Вучэбны дапаможнік для **9** класа
ўстаноў агульнай сярэдняй адукацыі
з беларускай мовай навучання

*Дапушчана Міністэрствам адукацыі
Рэспублікі Беларусь*

Мінск
«Адукацыя і выхаванне»
2019

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

УДК 64(075.3=161.3)
ББК 37.279я721
C76

Пераклад з рускай *Л. Б Сопат*

Рэзэнты: кафедра тэхналагічнай адукацыі ўстановы адукацыі «Мазырскі дзяржаўны педагогічны ўніверсітэт імя І. П. Шамякіна» (кандыдат педагогічных навук, дацэнт кафедры *A. У. Ціханава*); настаўнік працоўнага навучання кваліфікацыйнай катэгорыі «настаўнік-метадыст» дзяржаўнай установы адукацыі «Гімназія № 4 г. Баранавічы» *C. У. Хворык*

ISBN 978-985-599-038-4

© Сталярова С. И., Юрчанка Н. А.,
2019
© Сопат Л. Б., пераклад
на беларускую мову
© Афармленне. РУП «Выдавецства
“Адукацыя і выхаванне”», 2019

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

ДАРАГІЯ СЯБРЫ!

У IX класе вы працягнече вывучэнне прадмета «Працоўнае навучанне. Абслуговая праца» па раздзелах «Асновы гатавання ежы», «Асновы пашыву швейных вырабаў», «Асновы дамаводства», «Асновы вырошчвання раслін». Кожны з гэтых раздзелаў прызначаны раскрыць сакрэты абслуговай працы. Вы будзеце авалодваць тэарэтычнымі ведамі, удасканальваць практычныя ўменні і навыкі, набываць новыя.

Раздел «Асновы гатавання ежы» змяшчае шмат карыснай і цікавай інфармацыі. Вы будзеце развіваць свае кулінарныя здольнасці ў працэсе гатавання страў з цеста і салодкіх страў. У вучэбным дапаможніку пропанаваны шэсць параграфаў (§ 5–10), якія прысвечаны асаблівасцям гатавання прэснага, бісквітнага, пясочнага, заварнога, слайнага, дражджавога цеста, страў і вырабаў з яго (параграфы пазначаны знакам [†]). Вам прапануецца выбраць для вывучэння адзін з іх. У дадатку да вучэбнага дапаможніка пропанаваны рэцепты кулінарных страў, якія вы зможаце прыгатаваць не толькі на ўроку, але і дома.

У працэсе вывучэння раздзела «Асновы пашыву швейных вырабаў» вы пазнаёміцесь з новымі іх відамі. Даведаецца аб выкарыстанні пры пашыве швейных вырабаў разнастайных дадатковых матэрыялаў: пракладачных, падкладачных, аздобных. Навучыцесь выконваць аздобныя швы.

Пры выкананні практычных работ вы па ўласным эскізе пашывеце розныя тэкстыльныя вырабы для кухні, аксесуары да адзення.

Раздел «Асновы дамаводства» змяшчае інфармацыю аб структуры сямейнага бюджету, асаблівасцях яго планавання, прыёмах вядзення і ўліку даходаў і выдаткаў у дамашній гаспадарцы.

Важны крок у падрыхтоўцы да будучай прафесійнай дзейнасці — ведаць асаблівасці фарміравання іміджу дзяловога чалавека. Вы зможаце скласці ўласнае рэзюмэ. Абараніць свае права пры куплі тавараў і паслуг дапамогуць веды, якія вы набудзеце, пазнаёміўшыся з Законам «Аб абароне правоў спажыўцу». Вы даведаецца аб структуры сямейнага бюджету, асаблівасцях яго планавання, прыёмах вядзення ўліку даходаў і выдаткаў у дамашній гаспадарцы.

Вывучаючы раздел «Асновы вырошчвання раслін», вы даведаецца аб розных відах газонаў, раслінах для іх стварэння і зможаце правільна іх даглядаць.

У вучэбным дапаможніку пазначаны рубрыкі, выкарystоўваюцца тэматычныя сімвалы, фонавыя заліўкі і шрыфты вылучэнні, якія дапамогуць вам лёгка арыентавацца ў тэарэтычным матэрыяле.

У пачатку кожнага параграфа вылучаны матывацыйны блок з рубрыкамі: «*Вы даведаецца*», «*Вы навучыцесь*». Гэтая інфармацыя дапаможа вызначыць, чым вы будзеце займацца на ўроці.

У тэксце вучэбнага дапаможніка на каляровым фоне пададзены паняцці, азначэнні, тэарэтычныя звесткі, найбольш важныя для выканання практычнай работы. Астатні матэрыял раскрывае іх сутнасную харектарыстыку. З дапамогай дадатковага матэрыялу вы пазнаёміцесь з цікавай інфармацыяй і пашырыце свой кругагляд.

У кожным параграфе вылучана рубрыка «*Давайце абмяркуем*». Падчас калектыўнага абмеркавання вы знайдзеце правільны варыянт рашэння праблемы.

Напрыканцы кожнага параграфа вылучаны новыя тэрміны, якія неабходна запомніць. Сфармульваны пытанні і заданні для праверкі вашых ведаў. Дадатковы матэрыял размешчаны на нацыянальным адукацыйным партале (<http://e-vedy.ady.by>).

Умоўныя абавязачэнні



Матывацыйны блок



Тэрміны



Пытанні і заданні



Давайце абмяркуем



Дадатковы матэрыял

Жадаем вам поспехаў у засваенні прадмета і авалоданні першапачатковымі працоўнымі ўменнямі па апрацоўцы харчовых прадуктаў, тэкстыльных матэрыялаў, па вядзенні дамашній гаспадаркі.

Aյтары



Лічны гатавання ежы

§ 1. АБ'ЕКТЫ ГРАМАДСКАГА ХАРЧАВАННЯ



Вы даведаецеся:

аб тыпах аб'ектаў грамадскага харчавання; меню і яго раздзелах.

Вы навучыцеся:

аналізаваць меню аб'ектаў грамадскага харчавання.

Грамадскае харчаванне з'яўляецца адной з найважнейшых сацыяльна-эканамічных складнікаў узроўню развіцця грамадства. Змяненне тэхнолагій перапрацоўкі прадуктаў харчавання, развіццё камунікацыі, сродкаў дастаўкі прадукцыі забяспечвае пастаянна ўзрастающую ролю аб'ектаў грамадскага харчавання ў жыцці сучаснага чалавека.



Прадпрыемствы грамадскага харчавання вядомы з часоў Антычнасці. У Старожытным Рыме існавалі тэрмаполіі — карчмы або бары, дзе падавалі гарачую ежу і віно з вострымі прыправамі. У Старожытным Кітаі ўжо ў X стагоддзі існавалі спецыяльныя дамы, дзе наведвальнікі маглі паспрабаваць вытанчаныя стравы.

Еўропейскія і кітайскія традыцыі грамадскага харчавання мелі кардынальнае адрозненне: у Еўропе карчмы прызначаліся для падарожнікаў і беднякоў, але імі пагарджала астатняя публіка. У Кітаі, наадварот, рэстараны наведвала знаць, і ўжыванне ежы рэгулявалася правіламі этикету.

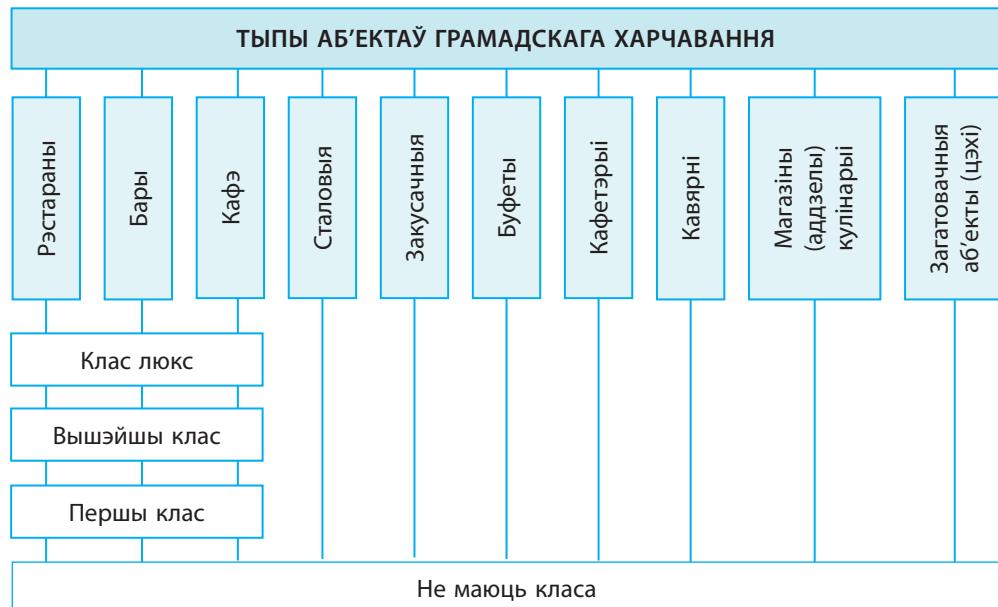
Аб'ект грамадскага харчавання — гэта агульная назва арганізацыі, якая вырабляе кулінарную прадукцыю і/або рэалізуе яе.

У залежнасці ад асаблівасцей формаў і метадаў абслугоўвання спажыўцоў, прапанаванага асартыменту прадукцыі і паслуг аб'екты грамадскага харчавання падзяляюць на тыпы (мал. 1). У залежнасці ад узроўню і ўмоў абслугоўвання, камфортнасці, аб'ёму і якасці прадастаўленых паслуг іх падраздзяляюць на класы (люкс, вышэйшы і першы) ці не маюць класа.

Пры вызначэнні тыпу і класа аб'екта грамадскага харчавання ўлічваюць наступныя фактары:

- архітэктурна-планіровачнае вырашэнне і афармленне памяшкання;
- матэрыяльна-тэхнічная аснашчанасць;
- формы і метады абслугоўвання спажыўцоў, кваліфікацыя работнікаў, іх забяспечанасць форменным адзеннем і абуткам, арганізацыя музычнага абслугоўвання;
- афармленне меню, асартымент прадукцыі грамадскага харчавання.

Рэстаран (мал. 2) — аб'ект грамадскага харчавання з шырокім асартыментам страў складанага прыгатавання (уключаючы фірменныя), а таксама ахаладжальных, гарачых і іншых відаў напояў,



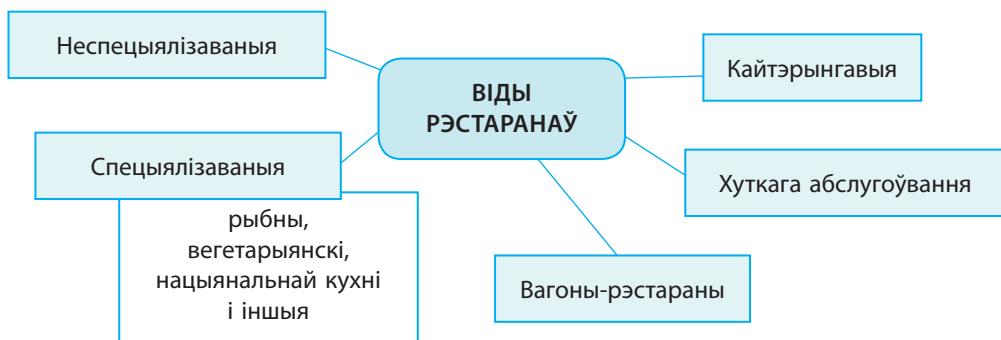
Мал. 1. Класіфікацыя аб'ектаў грамадскага харчавання



Мал. 2. Зала рэстарана

кандытарскіх і хлебабулачных вырабаў. Яны могуць быць розных відаў (мал. 3).

Рэстараны арганізуюць абслугоўванне ўрачыстых і афіцыйных прыёмаў, нарад, канферэнцый і іншых мерапрыемстваў з музычным суправаджэннем і правядзеннем канцэртных праграм. Абслугоўванне наведвальнікаў ажыццяўляе персанал у форменным адзенні і абутку: афіцыянты, метрдатэль, бармены. Яны ведаюць віды сервіроўкі, правілы і тэхніку абслугоўвання.



Мал. 3. Віды рэстаранаў



Рэстараны выязныя (кайтэрыйнгавыя) абслугоўваюць карпаратыўныя абеды, дыпламатычныя прыёмы, дзелавыя сустрэчы, вяселлі, юбілеі па-за сценамі рэстарана.

Рэстараны хуткага абслугоўвання прызначаны для вырабу і продажу з арганізацыяй спажывання на месцы або навынас страйу нескладанага прыгатавання пастаяннага асартыменту з выкарыстаннем паўфабрыкатаў.

Вагоны-рэстараны (мал. 4) размяшчаюць у цягніках далёкага накіравання, якія знаходзяцца ў дарозе больш за суткі. У іх прапануюць стравы нескладанага прыгатавання, часта з выкарыстаннем паўфабрыкатаў.



Мал. 4. Вагон-рэстаран

Кафэ прапануе абмежаваны ў параўнанні з рэстаранам асартымент прадукцыі грамадскага харчавання, рэалізуе фірменныя стравы, кандытарскія і хлебабулачныя вырабы, напоі. Кафэ таксама могуць быць розных відаў (мал. 5).



Мал. 5. Віды кафэ



Міні-кафэ працянуюць яшчэ больш абмежаваны асартымент прадукцыі. Іх размяшчаюць у прыстасаваных памяшканнях або абсталёўваюць на базе выставачных павільёнаў. Летнія (сезонныя) кафэ (мал. 6) функцыянуюць на працягу пэўнага сезона года.

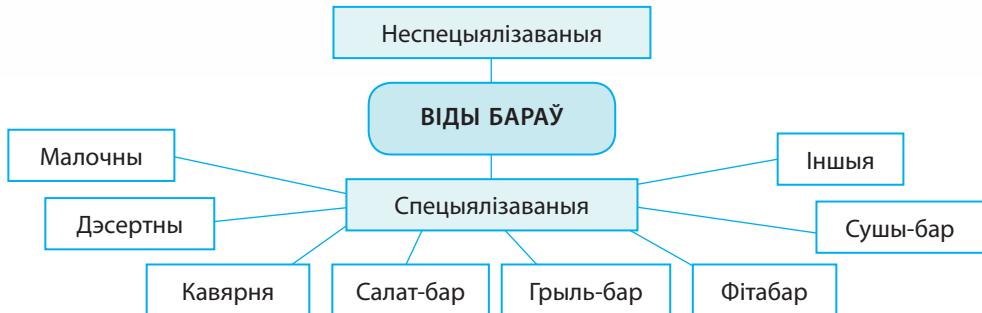
Бар (мал. 7) — аб'ект грамадскага харчавання, абсталяваны барнай стойкай, у якім ажыццяўляюць продаж для спажывання на месцы розных напояў, закусак і страў у абмежаваным асартыменце. Бары бываюць розных відаў (мал. 8).



Мал. 6. Летнєе кафе



Мал. 7. Бар



Мал. 8. Віды бараў



У спецыяльна абсталяваным купэ цягніка можа быць уладкаваны купэ-бар, прызначаны для абслугоўвання пасажыраў у дарозе. На борце паветранага судна, у нумерах гасцініц ствараюць міні-бары (мал. 9).



Мал. 9. Бар на борце самалёта

Сталовая прызначана для вырабу і продажу са спажываннем на месцы разнастайных страў і кулінарных вырабаў у адпаведнасці з распрацаўным меню на кожны дзень на працягу тыдня. Яны бываюць агульнадаступныя, а таксама створаныя пры прадпрыемствах, установах адукацыі (школьныя, студэнцкія), лячэбных, санаторна-курортных, аздараўленчых арганізацыях.

У залежнасці ад відаў рэалізацыі гатовай прадукцыі і функцый сталовыя падзяляюць на тыпы (табл. 1).

**Табліца 1 — Тыпы сталовых**

Назва	Характэрныя асаблівасці		
Сталовыя	Ажыццяўляюць поўны вытворчы цыкл, які ўключае ўсе віды апрацоўкі сыравіны (агародніны, мяса, рыбы, птушкі) і заканчваючы вытворчасцю гатовай прадукцыі	Рэалізуюць гатовую прадукцыю	Арганізуюць спажыванне гатовай прадукцыі
Сталовыя (дагатавальныя)		Вырабляюць прадукцыю з паўфабрыкатаў	Рэалізуюць гатовую прадукцыю
Сталовыя-раздатачныя			Рэалізуюць гатовую прадукцыю, якую атрымліваюць ад іншых аб'ектаў грамадскага харчавання

Закусачная працуе абмежаваны асартымент страў і вырабаў нескладанага гатавання з пэўнага віду прадуктаў. Яна прызначана для хуткага абслугоўвання пакупнікоў. Закусачныя бываюць неспециялізаваныя і специялізаваныя (мал. 10). Іх адносяць да аб'ектаў хуткага харчавання.



Мал. 10. Віды закусачных



Буфет прызначаны для продажу са спажываннем на месцы прадукцыі з паўфабрыкатаў: закусак, халодных і гарачых страў не складанага прыгатавання, хлебабулачных і кандытарскіх вырабаў, гарачых напояў. У цягніках могуць быць арганізаваны купэ-буфеты.

Кафэтэрый абсталяваны буфетнай або барнай стойкай і прызначаны для хуткага абслугоўвання пакупнікоў са спажываннем на месцы прадукцыі не складанага прыгатавання з паўфабрыкатаў, гарачых і ахаладжальных напояў, булачных і кандытарскіх вырабаў.

Кавярня спецыялізуецца на прыгатаванні і хуткім продажы са спажываннем на месцы шырокага асартыменту гарачых напояў (кафы, какавы, чаю), а таксама хлебабулачных і кандытарскіх вырабаў.

Магазін (аддзел) **кулінары** спецыялізуецца на продажы прадукцыі грамадскага харчавання ў выглядзе кулінарнай прадукцыі, хлебабулачных і кандытарскіх вырабаў, саленняў, квашанняў і іншых тавараў, у тым ліку паўфабрыкатаў.

Загатовачны аб'ект (камбінат, фабрика, цех) прызначаны для вырабу прадукцыі і забеспячэння дагатавальныхных аб'ектаў, магазінаў кулінарні, аб'ектаў рознічнага гандлю, камплектавання і водпуску прадукцыі на самалёты і іншыя віды транспорту, а таксама для дастаўкі пакупнікам прадукцыі па іх заказах. Яны бываюць неспецыялізаваныя і спецыялізаваныя (мясны, рыбны, агароднінны, кандытарскі, хлебабулачны, чабурэчны і інш.).



Да якога тыпу адносіцца аб'ект грамадскага харчавання ў вашай установе аддукацыі? Абгрунтуйце сваю пазіцыю.

Прааналізуйце інфармацыю, прадстаўленую ў табліцы 1, і вызначце, якія функцыі ажыццяўляе аб'ект грамадскага харчавання ў вашай школе (гімназіі). Абгрунтуйце сваю пазіцыю.

Візітнай карткай прадпрыемства грамадскага харчавання з'яўляецца меню.

Слова «меню» паходзіць ад французскага *tenu* і азначае пералік страў і напояў. Другое значэнне меню — бланк, карта, ліст паперы, дзе друкуюць або пішуть назвы страў.

Меню — гэта пералік закусак, страў, напояў (з указаннем кошту і выхаду), якія ёсць у продажы на працягу ўсяго часу працы.



Патрабаванні да меню

- Усе стравы пералічваюць у паслядоўнасці, якая адпавядае парадку прыёму ежы.
- Парадак пералічэння страў адпавядае ўстаноўленаму для кожнага тыпу прадпрыемства грамадскага харчавання асартыментнаму мінімуму.
- Не дапускаецца скарачэнне колькасці найменняў страў і закусак, прадугледжаных асартыментным мінімумам.
- Разнастайнасць закусак, страў, кулінарных вырабаў па відах сыравіны (рыбныя, мясныя, з птушкі, агароднінныя) і способе іх кулінарнай апрацоўкі (адварныя, прыпушчаныя, смажаныя, тушаныя, запечаныя).
- Улік сезоннасці спажывання.

У меню ўсе закускі і стравы размяшчаюць у вызначанай паслядоўнасці: ад менш вострых да больш вострых, ад прыпушчаных да адварных, затым да смажаных і тушаных, ад натуральных да рубленых (табл. 2.).

Табліца 2 — Паслядоўнасць размяшчэння закусак, страў і напояў у меню

1. Фірменныя закускі, стравы і напоі

2. Халодныя стравы і закускі

З рыбы і нярыбных прадуктаў мора

З мяса

З птушкі і дзічыны

З агародніны і грыбоў

Кісламалочныя прадукты

3. Гарачыя закускі

Рыбныя і з нярыбных прадуктаў мора

Мясныя

З субпрадуктаў

З птушкі і дзічыны

Агароднінныя і грыбныя

Яечныя і мучныя



Заканчэнне табліцы 2

4. Супы

Празрыстыя
Заправачныя
Пюрэпадобныя
Малочныя
Халодныя
Салодкія

5. Другія стравы

Рыбныя
Мясныя
З птушкі і дзічыны
З агародніны
З круп, бабовых, макаронных вырабаў, мучныя
З яек і тварагу

6. Салодкія стравы

Гарачыя (суфле, пудынгі і інш.)
Халодныя (кампоты, кісялі, жэле і інш.)

7. Гарачыя напоі

Чай, кава, какава, шакалад і інш.

8. Халодныя напоі і сокі

З садавіны і ягад, кактэйлі безалкагольныя

9. Мучныя кандытарскія вырабы

Пірожныя, торты, кексы

10. Хлеб

Пшанічны, аржаны

Меню па абслугоўванні вяселляў, дзён народзінаў, канферэнцый, афіцыйных прыёмаў залежыць ад жадання заказчыка. У меню каляндарных, рэлігійных і іншых святаў уключаюць стравы, характэрныя для іх.



Якія гарачыя напоі не могуць быць прадстаўлены ў меню дзіцячага кафэ? Абгрунтуйце сваю пазіцыю.



У меню некаторых прадпрыемстваў грамадскага харчавання не толькі пералічваюць прадукты, з якіх прыгатавана страва, але і змяшчаюць фотаздымак гатовай стравы. Як вы думаеце, для чаго гэта робяць?



Аб'екты грамадскага харчавання, сталовая-раздаточная, заготовачны аб'ект, меню.



1. Якія фактары ўплываюць на вызначэнне тыпу аб'екта грамадскага харчавання? 2. Чым адрозніваюцца аб'екты грамадскага харчавання розных класаў? 3. Чаму закусачныя адносяць да аб'ектаў хуткага харчавання? 4. Якія патрабаванні прад'яўляюць да меню прадпрыемстваў грамадскага харчавання? 5. У якой паслядоўнасці размяшчаюць закускі, стравы і напоі ў меню? 6. Чым адрозніваецца меню рэстарана (кафэ) ад меню сталовой установы адукацыі?

Практычная работа

Вывучэнне прапанаваных варыянтаў меню

Мэта: навучыцца аналізаць варыянты меню, адрозніваць іх і вызначаць тып аб'екта грамадскага харчавання.

Аснашчэнне: меню аб'ектаў грамадскага харчавання розных тыпаў.

Паслядоўнасць выканання работы

1. Вывучыце прапанаваныя варыянты меню.
2. Прааналізуцьце асартымент закусак, страў, напояў, кулінарных вырабаў.
3. Вызначце тып аб'екта грамадскага харчавання, зыходзячы з асартыменту страў, напояў, кулінарных вырабаў.
4. Запоўніце табліцу (у схытку):

Асартымент прадукцыі					Тып аб'екта грамадскага харчавання
Закускі	Першыя стравы	Другія стравы	Напоі	Дэсерты	



§ 2. ПРЫЁМ ГАСЦЕЙ



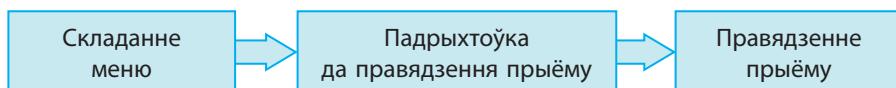
Вы даведаецеся:

аб прыёмах гасцей (фуршэт, кактэйль, чайны стол, маладзёжная вечарына); аб асаблівасцях сервіроўкі стала названых прыёмаў.

Вы навучыцеся:

сервіраваць стол да маладзёжнай вечарыны.

Арганізацыя прыёмаў патрабуе пэўных ведаў і навыкаў, якія забяспечваюць іх дакладнае, рытмічнае правядзенне. Сёння існуе шмат разнастайных відаў прыёмаў: фуршэт, кактэйль, чайны або кававы стол і інш. Арганізацыя любога прыёму ўключае ў сябе тры стадыі (мал. 11).



Мал. 11. Стадыі арганізацыі прыёму

Прыёмы арганізуюць як на прадпрыемствах грамадскага харчавання, так і ў дамашніх умовах.



Якія фактары ўпłyваюць на выбар віду прыёму?



Мал. 12. Фуршэтны стол

Фуршэт. Падчас фуршэту гості ядуць стоячы, свабодна выбіраючы стравы і напоі, аблугаўваючы сябе самастойна. Пры правядзенні фуршэту разнастайныя закускі, стравы, напоі расстаўляюць на фуршэтных столах (мал. 12).

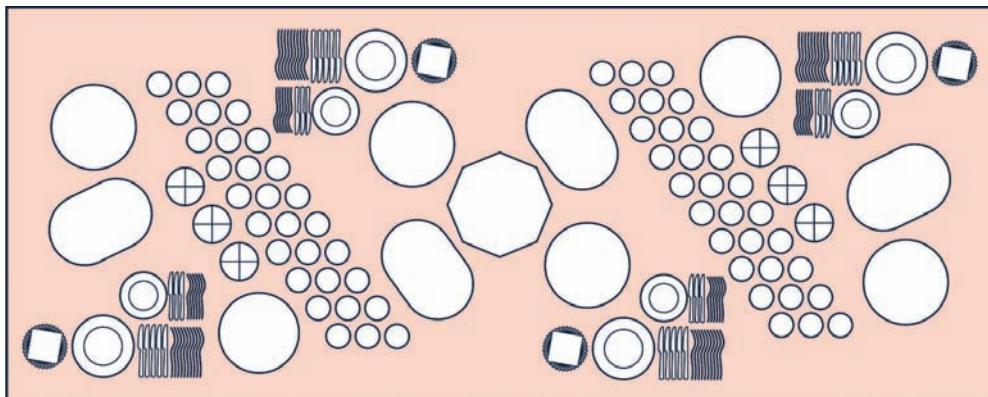
Фуршэтныя сталы крыху вышэйшыя, чым звычайнія сталы. Іх накрываюць вялікім аднатонным абрусам, які спускаецца з усіх бакоў, не дастаючы да падлогі 5–10 см. Калі няма спецыяльнага абруса, то выкарыстоўваюць звычайнія, якія насцілаюць так, каб адзін крыху перакрываў другі.



Гэты від прыёму ўзник у Францыі ў XIX стагоддзі. Назва «фуршэт» паходзіць ад французскага выразу «а-ля фуршэт» (al la fourchette), што перакладаецца «на відэлец», бо падчас прыёму ежы асноўным становым прыборам з'яўляецца відэлец.

Сервіроўка фуршэтных сталоў мае свае асаблівасці (мал. 13). Расстаноўка посуду можа быць аднабаковая, выкарыстоўваецца, калі сталы стаяць каля сцяны, або двухбаковая — калі сталы стояць у цэнтры залы. Шкляны посуд расстаўляюць у выглядзе змейкі, елачкі, трохвугольнікаў і інш. Для кожнага госця прадугледжваюць 2–3 келіхі. Для сервіроўкі выкарыстоўваюць закусачныя і дэсертыя талеркі. Іх колькасць вызначаюць з разліку 2 закусачныя і 1 дэсертная талерка на аднаго госця. Закусачныя талеркі ставяць па абеддвух баках стала ў некалькіх месцах стосамі па 10 штук. За імі размяшчаюць дэсертныя — стосамі па 4–6 штук. Адлегласць паміж стосамі талерак павінна быць 1,5–2,0 м. Побач з талеркамі кладуць стосамі сурвэткі.

Закусачныя прыборы размяшчаюць группамі. Нажы кладуць справа ад стоса талерак, павярнуўшы лязом да талерак. Відэльцы



Умоўныя абазначэнні:

○ — келіх; } — відэлец; || — нож; ⊕ — напой; □ — сурвэткі;

(○) — талерка; ○○ — талеркі з закускамі; ◊ — талерка з садавіной

Мал. 13. Схема размяшчэння столовага посуду і прыбораў



размяшчаюць як злева, так і справа (побач з нажамі), на рабро, павярнуўшы зубцамі да талерак. Размяшчэнне відэльцаў справа зручнейшае. Колькасць відэльцаў павінна адпавядаць колькасці талерак у стосе, нажоў кладуць у два разы менш. Дэсертыя прыборы размяшчаюць аналагічна каля стосаў дэсертных талерак.

На стол ставяць вазы з кветкамі і садавіной. Бутэлькі з ахала-джальнымі напоямі, сокі размяшчаюць на стале каля келіхаў. Сокі падаюць у збанах, якія ставяць на закусачныя талеркі, пакрытыя сурвэткамі.

Улічваючы, што падчас фуршету ядуць стоячы, усе халодныя закускі гатуюць маленёкімі порцыямі — пад відэлец. Пры расстаноўцы закусак прытрымліваюцца пэўнай паслядоўнасці: чаргуюць закускі з рыбы, мяса, агародніны. На кожную страву кладуць прыборы для раскладкі. Спачатку размяшчаюць закускі, што раскладаюцца на вялікія талеркі. У апошнюю чаргу ставяць закускі, запраўленыя маянэзам або смятанай, заліўныя стравы. Закускі ў вазах, салатніках ставяць далей ад краю стала. Хлеб падаюць нарэзанным лустачкамі невялікага памеру, раскладзенымі на закусачныя талеркі або ў сухарніцы. Край фуршэтнага стала пакідаюць свабодным, каб госці маглі паставіць свае талеркі.

Пасля халодных закусак падаюць гарачыя. Іх раскладваюць невялікімі порцыямі ў талерку госьця, якую той трymае ў руках. За гарачымі закускамі падаюць марожанае, узбітыя вяршкі, ягады, фрукты і інш. Для гэтых мэт выкарыстоўваюць крэманкі, якія ставяць на паднос, пакрыты сурвэткай. На падносах падаюць чай, каву, прычым кубкі ставяць у цэнтры падноса, пакрытага сурвэткай, а сподкі — стосамі побач.



На фуршэце могуць выкарыстоўваць спецыяльныя фуршэтныя талеркі (мал. 14). Яны ўяўляюць з сябе міні-паднос са спецыяльным трымальнікам для келіха, на які ставяць талерку для закускі, відэльцы, сурвэткі. Пры выкарыстанні фуршэтнай талеркі яе трymаюць адной рукой, што дазваляе гасцям свабодна перамяшчацца, размаўляць, адчуваць сябе вольна.



Мал. 14. Фуршэтная талерка



Чаму лічыца, што пры сервіроўцы фуршэтнага стала больш зручна размяшчаць відэльцы справа ад талеркі?

Кактэйль. Пры правядзенні кактэйлю сталы не ставяць, невялікія закускі і напоі падаюць з падноса. Гэты прыём нядоўгі па часе — 1–2 гадзіны.

У меню прадугледжваюць 8–12 найменняў халодных і 3–4 — гарачых закусак. Велічыня ўсіх падаваных падчас кактэйлю закусак павінна быць такой, каб іх можна было цалкам пакласці ў рот (мал. 15). У якасці халодных закусак падаюць канапэ ў выглядзе розных фігур, валаваны, тарталеткі, кошыкі, начыненыя мясам, рыбай, салатай, фаршыраваныя яйкі, асарці з сыроў, агародніну. З гарачых закусак на кактэйлі часцей падаюць невялікія катлеткі, сасікі, рыбу ў цесце, міні-шашлыкі. На дэсерт прынята падаваць асарці з пладоў, ягад, марожанае ў крэмансах, маленькая пірожныя.

Гасцям разносяць закускі на фарфоравых талерках, келіхі з напоямі — на падносах. Гарачыя закускі падаюць на падагрэтай металічнай або фарфоравай талерцы. Замест відэльцаў госці выкарыстоўваюць драўляныя або пластмасавыя міні-відэльцы, шпажкі (мал. 16).



Як вы думаеце, ці можна ўключыць у меню кактэйлю святочныя стравы, якія традыцыйна гатуюцца ў вашай сям'і?

Чайны або кававы стол. Правядзенне чайнага ці кававага стала звычайна прадугледжвае невялікую колькасць гасцей. Меню чайнага стала ўключае кандытарскія вырабы (пірожныя, торты, печыва, бісквіты, кексы і інш.), салодкія стравы (марожанае, суфле, крэм, мус, варэнне, джэм, мёд і інш.), цукеркі, фрукты. Халодныя закускі не падаюць.



Мал. 15. Кактэйлевыя закускі



Мал. 16. Шпажкі

Чайны стол накрываюць палатніным каляровым абрусам светлых тонаў, з малюнкам, на ім раскладваюць палатніны сурвэткі самых самых тонаў.

Пры сервіроўцы выкарыстоўваюць дэсертныя талеркі і прыборы, фруктовыя прыборы, чайнага (кававыя) кубкі, сподкі, цукарніцу, латочки для лімона, разеткі для варэння, вазы для садавіны і кандытарскіх вырабаў, прыборы для раскладкі (мал. 17). На сярэдзіну стала ставяць вазы з садавіной і кветкамі, а паміж імі — кандытарскія вырабы, салодкія стравы, цукеркі, нарэзаныя лімоны. Да ўсіх страў, акрамя цукерак у агортцы і садавіны, прадугледжваюць прыборы для раскладкі. Фруктовыя талеркі ставяць стосамі па 4–6 штук каля вазаў з садавіной. Для кожнага госця ставяць дэсертную талерку, справа ад яе кладуць дэсертныя нож і лыжку, злева — дэсертны відэлец, за дэсертнымі талеркамі — фруктовыя прыборы паралельна канту стала. На талерку або злева ад яе кладуць сурвэтку. Кубкі з гарачымі напоямі на сподках ставяць на стол справа ад дэсертных талерак. Чайнага лыжкі кладуць на сподак перад кубкам ручкай направа. Ручка кубка павінна быць павернута ўлева.

Калі выкарыстоўваюць самавар, то яго ставяць на чайны стол злева ад гаспадыні, побач — заварачны чайнік і кубкі. Чай налівае гаспадыня. Дапускаецца наліваць чай у той самы кубак другім разам, калі ў ім няма асадку або лімона.



Мал. 17. Сервіроўка чайнага стала



У Англіі існуе традыцыя штодзённага чаявання, якая зарадзілася ў XIX стагоддзі дзякуючы герцагіні Ганне Бэтфордскай. Ёй было цяжка вытрымаць доўгі перапынак паміж раннім абедам і вячэрай. Таму герцагінія прасіла падаваць ёй чай з разнастайнай выпечкай і ласункамі не пазней 17.00. Потым яна пачала запрашаць на чаяванне сяброў. І неўзабаве ў Англіі сталі ладзіць рытуалы чаявання. Да сервіроўкі ставіліся з асаблівой дбайнасцю. Прысмакі падавалі на шматузроўневых талерках, чай налівалі ў фарфоравыя кубкі, выкарыстоўвалі срэбныя прыборы (мал. 18).



Мал. 18. Сервіроўка чайнага стала ў Англіі

Разнавіднасцю чайнага стала можа лічыцца прыём журфікс (у перакладзе з французскай азначае «фіксаваны дзень»). Яго праводзяць у той самы час, што і чайны стол, у меню ўключаюць аналагічныя стравы і напоі. Асаблівасцю прыёмаў журфікс з'яўляецца тое, што іх ладзяць штотыдзень у адзін і той дзень і час на працягу ўсяго асенне-зімовага сезона. Раней у Расіі іх часта праводзіла дваранства. Былі вельмі папулярныя «чацвяргі» або «пятніцы» ў пэўных асобаў, на якія збираліся сябры і знаёмыя. Прыйём журфікс лічыцца жаночым прыёмам, гэта значыць яго ладзяць і на яго запрашаюцца, як правіла, толькі жанчыны. Часам прыёмы журфікс праводзяць у выглядзе музычных ці літаратурных вечароў. Ця пер традыцыя правядзення журфіксу адраджаецца ў многіх краінах. Гэты прыём папулярны сярод жонак дыпламатаў і кіраунікоў буйных кампаній.

Зносіны на маладзёжнай вечарыне адбываюцца ў нефармальнай абліжанай атмосфераце. Гэта збліжае гасцей, дапамагае лепш пазнаць адзін аднаго. На маладзёжных вечарынах не прадугледжваецца засталле з вялікай разнастайнасцю страў. Стол размяшчаюць каля сцяны, пакрываюць

Маладзёжная вечарына — прыём, які прадугледжвае сустрэчу маладых людзей прыкладна аднаго ўзросту, з агульнымі захапленнямі.



абрусам. На яго выстаўляюць закусачныя бутэрброды, невялікія піражкі, фрукты, парцыённыя кандытарскія вырабы, цукеркі, сокі, мінеральную ваду. Талеркі і сурвэткі размяшчаюць стосамі. Вялікую ўвагу пры падрыхтоўцы маладзёжнай вечарыны аддаюць распрацоўцы праграмы гэтага мерапрыемства, у якую ўключаюць розыгрышы, латарэі, конкурсы, гульні, танцы, караоке і г. д. Пры падборы музыкі і песень караоке ўлічваюць густы гасцей. На маладзёжнай вечарыне важна, каб ніхто з гасцей не быў забыты, не сумаваў, а кожны актыўна ўдзельнічаў ва ўсіх мерапрыемствах.



Якія гарачыя закускі з сучаснай і традыцыйнай беларускай кухні можна прапанаваць для падачы пры правядзенні фуршту, кактэйлю, маладзёжнай вечарыны? Прыдумайце свой варыянт афармлення і падачы стравы.



Віды прыёмаў: фуршэт, кактэйль, чайны (кававы) стол, маладзёжная вечарына; шпажка.



1. З якімі відамі прыёмаў вы знаёмыя? 2. Раскажыце аб асаблівасцях фуршту. 3. Пералічыце адметнасці шведскага стала і фуршту. 4. Чым адрозніваецца маладзёжная вечарына ад іншых відаў прыёмаў? 5. Ахарактарызуіце прыём «чайны стол». 6. Хто з'яўляецца ініцыяタрам і каго запрашаюць на прыём «чайны стол»?

Практычная работа Сервірушка стала

Мэта: навучыцца сервіраваць стол у залежнасці ад віду прыёму гасцей.

Аснашчэнне: становая бялізна, посуд, становыя прыборы, меню, схемы (фотаздымкі) сервіроўкі стала, схемы складання сурвэтак.

Паслядоўнасць выканання работы

1. Вызначце від прыёму гасцей, вывучыўши прапанаванае меню.
2. Падбярыце становую бялізу для сервіроўкі стала.
3. Падбярыце посуд, становыя прыборы, неабходныя для сервіроўкі стала.
4. Накрыйце стол абрусам.
5. Выканайце сервіроўку стала ў залежнасці ад віду прыёму гасцей у наступнай паслядоўнасці:
 - расставіць посуд;
 - размясціць становыя прыборы;



- расставіць шкляны посуд;
- раскласці сурвэткі;
- дэкараваць стол (расставіць кветкі, свечкі і іншыя дэкаратыўныя вырабы).

6. Ацаніце сервіроўку стала па наступных паказчыках:

- адпаведнасць сталовай бялізны віду прыёму;
- адпаведнасць посуду, сталовых прыбораў віду прыёму і меню;
- якасць пакрыцца стала абрусам;
- захаванне правілаў расстаноўкі посуду і сталовых прыбораў;
- акуратнасць складвання сурвэтак;
- дэкаратыўнае афармленне стала, яго адпаведнасць віду прыёму.

§ 3. ВЫРАБЫ З ЦЕСТА



Вы даведаецеся:

аб значэнні вырабаў з цеста ў харчаванні чалавека; аб відах вырабаў з цеста; аб сырэвіне, якая выкарыстоўваецца для прыгатавання вырабаў з цеста; аб відах муکі, разрыхляльніках.

Вы навучыццаеся:

вызначаць дабраякаснасць муки.

Вырабы з цеста адыгрываюць важную ролю ў харчаванні чалавека. За кошт прадуктаў з збожжавых культур кампенсуецца 50 % патрэбнасці арганізма ў вугляводах і каля 40 % — у бялках. Бялкі, якія змяшчаюцца ў муцэ, не поўнасцю засвойваюцца арганізмам чалавека. Дадаванне ў цеста малака, яек, выкарыстанне ў якасці начынкі тварагу, мяса, рыбы, агародніны павышаюць бялковую каштоўнасць гатовых вырабаў.

З цеста робяць хлебабулачныя, кулінарныя (мучныя стравы і вырабы), кандитарскія вырабы (мал. 19). Хлебабулачныя вырабы з'яўляюцца гатовай да ўжывання прадукцыяй хлебапякарнай вытворчасці. У іх складзе мука павінна займаць не менш за палову ўсіх інгрэдыентаў. Кулінарныя вырабы — гэта мучныя стравы і вырабы зададзенай формы з паўфабрыкаў цеста з рознымі начынкамі і без іх. Кандитарскія вырабы — гэта высокакаларыйныя салодкія вырабы з павышаным утрыманнем цукру, тлушчаў і іншых дабавак.



На малюнку 19 прадстаўлены не ўсе вырабы з цеста, якія выпускаюцца харчовай прамысловасцю, выпякаюцца індывідуальнымі прадпрымальнікамі і гандлёвымі прадпрыемствамі. Вывучыце асартымент і дапоўніце назвамі вырабаў з цеста адпаведныя калонкі (вусна).

Хлебабулачныя вырабы



Вырабы з цеста

Кулінарныя

Мучныя стравы



Мучныя вырабы



Кандытарскія вырабы



Мал. 19. Асартымент вырабаў з цеста



Кулябяка — закрыты пірог са складанай начынкай (мал. 20). Асноўнае адрозненне кулябякі ад традыцыйных пірагоў — больш вузкая, высокая форма і складаная начынка. Яна складаецца з некалькіх відаў фаршу, якія падзелены паміж сабой тонкімі прэнснымі блінцамі для прадухілення змешвання. Пры разразанні ў кожнай порццы кулябякі аказваюцца ўсе віды начынкі.

Расцягай — печаны піражак падоўжанай формы з адтулінай зверху (мал. 21). Гэты знешні выгляд стаў прычынай назвы — «расшпіленая піражкі», коратка — «расцягай». Гатуюць іх з няздобнага дражджавога цеста з рознымі начынкамі.



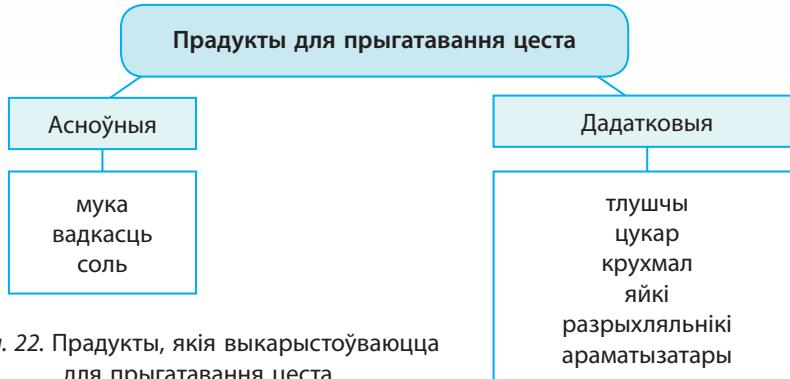
Мал. 20. Кулябяка



Мал. 21. Расцягай

Сыравіна, якая выкарыстоўваецца для прыгатавання вырабаў з цеста.

Прадукты, якія выкарыстоўваюцца для прыгатавання цеста, падзяляюць на асноўныя і дадатковыя (мал. 22).



Асноўныя прадукты.

Мука — парашкападобны прадукт, атрыманы шляхам размолу збожжя, грачыхі, бабовых і іншых культур.

Від муکі вызначаецца культурай, з якой яе робяць. Да найбольш пашыраных відаў муکі належаць пшанічная і жытняя. Меншым поўптыкам карыстаюцца ячная, кукурузная, соевая, грэцкая, гарохавая, рисавая. З'явіліся новыя віды муکі з арахісу, сланечніку, міндалю і інш. Магчыма вытворчасць муکі з сумесі зерняў розных культур, напрыклад з жыта і пшаніцы.

Хімічны састаў муکі вызначае яе пажыўную каштоўнасць і хлебапякарныя ўласцівасці (мал. 23). Самыя каштоўныя рэчывы ў ёй — бялкі і вугляводы.

Бялкі муکі, набракаючы ў вадзе, утвараюць эластычную масу — клейкавіну. Ад колькасці і якасці клейкавіны залежыць эластычнасць, расцяжнасць, пругкасць, аб'ём і форма вырабаў з цеста.



Мал. 23. Хімічны састаў пшанічнай муکі

Вугляводы муکі прадстаўлены пераважна крухмалам і клятчаткай. Чым вышэйшы гатунак муکі, тым больш у ёй крухмалу і менш клятчаткі.

Тлушчаў у муцэ невялікая колькасць. Яны лёгка акісяюцца, і таму пры працяглым захоўванні мука набывае прагорклы прысмак.

У муцэ нізкіх гатункаў утрымліваецца большая колькасць мінеральных рэчываў і вітамінаў. Яны сканцэнтраваны ў ахоўным слоі і зародку збожжа, якія выдаляюцца пры вытворчасці муکі вышэйших гатункаў.



У залежнасці ад якасных паказчыкаў, вызначаных дзяржаўным стандартам Рэспублікі Беларусь (СТБ), такіх як колер, буйнасць памолу, колькасць і якасць клейкавіны і інш., муку падзяляюць на гатункі. Характэрныя прыкметы і галіна выкарыстання муکі розных гатункаў прыведзены ў табліцы 3.

Табліца 3 — Асартымент муکі

Від і гатунак муکі	Характэрныя прыкметы	Галіна выкарыстання
Пшанічная, крупчатка	Буйны памол, часцінкі памерам 0,3–0,4 мм, светла-кремавы колер	Здобныя вырабы, сітны хлеб
Пшанічная, вышэйшы гатунак	Дробныя часцінкі (0,1–0,2 мм), белы колер з нязначным кремавым адценнем	Хлебабулачныя вырабы (здобныя булачкі), кандытарскія вырабы (торты, пірожныя, печыва)
Пшанічная, першы гатунак	Дробныя неаднародныя часцінкі (0,2–0,3 мм), белы колер з жаўтаватым адценнем	Піражкі, бліны, аладкі
Пшанічная, другі гатунак	Утрымлівае вотруб'е, неаднародныя часцінкі памерам 0,2–0,4 мм, белы колер з жаўтаватым або шараватым адценнем	Пернікі, печыва, каўрыжкі, простиya гатункі хлеба



Заканчэнне табліцы 3

Від і гатунак муکі	Характэрныя прыкметы	Галіна выкарыстання
Пшанічная, шатраваная	Буйныя неаднародныя часцінкі, белы колер з шараватым адценнем	Шатраваны хлеб
Жытняя, сяная	Дробны памол, часцінкі памерам да 0,2 мм, белы колер з шараватым адценнем	Хлеб
Жытняя, абдзірная	Буйны памол, з часцінкамі вогруб'я, шаравата-белы колер	Хлеб
Жытняя, шатраваная	Буйны памол, з вялікай колькасцю вогруб'я, шэры колер	Хлеб вотруб'евы
Кукурузная	Дробны памол, белы або жоўты колер	Кандытарскія вырабы (з бісквітнага цеста), бліны
Ячная	Сярэдні памол, жаўтаватае або сіняватае адценне, гаркаваты прысмак	Бліны

Жытнюю муку выпускаюць трох гатункаў: сяная, абдзірная, шатраваная. Яны адрозніваюцца буйнасцю памолу і колькасцю вотруб'я. Чым менш вотруб'я ў муцэ, тым яна святлейшая. У шатраванай муцэ колькасць вотруб'я самае высокая. Вырабы з жытнай муке маюць арыгінальны смак у спалучэнні з нізкай каларыйнасцю, большай колькасцю вітаміні і мінеральных рэчываў.

Патрабаванні да якасці муکі. Да паказчыкаў якасці адносяць: пах, смак, колер, адсутнасць хрусту пры разжоўванні, вільготнасць, буйнасць памолу, утрыванне дамешкаў, заражанасць шкоднікамі.

У дамашніх умовах якасць мука вызначаюць арганалептычнымі метадамі (табл. 4). Спачатку мука ацэньваецца паводле паху, смаку і колеру. Калі яна мае непрыемны пах, саладковаты, кіславаты ці гаркаваты смак, то яе нельга выкарыстоўваць.

Табліца 4 — Вызначэнне якасці муکі

Паказчык якасці	Метад вызначэння	Прыкметы дабраякаснасці	Прыкметы няякаснага прадукту
Пах	У шкліянку наліць 100 г гарачай вады, засыпаць чайнью лыжку муки і размяшаць	Свежы, прыемны пах	Затхлы, кіславаты, прагорклы пах
Смак	Паспрабаваць муку кончыкам языка	Крыху саладкаватая	Засалодкі смак муکі з-за прарослага ці прамерзлага зерня. Кіславаты з-за ляжалага, адсырэлага збожжа. Гаркаваты — мука захоўвалася ў сырым, цёплым і дрэнна вентыляваным памяшканні
Хруст	Разжаваць невялікую колькасць муکі	Не адчуваецца хрусту	Адчуваецца хруст ад утрымання мінеральных дамешкаў (пясок)
Вільготнасць	Заціснуць крыху муку ў кулаку, а потым раскрыць далонь	Мука рассыпается (сухая)	Мука захоўвае форму і адбіткі пальцаў (вільготная)
Утрыманне дамешкаў, заражана сці шкоднікамі	Прасеяць муку праз дробнае сіта і разгледзець тое, што засталося	Адсутнічаюць староннія дамешкі і шкоднікі	Прысутнічаюць староннія дамешкі (металамагнітныя) і шкоднікі (жуки, вусені, кляшчы і інш.)



Вільготную муку можна падсушыць у шафе-духоўцы пры тэмпературе 30–50 °C, насыпаўшы тонкім слоем на бляху. Пры больш высокай тэмпературе сушкі якасць муکі пагаршаецца.

Буйнасць памолу муکі павінна адпавядаць гатунковым прыкметам. У вытворчасці буйнасць памолу вызначаюць шляхам прасейвання муکі на спецыяльных сітах. Нумары сітаў пазначаны ў стандартах для муکі кожнага гатунку.



Колер муکі залежыць ад ступені спеласці зерня, буйнасці памолу, вільготнасці і вызначаецца на вытворчасці шляхам параванння ўзору з эталонам. Даследаваную муку і яе эталон змяшчаюць на дошчачку і прыгладжваюць. Розніца ў колеры становіцца больш заўважнай, калі дошчачку з мукой намачыць.

Умовы захавання муکі. У гандлёвую сетку мука паступае ў расфасаваным выглядзе, часцей у папяровых пакетах вагой ад 0,5 да 2 кг. Рэдкія віды муکі (соевая, ільняная, гарохавая, рысовая і інш.) фасуюць у пакеты па 0,2–0,3 кг, пшанічную муку часам фасуюць па 3 кг. Захоўваюць муку ў сухіх памяшканнях пры тэмпературы 15 °C і адноснай вільготнасці паветра 60–70 %.

У хатніх умовах складана падтрымліваць неабходны тэмпературны рэжым і ўзровень вільготнасці, таму муку нельга захоўваць доўга. Трэба набываць яе ў невялікай колькасці ў залежнасці ад індывідуальнага спажывання. Калі элементарныя ўмовы захавання не вытрымліваюцца, адбываецца пагаршэнне якасці муکі. Яна набывае непрыемны пах, прагорклы або кіславаты смак.



*Якім чынам можна забяспечыць захаванасць муکі ў сырым памяшканні? Абгрунтуйце сваю пазіцыю.
Як трэба захоўваюць муку ў хатніх умовах?*

Вадкасць. У залежнасці ад віду цеста ўжываюць розныя вадкасці — ваду, малако, кефір, сыроватку і інш. Наяўнасць у цесте малака павышае пажыўную каштоўнасць вырабаў. Акрамя таго, сыроватка і кефір разрыхляюць цеста.

Соль упłyвае на працэсы, якія адбываюцца пры замесе цеста. Яна ўмацоўвае бялкі ў цесце, робіць клейкавіну больш эластычнай, што дапамагае цесту лепш захоўваць форму, нераспłyвацца, а гатовым вырабам не ападаць і мець порысты пругкі мякіш. Празмерная дабаўка солі ў дражджавое цеста замаруджвае працэсы браджэння. Соль спрыяе ўтрыманню вільгаці, што запавольвае чарцвенне гатовых вырабаў. Таксама яе выкарыстоўваюць як смакавую дабаўку.

Дадатковыя прадукты.

Дадатковыя прадукты ўводзяць у цеста для павышэння яго пажыўнай

Тлушчы, цукар, яйкі, якія дабаўляюць у цеста, называюць **здобай**.



каштоўнасці, надання вырабам з муکі спецыфічных смакавых і араматычных уласцівасцей (табл. 5).

Табліца 5 — Дадатковыя прадукты

Прадукты	Уплыў на якасць цеста і вырабаў з яго
Тлушчы (алей, сметанковае масла, маргарын, кулінарныя і кандытарскія)	Надаюць вырабам з цеста рассыпістасць. Лішак тлушчаў у дражджавым цесце замаруджвае працэс браджэння, і цеста робіцца «цяжкім»
Цукар	Паляпшае смак і павышае пажыўную каштоўнасць вырабаў з цеста. Пры залішняй колькасці цукру цеста горш падымаецца, а пры выпяканні распльваеца
Мёд	Узбагачае кандытарскія вырабы мінеральнымі рэчывамі, вітамінамі, вырабы набываюць спецыфічны смак і колер
Крухмал	Надае цесту пышнасць, а вырабам — рассыпістасць
Яйкі: • жаўткі, расцёртыя з цукрам; • бялкі; • узбітыя бялкі	Надаюць вырабам прыгожы колер і рыхласць Робяць вырабы больш цвёрдымі Служаць разрыхляльнікам і надаюць вырабам порыстасць
Разрыхляльнікі (біяхімічныя, хімічныя, механічныя)	Дазваляюць рабіць цеста лёгкім, порыстым, не цвёрдым
Араматызатары (ваніль, цэдра, карыца)	Паляпшаюць смак і пах вырабаў з цеста

Разрыхляльнікі існуюць розных відаў. Спосабы разрыхлення цеста і віды разрыхляльнікаў прадстаўлены ў табліцы 6.

**Табліца 6 — Спосабы разрыхлення цеста**

Способ разрыхлення	Разрыхляльнік	Від цеста
Біяхімічны	Дрожджы	Дражджавое
Хімічны	Двухвуглякіслы натрый (харчовая сода), вуглякіслы амоній	Прэснае
Механічны	Узбітая бялкі	Бісквітнае
	Пераслойванне цеста маслам	Слаёнае
	Перамешванне муکі з вялікай колькасцю тлушчу	Пясоchnae
	Пары вадкасці, якія ўтвараюцца ў цесце пры выпяканні	Заварное

Біяхімічнае разрыхленне заснавана на жыццядзейнасці драждэй (мікраарганізмаў), якія ў спрыяльных умовах (тэмпература) развіваюцца, размнажаюцца, зброджваюць цукры муکі і вылучаюць вуглякіслы газ. Імкнучыся выйсці з цеста, газ разрыхляе яго, ствараючы поры і павялічваючы аб'ём. Перад выкарыстаннем дрожджы распускаюць у цёплай вадзе ці маладз. Аптымальная тэмпература для жыццядзейнасці драждэй у цесце 26–30 °C, пры 55 °C дрожджы гінуць.

Хімічныя разрыхляльнікі лёгка распускаюцца ў вадзе і пры награванні выдзяляюць газ, які разрыхляе цеста. Для памяншэння прысмаку харчовой соды рэкамендуюць да ўвядзення ў цеста пагасіць яе — растворыць кіслатай (воцатнай ці лімоннай), кісламалочнымі прадуктамі. Цеста з хімічнымі разрыхляльнікамі не трэба доўга замешваць, бо выдзелены газ хутка знікае і вырабы атрымліваюцца тугія.

Механічнае разрыхленне адбываецца шляхам спецыяльнай падрыхтоўкі дадатковых прадуктаў і асаблівага замешвання цеста.



Для араматызацыі цеста прымяняюць араматычныя дабаўкі. Гэта прадукты расліннага паходжання, якія маюць спецыфічны смак і пах дзякуючы эфірнаму алею. Найчасцей выкарыстоўваюць ваніль, карыцу, цэдру (табл. 7).

Табліца 7 — Араматызатары

Назва	Апісанне	Выкарыстанне
Ваніль	 Плады павойнай расліны ў выглядзе струкоў даўжынёй 20–25 см. У молатым выглядзе — парашок белага колеру	Дабаўляюць непасрэдна перад цеплавой апрацоўкай цеста. Часта ўжываюць ванільны цукар — сумесь ванілі з цукровай пудрай
Цэдра	 Знешні слой лупін пладоў цытрусавых раслін (лімон, апельсін, мандарын), высушены пры пакаёвай тэмпературе. Можа быць здробненая да парашкападобнага стану	Дабаўляюць у цеста ў значна большай колькасці ў параўнанні з іншымі араматызатарамі. Выкарыстоўваюць у працэсе замешвання і ў якасці пасыпкі
Карыца (цынамон)	 Кара карычнага дрэва ў выглядзе трубачак. У молатым выглядзе — парашок светла-карыйчневага колеру	Дабаўляюць у цеста, выкарыстоўваюць у працэсе замешвання і ў якасці пасыпкі



Якія прадукты, акрамя прадстаўленых у табліцы 7, выкарыстоўваюць у якасці араматызатораў хлебабулачных і кандытарскіх вырабаў?



Кандытарскія вырабы, мучныя стравы, мучныя кулінарныя вырабы, клейкавіна, разрыхляльнікі, здоба.



1. Дайце характеристыку асартыменту кандытарскіх вырабаў.
2. Па якіх паказчыках якасць муکі можна вызначыць у



хатніх умовах? **3.** Якія патрабаванні прад'яўляюць да якасці муکі? **4.** Якое асноўнае прызначэнне дадатковых прадуктаў? **5.** Раскажыце пра спосабы разрыхлення цеста. **6.** Якія яечныя прадукты выкарыстоўваюць для прыгатавання цеста?

Практычная работа

Вызначэнне дабраякаснасці муکі

Мэта: навучыцца вызначаць дабраякаснасць муکі.

Аснашчэнне: узоры муکі, сіта, шклянка, лыжка.

Паслядоўнасць выканання работы

1. Вызначце наяўнасць дамешкаў і іх від.
2. Вызначце пах муکі.
3. Вызначце смак муکі.
4. Вызначце вільготнасць муکі.
5. Вынікі назіранняў запішыце ў табліцу (у сшытак):

Нумар узору	Характарыстыка ўзору				Якасць узору
	дамешкі	пах	смак	вільготнасць	

6. Зрабіце выснову пра якасць даследаваных узору.

§ 4. ВІДЫ ЦЕСТА І СПОСАБЫ ЯГО ПРЫГАТАВАННЯ



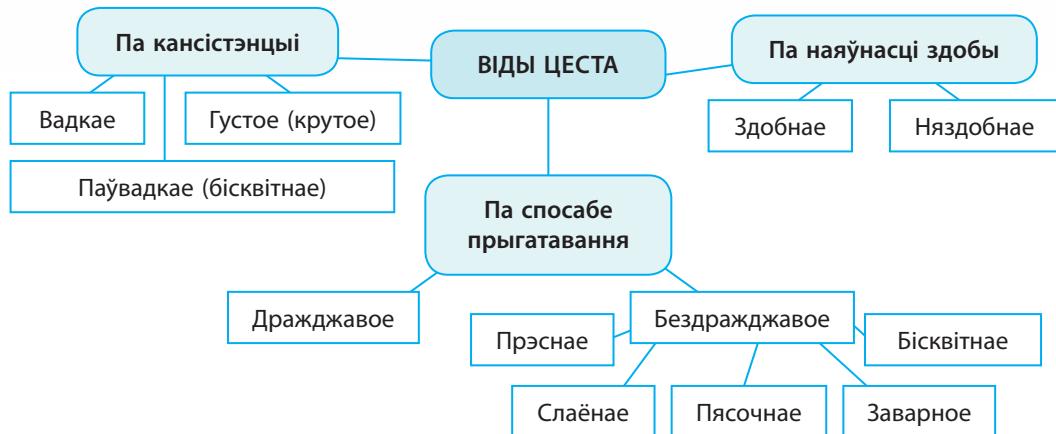
Вы даведаецца:

аб відах цеста і працэсе яго прыгатавання, спосабах цеплавой апрацоўкі вырабаў з цеста.

Вы навучацца:

адрозніваць кухонную тэхніку, інструменты, прыстасаванні для прыгатавання і афармлення вырабаў з цеста.

У залежнасці ад кансістэнцыі, спосабу прыгатавання, наяўнасці здобы цеста бывае розных відаў (мал. 24).



Мал. 24. Віды цеста

Працэс прыгатавання вырабаў з цеста складаецца з некалькіх этапаў:

- падрыхтоўка сыравіны (асноўнай і дадатковай);
- замешванне;
- вырабліванне;
- цеплавая апрацоўка;
- аздабленне і афармленне.

Падрыхтоўка асноўнай сырavіны складаецца з абвязковага прасейвання муکі праз дробнае сіта (мал. 25), якое аддзяляе дамешкі і робіць муку больш рыхлай, лёгкай. Гэта паскарае працэсы набракання клейкавіны. Падрыхтоўка астатніх — асноўных і дадатковых — прадуктаў, якія ўваходзяць у састаў цеста, залежыць ад яго віду.



Мал. 25. Сіта

Замешванне робяць па рэцэптуры шляхам спалучэння ўсіх прадуктаў і ператварэння іх у аднародную масу — цеста. Кансістэнцыя і шчыльнасць цеста залежаць ад колькасці вадкасці. Пры нязначным дабаўленні вадкасці атрымліваюць крутое цеста, а пры залішній — вадкае. У рэцэптуры колькасць вадкасці пазначаюць прыблізна, бо на тугасць цеста ўплывае якасць муکі (гатунак, вільготнасць, колькасць клейкавіны і інш.). Замешванне цеста можна рабіць уручную (лыжкай, венцам), з дапамогай механічных



прыстасаванняў (венца, збівалка) або бытавых электрапрыбораў (кухонны камбайн, міксер, блэндар).



Добрая парады

- Вадкасць (малако, ваду і інш.) уліваюць у муку, а не наадварот.
- Цеста добра вымешанае, калі яно не прыліпае да рук.

Вырабліванне цеста залежыць ад віду гатовага вырабу (печыва, торт, кекс, рулет, блінчыкі і г. д.) і выконваецца з дапамогай розных прыстасаванняў: апрацоўчай дошкі і качалкі, выемкі для цеста (мал. 26), нажа і цестарэзкі (мал. 27).



Мал. 26. Выемкі для цеста



Мал. 27. Цестарэзкі і дыскавы нож

Цеплавую апрацоўку вырабаў з цеста выконваюць рознымі спосабамі (мал. 28).

СПОСАБЫ ЦЕПЛАВОЙ АПРАЦОЎКИ

Выпяканне	Варка	Смажанне	Смажанне ў фрыцыоры
печыва торты пірожныя булачкі кексы і інш.	локшина вушкі пельмені варэнікі	бліны блінчыкі аладкі	хрушчы пампушкі пончыкі

Мал. 28. Спосабы цеплавой апрацоўкі вырабаў з цеста



Мал. 29. Формы для выпякання

Выпяканне заключаецца ў праграванні, у выніку чаго выдаляеца вільгаць і цеста ператвараецца ў гатовы прадукт. Вадкасць хутчэй выпараецца з вонкавых слаёў, што прыводзіць да ўтварэння скарынкі. Важна, каб скарынка ўтварылася як мага пазней, бо яе з'яўленне замінае павелічэнню аб'ёму вырабу.

Для выпякання мучных вырабаў выкарыстоўваюць разнастайныя бляхі, лісты, формы (мал. 29), патэльні. Выпяканне адбываецца на награвальных элементах (газавыя або электрапліты), у шафах-духоўках, з выкарыстаннем спецыяльных электрапрыбораў — вафельніцы, хлебапечкі (мал. 30, 31).

Варку ажыццяўляюць у падсоленай вадзе пры слабым кіпенні.

Смажанне робяць на патэльніх, якія папярэдне змазваюць алеем, з аднаго (блінчиці) або двух (бліны, аладкі) бакоў. Для прыгатавання бліноў выкарыстоўваюць блінныя патэльні з ніzkімі борцікамі (мал. 32) або электрычныя блінніцы (мал. 33).

Смажанне ў фрыцюры робяць у вялікай колькасці алею. Выраб цалкам апускаюць у разагрэты да тэмпературы 170–180 °C фрыцюру. У працэсе смажання вырабы пакрыва-



Мал. 30. Электра-вафельница



Мал. 31. Хлебапечка



Мал. 32. Блінна патэльня



Мал. 33. Блінніца



Мал. 34. Фрыцюрніца

юцца румянай, аднароднай з ўсіх бакоў скарынкай. Для гэтага выкарыстоўваюць глыбокую патэльню (сатэйнік) або фрыцюрніцу (мал. 34).



Чаму пры смажанні ў фрыцюры выраб з цеста павінен быць цалкам пакрыты алеем?

Які способ цеплавой апрацоўкі (гл. мал. 28) часцей выкарыстоўваюць пры гатаванні вырабаў з цеста? Абгрунтуйце сваю пазіцыю.



Добрыя парады

- Не кладзіце гарачыя вырабы з цеста на шкляныя, фаянсавыя, фарфоравыя талеркі, бо ніз выпечанага вырабу стане вільготным. Выкарыстоўвайце драўляную дошку, рапотку, сурвэтку.
- Каб сухаватая скарынка гатовага пірага стала мяккай, яго неабходна пакласці на дошку, пакрытую вільготнай сурвэткай, а зверху пакласці вільготны ручнік на 15 мінут.

Аздабленне і афармленне кандытарскіх вырабаў пасля выпякання робяць для паліпшэння смакавых якасцей, а таксама для надання ім прыгожага вонкавага выгляду. Бісквітныя каржы, пірожныя прамочваюць цукровым або фруктовым сірапам. Торты, пірожныя, печыва ўпрыгожваюць крэмам, пасыпкай, глазурай, масцікай, свежымі і кансерваванымі пладамі, жэле і г. д. (мал. 35.)

Для аздаблення паверхні кандытарскіх вырабаў ужываюць розныя *пасыпкі* (мал. 36). Пасыпка павінна быць аднароднай, гэта



Мал. 35. Варыянты аздаблення кандытарскіх вырабаў



Мал. 36. Вырабы, аздобленыя пасыпкай:

a — цукровай пудрай; *b* — парашком какавы;
c — кандытарскай пасыпкай

значыць складацца з аднолькавых па памеры часцінак. Наносяць пасыпку праз сіта, з дапамогай кулёчка з паперы з роўным круглым зрэзам, кардоннага жолаба. Пры ўпрыгожванні гатовых вырабаў часта выкарыстоўваюць трафарэты ў выглядзе фігурак жывёл, кветак, эмблем, якія запаўняюць пасыпкай.

Да цукровай пасыпкі адносяць цукровы пясок і цукровую пудру, якую атрымліваюць шляхам здрабнення цукру да парашкападобнага стану.

Арэхавыя пасыпкі атрымліваюць з міндалю, фундуку, грэцкіх арэхаў, арахісу і інш. Арэхі абсмажваюць для надання ім своеасаблівага смаку і паху. Затым іх здрабняюць, прапускаючы праз мясарубку.

Цяпер харчовая прамысловасць выпускае вялікі асартымент дэкаратыўных пасыпак, напрыклад какосавую стружку, кандытарскую пасыпку.



Штрэйзэль — салодкая хрусткая кандытарская крошка, якой упрыгожваюць вырабы з цеста (пірагі, булачкі) (мал. 37, а). Штрэйзэль гатуюць з цукру, масла і мукі ў пропорцыі 2 : 1 : 2. Для паху дабаўляюць ваніль, карыцу, какаву, здробненія арэхі. Усе інгрэдыенты пераціраюць да ўтварэння рассыпістай крошкі (мал. 37, б). Штрэйзэлем пасыпаюць вырабы перад выпяканнем.



Мал. 37. Штрэйзэль

Глазуру выкарыстоўваюць для аздаблення кандытарскіх паўфабрыкатаў (мал. 38). Яе можна падфарбоўваць, дабаўляючы какаву, журавінавы сок, харчовыя фарбавальнікі. Для прыгатавання глазуры змешваюць 150 г цукровай пудры і 3 сталовыя лыжкі вады, малака ці светлага фруктовага сочку. Сумесь падаграваюць да поўнага распушчэння цукру.

Кандытарская масціка — аднародная вязкая маса, якая выкарыстоўваецца для афармлення тортаў (мал. 39). Аснову масцікі складае цукровая пудра. З яе, як з пластыліну, можна ляпіць розныя фігуркі. Для змены колеру і паху дабаўляюць разнастайныя харчовыя фарбавальнікі і араматызатары.

Крэм уяўляе з сябе пышную пенападобную масу, што ўтварае цца дзякуючы насычэнню паветрам пры ўзбіванні бялкоў, масла, вяршкоў, яек з дабаўленнем смакавай і араматычнай сыравіны. Крэм хутка



Мал. 38. Торт, пакрыты глазурай



Мал. 39. Торт, упрыгожаны масцікай



Мал. 40. Торт,
аздоблены крэмам



Мал. 41. Нанясенне рысунка грабеньчыкам,
відэльцам, лыжкай

псуецца, асабліва пры захоўванні ў цёплым месцы. Бялковыя крэмы больш устойлівыя пры захаванні, чым масляныя, бо ў іх няма жаўткоў.

Самы просты варыянт аздаблення тортаў — пакрыць іх паверхню слоем крэму, ствараючы разнастайныя хвалі, няроўнасці (мал. 40). На паверхню вырабу, пакрытага раўнамерным слоем крэму, можна нанесці рысунак сталовым відэльцам, лыжкай або кандытарскім грабеньчыкам (мал. 41).

Прафесійнага повара, які стварае кандытарскія вырабы і дэсерты, называюць кандытар. Ён гатуе розныя віды цеста для тортаў, пірожных, кексаў, печыва, робіць разнастайныя начынкі і крэмы, выпякае кандытарскія вырабы і афармляе іх. Многае кандытар робіць уручную — з дапамогай спецыяльных прыстасаванняў (кандытарскі шпрыц, мяшэчки, выемкі, формачкі). Напрыклад, упрыгожвае торты крэмам, размалёўвае пернікі глазурай.

Пекар выпякае хлеб розных гатункаў, батоны, булкі, ватрушкі і да т. п. Работа сучаснага пекара пераважна механізаваная. Пякарную вытворчасць аснашчаюць абсталяваннем для замешвання і выроблівання цеста, канвеерамі, аўтаматызаванымі печамі. Пекар загружае сырэвіну, запускае абсталяванне і сочыць за працэсам. Толькі некаторыя аперацыі робяць уручную. Напрыклад, плятуць з цеста пляёнкі, наносяць насечкі на булку. Робяць гэта, не спыняючы канвеера.



Слова «кандытар» паходзіць ад італьянскага дзеяслова *кандзіер*, што азначае «варыць у цукры». Яно супала і з лацінскім словам «кандытар», гэта значыць майстар ежы. Таму ёўрапейцы ў XVIII стагоддзі сталі называць вытворцаў прысмакаў кандытарамі.



Цеста: дражджавое, бездражджавое, прэснае, здобнае, за-варное, пясоначае, бісквітнае, сляёнае; замешванне, кандытарская масціка.



1. Што ўпłyвае на кансістэнцыю цеста? 2. Апішыце этапы прыгатавання вырабаў з цеста. 3. Якія аперацыі адносяць да першаснай апрацоўкі муکі? 4. Што адбываецца з мукой пры яе прасейванні і як гэта ўпłyвае на якасць цеста, гатовага вырабу? 5. Ахарактарызуйце спосабы цеплавой апрацоўкі вырабаў з цеста. 6. Якія прыстасаванні і інвентар выкарыстоўваюць для выроблівання цеста, выпякання, смажання?

§ 5. ПРЭСНАЕ ЦЕСТА*



Вы даведаецца:

аб тэхналогіі гатавання вырабаў з прэснага цеста.

Вы навучыцца:

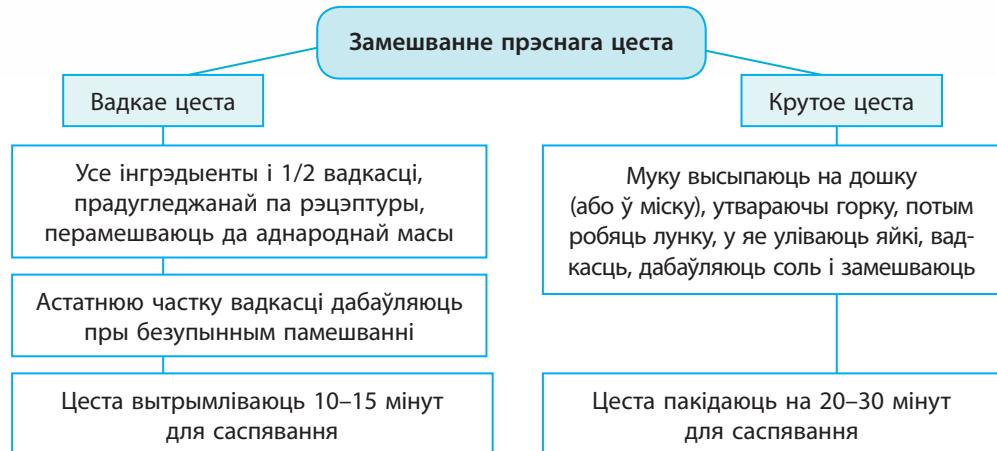
гатаўцаў стравы і вырабы з прэснага цеста.

З прэснага бездражджавога цеста гатуюць разнастайныя мучныя стравы і кулінарныя вырабы, якія розняцца вонкавым выглядам, спосабам замешвання і цеплавой апрацоўкі. Да іх належаць бліны, блінчыкі, аладкі, дамашняя локшына, хрушчы, пельмені, варэнікі і інш. (мал. 42).



Мал. 42. Стравы з бездражджавога цеста:
а — пельмені; б — блінчыкі; в — локшына

Прэснае цеста гатуюць з муکі, вадкасці, яек, цукру, солі. Яго кансістэнцыя залежыць ад віду вырабу: для бліноў, блінчыкаў, вафляў замешваюць вадкае цеста, а для пельменяў, варэнікаў, локшыны, хрушчоў, вушак — крутое. Кансістэнцыя вызначае спосаб замешвання цеста (мал. 43).



Мал. 43. Замешванне прэснага цеста

Двухэтапны працэс замешвання дазваляе атрымаць аднароднае (без камячкоў) вадкае цеста. У гатовае цеста можна дабавіць 1–2 сталовыя лыжкі алею. У гэтым выпадку пры выпяканні патэльню не змазваюць тлушчам.

Розныя віды вырабаў з прэснага цеста маюць свае спецыфічныя спосабы выраблівання, цеплавой апрацоўкі і падачы.

Бліны смажаць з двух бакоў, наліваючы цеста тонкім слоем на добра разагрэту патэльню. Падаюць са смятанай, з маслам, а таксама з гарнірам з салёных або салодкіх прадуктаў.

Блінчыкі смажаць з аднаго боку, потым на абсмажаны бок кладуць начынку, закрываюць, надаючы форму канверта, трохвугольніка, трубачкі, і абсмажваюць. Падаюць блінчыкі са смятанай, з маслам, джэмам.

Блінчатыя пірагі гатуюць наступным чынам: бліны складваюць у форму, перакладаючы іх начынкай, верхні блін змазваюць яйкам, пасыпаюць паніровачнымі сухарамі. Форму з блінамі ставяць у шафу-духоўку на 30–40 мінут. Пірог наразаюць на порцыі і падаюць на стол з маслам, булёнам.

Дамашнюю локшыну, вушкі наразаюць з вельмі крутога, тонка раскачанага (1–2 мм) цеста. Для локшыны цеста наразаюць на палоскі шырынёй 3,5–4,0 см, якія шынкуюць саломкай і падсушваюць, для вушак — квадрацікамі, якім зашчыпваюць (склейваюць)

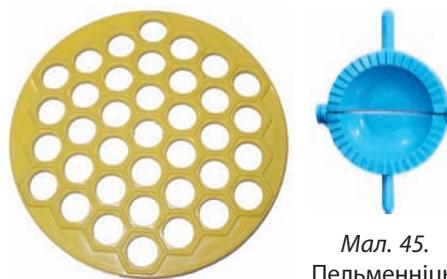


Мал. 44. Вушкі

супрацьлеглыя рожкі зверху і знізу (мал. 44). Локшыну і вушкі адварваюць у вялікай колькасці вадкасці і ўжываюць як гарнір да другой стравы ці як запраўку для першай стравы.

Для *варэнікаў і пельменяў* цеста павінна быць крыху мякчэйшае, чым для локшыны. Цеста раскачваюць у слой таўшчынёй 1,5–2,0 мм. Ёсьць розныя спосабы выроблівання цеста, якія залежаць ад віду выкарыстанага прыстасавання (мал. 45). Калі няма спецыяльных прыстасаванняў, з пласта цеста шклянкай (кубкам) выціскаюць кружочки, у цэнтр якіх кладуць начынку, бакі зашчыпваюць рукамі. Абрэзкі цеста выкарыстоўваюць для паўторнага раскачвання. Вараць пельмені (варэнікі) 8–10 мінут у падсоленай вадзе пры слабым кіпенні. Часам гэтыя вырабы апрацоўваюць камбінавана — вараць з наступным абсмажваннем або запяканнем. Падаюць са смятанай, з маслам, варэннем і інш.

Хрушчы выразаюць у выглядзе геаметрычных фігур, ружачак, потым абсмажваюць у фрыцюры і пасыпаюць цукровай пудрай. Падаюць да чаю, кавы, какавы.

Мал. 45.
Пельменніцы

Патрадаванні да якасці страваў, прыгатаваных з прэснага цеста

- Бліны павінны мець круглу форму дыяметрам каля 15 см. Паверхня раўнамернага колеру, без падгарэласцей.
- Варэнікі, пельмені павінны захоўваць форму, не мець разрываў абалонкі. Іх паверхня не павінна быць ліпкай.
- Хрушчы павінны мець аднолькавую памер, форму, колер, быць порыстымі ўсярэдзіне, добра прапечанымі, без падгарэласцей.
- Локшына, вушкі павінны быць аднолькавага памеру, захоўваць форму ў працэсе цеплавой апрацоўкі.



Табліца 8 — Дэфекты вырабаў з прэснага цеста

Дэфект вырабу	Прычыны ўзнікнення дэфекту
Наяўнасць камячкоў муکі	Выкарыстана непрасеянная мука, някаснае замешванне цеста
Бледная ці занадта цёмная, падгарэлая паверхня вырабаў	Высокая ці нізкая тэмпература награвальнага прыбора, працяглее падсмажванне
Разрыў абалонкі варэнікаў або пельменяў, агаленне фаршу	Цеста вадкай кансістэнцыі ці занадта тонка раскачанае, вадкая начынка
Змяненне формы локшыны, вушак ці іх поўнае разбурэнне падчас цеплавой апрацоўкі	Слабое замешванне цеста, у муцэ недастатковая колькасць клейкавіны

Тэхналагічная карта (вучэбная) 1

Гатаванне хрушчоў

Прадукты: мука — 2 шклянкі, яйкі — 4 шт., соль — 1/8 ч. лышкі, ванільны цукар — 2 г; алей (для смажання); цукровая пудра — 1 ст. лышка (для абсыпання).

Аснашчэнне: апрацоўчая дошка, міска, сіта, венца, качалка, нож, шумоўка, глыбокая патэльня (сатэйнік), папяровы ручнік.

Абсталяванне: электрычная пліта.

Паслядоўнасць гатавання

1. Прасеяць муку



Працяг тэхнолагічнай карты 1



Паслядоўнасць гатавання

2. Узбіць яйкі, дабавіць соль



3. Уліць узбітыя яйкі ў муку, замясіць цеста на працыгу 2–3 мінут. Цеста крутое, аднароднае



4. Раскачаць цеста ў пласт таўшчынёй 1,5–2,0 мм



5. Разрэзаць раскачанае цеста нажом або цестарэзкай. Палоскі аднолькавай даўжыні (10–12 см) і шырыні (2–3 см)



6. Сфармаваць хрушчы:

- зрабіць надрэз у цэнтры палоскі
- канцы палоскі прадзець двойчы ў адтуліну



7. Апусціць хрушчы ў кіпячы алей

8. Смажыць да гатоўнасці спачатку адзін, затым другі бок да ўтварэння аднароднай залацістай скарынкі





Заканчэнне тэхнолагічнай карты 1

Паслядоўнасць гатавання

9. Дастаць хрушчы шумоўкай і выкласці на папяровы ручнік



10. Пасыпаць астуджаныя хрушчы цукровай пудрай



У вас ёсьць мука, малако, яйкі, цукар і соль. Якія вырабы з цеста можна прыгатаваць з гэтых прадуктаў?
Якую бытавую тэхніку можна выкарыстоўваць пры замешванні вадкага цеста?



Прэснае цеста, варэнікі, пельмені, хрушчы.



1. Чаму вадкае цеста замешваюць у два прыёмы? 2. Апішыце паслядоўнасць замешвання крутога цеста. 3. Якія патрабаванні прад'яўляюць да якасці вырабаў з прэснага цеста? 4. Па якіх прычынах узнікаюць дэфекты ў вырабах з прэснага цеста? 5. Якія вырабы гатуюць з крутога прэснага цеста?

§ 6. БІСКВІТНАЕ ЦЕСТА *



Вы даведаецеся:

аб тэхналогіі гатавання вырабаў з бісквітнага цеста.

Вы навучыщеся:

гатаваць вырабы з бісквітнага цеста.

Самае пышнае і лёгкае — бісквітнае цеста. Выпечаныя бісквітныя каржы з'яўляюцца асновай для тортаў, пірожных, рулетаў (мал. 46) або могуць быць самастойнымі

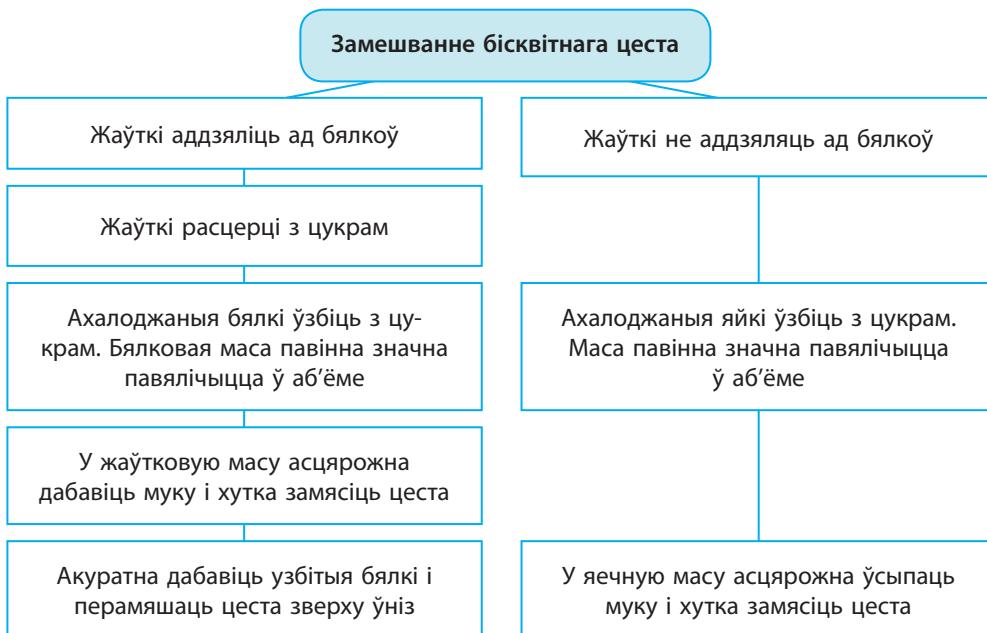
Інгрэдыенты для замесу бісквітнага цеста:

мука — 200 г,
яйкі — 5 шт.,
цукар — 250 г.



Мал. 46. Вырабы з бісквітнага цеста:
а — рулет; б — торт; в — бісквіт

кандытарскімі вырабамі. Бісквітнае цеста замешваюць з муکі, цукру і яек. Замешванне выконваюць двумя спосабамі (мал. 47).



Мал. 47. Замешванне бісквітнага цеста

У працэсе ўзбівання яечная і бялковая маса насычаецца вялікай колькасцю дробных пузыркоў паветра, таму павялічваецца яе аб'ём. Каб бісквітнае цеста не асядала, яго адразу ж пасля замешвання разліваюць на бляхі або ў формы і выпякаюць на працягу 10–55 мінут у залежнасці ад памеру вырабу. Таму бляхі і формы рыхтуюць



загадзя: змазваюць маслам, пасыпаюць мукой або засцілаюць паперай для выпечкі.

У бісквітнае цеста ўводзяць дадатковыя інгрэдыенты: какаву, арэхі, масла, араматызатары (ваніль, карыца, цэдра).

Патрабаванні да якасці бісквітнага цеста і готовага бісквіту

- Бісквітнае цеста павінна быць пышнай кансістэнцыі, светлага крэмавага колеру, з поўнасцю распушчаным цукрам.
- Добра выпечаны бісквіт мае тонкую гладкую (месцамі бугрыстую) верхнюю скарынку залаціста-жоўтага колеру. Структура мякішу пышная, порыстая, эластычная. Лёгка сціскаецца, а потым аднаўляе папярэднюю форму.



Табліца 9 — Дэфекты бісквіту

Дэфект бісквіту	Прычыны ўзнікнення дэфекту
Бісквіт шчыльны, малапорысты	Недастатковая або залішняя працягласць узбівання яек з цукрам, працяглае замешванне з мукой, працяглае знаходжанне готовага цеста на блясе перад выпяканнем, сатрасанне формы (бляхі) з цестам перад выпяканнем, павялічанае дазіраванне мукі, датэрміновае выманне бісквіту з шафы-духоўкі
Наяўнасць камячкоў муکі	Недастаткова стараннае замешванне цеста; ужыванне непрасейнай, зляжалай муکі
Бледныя верхня і ніжня скарынкі	Датэрміновае выманне бісквіту з шафы-духоўкі, нізкая тэмпература выпякання
Падгарэлая скарынка	Залішняя працягласць або павышаная тэмпература выпякання
Рабая паверхня бісквіту	Наяўнасць нераспушчаных крышталікаў цукру



Тэхналагічна карта (вучэбная) 2 Гатаванне бісквіту

- Прадукты: мука 200 г, яйкі — 5 шт., цукар — 250 г.
- Аснашчэнне: міскі, сіта, міксер, нож, лыжка або сіліконавая лапатка, форма для выпякання, папера для выпякання або масла для змазвання формы.
- Абсталяванне: шафа-духоўка.

Паслядоўнасць гатавання

1. Падрыхтаваць форму для выпякання: змазаць маслам, пасыпаць мукою або засцяліць паперай для выпякання



2. Прасеяць муку. Аперацыю можна паўтарыць 2–3 разы



3. Злучыць ахалоджаныя яйкі і цукар



4. Узбіць яйкі з цукрам у пышную пену з дапамогай міксеру. Маса павінна павялічыцца ў аб'ёме ў 2–3 разы



5. Дабавіць прасеянную муку. Замясіць аднароднае цеста хутка і акуратна рухамі зверху ўніз з дапамогай сіліконавай лапаткі або лыжкі





Заканчэнне тэхнолагічнай карты 2

Паслядоўнасць гатавання

6. Выліць цеста ў форму, папярэдне падрыхтаваную для выпякання



7. Выпякаць бісквіт у разагрэтай шафе-духоўцы пры тэмпературы 180 °C 40–45 мінут



8. Астудзіць гатовы бісквіт



Добрая парады

- Узбітыя бялкі трэба адразу дабавіць у цеста.
- Жаўткі расціраюць дабыяла. Чым бялейшая маса, тым больш павялічыцца ў аб'ёме цеста і лепшы будзе бісквіт.
- Бісквіт для рулета скручваюць гарачым.



З якога цеста выпякаюць пірог з яблыкамі «Шарлотка» і як яго гатуюць?



Бісквітнае цеста.



1. Што спрыяе павелічэнню аб'ёму бісквітнага цеста? 2. Якія працэсы адбываюцца ў бісквітным цесце, калі яго выпякаюць праз некаторы час пасля замешвання і як гэта паўплывае на гатовы выраб? 3. Якія патрабаванні прад'яўляюць да якасці вырабаў з бісквітнага цеста? 4. Па якіх прычынах уznікаюць дэфекты ў вырабах з бісквітнага цеста?



§ 7. ПЯСОЧНАЕ ЦЕСТА[†]



Вы даведаецеся:

Вы навучыцца:

аб тэхналогіі прыгатавання вырабаў з пясочнага цеста.

гатаўцаць вырабы з пясочнага цеста.

Вырабы з пясочнага цеста вылучаюцца рассыпістасцю, таму што змяшчаюць вялікую колькасць тлушчу. З яго выпякаюць каржы для пірожных і тортаў, а таксама штучныя вырабы — пірожныя (палоскі, кошыкі), печыва, тарталеткі і інш. (мал. 48). Паслядоўнасць замешвання пясочнага цеста паказана на малюнку 49.

Інгредыенты для замесу пясочнага цеста:

мука — 300 г,
масла сметанковое — 150 г,
яйка — 1 шт.,
цукар — 100 г,
соль — 0,5 ч. лышкі,
ванільны цукар —
1 пакецік.



Мал. 48. Вырабы з пясочнага цеста: а — пірог; б — кошык; в — печыва

Замешванне пясочнага цеста

Муку прасеяць, змяшаць з цукрам, высыпаць горкай на апрацоўчую дошку, утвараючы горку

Пасярэдзіне горкі зрабіць паглыбленне, у якое ўліць яйкі

Кавалачкі ахалоджанага сметанковага масла раскладці па паверхні муکі

Кампаненты хутка перамяшаць у буйную крошку або пасекчы нажом з шырокім лязом

Рукамі хутка замясіць эластычнае аднароднае цеста

Мал. 49. Замешванне пясочнага цеста



Цеста раскачваюць на стале, пасыпаным мукой, таўшчынёй 3–9 мм у залежнасці ад віду вырабу (печыва — 3–4 мм, корж — 6–9 мм). Для выпякання каржа раскачаны пласт накручваюць на качалку і пераносяць на бляху. Штучным вырабам надаюць розныя формы, выціскаючы спецыяльнымі формачкамі або вырэзваючы выемкамі, цестарэзкамі, дыскавым нажом (гл. мал. 26, 27). Тэмпература і працягласць выпякання залежаць ад памеру вырабу і ўказаны ў рэцептуры. Вырабы аздабляюць крэмам, джэмам, варэннем.

Патрабаванні да якасці пясочнага цеста і готовых вырабаў

- Пясочнае цеста павінна быць аднародным, пластычным, без камячкоў.
- Выпечаны паўфабрыкат павінен мець паверхню светла-карычневага колеру з залацістым адценнем; мякіш — порысты, пышны, рассыпісты.



Табліца 10 — Дэфекты вырабаў з пясочнага цеста

Дэфект вырабу	Прычыны ўзнікнення дэфекту
Нерассыпісты, тугі, жорсткі	Працяглае замешванне, выкарыстанне вялікай колькасці цеставых абрэзкаў, колькасць цукру і масла не адпавядае рэцептуры або якасці муکі
Сыры, дрэнна прапечаны	Недастатковая працягласць выпякання пры пазначанай тэмпературе
З падгарэлымі скарынкамі	Завышаная тэмпература выпякання
Бледная паверхня	Заніжаная тэмпература выпякання або недастатковая працягласць выпякання



Тэхналагічная карта (вучэбная) 3 Гатаванне пясоchnага печыва

Прадукты: мука — 300 г, масла сметанковае — 150 г, яйка — 1 шт., цукар — 100 г, соль — 0,5 ч. лыжкі, ванільны цукар — 1 пакетік.

Аснашчэнне: апрацоўчая дошка, сіта, міскі, камбайн, качалка, нож, лапатка, скрабок, выемкі для цеста, бляха, лапатка.

Абсталяванне: шафа-духоўка.

Паслядоўнасць гатавання

1. Прасеяць муку



2. Нарэзаць ахалоджанае масла кубікамі 1,5–2,0 см



3. Змясціць спачатку муку, затым усе прадукты ў чашу камбайна



4. Замясіць цеста на сярэдній хуткасці на працыагу 2 мінут



5. Даставаць цеста з дапамогай скрабка, сфармаваць шар. Шар не павінен змяняць форму





Заканчэнне тэхнолагічнай карты 3

Паслядоўнасць гатавання

6. Раскачаць цеста ў пласт таўшчынёй 3–4 мм



7. Выразаць загатоўкі з дапамогай выемак. Рэшткі цеста раскачаць паўторна



8. Выкладзі загатоўкі на бляху, папярэдне змазаную маслам або засцеленую паперай для выпякання



9. Выпякаць печыва да гатоўнасці пры тэмпературы 220 °C 12–15 мінут



10. Зняць печыва з бляхі спецыяльнай лапаткай і астудзіць



Добрая парады

- Цеста гатовае, калі не прыліпае да дошкі.
- Гатовыя вырабы адразу здымлююць з бляхі або вымаюць з формы.



Чаму пры пераносе пласта пясочнага цеста на бляху яго неабходна накруціць на качалку? Якія вырабы з начынкай гатуюць з пясочнага цеста?



Пясочнае цеста.



1. Апішыце працэс прыгатавання пясочнага цеста.
2. Якія прадукты выкарыстоўваюць для разрыхлення пясочнага цеста?
3. Які тлушч выкарыстоўваюць пры замешванні пясочнага цеста?
4. Якія патрабаванні прад'яўляюць да якасці вырабаў з пясочнага цеста?
5. Па якіх прычынах узнякаюць дэфекты ў вырабах з пясочнага цеста?

§ 8. ЗАВАРНОЕ ЦЕСТА⁺



Вы даведаецца:

аб тэхналогіі гатавання заварнога цеста і вырабаў з яго.

Заварное цеста атрымала сваю назну па спосабе гатавання. Асаблівасцю гатовых вырабаў з'яўляецца наяўнасць усярэдзіне поласцей. З заварнога цеста выпякаюць пірожныя (эклеры, кольцы), прафітролі (дробныя вырабы), печыва (мал. 50).

Замешванне цеста робяць уручную з дапамогай сіліконавай лапаткі або лыжкі. Паслядоўнасць замешвання заварнога цеста паказана на малюнку 51.

Інгрэдыенты для замесу заварнога цеста:

мука — 1 ст.,
масла сметанковае — 80 г,
яйкі — 6 шт.,
вада — 2/3 шклянкі,
соль — 1/6 ч. лыжкі.



б



в

Мал. 50. Вырабы з заварнога цеста: а, б — пірожныя; в — печыва



Замешванне заварнога цеста

У кастрюлю наліць ваду, дабавіць соль, масла, размяшаць і давесці да кіпення

У кіпячую сумесь паступова ўсыпаць прасеяную муку

На слабым агні масу хутка перамяшаць на працягу 1–2 мінут
да знікнення камячкоў

Масу ахаладзіць да тэмпературы 70–80 °C

Паступова дабавіць яйкі (па адным), энергічна
перамешваючы масу да аднароднай кансістэнцыі

Мал. 51. Замешванне
заварнога цеста

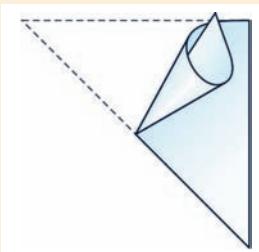


Мал. 52. Кандытарскі мяшок з насадкамі

Бляху змазваюць тонкім слоем масла. Цеста перакладаюць у кандытарскі шпрыц або мяшок (мал. 52), адсаджваюць на бляху у выглядзе розных фігурак і выпякаюць пры тэмпературы 200–220 °C 25–35 мінут. Пры выпяканні вырабаў з заварнога цеста шафу-духоўку адчыняць нельга. Утвораная пры выпяканні пара вады не выходзіць вонкі, і ўнутры вырабаў утвараюцца поласці, якія потым запаўняюць рознымі крэмамі, начынкамі.



Пры адсутнасці спецыяльнага мяшка прымяняюць папяровыя конусападобныя кулёчкі — карнечкі. Іх можна зрабіць з калькі, пергаментнай або іншай шчыльной (але не тоўстай) паперы. Для гэтага трэба выразаць трохвугольнік, згарнуць яго кулёчкам (мал. 53). Канцы аркуша ў шырокай частцы карнечкі злётку загінаюць усярэдзіну, што надае яму трываласць. Кончык карнечкі можна зрезаць проста, наўскасяк, у выглядзе кліна ці зубцоў — у залежнасці ад формы зrezу атрымаюцца розныя рысункі з цеста. Папяровыя карнечкі нельга выкарыстоўваць паўторна, іх выкідаюць.



Мал. 53. Выраб
карнечкі



Патрабавані да якасці заварнога цеста і готовых вырабаў з яго

- Заварное цеста ўяўляе з сябе аднародную вязкую масу.
- Пасля адсаджвання на бляху цеста павінна захоўваць першапачатковую форму.
- Гатовыя вырабы павінны мець аднолькавыя памеры, вялікія поласці ўсярэдзіне.
- Паверхня выпечанага вырабу мае няроўнасці, нескразныя трэшчыны, донца павінна быць без разрываў.
- Колер паверхні вырабаў раўнамерны, светла-карычневы.



Табліца 11 — Дэфекты вырабаў з заварнога цеста

Дэфект вырабу	Прычыны ўзнікнення дэфекту
Расплывісты, без поласці ўсярэдзіне	Мука са слабой клейкавінай, вадкая кансістэнцыя цеста, затлустая змазка бляхі
Раздъымуты, з рванымі паверхніяй і донцам	Празмерна густое цеста, завышаная тэмпература выпякання, затлустая змазка бляхі
Недастатковае ўзніманне цеста	Празмерна густое цеста, нізкая тэмпература выпякання
Выраб асядае падчас выпякання	Працяглае замешванне цеста
Выраб асядае пасля выпякання	Недастатковы час выпякання, рэзкае ахалоджванне
Канцы вырабу загінаюцца ўверх, ён мяккі, зеленаватага колеру	Недастатковае награванне шафы-духоўкі

Добрая парады

- Перад увядзеннем муку змясціць у поліэтыленавы пакет, зрабіўши невялікую адтуліну так, каб яна высыпалася ў кіпячую вадкасць тонкім струменьчыкам (у гэтым выпадку не ўтвараюцца камячки).
- Гатовыя вырабы з шафы-духоўкі адразу не дастаюць, а на некаторы час прыадчыняюць дзверцы для паступовага зніжэння тэмпературы.



Чаму пры выпяканні вырабаў з заварнога цеста бляху змазаюць тонкім слоем масла? Якія начынкі выкарыстоўваюць пры прыгатаванні эклеру?



Заварное цеста, кандытарскі мяшок.



1. Чым адрозніваюцца вырабы з заварнога цеста ад іншых кандытарскіх вырабаў? 2. Апішыце працэс прыгатавання заварнога цеста. 3. Якія патрабаванні прад'яўляюць да якасці вырабаў з заварнога цеста? 4. Па якіх прычынах узникнаюць дэфекты ў вырабах з заварнога цеста?

§ 9. СЛАЁНАЕ ЦЕСТА⁺



Вы даведаецца:

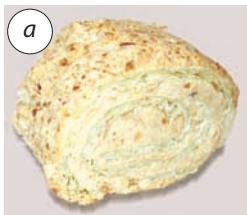
аб тэхналогіі гатавання слаёнага цеста і вырабаў з яго.

Інгрэдыенты для замесу слаёнага цеста:

мука — 3 ст.,
масла сметанковое — 400 г,
яйкі — 2 шт.,
вада — 1/2 шклянкі,
соль — на смак,
лімонная кіслата —
на кончыку нажа.

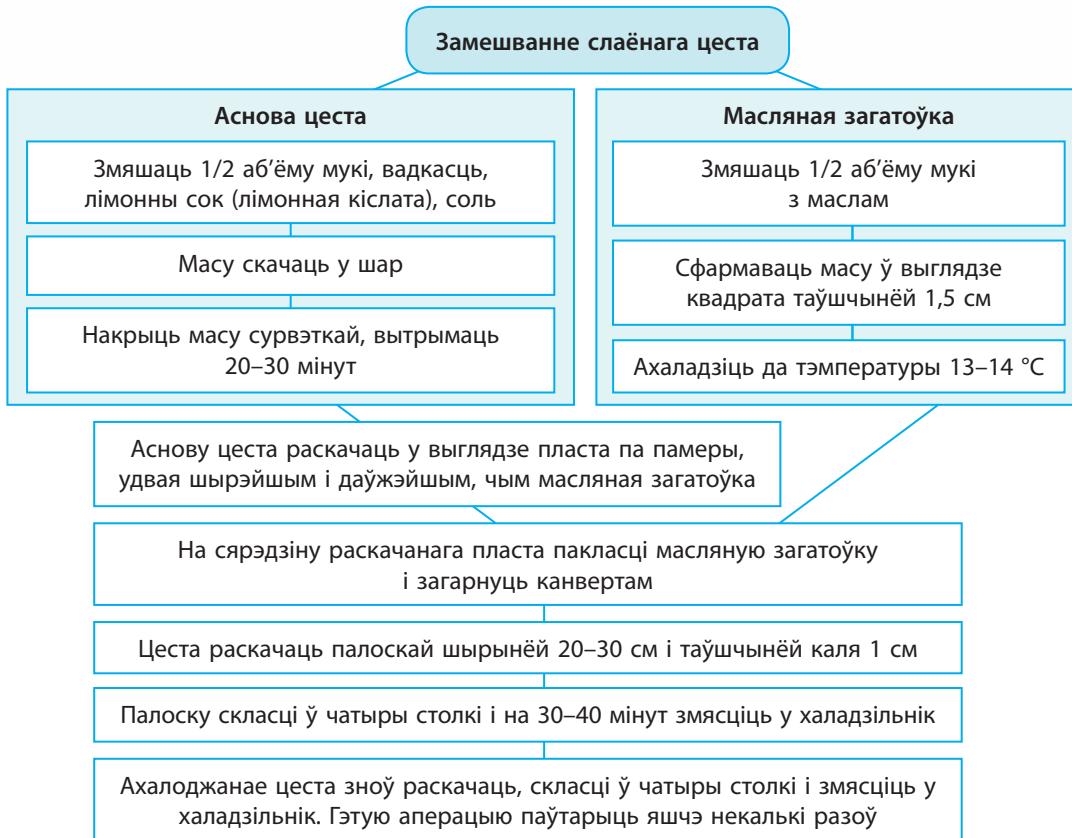
У вырабах са слаёнага цеста ўтвараюцца асобныя тонкія прамасленыя слай, якія звязаныя міжсобку і лёгка аддзяляюцца адзін ад аднаго. Яго выкарыстоўваюць для гатавання вырабаў з рознымі начынкамі і без іх — піражкоў, слоек, вушак, рулетаў, тортаў, пірожных і інш. (мал. 54).

Паслядоўнасць прыгатавання слаёнага цеста паказана на малюнку 55.



Мал. 54. Вырабы са слаёнага цеста:

а — рулет; б — слойка з ягадамі; в — круасаны



Мал. 55. Замешванне слаёнага цеста

Гатовае цеста раскачваюць, выробліваюць вострым нажом і выпякаюць на блясе пры тэмпературы 200–260 °C 25–30 мінут. Перад выпяканнем раскачаны пласт наколваюць у некалькіх месцах відэльцам. Штучныя вырабы не наколваюць.

Патрабаванні да якасці слаёнага цеста і готовых вырабаў з яго

- Гатовае цеста тугое, аднароднае, без кавалачкаў масла.
- Выпечаныя паўфабрыкаты недэфармаваныя, порыстыя, пышныя, з тонкімі неразарванымі слаямі.
- Паверхня без трэшчынак, бугаркоў, светла-карыйчневага ці залацістага колеру.
- Бакі паўфабрыкатаў павінны быць не зліплыя і не змятыя.



Табліца 12 — Дэфекты вырабаў са слаёнага цеста

Дэфект вырабу	Прычыны ўзнікнення дэфекту
Няпышны, з тоўстымі слаямі	Мука са слабой клейкавінай, вадкая кансістэнцыя цеста, недастатковае ахалоджванне цеста падчас замешвання, заніжаная тэмпература выпякання, працяглее расстойванне ў цёплым памяшканні
Дэфармаваны	Беражкі бляхі не змочаныя вадой
Наяўнасць бугаркоў	Пласт цеста не наколаты перад выпяканнем
Мятыя і зліплыя краі	Выкарыстанне прыстасаванняў з тупымі лёзамі
Маласлаісты, няўзняты	Высокая тэмпература пры замешванні, масла ўвабралася ў слай цеста
Разарваныя слай, масла выцекла з выпечанага пайфабрыкату	Нізкая тэмпература пры замешванні, масла страпіла пластычнасць, крышицца



Чаму слаёнае цеста ў працэсе гатавання пасля кожнага раскачвання ахалоджваюць? Чаму раскачаны пласт слаёнага цеста ў некалькіх месцах наколваюць відэльцам?



Слаёнае цеста.



1. Чым адрозніваюцца вырабы са слаёнага цеста ад іншых кандытарскіх вырабаў?
2. Раскажыце пра асаблівасці прыгатавання слаёнага цеста.
3. Ад чаго залежыць колькасць слаёў у слаёным цесце?
4. Па якіх прычынах узікаюць дэфекты ў вырабах са слаёнага цеста?
5. Якія патрабаванні прад'яўляюць да якасці слаёнага цеста і вырабаў з яго?
6. Якія начынкі выкарыстоўваюць для прыгатавання вырабаў са слаёнага цеста?



§ 10. ДРАЖДЖАВОЕ ЦЕСТА*



Вы даведаецеся:

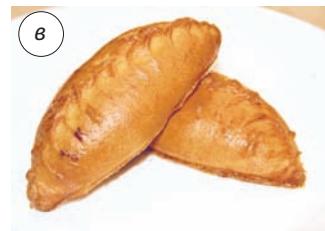
аб тэхналогіі гатавання дражджавога цеста і вырабаў з яго.

Вырабы з дражджавога цеста вылучаюцца вялікай разнастайнасцю: булачкі, піражкі, рулеты, крэндзелі, пірагі, кулічы і інш. (мал. 56).

Дражджавое цеста гатуюць на рошчыне (з вялікай колькасцю здобы) або без рошчыны (з невялікай колькасцю здобы) (мал. 57). Спосаб гатавання на рошчыне складаецца з двух этапаў: замешванне *рошчыны* (вадкага цеста), замешванне цеста.

У працэсе гатавання робяць *абмінку* дражджавога цеста. Гэта дазваляе выдаліць назапашаны вуглякіслы газ, насыціць цеста кіслародам, які неабходны для жыццядзейнасці дражджэй. Пасля абмінкі цеста гатовыя вырабы больш павялічваюцца ў аб'ёме, а іх мякіш мае дробную раёнамерную порыстую структуру.

Гатавае цеста выкладваюць на пасыпаную мукой дошку і вырабліваюць нажом або рукамі на порцыі. Потым цесту надаюць форму, кладуць на цёплую, змазаную тлушчам бляху і пакідаюць на некаторы час у цёплым месцы для *расстойвання* (уздыму). Падчас расстойвання працягваецца браджэнне, і цеста зноў насычаецца вуглякіслым газам, таксама адбываецца набраканне клейкавіны і паспяванне цеста. Пасля расстойвання дробныя вырабы выпякаюць 8–20 мінут, вялікія — 20–50 мінут пры тэмпературы 220–260 °C.

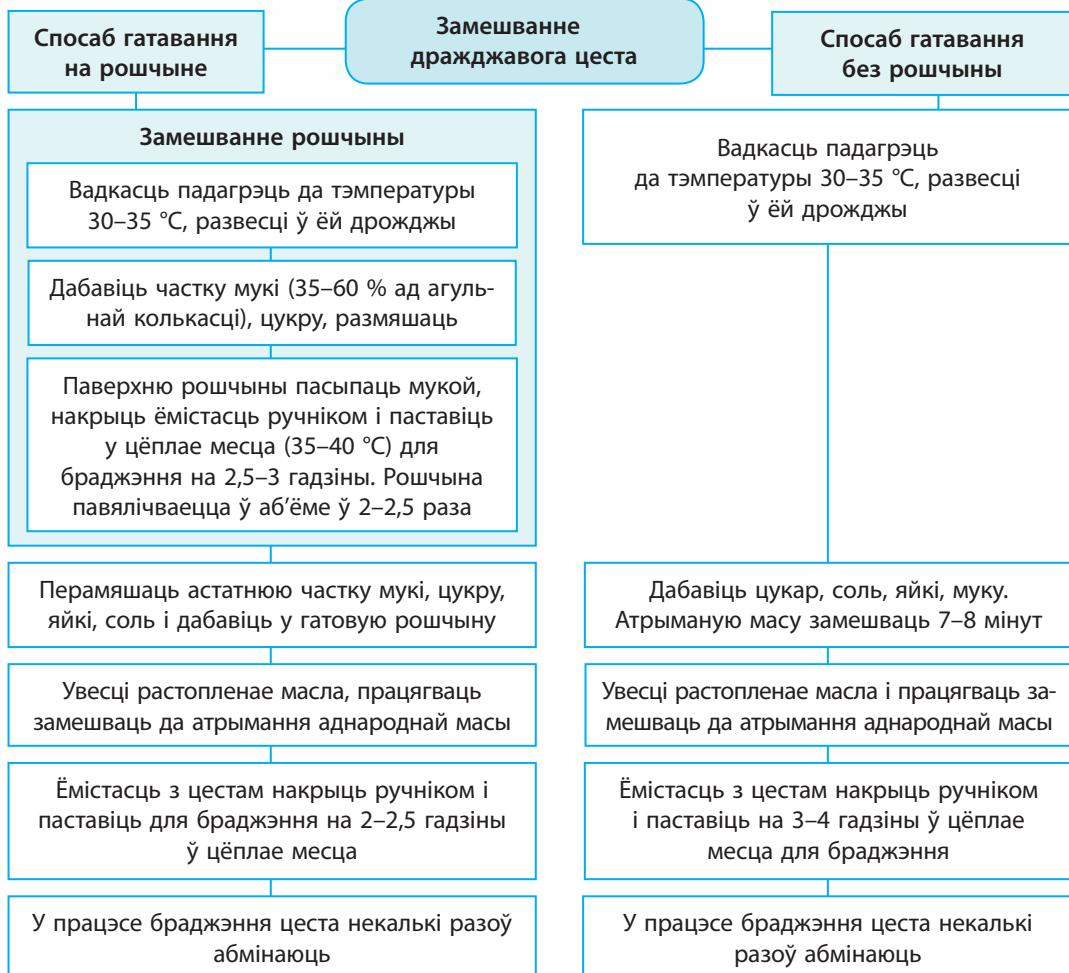


Мал. 56. Вырабы з дражджавога цеста: а — пірог; б — булачкі; в — піражкі

Інгрэдыйенты для замесу дражджавога цеста:

мука — 4 ст.,
малако — 1,5 шклянкі,
масла сметанковая —
5–6 ст. лыжак,
цукар — 2 ст. лыжкі,
яйкі — 2 шт.,
дрожджы — 40 г,
соль — на смак.





Мал. 57. Замешванне дражджавога цеста

Патрабаванні да якасці вырабаў, пригатаваных з дражджавога цеста

- Скарынка вырабу раўнамерна падрумяненая, залацістага колеру.
- Мякіш рассыпісты, порысты. Поры невялікія, раўнамерна размеркаваныя па ўсім мякішы.
- Выраб добра прапечаны, без пашкоджанняў, трэшчынак, падгарэласцей.



Табліца 13 — Дэфекты вырабуў з дражджавога цеста

Дэфект вырабу	Прычыны ўзнікнення дэфекту
Малы аб'ём, няпышны, дрэнна прапечаны, з трэшчынкамі	Недастатковое расстойванне, лішак вадкасці
Расплывісты, мякіш з нераўнамернымі вялікімі порамі	Залішне доўгое расстойванне, недастатковая колькасць солі
Нерассыпісты, хутка чарсцвее	Недастатковая колькасць тлушчу
Паверхня цёмнага колеру, а сярэдзіна прапякаецца марудна	Перавышанае дазаванне цукру
Дражджавы пах	Перавышанае дазаванне дражджэй, паскораны працэс браджэння

Добрая парады

- Цеста пасля замешвання злёгку прысыпаюць мукоў і ставяць у цёплае месца.
- Посуд з цестам пакрываюць сурвэткай, ручніком, але не накрыўкай.
- Цеста, пастаўленая на расстойванне, баіцца скразнякоў. Яно можа асесці.



Якія традыцыйныя беларускія вырабы гатуюць з дражджавога цеста?

Чаму посуд з цестам нельга закрываць накрыўкай?



Дражджавое цеста, рошчына, расстойванне, абмінка.



1. Якімі спосабамі гатуюць дражджавое цеста? 2. Што выкарыстоўваюць у якасці разрыхляльніка пры гатаванні дражджавога цеста? 3. Чаму пры замешванні дражджавога цеста неабходна выконваць пэўны тэмпературны рэжым? 4. З якой мэтай цеста пакідаюць для расстойвання? 5. Чаму ў працэсе браджэння дражджавога цеста яго неабходна некалькі разоў абмінаць?



Практычнае работа

Прыгатаванне вырабаў з цеста

Мэта:

навучыцца гатаваць вырабы з цеста.

Аснашчэнне:

кнігі з рэцэптамі і тэхналагічнымі карты (вучэбныя) па прыгатаванні страй і вырабаў з цеста, кухонныя прыборы, інструменты, прыстасаванні, кухонны посуд, сталовая бялізна, сталовы посуд і сталовыя прыборы.

Абсталяванне:

электрычнае пліта ці шафа-духоўка.

Паслядоўнасць выканання работы

1. Падбярыце рэцэпт вырабу з цеста, карыстаючыся вучэбным дапаможнікам (тэхналагічныя карты 1–3, дадатак 1) або кнігамі па кулінарыі. Запішыце выбраны рэцэпт у рабочы сыштак.
2. Вызначце паслядоўнасць гатавання вырабу з цеста або вывучыце тэхналагічныя карты.
3. Размяркуйце абавязкі ў групе па гатаванні вырабу з цеста.
4. Падбярыце неабходныя прадукты.
5. Падбярыце прыстасаванні і посуд, неабходныя для гатавання вырабу з цеста.
6. Прыйгатуйце выраб з цеста.
7. Аформіце готовы выраб.
8. Сервіруйце стол для дэгустацыі і падайце прыгатаваны выраб.
9. Прадэгустуйце прыгатаваны выраб і вызначце яго якасць.
10. Прывядзіце ў парадак вучэбныя месцы.

§ 11. САЛОДКІЯ СТРАВЫ



Вы даведаецца:

аб відах салодкіх страў, спосабах іх цеплавой апрацоўкі, тэхнолагіі гатавання.

Вы навучыцца:

гатаваць салодкія стравы.

Асноўнай сыравінай для гатавання многіх салодкіх страў слу́жаць плады ў свежым, кансерваваным і сушаным выглядзе. Яны з'яўляюцца крыніцай вітамінаў. У рэцэптуру салодкіх страў акрамя пладоў уваходзяць цукар, вяршкі, малако, яйкі, крупы, мука, араматычныя рэчывы. Пажыўная каштоўнасць і каларыйнасць салодкіх страў вызначаецца іх складнікамі. Многія салодкія стравы гатуюць з дабаўленнем жэлеўтваральных рэчывів (агар, пекцін, жэлацін). У готовым выглядзе яны маюць кансістэнцыю халадца.



Мал. 58. Класіфікацыя салодкіх страв

Спосабы цеплавой апрацоўкі пры гатаванні салодкіх страв за- лежаць ад іх віду. Варку выкарыстоўваюць пры гатаванні ўзвараў, кісялёў, жэле, мусаў, самбукаў. Запякаюць у шафе-духоўцы пудынг, суфле, яблыкі печаныя. Абсмажваюць на патэльні з абодвух бакоў яблыкі ў цесце, грэнкі з пладамі.

Усе салодкія стравы падзяляюцца на халодныя і гарачыя (мал. 58). Халодныя салодкія стравы падаюць пры тэмпературы 12–16 °C (марожанае — да -4 °C), гарачыя — 65 °C. Салодкія стравы падаюць у вазачках, крэманках, шклянках, на дэсертных талерках. Іх ставяць на піражковую талерку, пакрытую папяровай сурвэткай, з правага боку кладуць дэсертную або чайную лыжку.

Кампоты (мал. 59) гатуюць са свежых, кансерваваных, сушаных, замарожаных пладоў. У кампот са свежых пладоў часам дабаўляюць лімонную кіслату. Падаюць кампоты ахалоджанымі да тэмпературы 12–15 °C.

Кісялі (мал. 60) гатуюць са свежых, сушаных пладоў, сокаў, сірапаў, варэння, джэму, малака



Мал. 59. Кампот



Мал. 60. Кісель

і г. д. з дабаўленнем крухмалу. У залежнасці ад колькасці ўведзенага крухмалу кісялі могуць быць рознай кансістэнцыі (мал. 61). Для пладовых кісялёў выкарыстоўваюць бульбяны крухмал, для малочных — кукурузны, які надае страве лепшы смак. Густыя кісялі разліваюць гарачымі ў формы, змочаныя вадой і пасыпаныя цукрам, ахалоджаюць. Астылы кісель вымаюць з формы і выкладваюць на дэсертную талерку.

Кісялі сярэднай гушчыні разліваюць у крэманкі або вазачкі. Вадкія кісялі падаюць ахалоджанымі да тэмпературы 12–14 °C, пасыпаюць цукровай пудрай, каб на паверхні не ўтварылася плёначка.



Мал. 61. Віды кісялёў па кансістэнцыі



Мал. 62. Жэле

Жэле (мал. 62) гатуюць з сокаў, адвараў, малака і інш. У гарачы сірап дабаўляюць разведзены жэлацін, лімонны сок або лімонную кіслату, размешваюць, разліваюць у формы і ахалоджаюць пры тэмпературы ад 0 да +8 °C. Перад падачай на стол форму на некалькі секунд апускаюць у гарачую ваду, накрываюць дэсертнай талеркай, падтрасаюць і пераварочваюць. Падаюць на дэсертнай талерцы.

Жэле можа быць камбінаванае і шматслойнае. Для камбінаванага жэле свежыя або кансерваваныя плады заліваюць падрыхтаваным сірапам. Для шматслойнага жэле гатуюць некалькі сірапаў розных відаў, якія па чарзе наліваюць у формачкі. Кожны слой ахалоджаюць.



Мал. 63. Крэм

Крэм — узбітыя вяршкі (30–35-працэнтнай — тлустасці), смятана з дабаўленнем яек, малака, цукру, смакавых і араматычных добавак, часам з жэлацынам (мал. 63). Асартымент крэмаў вельмі разнастайны. Гатовы крэм выкладваюць у вазачкі або крэманкі, ахалоджваюць, перад падачай паліваюць сірапам.

Мус — узбітае жэле, прыгатаванае з сокau (мал. 64). Прыйгатаванае жэле ўзбіваюць да ўтварэння пышнай аднароднай пены, потым ахалоджваюць. Часам жэлацын замяняюць маннымі крупамі. Прыйгатаваны мус наразаюць у форме прамавугольнікаў або трохвугольнікаў з роўнымі або гафрыраванымі краямі, паліваюць сірапам і падаюць на дэсертных талерках, у крэманках.

Самбуک (мал. 65) гатуюць з плодовага пюэр (яблычнага, абрыко-савага, слівовага і інш.). Пюэр злучаюць з цукрам, яечным бялком, узбіваюць на лёдзе, пакуль маса не павялічыцца ў аб'ёме ў 2–3 разы. Потым у яе ўліваюць распушчаны щэплы жэлацын, размешваюць і ахалоджваюць пры тэмпературы ад 0 да +8 °C. Самбуک падаюць у крэманках або на дэсертных талерках, часам паліваюць сірапам.

Узбітыя вяршкі (мал. 66) гатуюць з ахалоджаных вяршкоў 35-працэнтнай тлустасці. Спачатку іх узбіваюць павольна, потым хутка да ўтварэння пышнай устойлівой масы. Памешваючы, дабаўляюць цукровую пудру, кавалачкі шакаладу, міндалю. Падаюць у крэманках, выкладаўшы горкай. Аздабляюць печывам, кавалачкамі шакаладу, фруктамі, ягадамі, арэхамі.

Аснова **пудынгу** (мал. 67) — узбітыя бялкі, якія надаюць страве порыстасць і пышнасць. Прадукты (сухары, яблыкі, арэхи, манныя крупы, разынкі, чарнасліў, творог



Мал. 64. Мус



Мал. 65. Самбуک



Мал. 66. Узбітыя вяршкі



Мал. 67. Пудынг



Мал. 68. Суфле



Мал. 69. Яблыкі печеные



Мал. 70. Яблыкі ў цесце

цеста) і абсмажвають з двух бакоў. Кляр робяць з муکі, жаўткоў, цукру, солі, смятаны, малака, дабаўляють узбітыя бялкі і перамешвають. Абсмажаныя яблыкі выкладають на дэсертную талерку, пасыпають цукровай пудрай.

Грэнкі з пладамі — лустачкі пшанічнага хлеба, змочаныя ў салодкай яечна-малочнай сумесі і абсмажаныя на сметанковым масле. Перад гатаваннем з хлеба зразають скарынкі. Пры падачы грэнкі выкладають на дэсертную талерку і аздабляють кансерваванымі пладамі.

Патрабаванні да якасці салодкіх страў прыведзены ў табліцы 14.

і інш.) заліваюць малаком, яечнымі жаўткамі і перамешваюць. Некаторыя сумесі праварваюць. Асцярожна дабаўляюць узбітыя бялкі і перамешваюць. Потым выкладаюць у форму і выпякаюць у шафе-духоўцы або вараць на пары. Гатовы пудынг наразаюць на порцыі і падаюць на дэсертных талерках.

Суфле гатуюць з сумесі малака, яек, пладовага пюре і араматычных рэчываў (мал. 68), у якую дабаўляюць узбітыя бялкі. Продукты асцярожна перамешваюць, выкладаюць у змазаную алеем форму, запякаюць. Падаюць суфле адразу пасля выпечкі, пасыпаўшы цукровай пудрай, у той жа форме, у якой яно запякалася. Форму ставяць на закусачную талерку, пакрытую папяровай сурвэттай. Асобна ў малочніку падаюць малако або вяршкі.

Яблыкі печеные (мал. 69) гатуюць з цэльных пладоў, у якіх выдаляюць асяродак. У атрыманае паглыбленне насыпаюць цуккар і запякаюць у шафе-духоўцы. Падаюць гарачымі або халоднымі ў крэманках, вазачках, на дэсертных талерках, паліўшы сірапам ці пасыпаўшы цукровай пудрай.

Яблыкі ў цесце (мал. 70) — нарэзаныя кольцамі плады апускаюць у кляр (вадкае

цеста) і абсмажваюць з двух бакоў. Кляр робяць з муکі, жаўткоў,



Табліца 14 — Патрабаванні да якасці салодкіх страў

Страва	Патрабаванні да якасці
Кампот	Вадкая аснова празрыста, плады мяккія, але неразварванные
Кісель	Паверхня без плёнкі (для ўсіх відаў), кансістэнцыя смятаны (для паўвадкага), густая, аднародная, без камячкоў (для густога)
Жэле	Падобнае да халадца, празрыстае (за выключэннем малочнага)
Мус	Кавалкі драбнапорыстыя, пышныя
Пудынг	Падсмажаная скарынка, мяккая кансістэнцыя
Суфле	Пышнае са светла-карычневай скарынкай
Яблыкі печаныя	Павінны захоўваць сваю форму, не расцякацца
Яблыкі ў цесце	Аднолькавы памер з аднароднай залацістай скарынкай

Тэхналагічнае карта (вучэбная) 4

Гатаванне кісялю

Прадукты: свежыя ягады (чорная парэчка, журавіны, брусніцы, чарніцы) — 250 г, вада — 1 л, крухмал бульбяны — 2 ст. лыжкі, цукар — 2–3 ст. лыжкі (на смак).

Аснашчэнне: міска, кастрюля, друшляк, лыжка, шклянка.

Абсталяванне: электрычная пліта.

Паслядоўнасць гатавання

1. Перабраць ягады і добра прамыць





Працяг тэхнолагічнай карты 4

Паслядоўнасць гатавання

2. Расцерці ягады ў місцы (каструлі).
Адціснуць сок праз друшляк



3. Пакласці астатнью масу ў каструлю, заліць вадой.
Давесці да кіпення і варыць 4–6 мінут на невялікім
агні



4. Працадзіць адвар праз друшляк



5. Давесці адвар да кіпення. Пры неабходнасці дабавіць
цукар



6. Наліць у шклянку халодную ваду, дабавіць крухмал і
старанна размяшаць



7. Уліць разведзены крухмал у гарачы ягадны ад-
вар, бесперапынна размешваючы і не даводзячы да
кіпення



Заканчэнне тэхналагічнай карты 4

Паслядоўнасць гатавання

8. Дабавіць адціснуты сок. Перамяшаць і зняць гатовы кісель з агню



Якую салодкую страву можна прыгатаваць падчас паходу? Для гатавання якіх салодкіх страв, акрамя яблыкаў у цесце, выкарыстоўваюць кляр?



Мус, самбук, суфле, жэле, кляр.



1. Раскажыце пра асартымент халодных і гарачых салодкіх страв.
2. Чым адрозніваецца жэле ад мусу?
3. Чаму для ма- лочных кісялёў выкарыстоўваюць кукурузны крухмал?
4. Якія салодкія стравы гатуюць у вашай сям'і?
5. Якія салодкія стравы можна прыгатаваць з ягад?
6. Як можна прыгатаваць пладовае пюре ў хатніх умовах?

Практычная работа

Гатаванне салодкіх страв

Мэта: навучыцца гатаваць салодкія стравы.

Аснашчэнне: кнігі з рэцэптамі і тэхналагічнымі картамі (вучэбныя) па гатаванні салодкіх страв, кухонныя прыстасаванні і посуд, сталовая бялізна, становы посуд і прыборы.

Абсталяванне: электрычная пліта ці шафа-духоўка.

Паслядоўнасць выканання работы

1. Падбярыце рэцэпт салодкай стравы, карыстаючыся вучэбным дапаможнікам (тэхналагічная карта 4, дадатак 2) або кнігамі па кулінарні. Запішыце выбраны рэцэпт у рабочы сшытак.
2. Вызначце паслядоўнасць гатавання салодкай стравы або вывучыце тэхналагічную карту.
3. Размяркуйце абавязкі ў групе па гатаванні стравы.



4. Падбярыце неабходныя прадукты.
5. Падбярыце прыстасаванні і посуд, неабходныя для гатавання салодкай стравы.
6. Прыйгатуйце салодкую страву.
7. Аформіце гатовую страву.
8. Сервіруйце стол для дэгустацыі і падайце прыгатаваны выраб.
9. Прадэгустуйце прыгатаваную страву і вызначце яе якасць.
10. Прывядзіце ў парадак вучэбныя месцы.

§ 12. БЕЛАРУСКАЯ НАЦЫЯНАЛЬНАЯ КУХНЯ



Вы даведаецеся:

аб сямейных абрадах беларусаў і традыцыйных стравах беларускай нацыянальнай кухні, харектэрных для сямейных абрадаў.

Вы навучыщеся:

гатаваць стравы беларускай нацыянальнай кухні.

Ніводнае сямейнае свята славян не абыходзіцца без пірагоў, а некаторыя — і без бліноў.

У кожнай сям'і складваюцца пэўныя традыцыі і звычай, якія заўлежаць ад нацыянальных асаблівасцей, рэлігійнай прыналежнасці і іншых фактараў. У сям'і часцей адзначаюць сямейныя памятныя даты (вяселле, нараджэнне, памінкі), дзяржаўныя (Новы год і інш.) і рэлігійныя (Каляды, Вялікдзень і інш.) святы.

На вясельны стол, як правіла, падаюць традыцыйныя кулінарныя вырабы, пералік якіх вельмі разнастайны. Падчас вясельнага абраду падаюць каравай — сімвал урадлівасці, дабрабыту і дастатку. Ён выпякаецца круглай формы і ўпрыгожваецца разнастайнымі фігуркамі з цеста (мал. 71). Выпяканне каравая з'яўляецца важным элементам вясельнай абрааднасці. Раней яго гатавалі спецыяльна запрошаныя жанчыны — каравайніцы. У працэсе замешвання цеста, упрыгожвання, выпякання каравая дзяяўчаты спявалі песні. Жанатыя мужчыны



Мал. 71. Каравай



сяклі дровы і выпальвалі ў печы, а саджаць каравай у печ запрашалі нежанатага хлопца. Дзяліў каравай сват. Сярэдзіну каравая ён аддаваў маладым, а астатнюю частку дзяліў паміж гасцямі, кожны з якіх адорваў маладых.

Для беларускіх радзін і хрэсьбін былі характэрныя свае абра- давыя стравы і вырабы з цеста: хрусты (невялікія блінчыкі), пернікі, аладкі з макам; стравы — яешня-калатуха; напоі — квасы, узвар (право- браз сучаснага кісялю з больш густой кансістэнцыяй). Сярод іх асаблівае месца займала бабіна каша. Варылі яе з прася- ных або грэцкіх круп у гліняным гаршку. Традыцыйная страва, якую падавалі на хрэсьбіны, — бабчыны пірагі (мал. 72). Іх выпякалі са здобнага дражджавога це- ста. Гэта плюшкі, абаранкі, крэндзелі, булачкі, якія раздавалі дзесям.

Да сёння захаваліся сямейныя памінальныя звычаі і абрацы. Значэнне гэтых традыцый заключаецца перш за ўсё ва ўмацаванні роднасных сувязей, у з'яднанні сям'і. Асабліва вылучаюць культ восенійскіх Дзядоў і Радаўніцу. У бацькоўскія дні і падчас памінальных абрадаў на стол падавалі бліны, стравы з рыбы, ха- ладзец і абрадавыя стравы, якія папярэдне асвячалі ў царкве. З даўніх часоў такімі стравамі з'яўляюцца мёд, куцця (разваранае зерне пшаніцы, жыта, ячменю або рысу з мёдам ці разынкамі). На памінальны стол падавалі напоі — квас, медавуху, збіцень (бе- залагольны напой на аснове мёду з дабаўленнем духмяных траў, вострых прыпраў).

Традыцыйна на Новы год выпякалі салодкія піражкі, калачы, булачкі, пернікі ў форме ялінак, сняжынак, казачных персанажаў. Гэтую традыцыю адраджаюць прадпрыемствы хлебабулачнай прамысловасці нашай краіны. А на Каляды пяклі пірагі і дробную выпечку — калядкі (мал. 73). Іх раздавалі калядоўшчыкам.

Славяне падчас Вялікага посту гатавалі макавы хлеб, аздабляю- чы яго завітушкамі з цукровага маку, ружовыя абаранкі, а 22 са- кавіка (гуканне вясны) выпякалі печыва ў форме маленъкіх птуша- чак — жаваранкаў (мал. 74).



Мал. 72. Бабчыны пірагі



Мал. 73. Калядкі



Мал. 74. «Жаваранкі»



Пашыраны два віды «жаваранкаў». У першым выпадку (мал. 75, а) гатавалі невялікую аладку з цеста таўшчынёй 0,5–1,0 см. Зашчыпвалі адзін край, каб утварылася дзюбка, а другі край надразалі, каб утварыліся крылы і распраўлены хвосцік. Каля дзюбкі змяшчалі дзве разынкі — вочкі.

У другім выпадку (мал. 75, б) з цеста скочвалі жгуцік, завязвалі яго вузлом. Адзін канец падразалі — распраўлялі хвосцік, а з другога канца прышчыпвалі носік і ўпрыгожвалі разынкамі — вочкамі.



а



б

Мал. 75. Віды «жаваранкаў»

Асаблівае месца ў сямейных абрадах займаюць бліны. У некаторых рэгіёнах на памінальны стол абавязкова падавалі бліны з твара-гом. На Масленіцу цягам тыдня пяклі бліны з рознымі начынкамі і без іх з пшанічнай, жытній, грачанай і іншых відаў муکі, а таксама з іх сумесі. На Каляды бліны гатавалі часцей з салодкімі начынкамі: джэмам, варэннем, мёдам, арэхамі, яблыкамі.



Наши продкі выраблялі спецыяльныя патэльні для бліноў — злучаныя (звараныя) разам маленькая патэльні. А для выпякання аладак бралі патэльні з некалькімі паглыбленнямі. Патэльню змазвалі з дапамогай кавалачка марлі, пяра птушкі, разрэзанай бульбіны.



Гатовыя бліны ўкладвалі стосікам, змазвалі кожны блін маслам і ставілі ў цёплае месца, каб яны не астылі. Для гэтага выкарыстоўвалі спецыяльную блінніцу — вялікую керамічную талерку з паўсферычнай накрыўкай.



Для традыцыйнай сервіроўкі беларускага стала характэрна разнастайнасць рэчаў, посуду, вырабленых з гліны, дрэва, металу, лазы, шкла, ільну, саломкі. Адметная асаблівасць беларускай сервіроўкі стала заключаецца ў тым, што асобныя сістэмы, кулінарныя вырабы падаюць гарачымі і ў тым самым посудзе, у якім яны гатаваліся. На падстаўках у патэльнях падаюць яешню-калатуху, шкваркі з сала, камавікі, дранікі, смажаную каўбасу. Смажаныя тушкі птушкі, парасяці разразаюць на часткі і падаюць так, каб яны захоўвалі першапачатковую форму і выгляд. Каля іх ставяць у невялікіх судках гарчыцу, цёрты хрэн.

Паводле традыцыі тым, хто сядзіць за столом, падаюць ручнікі з нацыянальнымі ўзорамі, хлеб сваёй выпечкі звычайна кладуць на льняны абрус і пакрываюць палатнянай сурвэткай. Хлеб з'яўляецца не толькі пачастункам, але і аздобай стала, сімвалам дастатку сям'і. На стол заўсёды падавалі бярозавы, кляновы сок або квас, напоі і настоі з розных ягад (брusніцы, журавіны, чарніцы і інш.) і дзікарослых раслін, медавуху, кулагу, саладуху. Іх ставілі звычайна на сярэдзіну стала ў збанах.

Трапеза пачыналася звычайна з халодных закусак. Падавалі салёныя, вараныя або смажаныя грыбы, квашаную капусту, маласольныя агуркі, адвараную або смажаную рыбу і іншыя сістэмы. На ўрачыстасце застолле першыя сістэмы не падавалі. Напрыканцы трапезы ставілі на стол вырабы з цеста: хрушчы, пернікі, каржы. У посуд, выраблены з дрэва, накладвалі свежыя яблыкі, слівы, груши, плады рабіны, каліны.

Тэхналагічная карта (вучэбная) 5

Гатаванне наліскікай

Прадукты: мука — 1,5 шклянкі, малако — 2 шклянкі, яйкі — 2 шт., цукар — 2 ст. лыжкі, алей — 2–3 ст. лыжкі, смятаныя тлуштасцю 26 % — 1/2 шклянкі, соль.

Аснашчэнне: міска, сіта, лыжка, венца, патэльня, лапатка, гаршчок.

Абсталяванне: электрычная пліта, шафа-духоўка.



Паслядоўнасць гатавання

1. Злучыць яйкі, цукар, соль і 1 шклянку малака. Перамяшаць венцам (лыжкай)



2. Дабавіць прасеянную муку, старанна перамяшаць. Цеста густое, аднароднае, без камячкоў



3. Дабавіць у цеста рэшту малака. Перамяшаць. Цеста вадкае, аднароднае, без камячкоў



4. Абсмажыць тонкія блінчики. Па-тэльню папярэдне змазаць алеем, разагрэць



5. Перакласці кожны блінчик напалову, потым перакласці яшчэ раз



6. Складзі наліскікі ў гаршчок, паліваючы смятанай. Паставіць у шафу-духоўку, разагрэтую да 200 °C, на 10 мінут





Як традыцыйныя беларускія сямейныя абраады ўпłyваюць на наша жыццё?



Каравай, бабіна каша, бабчыны пірагі, хрусты, узвар, збіченъ, халадзец.



1. Якія сямейна-абрадавыя ўрачыстасці маюць найбольшое значэнне ў Беларусі? 2. Якая страва займае асабліве месца ў сямейных абраадах? 3. Што сімвалізуе каравай і як упрыгожваюць каравай — традыцыйную вясельную страву? 4. Як арганізуюць беларускія трапезы?

Практычная работа

Прыгатаванне страй беларускай нацыянальнай кухні

Мэта: навучыцца гатаваць стравы беларускай нацыянальнай кухні.

Аснашчэнне: кнігі з рэцэптамі і тэхналагічныя карты (вучэбныя) па гатаванні беларускіх нацыянальных страв, прыстасаванні і посуд, сталовая бялізна, столовы посуд і прыборы.

Абсталяванне: электрычная пліта ці шафа-духоўка.

Паслядоўнасць выканання работы

1. Падбярыце рэцэпт беларускай нацыянальнай стравы, карыстаючыся вучэбным дапаможнікам (тэхналагічная карта 5, дадатак 3) ці кнігамі па кулінарыі. Запішыце выбраны рэцэпт у рабочы сыштак.
2. Вызначце паслядоўнасць гатавання стравы або вывучыце тэхналагічную карту.
3. Разміркуйце абавязкі ў групе па прыгатаванні стравы.
4. Падбярыце неабходныя прадукты.
5. Падбярыце прыстасаванні і посуд, неабходныя для гатавання.
6. Прыйгатуйце страву.
7. Аформіце готовую страву.
8. Сервіруйце стол для дэгустацыі і падайце прыгатаваную страву.
9. Прадэгустуйце прыгатаваную страву і вызначце яе якасць.
10. Прывядзіце ў парадак вучэбныя месцы.



§ 13. СУЧАСНЫЯ ТЭКСТЫЛЬНЫЯ МАТЕРЫЯЛЫ



Вы даведаецеся:

аб сучасных тэкстыльных матэрыялах і іх ужыванні.

Вы навучыцеся:

вызначаць уласцівасці трыватажнага палатна.

Нятканыя матэрыялы — гэта полкі, атрыманыя з валакністага палатна, слоёў нітак, каркасных матэрыялаў, змацаваных паміж сабой без працэсу ткацтва.

Асартымент тэкстыльных матэрыялаў вельмі шырокі і большасць з іх вырабляюць на ткацкіх станках. Існуюць таксама іншыя спосабы вырабу тэкстыльных матэрыялаў, выключаючы працэс ткацтва. Яны дазваляюць атрымаць матэрыялы з іншымі ўласцівасцямі і эканамічна больш выгадныя. Найбольшае распаўсюджванне атрымалі нятканыя матэрыялы і трыватажныя палотны.

Тэхналагічны працэс вырабу нятканых матэрыялаў складаецца з трох этапаў: фармаванне асновы, змацаванне, аздабленне (мал. 76).

Нятканыя матэрыялы замяняюць тканіны дзякуючы шэрагу каштоўных уласцівасцей: мягкасці, высокай порыстасці, добрай паветрапранікальнасці, гіграскалічнасці, дастатковай трываласці. Разам з тым гэтыя матэрыялы ў залежнасці ад валакністага саставу характарызуюцца змінальнасцю і расцяжнасцю, змяненнем памераў пры мыцці, утварэннем пілінгу на паверхні.



ВЫРАБ НЯТКАНЫХ МАТЭРЫЯЛАЎ

ФАРМАВАННЕ АСНОВЫ

Валакністae палатно

Валокны падбіраюць, разрыхляюць, змешваюць, ачышчаюць, прачэсваюць і фармуюць валакністae палатно

Насціл

Ніткі (пражу, роўніцу) укладваюць паралельна адна адной або ў выглядзе сеткі

Каркас

У якасці каркаса выкарыстоўваюць не вельмі шчыльныя тканіны, трыватажныя палотны, сінтэтычныя сеткі

ЗМАЦАВАННЕ

Вязальна-прашыўны спосаб

Заключаецца ў правязванні асновы ніткамі (пражай). На добрым баку палатна размяшчаюцца пяцельныя слупкі, на вываратным — зізгагападобныя працяжкі



Іголкапрабіўны спосаб

Слаі змацоўваюць спецыяльнымі іголкамі на іголкапрабіўных машынах. Іголкі з зазубрынамі праходзяць праз аснову, захопліваюць частку валокнаў і праціскаюць іх праз усю таўшчыню палатна. Адбываецца яго змацаванне



Клеявы спосаб

Валокны і ніткі склейваюцца з дапамогай рэчываў, якія маюць больш нізкую тэмпературу плаўлення, чым валокны ў палатне. Пры тэрмапрацоўцы яны склейваюць аснову нятканага палатна



Камбінаваны спосаб

Заключаецца ў спалучэнні некалькіх спосабаў: іголкапрабіўнога з kleявым, вязальна-прашыўнога з kleявым



АЗДАБЛЕННЕ

Аналагічна аздабленню тканін. Пры аздабленні ўлічваюць павышаную расцяжнасць і валакністы састаў матэрыялу

Мал. 76. Выраб нятканых матэрыялаў



Пілінгавасць — уласцівасць тэкстыльнага матэрыялу ўтвараць на паверхні дробныя валакністя шарыкі (пілі). Гэтая ўласцівасць характэрна для матэрыялаў, вырабленых з дабаўленнем сінтэтычных валокнаў. У працэсе эксплуатацыі пад уздзеяннем трэння з паверхні матэрыялу аддзяляюцца дробныя валокны. Паколькі сінтэтычныя валокны дастаткова трывалыя, яны ўтрымліваюць на паверхні тканіны скрученыя шарыкі валокнаў. З'яўляеца пілінг, які пагаршае знешні выгляд вырабу.

Нятканыя матэрыялы шырока прымяняюць для вырабу паліто, касцюмаў, спартыўнага адзення, галаўных убораў, іх выкарыстоўваюць у медыцыне, сферы абслугоўвання. З іх робяць вырабы аднаразовага выкарыстання: сурвэткі, ручнікі, пялёнкі, перавязачныя матэрыялы, хірургічныя халаты, матэрыялы для кампрэсаў. А таксама вырабы кароткачасовага карыстання, якія вытрымліваюць 5–10 разоў мыцца: пасцельная і столовая бялізна, рабочае адзенне. Нятканыя матэрыялы шырока выкарыстоўваюць у тэхнічных мэтах (фільтры, брызент, ізоляцыйныя матэрыялы), для стварэння пракладачных і ўцяпляльных матэрыялаў (флізелін, вацін, сінтэпон), штучнага футра, коўдраў.



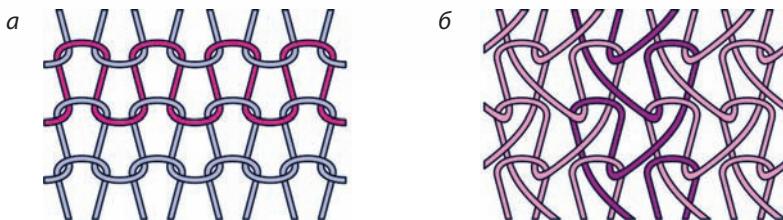
Якая павінна выкарыстоўвацца аснова і спосаб змацавання валокнаў пры вытворчасці нятканых матэрыялаў для пашыву вырабаў верхняга асартыменту?

Як можна выдаліць пілінг з паверхні вырабу?

Трыката́жнае палатно — гнуткае, трывалае вязанае палатно, у якім тэкстыльныя ніткі выгнутыя ў выглядзе петляў, якія переплютаюцца паміж сабой па вертыкалі і гарызанталі.

Знешні выгляд трыватажнага палатна залежыць ад формы, памераў, размяшчэння петляў і сувязей паміж імі. У залежнасці ад таго, як утвараюцца петлі, трыватажнае палатно можа быць папяроначавязаным і асновавязаным (мал. 77).

Трыката́жныя палотны маюць больш аб'ёмную і рухому структуру, большую паветра- і парапранікальнасць, чым тканіны. Асобныя віды трыватажных палотнаў характарызуюцца незмінальнасцю, добрай драпіравальнасцю.



Мал. 77. Трыкатаражнае палатно:

a — папярочнавязанае; *b* — асновавязанае

У адразненне ад тканін трыватажныя палотны маюць спецыфічныя ўласцівасці: яны расцягваюцца, закручваюцца, распускаюцца.

Расцягванне залежыць ад віду перапляцення і шчыльнасці трыватажнага палатна.

Закручванне залежыць ад віду перапляцення, таўшчыні нітак (пражы), характару аздобы. Зрэзы трыватажных палотнаў закручваюцца ў напрамку пяцельных радоў і пяцельных слупкоў, што ўскладняе працэс насцілання, раскрою палотнаў, пашыву вырабаў. Для памяншэння закручвання трыватажныя палотны апратуюць, падвяргаюць шырэнню (наданне стандартнай шырыні і ліквідацыі перакосаў на спецыяльных шырыльных машынах), каландраванню (прапусканне палотнаў паміж валамі каландра для расправоўвання).

Трыватажныя палотны распускаюцца як уздоўж пяцельных слупкоў, так і ўздоўж радоў пры абрыве ніткі ў пятлі і выслізганні пяцель адна з адной. Шчыльныя палотны пры пашыве прасякаюцца іголкай, што прыводзіць да пашкоджання пяцель і наступнага іх распускання. Важна правільна падбіраць нумар іголак і нітак, выкарыстоўваць швейна-трыватажныя машыны.

Трыватажныя палотны падвяргаюць апрацоўцы, аналагічнай апрацоўцы тканін. Іх адбелъваюць, афарбоўваюць, наносяць друкарнаны малюнак, начосваюць, выконваюць ціненне і інш.

Трыватажныя палотны выкарыстоўваюць пры вытворчасці практична ўсіх відаў вырабаў: верхняга (паліто, кардыганы, світary, джэмперы і інш.), лёгкага (сукенкі, сарафаны, блузкі, спадніцы, штаны і інш.), бялізnavага (піжамы, начныя кашулі, майкі і інш.) асартыменту, панчошна-шкарпетачных, пальчатковых, галаўных убораў, шалікаў.

Існуюць розныя спосабы пашыву трыватажных вырабаў (мал. 78).



Мал. 78. Спосабы пашыву трыватажных вырабаў



Для вырабу трыватажнага палатна і трыватажных вырабаў выкарыстоўваецца спецыяльнае вязальнае абсталяванне. На плоскавязальных машинах (мал. 79, а) выпрацоўваюць метражныя палотны і дэталі вырабаў, на круглавязальных (мал. 79, б) вяжуць палотны ў выглядзе трубкі, панчошна-шкарпетачныя вырабы і інш.

а



б



Мал. 79. Вязальныя машины: а — плоскавязальная; б — круглавязальная



Якія ўласцівасці трыватажнага палатна забяспечваюць яго шырокую папулярнасць у спажыўцоў?



Нятканыя матэрыйялы, палатно: папярочнавязанае, аснова-вязанае, рэгулярныя, паўрэгулярныя трыватажныя вырабы.



1. Чаму некаторыя тэкстыльныя матэрыялы называюць нятканымі? 2. З якіх этапаў складаецца працэс вырабу нятканых матэрыялаў? 3. Разгледзьце ўзоры ўцяпляльных матэрыялаў (вацін, сінтэпон). Вызначце, якім спосабам яны зроблены. 4. Ахарактарызуйце ўласцівасці трыватажнага палатна. 5. Якія адмоўныя ўласцівасці трыватажнага палатна пагаршаюць зневінны выгляд вырабу? 6. Які спосаб вязання трыватажнага палатна найбольш пашыраны пры пашырэве вырабаў бялізnavага асартыменту?

Практычная работа

Вывучэнне ўласцівасцей трыватажнага палатна

Мэта: наўчыцца аналізуваць уласцівасці трыватажнага палатна.

Аснашчэнне: узоры трыватажных палотнаў, нажніцы, лінейка, клей, памазок для клею.

Паслядоўнасць выканання работы

- Уважліва разгледзьце ўзор трыватажнага палатна.
- Вызначце від апрацоўкі трыватажнага палатна (адбеленыя, гладкафарбованыя, з друкаваным малюнкам, з начосам).
- Вызначце шчыльнасць трыватажнага палатна: разлічыце колькасць петляў (вочкай) у 1 см палатна (у слупках і радах). Адмерайце на ўзоры трыватажнага палатна адрезкі па 10 см уздоўж слупкоў і радоў. Адзначце пачатак і канец кожнага адрезка шпількамі. Палічыце колькасць петляў, радоў паміж пазнакамі. Атрыманы вынік падзяліце на 10.
- Вызначце стан закручвання трыватажнага палатна. Пацягніце і адпусціце край палатна. Адзначце месца, да якога скруцілі палатно. Распрастайце палатно і вымерайце адлегласць ад адзнакі да краю.
- Вызначце эластычнасць трыватажнага палатна. Адзначце на лапіку трыватажнага палатна адрезак даўжынёй 10 см. Расцягніце палатно і вымерайце адлегласць паміж канцамі адрезка.
- Атрыманыя даныя занясіце ў табліцу (у сыштак):

Узор трыватажнага палатна	Від апрацоўкі	Шчыльнасць, колькасць петляў у 1 см палатна		Закручванне	Эластычнасць	Сфера выкарыстання
		слупкоў	радоў			

- Складзіце абагульненую харектарыстыку трыватажнага палатна.

§ 14. ПАДКЛАДАЧНЫЯ, ПРАКЛАДАЧНЫЯ І АЗДОБНЫЯ ТЭКСТЫЛЬНЫЯ МАТЭРЫЯЛЫ



Вы даведаецеся:

аб выкарыстанні падкладачных, пракладачных і аздобных тэкстыльных матэрыялаў пры пашыве вырабаў.

Вы навучыцеся:

вызначаць від тэкстыльнаага матэрыялу па зневінных прыкметах.

Для пашыву вырабу акрамя асноўнага выкарыстоўваюць падкладачныя, пракладачныя і аздобныя тэкстыльныя матэрыялы. Іх асартымент вельмі шырокі і пастаянна змяняецца пад уплывам моды і развіцця тэхналогій тэкстыльнай прамысловасці.

Падкладачныя матэрыялы выкарыстоўваюць для афармлення вырабу з вываратнага боку. Гэтыя матэрыялы паляпшаюць эксплуатацыйныя і эстэтычныя ўласцівасці адзення. У працэсе эксплуатацыі яны падвяргаюцца трэнню і ўздзеянню поту. У сувязі з гэтым дадзеныя матэрыялы павінны быць:

- з гладкай паверхніяй;
- незмінальнімі і ўстойлівымі да выцірання;
- устойлівымі да сухога і мокрага трэння, уздзеяння поту;
- антыстатычнымі;
- не выклікаць цяжкасцей пры доглядзе вырабу.

У якасці падкладкі ў вырабах рознага прызначэння выкарыстоўваюць шаўковыя, паўшашаўковыя, сінтэтычныя, баваўняныя і шарсцяныя падкладачныя тканіны, сінтэтычныя трыватажныя палотны, штучнае і натуральнае футра.

Падкладачныя тканіны вырабляюць рознымі перапляценнямі. Часцей выкарыстоўваюць саржавае перапляценне. Падкладачныя тканіны выпускаюць гладкафарбаванымі, пярэстатканымі, у палоску, у клетку (мал. 80).



Мал. 80. Падкладачныя матэрыялы



Якія ўласцівасці тэкстыльных валокнаў неабходна ўлічваць пры вырабе падкладачных матэрыялаў? Абгрунтуйце свой выбар.

Пракладачныя матэрыялы надаюць пэўную форму і трываласць дэталям швейных вырабаў. Іх размяшчаюць паміж асноўным матэрыялам і падкладкай. Пракладачныя матэрыялы павінны быць трывалымі, маларасцяжнымі, пругкімі, калінымі і мець такую ўсадачнасць, як і матэрыял верху адзення.

Пракладачныя матэрыялы дазваляюць:

- надаць дэталям калінасць, пругкасць, формаўстойлівасць, каб захаваць форму вырабу ў працэсе эксплуатацыі;
- засцерагчы асобныя ўчасткі вырабу ад расцягвання;
- звізіць паветрапранікальнасць адзення.

Пракладачныя матэрыялы бываюць клеявымі і неклеявымі (табл. 15). Клеявыя пракладачныя матэрыялы маюць спецыяльнае пакрыццё, якое ў працэсе вільготна-цеплавой апрацоўкі расплаўляецца і злучае пракладку з тканінай. Клеяве пакрыцце наносяць на аснову ў выглядзе кропак, палос або суцэльна.

Пракладачныя матэрыялы выбіраюць у залежнасці ад уласцівасцей асноўнага матэрыялу па таўшчыні, шчыльнасці, колеры.

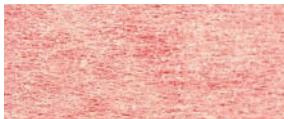


Параўнайце два пракладачныя матэрыялы: дублерын і флізелін. Устанавіце іх падабенства і адрозненні.

Табліца 15 — Пракладачныя матэрыялы

Матэрыял	Сфера выкарыстання	Спосаб злучэння з тканінай
<i>Неклеявыя</i>		
Бартоўка, каленкор 	Стварэнне і захаванне аб'ёмнай формы касцюмаў, паліто	Уручную або на спецыяльных машынах

Заканчэнне табліцы 15

Матэрыял	Сфера выкарыстання	Спосаб злучэння з тканінай
<i>Клеявыя</i>		
На тканай аснове		
Дублерын 	Для надання каліянасці каўнерыкам, манжэтам	<i>Сухі спосаб:</i> пракладачны матэрыял накладваюць клеявым бокам на вываратны бок дэталі, пра-просоўваюць з боку пракладкі без увільгатнення. Дэталь крою пакідаюць астываць ў распраўленым выглядзе на працягу 10–15 мінут
На трыватажной аснове		
Трыватажнае палатно 	Дубліраванне дэталей швейных вырабаў	<i>Вільготны спосаб:</i> пра-просоўваюць праз увільготнены прасавальнік. Нельга выкарыстоўваць прас з пароўільгатнікам
На нятканай аснове		
Флізелін 	Пракладка пры пашыве куртак, плашчоў, дубліраванне дробных дэталей швейных вырабаў	
Клеявая павуцінка 	Дубліраванне з адначасовым замацаваннем краёў дэталей (нізу вырабу)	Размяшчаюць паміж двумя слаямі тканіны і пра-просоўваюць

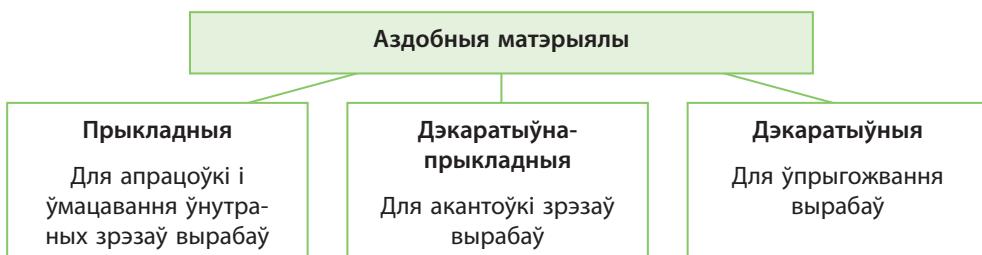
Аздобныя матэрыялы надаюць арыгінальнасць швейнаму вырабу. У якасці аздобных матэрыялаў выкарыстоўваюць тканіны і тэкстыльныя матэрыялы, трыватажныя палотны, натуральнае і



штучнае футра, адрозныя ад асноўнага матэрыялу па фактуры, колеры, аздабленні. Да аздобных матэрыялаў прад'яўляюць пэўныя патрабаванні. Яны павінны:

- адпавядаць кірунку моды па зневшнім выглядзе, валакністым саставе, структуры;
- не ўскладняць тэхналагічны працэс пашыву вырабаў;
- не выклікаць цяжкасцей у працэсе эксплуатацыі швейных вырабаў.

Аздобныя тэкстыльныя матэрыялы разнастайныя па прызначэнні, зневшнім выглядзе, спосабе вытворчасці, валакністым саставе, перапляценні. Па прызначэнні аздобныя матэрыялы падзяляюць на трох групах (мал. 81). Да тэкстыльных аздобных матэрыялаў адносяць стужкі, тасьму, шнуркі, карункі (табл. 16–18).



Мал. 81. Класіфікацыя аздобных матэрыялаў па прызначэнні

Табліца 16 — Прыкладныя аздобныя матэрыялы

Назва	Зневшні выгляд	Характарыстыка і сфера выкарыстання
Карсажная стужка		Гладкафарбаваная, вырабляецца дробнаўзорчатым перапляценнем. Выкарыстоўваюць пры апрацоўцы верхняга зрэзу спадніц
Стужка для штаноў		З патоўшчаным борцікам. Выкарыстоўваюць для ўмацавання ніжніх зрэзаў штаноў

Заканчэнне табліцы 16

Назва	Знешні выгляд	Характарыстыка і сфера выкарыстання
Эластычная стужка		Вырабляюць з гумовых нітак. Выкарыстоўваюць пры пашыве вырабаў для фарміравання зборкі
Кіперная стужка		З баваўнянай пражкі. Выкарыстоўваюць для ўмацавання зрезаў дэталей, засцерагаючы ад расцягвання

Табліца 17 — Дэкаратыўна-прыкладныя аздобныя матэрыялы

Назва	Знешні выгляд	Характарыстыка і сфера выкарыстання
<i>Стужкі</i>		
Акантовачная стужка		Выкарыстоўваюць для акантоўкі швоў і аздобы краёў швейных вырабаў
Стужка для шлеек		Вырабляюць з гумовых нітак. Выкарыстоўваюць пры пашыве вырабаў жаночага і дзіцячага асартыменту
Эластычная стужка		Вырабляюць з гумовых нітак. Выкарыстоўваюць пры пашыве для сазборвання краю вырабу
<i>Тасьма</i>		
Косая бейка		Акантовачная тасьма для апрацоўкі зрезаў і аздаблення краёў вырабаў



Заканчэнне табліцы 17

Назва	Знешні выгляд	Характарыстыка і сфера выкарыстання
Кант		Тасьма з патоўшчаным рэльефным дэкаратыўным краем у выглядзе шнура. Выкарыстоўваюць для аздаблення швоў і краю вырабаў
<i>Шнур</i>		
Плецены шнур		Мае аснову з некалькіх тоўстых нітак, якую аплютаюць больш тонкімі ніткамі або пражай. Для аздаблення швейных вырабаў
Вязаны шнур		Вырабляюць на спецыяльных вязальных машынах. Для аздаблення швейных вырабаў

Табліца 18 — Дэкаратыўныя аздобныя матэрыялы

Назва	Знешні выгляд	Характарыстыка
<i>Стужкі</i>		
Аздобная стужка		Вырабляюць дробнаўзорыстым і жакардавым перапліценнямі, часта са шматколернымі малюнкамі
Атласная стужка		З гладкай бліскучай паверхній
Аксамітная стужка		З ворсавай паверхній

Працяг табліцы 18

Назва	Знешні выгляд	Характарыстыка
Капронавая стужка		Празрыстая стужка, вырабляючы палатняным або камбінаваным перапляценнем, у выніку чаго на стужцы ўтвараюцца палосы
Тасьма		
Уюнак		Хвалепадобная плеценая паласа, утвораная пры змяненні нацягвання нітак
Пазумент		Ажурная тасьма, якая імітуе карункі
Шнуры		
Сутаж		Плецены шнур з дзвюма асновамі, таму пасярэдзіне шнура атрымліваючы паглыбленне
Віты шнур		Атрымліваючы шляхам скручвання некалькіх пасмаў віскозных нітак
Карункі		
Кайма		Карункавая палоска, якая мае адзін роўны край, а другі — зубчасты. Яе прышываючы да вырабу роўным краем. Зубчасты край — адлятны
Прошва		Карункавая палоска з роўнимі краямі. Яе ўшываючы паміж дзвюма часткамі вырабу

Заканчэнне табліцы 18

Назва	Знешні выгляд	Характарыстыка
Матыў		Карункавая ўстаўка, якая мае форму квадрата, авала, круга і інш.

 Чаму дэкаратыўна-прыкладныя матэрыялы вылучаны ў асобную групу аздобных матэрыялаў? Абгрунтуйце сваю пазіцыю.

 **Флізелін, дублерын, клеявая павуцінка.**

 1. Якое асноўнае прызначэнне пракладачных і падкладачных матэрыялаў? 2. Ахарактарызуіце асартымент пракладачных матэрыялаў. 3. Якія пракладачныя матэрыялы і з якой мэтай вы выкарыстоўвалі пры пашыве вырабаў? 4. Якія тэкстыльныя матэрыялы адносяць да аздобных? 5. Карыстаючыся інфармацыяй табліц 16–18, ахарактарызуіце найбольш распаўсюджаныя аздобныя матэрыялы. 6. Якія аздобныя матэрыялы вы выкарыстоўвалі пры пашыве вырабаў?

§ 15. СТЫЛЬ У АДЗЕННІ



Вы даведаецца:

аб значэнні паняццяў «стыль», «ансамбль», «касцюм», «расцяянальны гардэроб».

Вы навучыцца:

вырабляць аксесуары да адзення.

Асаблівасці гістарычнага шляху развіцця кожнай нацыі, яе самабытнасць, звычаі і традыцыі адлюстраваліся ў касцюме. Кожная гістарычная эпоха стварыла свой мастацкі стыль. Адзенне, з'яўляючыся носьбітам стылю, выяўляе яго праз сілуэт, колер, фактуру тканіны, фурнітуру.

Стыль — гэта выяўленая ў змесце і форме прадметаў побыту, у архітэктуры і мастацтве агульнасць мастацка-выразных сродкаў, якія склаліся гістарычна.

Характэрныя рысы стылю ў развіцці сучаснага касцюма — зручнасць, прастата мастацкіх вырашэнняў, мастацкая выразнасць, магчымасць выяўлення маральнаі і фізічнай дасканаласці чалавека, гарманічнае спалучэнне форм, канструкцыі, дэкору, колеру з прызначэннем адзення.

Стыль знаходзіцца ў цеснай узаемасувязі з модай, але адрозніваецца ад яе працягласцю існавання і пашыранасцю. Ён рэгулюе, накіроўвае моду. Вызначанага стылю прытрымліваецца вялікая частка насельніцтва. Некаторыя стылі існуюць даўно і яны не страчваюць сваёй актуальнасці ў любы гістарычны перыяд. Да такіх стыляў адносяць класічны (дзелавы), спартыўны, рамантычны.

Адзенне класічнага стылю характерызуецца падкрэсленай строгасцю і падцягнутасцю формы, мінімальнаі колькасцю простых і лаканічных дэталей, стрыманасцю ў выбары тканіны, колеру, аксесуараў. Прапорцыі адзення паўтараюць натуральныя пропорцыі фігуры чалавека. Перавагу аддаюць аднатонным тканінам з натуральных матэрыялаў, дапушчальная тонкая палоска або клетка (мал. 82).



Мал. 82. Адзенне класічнага стылю



Адзенню спартыўнага стылю ўласціва свабодная форма, якая забяспечвае зручнасць чалавеку ў руху і адначасова падкрэслівае падцягнутасць, стройнасць, спартыўнасць фігуры. Характэрна для адзення гэтага стылю наяўнасць кішэнняў, клапанаў, пояса, какеткі, манжэтаваў, складак і г. д. Увага канцэнтруецца на фурнітуры, защепах. Выкарыстоўваюць розныя тэкстыльныя матэрыялы, да-пушчальныя кантрасныя колеравыя спалучэнні, яркія колеры, графічныя малюнкі, палоскі, аплікацыі, лагатыпы (мал. 83).



Мал. 83. Адзенне спартыўнага стылю

Адзенне рамантычнага стылю вылучаеца вялікай разнастайнасцю і дэкаратыўнасцю формаў і дэталей, складанай канструкцыяй, пышнасцю аздобы (карункі, вышыўка, футра). Падзел формы можа быць незвычайны, а таксама асиметрычны. У адзенні ўвагу акцэнтууюць на дэкаратыўных лініях, канструкцыйныя лініі не падкрэсліваюць. Выкарыстоўваюць лёгкія тканіны: шоўк, шыфон, а таксама карункі, гіпюр, атлас, тонкі трыватаж. Характэрныя далікатныя пастэльныя адценні: бледна-зялёны, крэмавы, бэзавы і інш., а таксама белы, сіні, ружовы, блакітны. Шырокая выкарыстоўваюць раслінныя, кветкавыя, геаметрычныя малюнкі (мал. 84).

Некаторыя стылі недаўгавечныя. Яны перыядычна ўзнікаюць ў той ці іншы перыяд часу і найбольш ярка праяўляюцца ў



Мал. 84. Адзенне рамантычнага стылю



Мал. 85. Стыль рэтра

Мал. 86. Стыль сафары

Мал. 87. Стыль мілітары

маладзёжнай модзе. Да такіх стыляў адносяць рэтра (мал. 85), сафары (мал. 86), мілітары (мал. 87) і інш. Кожны з іх мае свае адметнасці. Напрыклад, стыль мілітары выяўляецца ў капіраванні адзення ваенных па выкарыстаных матэрыялах і іх колеравых вырашэннях, канструкцыі вырабу і яго дэталей, аздаблення. Для гэтага стылю характэрна наяўнасць какетак, кішэнняў, клапанаў, патаў, мноства дэкаратыўных строчак, спецыяльнай фурнітуры.



У стылі рэтра праглядаеца настальгія па старых рэчах. Іх камбінуюць з новымі швейнымі вырабамі, дапаўняюць паясамі, рамянамі, біжутэрый, разнастайнымі аксесуарамі (пальчаткі, сумкі, хусткі, шалікі).



Існуюць такія стылі ў адзенні, як гістарычны (мал. 88) і аўтэнтычны (мал. 89). Гістарычны адрозніваецца тым, што пры праектаванні швейных вырабаў выкарыстоўваюць прапорцы і падзелы, тэкстыльныя матэрыялы, від аздобы, фурнітуру, характэрныя для той ці іншай гістарычнай эпохі і канкрэтнага касцюма. Аўтэнтычны стыль адрозніваецца ад гістарычнага тым, што робіцца поўная рэканструкцыя швейных вырабаў па канструкцыі, дэкоры, тэкстыльных матэрыялах, тэхналогіі вытворчасці. Пры іх пашыве недапушчальна выкарыстоўваць сучаснае швейнае абсталяванне.



Мал. 88. Гістарычны стыль



Мал. 89. Аўтэнтычны стыль



Якога стылю ў адзенні варта прытрымлівацца пры наведванні тэатра? Чаму?

Якія стылі адзення найболыш пашыраныя сярод моладзі? Чаму? Абгрунтуйце сваю пазіцыю.

Прааналізуйце вырабы вашага гардэроба і вызначце, якога стылю вы прытрымліваецеся.

У широкім сэнсе ансамбль вызначае вобразную сувязь касцюма з чалавекам, яго светапоглядам, відам дзейнасці, абставінамі (гарадская вуліца, дом, тэатр, транспарт, поры года, часы сутак). У вузкім

сэнсе ансамбль — прадуманая сувязь і спалучэнне адзення і дапаўненняў, што складаюць у цэлым камплект для пэўнага чалавека, для канкрэтнага выкарыстання і стварэння мастацкага вобраза. У ансамблі нічога нельга ні прыбавіць, ні адбавіць, ні замяніць без парушэння яго цэласнасці (мал. 90).

Ансамбль (у перакладзе з французскага азначае «разам») у адзенні — гэта сукупнасць прадметаў, якія вырашаны паводле пэўнай ідэйна-мастацкай задумы.



Мал. 90. Ансамбль у касцюме

Адметнымі прыкметамі кампазіцыі любога ансамбля адзення з'яўляюцца:

- 1) вобразная сувязь з чалавекам, яго дзейнасцю, навакольнымі абставінамі;
- 2) агульнае мастацкае стылявое вырашэнне састаўных элементаў ансамбля (кірунак моды);
- 3) вылучэнне галоўнай часткі ансамбля і яго прачытанне;
- 4) супадпрадкаванне элементаў (дэталей) ансамбля паміж сабой;
- 5) завершанае кампазіцыйнае вырашэнне кожнага элемента;
- 6) адзінства элементаў ансамбля і прасторавай формы, якія ўтвараюцца прадметамі касцюма, што завяршаюць яго, закрываюць галаву, кісці рук, ступні ног.



Касцюм (у шырокім сэнсе) можна разглядадаць як пэўную інфармацыю аб яго ўладальніку і сацыяльным асяроддзі, да якога ён належыць. Касцюм — гэта свайго кшталту тэкст, які распавядае аб сацыяльным, сямейным, эканамічным становішчы чалавека. Национальны касцюм служыць нібыта адресам, па якім вызначаюць, у якой мясцовасці жыве яго ўладальнік.

Касцюм (у вузкім сэнсе) — камплект (набор) швейных, трывакатажных вырабаў: камізэлька і спадніца; пінжак, камізэлька і штаны і г. д. У залежнасці ад прызначэння касцюма адрозніваюць некалькі яго відаў (мал. 91). Кожны від касцюма ўключае ў сябе розны набор вырабаў. Ён залежыць ад сезона, сферы выкарыстання і іншых фактараў. Напрыклад, бытавы касцюм для сну ўключае начную кашулю або піжаму ці пеньюар; для хатніх работ — халат, фартух, шорты (штаны) і майку і інш.; для прыёму гасцей — спадніцу, блузку і інш.

Любы касцюм складаецца са швейных і трывакатажных вырабаў, а таксама дапаўненняў (абутак, галаўныя ўборы) і аксесуараў (упрыгажэнні, шалікі, пальчаткі, сумкі, заплечнікі, паясы, парасоны, акуляры і інш.). Дапаўненні і аксесуары ствараюць замкнутасць, завершанасць аб'ёмна-прасторавай формы касцюма. Рэчы ў касцюме можна замяніць. Замена аднаго вырабу на іншы не павінна парушаць яго цэласнасці. Вырабы і аксесуары павінны гарманіраваць паміж сабой, падпарадкоўвацца адзінаму мастацкаму і стылявому вырашэнню.

Аксесуары, якія дапаўняюць касцюм, падкрэсліваюць або вылучаюць пэўную яго частку. Карапілі, брошкі, кулоны, бранзалеты, завушніцы, запанкі, бірулькі, ланцужкі, штучныя кветкі і іншыя вырабы надаюць касцюму асаблівую эмацыянальную афарбоўку. Некаторыя ўпрыгажэнні маюць адначасова з дэкаратыўным і практычнае значэнне. Так, брошкай, шпількай можна замацаваць хустку, шалік.

Ёсць касцюмы, якія праектуюць толькі як ансамбль. Да іх адносяць народныя касцюмы, касцюмы для ўрачыстых выпадкаў, вяселля, спецыяльнага прызначэння (эстрадны).

Гардэроб — набор швейных, трывакатажных, галантарэйных вырабаў, абутку, аксесуараў і іншых прадметаў, якія знаходзяцца ў карыстанні чалавека. Кожны чалавек фарміруе свой

Рацыянальны гардэроб — найменшая колькасць вырабаў, неабходных для стварэння мастацка-стылявога вобраза чалавека, які адпавядае яго професійнай дзейнасці, сацыяльнаму статусу і іншым фактарам.



Мал. 91. Віды касцюма па прызначэнні



гардэроб, зыходзячы з асабістых пераваг, уяўленняў і разумення асабістага «я», кліматычных умоў, прафесійных заняткаў, матэрыяльнага становішча, хобі, навакольнага асяроддзя і г. д.

Адметнай асаблівасцю рацыянальнага гардэроба з'яўляецца тое, што ён складаецца з рэчаў, якія лёгка камбінуюцца паміж сабой. Вар’іраванне вырабаў камплекта дазваляе выкарыстоўваць яго для розных відаў дзеянасці. На малюнку 92 прадстаўлены прыклад рацыянальнага гардэроба.



Мал. 92. Рацыянальны гардэроб



Да якога віду касцюма адносяць адзенне для вучня? Чаму? Якія вырабы ўваходзяць у касцюм вучня і як іх можна спалучаць паміж сабой? Абгрунтуйце сваю пазіцыю.



Ансамбль, касцюм, рацыянальны гардэроб, стыль: класічны, спартыўны, рамантычны, мілітары, сафары, рэтра.



1. Як вы разумееце словазлучэнне «ансамбль у адзенні»?
2. Развядзіце паняцці «касцюм» і «ансамбль».
3. Якую ролю ў касцюме выконваюць дапаўненні і аксесуары?
4. Ахарактарызуйце паняцце «рацыянальны гардэроб».
5. Ці з'яўляецца ваш гардэроб рацыянальным? Абгрунтуйце сваю пазіцыю.



Практычная работа Выраб аксесуараў да адзення

Мэта: навучыцца вырабляць аксесуары да адзення.

Паслядоўнасць выканання работы

1. Вызначце, які аксесуар да адзення вы будзеце вырабляць. Вывучыце тэхналагічныя карты (вучэбныя) 6–8, прапанаваныя ў вучэбным дапаможніку.
2. Распрацуйце эскіз аксесуара.
3. Падбярыце неабходныя матэрыялы і інструменты.
3. Вызначце паслядоўнасць вырабу аксесуара.
4. Зрабіце аксесуар.
5. Ахарактарызуйце ролю вырабленага аксесуара ў камплекце.

Тэхналагічная карта (вучэбная) 6 Выраб завушніц



Мал. 93. Завушніцы

Матэрыялы: джынсавая тканіна, 2 швензы, ніткі, бісер, клей ПВА.

Інструменты: іголка, нажніцы, памазок для клею, кравецкая крэйда.

Паслядоўнасць выканання

1. Размечціць дэталі завушніц на джынсавай тканіне





Заканчэнне тэхналагічнай карты 6

Паслядоўнасць выканання

2. Прышыць швензы да завушніц



3. Расшыць бісерам дэталі верху завушніц у адпаведнасці з эскізам



4. Склейць парамі дэталі верху і нізу завушніц



Тэхналагічная карта (вучэбная) 7

Выраб брошки



Мал. 94. Брошка

Матэрыялы: фетр двух колераў, бісер, засцежка, ніткі мулінэ, ніткі швейныя.

Інструменты: нажніцы, кравецкая крэйда, іголка.

Паслядоўнасць выканання

1. Выкраіць дэталі вырабу з фетру



2. Вышыць дэкаратыўныя элементы на верхніх дэталях



3. Прышыць засцежку на ніжній дэталі



4. Злучыць дэталі брошкі швом наперад іголку, наклаўшы дзве дэтали верху на ніжнюю дэталь





Тэхналагічна карта (вучэбная) 8

Выраб бранзалета



Мал. 95. Бранзалет

Матэрыялы: джынсавая тканіна, паркаль, ніткі мулінэ, ніткі швейныя, бісер, дробныя дэкаратыўныя гузікі, гузік для засцежкі, пацеркі.

Інструменты: нажніцы, аловак, іголка, кравецкая крэйда.

Абсталяванне: швейная машина, прас, прасавальная дошка.

Паслядоўнасць выканання

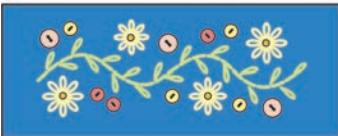
1. Выкраіць дэталі вырабу



2. Вышыць на верхній дэталі ўзор аздобнымі швамі ў адпаведнасці з эскізам



3. Прышыць на верхнюю дэталь дэкаратыўныя гузікі, бісер, пацеркі ў адпаведнасці з эскізам, дапаўняючы вышыты ўзор



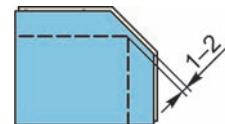
Заканчэнне тэхналагічнай карты 8

Паслядоўнасць выканання

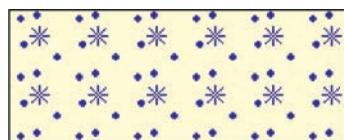
4. Злучыць дэталі вырабу абшыўным швом, пакінуўшы адтуліну для выварочвання



5. Зрэзаць вугалкі, не даходзячы да строчки абшывання 1–2 мм.

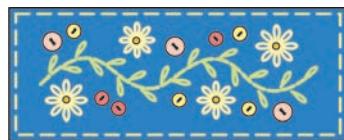


6. Вывернуць на добры бок, выправіць вугалкі і шво абшывання. Зашиць адтуліну для выварочвання ручнымі шыўкамі

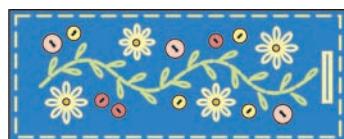


7. Прыпраставаць шво абшывання

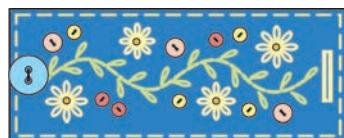
8. Адстрачыць бранзалет на адлегласці 5 мм ад краю вырабу



9. Выкананаць прапрэшак на швейнай машыне



10. Прышыць гузік для засцежкі з процілеглага прапрэшку боку бранзалета





§ 16. ВЫБАР І СТВАРЭННЕ ЭСКІЗА ШВЕЙНАГА ВЫРАБУ



Вы даведаецеся:

аб этапах распрацоўкі мастацкага эскіза, аб відах швейных вырабаў, якія адносяць да камплекта для кухні.

Вы навучыцца:

распрацоўваць і афармляць мастацкі эскіз.

Мастацкі эскіз — вынік мастацкай дзейнасці па праектаванні швейнага вырабу ўтылітарнага або дэкаратыўнага прызначэння, які валодае эстэтычнымі ўласцівасцямі. У працэсе гэтай дзейнасці мастак (дизайнер) выконвае серыю эскізаў.

Работу над мастацкім эскізам пачынаюць з вывучэння асартыменту розных вырабаў, выбары праектаванага вырабу, аналізу гэтага вырабу па форме, асноўных і дадатковых тэкстыльных матэрыялах, якія выкарыстоўваюцца, умовах эксплуатацыі і іншых фактарах. Потым робяць серыю эскізаў формы, элементаў дэкору праектаванага вырабу. З прадстаўленай серыі выбіраюць адзін эскіз, прарысоўваюць від (канструкцыю) швейнага вырабу і яго дэкаратыўныя элементы (мал. 96).

Мастацкі эскіз — папярэдні накід мастака па канкрэтным швейным вырабе або яго частцы.



Мал. 96. Эскізы камплектаў для кухні

Потым эскіз выконваюць у колеры, падпісваюць назну вырабу. Падбіраюць неабходныя асноўныя і аздобныя матэрыялы. Іх узоры прымацоўваюць на ліст з эскізам.

У швейнай прамысловасці працэс распрацоўкі мастацкага эскіза называюць мастацкім мадэльяннем. Ім займаюцца мастакі — мадэльеры, дызайнеры. Яны праектуюць разнастайныя швейныя вырабы, улічваючы пры гэтым модныя тэндэнцыі, від тканіны, прызначэнне вырабу, умовы яго эксплуатацыі, від мастацкага аздаблення, колеравае вырашэнне вырабу.

Асартымент вырабаў для кухні.

Для афармлення інтэр'еру кухні выкарыстоўваюць розныя камплекты. У залежнасці ад функцый і прызначэння камплекты падзяляюць на столовыя (абрусы, сурвэткі, ручнікі, шторы на вокны) і кухонныя (прыхваткі, падстаўкі пад гарачае, грэлкі для яец і заварачнага чайніка і інш.) (мал. 97).

Вырабы для кухоннага камплекта вельмі разнастайныя па канструкцыі і зневінім выглядзе (табл. 19).



Мал. 97. Кухонныя камплекты

Табліца 19 — Вырабы для кухні

Выраб	Прызначэнне
Падстаўка пад гарачае 	Засцерагае паверхню стала ад пашкоджання гарачым кухонным і столовым посудам

Выраб	Прызначэнне
Прыхваткі  	Засцерагае рукі ад апёкаў пры карыстанні шайфай-духоўкай, гарачым посудам
Грэлка для чайніка   	Выкарыстоўваюць пры заварванні чаю. Ён доўга застаецца цёплым
Пакетніца 	Прызначана для захавання поліэтыленавых пакетаў
Сухарніца 	Прызначана для падачы хлебабулочных вырабаў, цукерак

Матэрыялы, якія выкарыстоўваюцца для вырабу кухоннага камплекта.

Пры выбары матэрыялаў для вырабу кухонных камплектаў улічваюць прызначэнне вырабу:

- для вырабаў, якія будуць судакранацца з гарачай паверхній (прыхваткі, падстаўкі пад гарачае), выкарыстоўваюць тканіны з баваўняных, ільняных, шарсцяных валокнаў.
- для вырабаў, якія не судакранаюцца з гарачым (пакетніцы, сухарніцы, знешнє афармленне грэлкі для чайніка), выкарыстоўваюць тэкстыльныя матэрыялы рознага валакністага саставу.

У якасці аздаблення шырока выкарыстоўваюць тасьму, шнур, аплікацыю. Асноўная тканіна і аздобныя матэрыялы павінны быць падобныя па валакністым саставе. Падстаўкі пад гарачае і прыхваткі не дэкарыруюць стужкамі і карункамі з хімічных валокнаў, бо пад уздзеяннем высокіх тэмператур яны часткова або поўнасцю разбураюцца.

Пры пашыве вырабаў кухоннага камплекта выкарыстоўваюць няцаныя тэкстыльныя матэрыялы. Уцяпляльнік (сінтэпон, вацін) прымяняюць пры пашыве грэлак для чайніка, прыхватак, падставак пад гарачае. Яго змяшчаюць паміж двумя слаямі тканіны, з якой шыюць выраб. Флізелін надае тканіне калянасць і захоўвае форму вырабу ў працэсе эксплуатацыі.



Якімі ўласцівасцямі (гігіенічнымі, эксплуатацыйнымі, эстэтычнымі, фізіка-механічнымі) павінны валодаць тэкстыльныя матэрыялы, з якіх вырабляюць падстаўкі пад гарачае, прыхваткі? Якая з пералічаных вышэй уласцівасцей асноўная для прыхватак, падставак пад гарачае? Абгрунтуйце сваю пазіцыю.



Мастацкі эскіз.



1. У чым адразненне тэхнічнага рысунка і мастацкага эскіза?
2. Ахарактарызуіце этапы дзейнасці дызайнера пры распрацоўцы мастацкага эскіза.
3. Развядзіце паняцці кухонных і сталовых камплектаў.
4. Якія вырабы для кухні і з якіх асноўных і аздобных матэрыялаў вы стваралі?
5. Як эрганамічныя патрабаванні ўпłyваюць на форму і памер прыхваткі?
6. Якія фактары ўлічваюць пры праектаванні швейных вырабаў?



Практычнае работавыдзя

*Распрацоўка мастацкага эскіза швейнага вырабу,
падбор матэрыялаў, выбар віду аздаблення*

Мэта: навучыцца аналізаваць канструкцыйныя асаблівасці швейнага вырабу, выконваць мастацкі эскіз вырабу.

Аснашчэнне: фотаздымкі або эскізы, каталогі швейных вырабаў, папера, аловак, узоры тканін і аздобных матэрыялаў, нажніцы, лінейка, клей, памазок для клею.

Паслядоўнасць выканання работы

1. Вызначце, які выраб для кухні вы будзеце ствараць.
2. Вывучыце канструкцыйныя асаблівасці выбранага вырабу.
3. Вывучыце эскізы, малюнкі, фотаздымкі гатовых вырабаў для кухні.
4. Выканайце 2–3 мастацкія эскізы швейнага вырабу.
5. Выберице найлепшы варыянт мастацкага эскіза вырабу.
6. Падбярыце тканіны і аздобныя матэрыялы.
7. Прымасціце ўзоры тэкстыльных матэрыялаў на аркуш з мастацкім эскізам.
8. Ацаніце праведзеную работу.

§ 17. ВЫЗНАЧЭННЕ ПАМЕРАЎ ШВЕЙНАГА ВЫРАБУ. ПАБУДОВА ЧАРЦЯЖА



Вы даведаецеся:

аб асаблівасцях вызначэння памераў швейных вырабаў для кухні і пабудовы чарцяжоў.

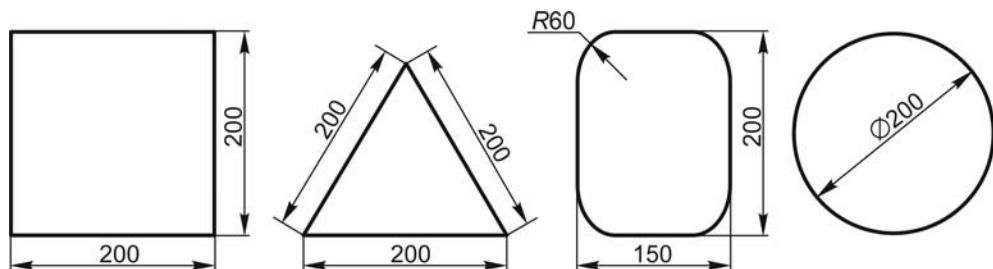
Вы навучыцесь:

здымаць вымярэнні для пабудовы чарцяжа швейнага вырабу для кухні, будаваць чарцёж вырабу ў адпаведнасці са сваім мастацкім эскізам.

Пасля выбару эскіза, па якім будзе выконвацца швейны выраб, прыступаюць да наступнага этапа — вызначэння асноўных (габаритных) памераў швейнага вырабу. Напрыклад, для падстаўкі пад гарачае — дыяметр дна кухоннага або сталовага посуду, павялічаны

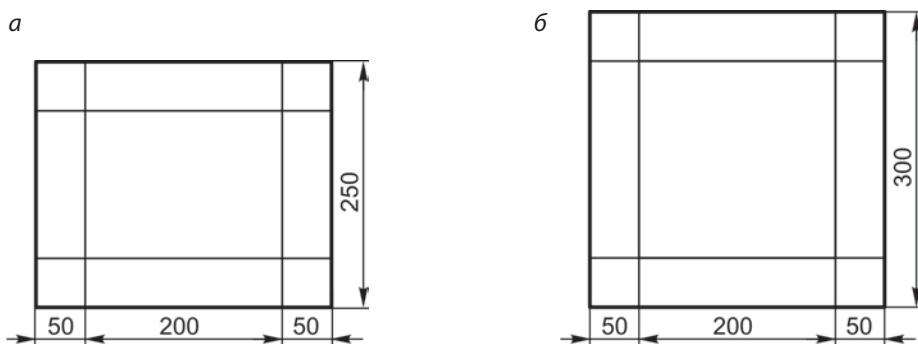
на 1–2 см, для прыхваткі — памер рукі, грэлкі для заварачнага чайніка — вышыню чайніка і яго дыяметр разам з носікам. Памеры пакетніцы, сухарніцы залежаць ад мадэлі.

Чарцяжы прыхваткі і падстаўкі пад гарачае часцей выконваюць на аснове простых геаметрычных фігур: квадрат, круг, авал, трохвугольнік (мал. 98).



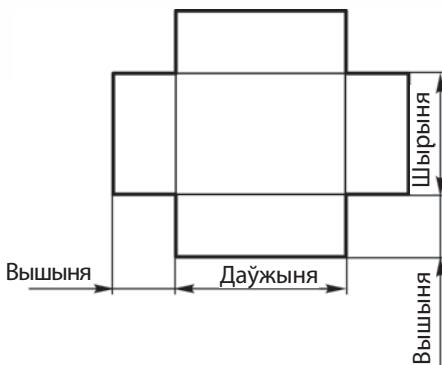
Мал. 98. Чарцяжы прыхватак і падставак пад гарачае

Чарцёж сухарніцы — гэта квадрат або прамавугольнік (мал. 99). Аб'ёмную форму вырабу надаюць складваннем вуглоў і фіксацыяй іх у такім выглядзе з дапамогай завязак. Часта сухарніцы з тканіны вырабляюць у выглядзе ўкладыша ў плеценую, драўляную або керамічную ёмістасць (каркас). У дадзеным выпадку памер і форма сухарніцы залежаць ад памераў і формы ёмістасці (мал. 100).

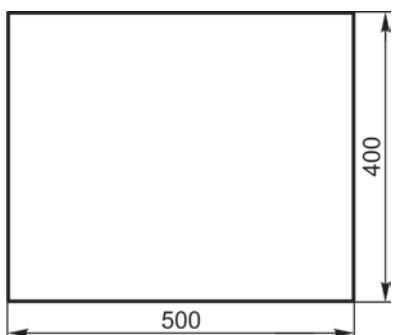


Мал. 99. Чарцяжы сухарніцы:
а — прамавугольнай формы; б — квадратнай формы

Чарцёж простай пакетніцы складаецца з адной дэталі прамавугольнай формы (мал. 101).



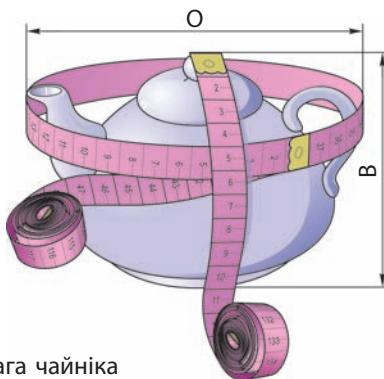
Мал. 100. Чарцёж укладыша з тканіны для плеценай сухарніцы



Мал. 101. Чарцёж пакетніцы

Чарцёж грэлкі для заварачнага чайніка — гэта квадрат ці прамавугольнік. Але памеры іх складана стандартызацый, бо па канструкцыі яны вельмі разнастайныя і залежаць ад відаў заварачнага чайніка, якія адразніваюцца адзін ад аднаго аб'ёмам, вышынёй, формай і памерам ручкі, носіка. Таму пры пабудове чарцяжа грэлкі для заварачнага чайніка ўлічваюць памеры канкрэтнага чайніка.

Вымярэнні здымаюць па вызначаных лініях — вертыкальных і гарызантальных. Гэтыя лініі з'яўляюцца асноўнымі на вырабе і чарцяжы. Кожнае вымярэнне пазначаюць вялікай літарай, якая ўказвае на від вымярэння. Напрыклад: А — абхват, В — вышыня. Для пабудовы чарцяжа грэлкі для чайніка выконваюць наступныя вымярэнні (мал. 102, табл. 20).



Мал. 102. Вымярэнне заварачнага чайніка

Табліца 20 — Асноўныя вымярэнні заварачнага чайніка

Назва вымярэння	Умоўнае абазначэнне	Прызначэнне	Як здымамоць вымярэнне
1. Абхват заварачнага чайніка	A	Вызначэнне перыметра асновы грэлкі	Гарызантальна па сямым шырокім месцы чайніка з улікам носіка і ручкі
2. Вышыня заварачнага чайніка	B	Вызначэнне вышыні грэлкі	Вертыкальна ад верхняга пункта накрыўкі да паверхні стала

Пры правядзенні аўмеру трэба выконваць наступныя правілы:

1. Канец сантыметровай стужкі злучаюць з правага боку заварачнага чайніка.
2. Спачатку здымамоць вымярэнні абхватаў, потым — вышыні.
3. Вымярэнні абхватаў і вышыні запісваюць цалкам.
4. Абхваты вымяраюць па ходу стрэлкі гадзінніка, а вышыні — зверху ўніз.
5. Пры зняці вымярэнняў сантыметровую стужку не нацягваюць і не аслабляюць.



Прыёмы вымярэння абхватаў

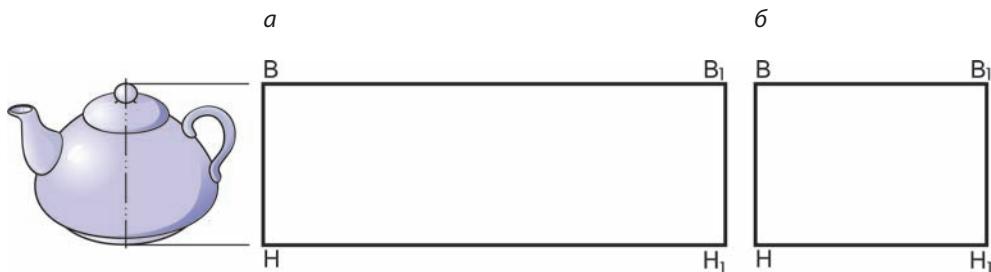
- Сантыметровую стужку бяруць левай рукой за металічную заклёнку.
- Правай рукой па ходу стрэлкі гадзінніка стужку пракладваюць па месцы вымярэння.
- Заклёнку злучаюць з палатном стужкі, фіксуючы велічыню вымярэння.

Прыёмы вымярэння вышыні

- Сантыметровую стужку бяруць левай рукой за металічную заклёнку і сумяшчаюць з верхнім пунктам вымярэння.
 - Правай рукой зверху ўніз стужку пракладваюць па месцы вымярэння, улічваючы канфігурацыю прадмета.
 - Палатно стужкі павінна датыкацца да паверхні стала, указваючы велічыню вымярэння.



Грэлка для заварачнага чайніка можа складацца з адной або дзвюх дэталей (мал. 103).



Мал. 103. Чарцёж грэлкі для заварачнага чайніка:
а — з адной дэталі; б — з дзвюх дэталей

На чарцяжы вертыкальная лінія (ВН) адпавядзе вышыні прадмета і вымярэнню В (мал. 103). Верхняя лінія (ВВ₁) адпавядзе верхняму пункту накрыўкі. Ніжняя лінія (НН₁) — нізу чайніка.

Шырыня вырабу, які складаецца з адной дэталі, адпавядзе вымярэнню А, і на чарцяжы ад пунктаў В і Н адкладваюць абхват вырабу (мал. 103, а).

Шырыня вырабу, які складаецца з дзвюх дэталей, таксама адпавядзе вымярэнню А, а на чарцяжы ад пунктаў В і Н адкладваюць палову абхвату вырабу (мал. 103, б).

Для стварэння паветранай прасторы паміж грэлкай і заварачным чайнікам да вымярэнняў абхвату і вышыні неабходна прыбавіць па 5 см.



Што ўпłyвае на памеры пакетніцы? Як разлічваюць памеры донца пакетніцы, якая складаецца з дзвюх дэталей: бакавой і ніжнай?



1. Ахарактарызуйце вымярэнні, неабходныя для пабудовы чарцяжа грэлкі для заварачнага чайніка.
2. Што ўказвае на від вымярэння?
3. Якія існуюць правілы вымярэння вышыні, абхватаў?
4. Якія фактары ўпłyваюць на колькасць і памеры дэталей для вырабу сухарніцы?

Практычнае работа

Зняцце вымярэнняў для пабудовы чарцяжа швейнага вырабу. *Пабудова чарцяжа швейнага вырабу*

- Мэта:** навучыцца вызначаць памеры, неабходныя для пабудовы чарцяжа швейнага вырабу для кухні, будаваць чарцёж швейнага вырабу для кухні.
- Аснашчэнне:** мастацкі эскіз вырабу для кухні, выкананы на папярэднім уроку, папера, аловак, лінейка, трохвугольнік.

Паслядоўнасць выканання работы

1. Вывучыце мастацкі эскіз швейнага вырабу для кухні.
2. Вызначце канструкцыйныя і дэкаратыўныя асаблівасці швейнага вырабу для кухні.
3. Вызначце від і колькасць неабходных вымярэнняў.
4. Здыміце неабходныя вымярэнні.
5. Атрыманыя даныя занясіце ў табліцу (у схытак):

Назва вымярэння	Умоўнае абазначэнне	Велічыня, см

6. Пабудуйце чарцёж швейнага вырабу для кухні ў адпаведнасці з мастацкім эскізам.

§ 18. МАДЭЛЯВАННЕ ВЫРАБАЎ ДЛЯ КУХНІ



Вы даведаецеся:

аб прыёмах мадэлявання па змене канфігурацыі вырабаў для кухні.

Вы навучыцесь

мадэляваць швейны выраб для кухні ў адпаведнасці з вашым эскізам; падрыхтоўваць выкраіку да раскрою, разлічваць неабходную колькасць тканіны.

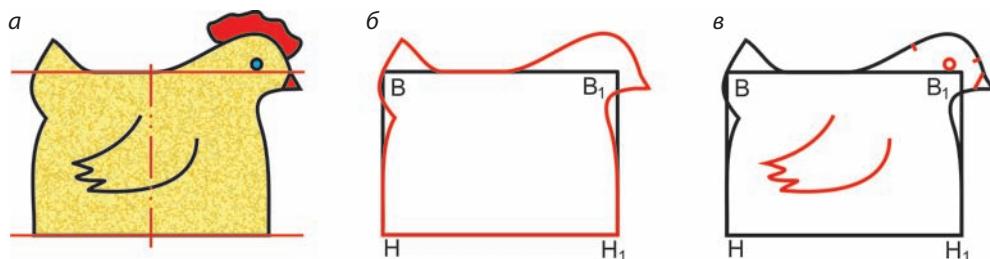
Пасля пабудовы чарцяжа асноўнай выкраікі прыступаюць да мадэлявання. Яго выконвае інжынер-канструктар. Ён змяняе сілуэт вырабу, канфігурацыю, форму і памеры асобных дэталей і вузлоў.

Тэхнічнае мадэляванне — працэс змянення чарцяжа асновы ў адпаведнасці з эскізам.



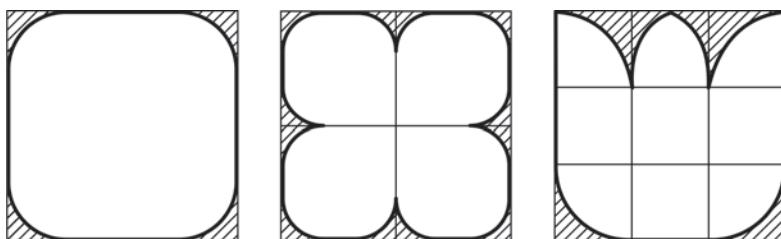
Мадэляванне вырабу на аснове базавай канструкцыі ажыцця ўпрыгожваецца ў пэўнай паслядоўнасці: вывучэнне эскіза вырабу; наянсенне ліній: сярэдзіны (цэнтральная вось), верху, нізу вырабу; аналіз эскіза і вызначэнне ўчасткаў, на якіх трэба змяніць чарцёж; змяненне чарцяжа ў адпаведнасці з эскізам; вызначэнне месцаў размешчэння дэкаратыўных элементаў (мал. 104).

Мадэляванне вырабаў для кухні на аснове простых геаметрычных фігур ажыцця ўпрыгожваецца з выкарыстаннем прыёмаў падзелу гэтых фігур на часткі. Пры мадэляванні прыхватак і падставак пад гарачае са скругленымі вугламі на аснове квадрата ад вяршыні кожнага вугла адкладваюць аднолькавыя пастаянныя велічыні — 3–4 см. Ставяць дапаможныя пункты, якія злучаюць паміж сабой плаўнай авальной лініяй (мал. 105). Таксама скругляюць вуглы сухарніцы.



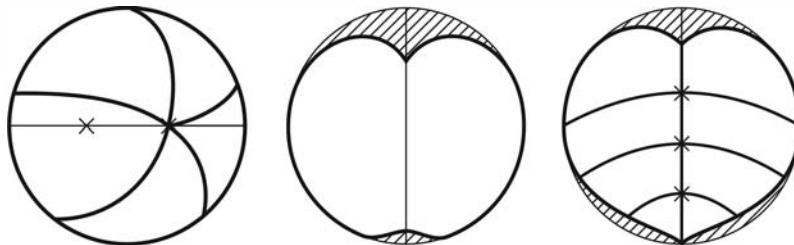
Мал. 104. Мадэляванне:

- а — падрыхтоўка эскіза;
- б — змяненне чарцяжа базавай формы;
- в — наянсенне месцаўнаходжання дэкаратыўных элементаў



Мал. 105. Мадэляванне прыхватак,
падставак пад гарачае на аснове квадрата

Варыянты мадэлявання прыхватак і падставак пад гарачае на аснове круга прадстаўлены на малюнку 106.



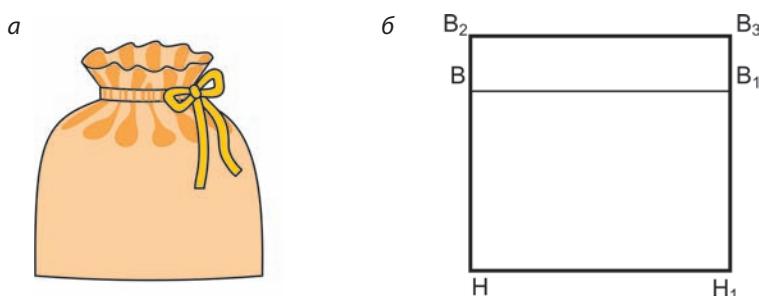
Мал. 106. Мадэляванне прыхватаў, падставак пад гарачае на аснове круга

Істотна дапамагаюць у пабудове плаўных а cavalных ліній лякалы — спецыяльныя чарцёжныя інструменты для пабудовы і праверкі кривых (мал. 107). Пабудову ліній праводзяць паслядоўна па ўчастках. На кожным участку будуюць трох пункты, да іх падбіраюць прыдатную кривую на лякале і праводзяць лінію, як пад лінейку.

Пры мадэляванні грэлкі для заварачнага чайніка, верхнюю частку якой збіраюць і завязваюць тасьмой (мал. 108, а), вышыню вырабу неабходна павялічыць на 5–7 см. На чарцяжы базавай канструкцыі дабудоўваюць прамавугольнік вышынёй 5–7 см (мал. 108, б). Лінія ВВ₁ з'яўляецца лініяй прыточвання куліскі.

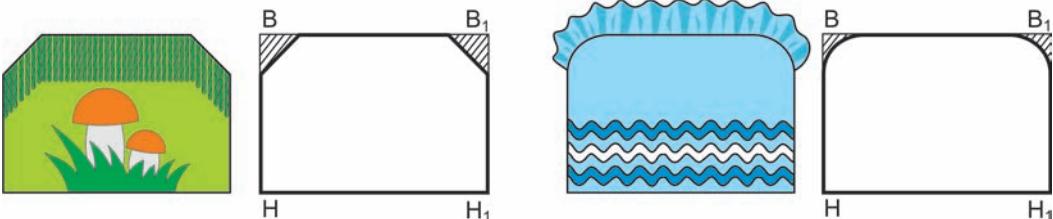


Мал. 107. Лякалы



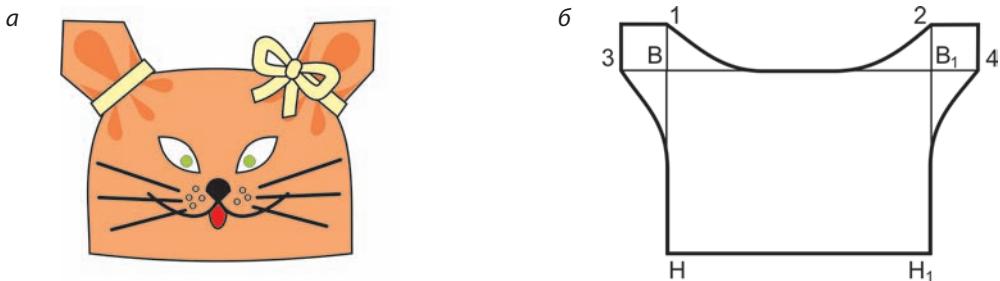
Мал. 108. Грэлка для заварачнага чайніка: а — эскіз; б — чарцёж

Мадэляванне грэлкі для заварачнага чайніка, якая складаецца з дзвюх дэталей, ажыццяўляецца за кошт змянення канфігурацыі вуглоў (мал. 109).



Мал. 109. Мадэляванне грэлак з дзвюю дэталей

Вуглы грэлкі могуць быць у выглядзе вушак (мал. 110, а). Для гэтага лініі ВН і B_1H_1 падаўжаюць уверх. Ад пунктаў В і B_1 адкладваюць уверх 4–5 см і атрымліваюць новыя пункты 1 і 2. Лінію BB_1 падаўжаюць управа і ўлева на 4–5 см, будуюць квадраты. З пунктаў 1, 2, 3, 4 праводзяць плаўныя авальныя лініі (мал. 110, б).



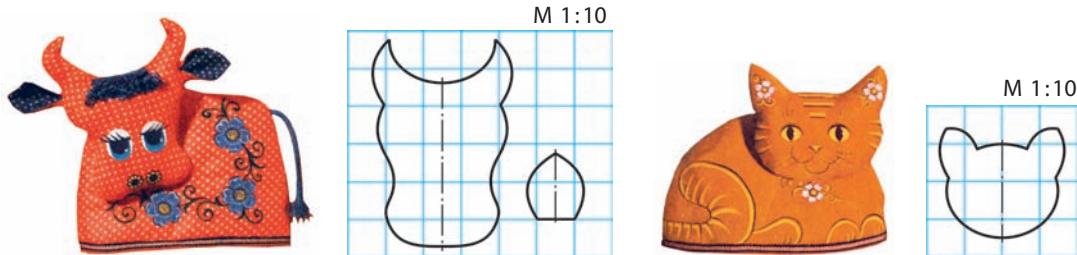
Мал. 110. Мадэляванне грэлкі з вушкамі

Мадэляванне грэлак для заварачнага чайніка, пакетніц, сухарніц робяць не толькі за кошт змянення формы, але і з дапамогай дэкаратыўных элементаў: аздобных строчак, тасьмы, шнура, аплікацыі, вышыўкі, абразковага шыцця і г. д. (мал. 111).



Мал. 111. Мадэляванне грэлкі пры дапамозе дэкаратыўных элементаў

Аздобнымі элементамі могуць быць дэкаратыўныя дэталі, напрыклад, у выглядзе галоў свойскіх і дзікіх жывёл (ката, бычка, тыгра, мядзведзя, лісы і інш.). Прыклады такіх дэталяў прадстаўлены на малюнку 112.



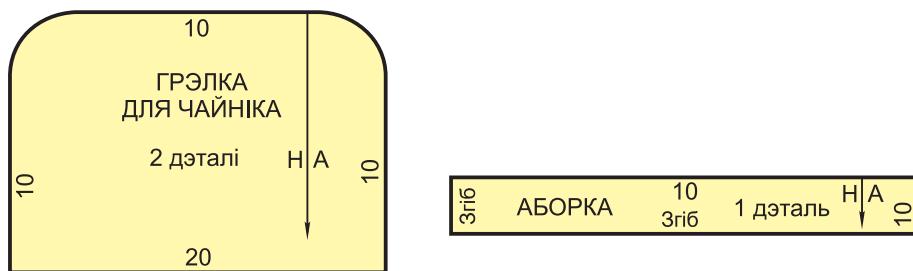
Мал. 112. Грэлкі для заварачнага чайніка ў выглядзе жывёл



Якія прыёмы часцей выкарыстоўваюць пры мадэляванні вырабаў для кухні? Абгрунтуйце сваю пазіцыю.

Афармленне выкрайкі.

Чарцёж, скарэктаваны ў працэсе мадэлявання, выразаюць па контуры і разразаюць па асноўных лініях. Атрыманыя дэталі з'яўляюцца асноўнай выкрайкай швейнага вырабу. Усе выразаныя дэталі пранумароўваюць і падпісваюць назвы. На кожнай дэталі трэба пазначыць напрамак нікі асновы, вызначыць лініі згібаў. На выкрайках па ўсіх зрэзах паказваюць велічыні прыпускаў на швы ў міліметрах (мал. 113). У залежнасці ад віду апрацоўкі зрэзаў да іх даюць розныя прыпускі (табл. 21).



Мал. 113. Афармленне выкрайкі



Табліца 21 — Велічыні прыпускаў на швы

Варыянт апрацоўкі	Прыпускі, мм
Злучэнне дэталей спыўным швом	10–15
Апрацоўка краю швом упадгінку з закрытым зрэзам	15–25
Апрацоўка краю абшыўным швом	5–7
Апрацоўка краю акантовачным швом	0

Выкананішы падрыхтоўку выкрайкі да раскрою, складаюць пералік дэталей крою (табл. 22). Ён неабходны для таго, каб пракантраляваць правільнасць раскрою вырабу. Калі выраб выкраіваюць з некалькіх відаў тэкстыльных матэрыялаў, то пералік дэталей крою складаюць асобна для кожнага віду.

Табліца 22 — Пералік дэталей крою грэлкі для чайніка

Асноўная тканіна

Дэталь крою	Колькасць дэталей
1. Верхняя дэталь грэлкі	1
2. Ніжняя дэталь грэлкі	1
3. Аздобная дэталь	2

Пракладачны матэрыял

Дэталь крою	Колькасць дэталей
Уцяпляльная пракладка грэлкі	1

Разлік колькасці тканіны на выраб.

Для таго каб эканомна расходаваць тканіну пры пашыве вырабаў, трэба правільна вызначыць яе неабходную колькасць, якая

залежыць ад мадэльных асаблівасцей вырабу, шырыні тканіны, наяўнасці малюнка і яго віду (аднабаковы, рознабаковы).

Для вызначэння колькасці тканіны неабходна ведаць вышыню самай вялікай дэталі вырабу і дадаць 5–8 см для апрацоўкі ніжнягі і верхнягі зрэзаў. З адной шырыні тканіны пры невялікіх памерах дэталей атрымліваюць крой некалькіх вырабаў (грэлка, прыхватка).

Для больш дакладнага разліку можна выканаць раскладку дэталей выкрайкі на ліст паперы з улікам прыпускаў на апрацоўку зрэзаў. Шырыня ліста паперы павінна быць роўная шырыні тканіны, а атрыманая даўжыня — неабходнай даўжыні тканіны, гэта значыць расходу тканіны на выраб.

Разлічваюць таксама колькасць аздобных матэрыялаў. Для гэтага вымяраюць даўжыню тых зрэзаў, якія належыць апрацаўца, вылічаюць даўжыню матэрыялу ў залежнасці ад віду аздобы (зборка, складка і г. д.) і дадаюць 10–15 см на апрацоўку папяроных зрэзаў.



Якую сэнсавую інфармацыю нясуць надпісы на выкрайцы? З якой мэтай іх робяць?



Тэхнічнае мадэляванне, лякалы, асноўная форма.



- Ахарактарызуіце этапы (паслядоўнасць) выканання мадэлявання вырабу.
- Якія інструменты і прыстасаванні выкарыстоўваюць для пабудовы ліній складанай канфігурацыі?
- З якой мэтай на выкрайцы паказваюць напрамак ніткі асновы?
- Што ўплывае на велічину прыпускаў на апрацоўку зрэзаў?
- Для чаго складаюць пералік дэталей крою?
- Як разлічыць неабходную колькасць тканіны і аздобных матэрыялаў на пашыў вырабу?

Практычнае работаванне

Выкананне мадэлявання швейнага вырабу

Мэта: навучыцца прыёмам мадэлявання вырабу і афармлення выкрайкі вырабу для кухні.

Аснашчэнне: мастацкі эскіз вырабу для кухні, чарцёж вырабу для кухні, папера, аловак, лінейка, трохвугольнік, цыркуль, лякалы, нажніцы.



Паслядоўнасць выканання работы

1. Вывучыце мастацкі эскіз вашага вырабу для кухні.
2. Вызначце месцы змянення чарцяжа ў адпаведнасці з мастацкім эскізам.
3. Выканайце мадэльяннне вырабу.
4. Выражыце выкрайкі вырабу для кухні.
5. Аформіце выкрайкі вырабу для кухні.
6. Складзіце пералік дэталей крою (у сыштку):

Дэталь крою	Колькасць дэталей

7. Разлічыце колькасць тканіны на пашыў вырабу. Запішыце ў сыштак.
8. Ацаніце праведзеную работу па наступных крытэрыйах:
 - дакладнае вызначэнне месцаў змянення чарцяжа ў адпаведнасці з мастацкім эскізам;
 - адпаведнасць выкананага мадэльянння мастацкаму эскізу;
 - акуратнасць і роўнасць выразаных контураў выкрайкі;
 - афармленне выкрайкі вырабу ў адпаведнасці з тэхнічнымі патрабаваннямі.

§ 19. ПРАЦЭС ПАШЫВУ ВЫРАБАЎ. РАСКРОЙВАННЕ ТКАНІНЫ



Вы даведаецца:

аб тэхналагічнай паслядоўнасці стварэння вырабаў для кухні, паслядоўнасці раскрайвання швейных вырабаў для кухні.

Вы навучацца:

падрыхтоўваць тканіну да раскрайвання і выкроіваць дэталі швейнага вырабу.

Стварэнне швейнага вырабу ажыццяўляюць у пэўнай паслядоўнасці. Вы ўжо знаёмыя з асноўнымі яе этапамі.

Спосаб апрацоўкі асобных дэталей, вузлоў і паслядоўнасці зборкі залежаць ад віду і мадэльных асаблівасцей вырабу. Прыкладная паслядоўнасць пашыву некаторых вырабаў для кухні прадстаўлена ў табліцы 23.

Табліца 23 — Паслядоўнасць пашыву вырабаў для кухні

Паслядоўнасць выканання работы
Прыхватка, падстаўка пад гарачае
1. Дэкаратыўнае аздабленне
2. Злучэнне асноўных дэталей з уцяпляльнікам
3. Апрацоўка краёў вырабу
4. Аздабленне і канчатковая апрацоўка вырабу
Грэлка для заварачнага чайніка з адной дэталі
1. Дэкаратыўнае аздабленне
2. Злучэнне верхній дэталі з уцяпляльнікам
3. Апрацоўка бакавога зрэзу верхній дэталі
4. Апрацоўка бакавога зрэзу дэталі падкладкі
5. Злучэнне дэталей па верхнім зрэзе
6. Апрацоўка ніжняга зрэзу
7. Аздабленне і канчатковая апрацоўка вырабу
Грэлка для заварачнага чайніка з дзвюх дэталей
1. Дэкаратыўнае аздабленне
2. Злучэнне дэталей верху з уцяпляльнікам
3. Апрацоўка бакавых і верхняга зрэзаў верху грэлкі
4. Апрацоўка бакавых і верхняга зрэзаў дэталей падкладкі

Паслядоўнасць выканання работы
5. Злучэнне верху і падкладкі па ніжнім зрезе
6. Аздабленне і канчатковая апрацоўка вырабу
Пакетніца
1. Дэкаратыўнае аздабленне
2. Апрацоўка бакавога зрезу
3. Апрацоўка верхняга зрезу
4. Апрацоўка ніжняга зрезу
5. Аздабленне і канчатковая апрацоўка пакетніцы
Сухарніца
1. Дэкаратыўнае аздабленне
2. Дубліраванне дэталей
3. Прыматаванне завязак
4. Злучэнне дэталей вырабу з адначасовай апрацоўкай краёў
5. Адстрочванне вырабу па лініях згібу
6. Аздабленне і канчатковая апрацоўка вырабу

У працэсе выканання аперацый па апрацоўцы вырабу выкарыстоўваюць тэхналагічныя карты. На апрацоўку асобнага вузла дэталі можа быць пропанавана некалькі варыянтаў тэхналагічных карт, якія адразніваюцца колькасцю аперацый, іх паслядоўнасцю, складанасцю, абсталіяваннем. Парушэнне паслядоўнасці тэхналагічных аперацый прыводзіць да пагаршэння якасці вырабу ў гатовым выглядзе.



Якія аперацыі выконваюць пры раскроіванні тканіны?
Чаму неабходна выконваць падрыхтоўку тканіны да раскроівання?

Як можна вызначыць напрамак ніткі асновы на абрэзку тканіны без пруга?

У какой паслядоўнасці раскладваюць выкрайкі на тканіне?

Якія патрабаванні трэба выконваць пры абвядзенні крэйдай выкраек на тканіне, выкроіванні дэталей вырабу?



Існуюць спецыяльныя прыстасаванні, якія палягчаюць і паскараюць працэс выканання аперацыі па раскроіванні дэталей швейнага вырабу.

Фіксаваць выкрайку на тканіне дапамагаюць спецыяльныя грузікі. Фіксуючыя грузікі ўяўляюць з сябе металічнае кольца з некалькімі шыпамі-ножкамі (мал. 114). Яны адрозніваюцца вагой і памерам. Грузікі хутка раскладваюцца на выкрайцы, лёгка здымаяцца і перасоўваюцца. Асабліва зручна выкарыстоўваць іх пры раскроіванні дробных дэталей.



Мал. 114. Фіксуючыя грузікі



Мал. 115. Крэйдавае кольца

Для нанясення тонкіх і выразных ліній разметкі на тканіне выкарыстоўваць крэйдавае кольца (мал. 115). Яно не пэцкае рукі, не патрабуе пастаяннага завострэвання, рысует лёгка і без націску.

Для разметкі прыпускаў на швы зручна карыстацца раскроінай лінейкай (мал. 116, а). На лінейцы са шкалой усталяваны спецыяльны бегунок, які дазваляе зафіксаваць неабходную велічыню прыпуска і служыць арыенцірам пры выкананні разметкі (мал 116, в).



Мал. 116. Раскроіная лінейка





Да чаго прыводзіць парушэнне паслядоўнасці стварэння вырабу?

Якім мылам (гаспадарчым, туалетным, касметычным) пажадана абводзіць выкрайкі на тканіне? Абгрунтуйце сваю пазіцыю.



1. Апішыце паслядоўнасць пашыву вырабу.
2. Якая інфармацыя ўтрымліваецца ў тэхналагічнай карце?
3. Апішыце паслядоўнасць раскройвання швейнага вырабу.
4. Якія патрабаванні выконваюць пры раскладцы выкраек на тканіне?
5. Як трэба карыстацца нажніцамі, выразаючы з тканіны дэталі вырабу?

Практычная работа

Падрыхтоўка тканіны і яе раскройванне

Мэта: навучыцца падрыхтоўваць тканіну да раскройвання і выкроўваць выраб.

Аснашчэнне: прас, прасавальная дошка, выкрайкі дэталей вырабаў кухоннага камплекта, тканіна, прасавальнік, рабочая скрынка.

Паслядоўнасць выканання работы

1. Выканайце дэкацыроўку тканіны.
2. Праверце тканіну на наяўнасць дэфектаў.
3. Вызначце хараектар малюнка тканіны і насяяліце тканіну.
4. Выканайце раскладку выкраек на тканіне.
5. Абвядзіце крэйдай выкрайкі на тканіне, адкладзіце прыпускі на швы.
6. Выкраіце дэталі крою.
7. Праверце якасць і колькасць выкраеных дэталей.

§ 20. ПРЫЗНАЧЭННЕ І ПРЫЁМЫ ВЫКАНАННЯ МАШЫННЫХ ШВОЙ



Вы даведаецца:

аб класіфікацыі машынных швоў у залежнасці ад іх прызначэння, асаблівасцях іх канструкцыі.

Вы навучацца:

выконваць аздобныя машынныя швы.

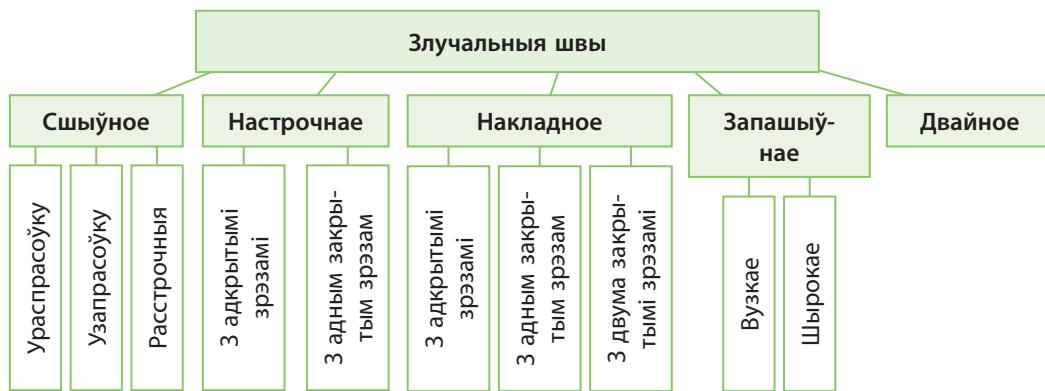
Асноўным сродкам злучэння дэталей швейнага вырабу з'яўляюцца машынныя ніткавыя швы. У залежнасці ад прызначэння іх падзяляюцца на злучальныя, краявыя і аздобныя.

Якасць зробленых машынных швоў залежыць ад выканання тэхнічных умоў: шырыні шва, колькасці строчак і адлегласці паміж імі, якасці машыннай строчкі, нумара нітак і іголак.

Злучальныя швы падзяляюць на шыўное, настрочнае, накладное, запашыўнае і двайное (мал. 117).

У гэтых швах дэталі размешчаны па абодвух баках ад шва злучэння. Графічныя відарысы і прызначэнне злучальных швоў прадстаўлены ў табліцы 24.

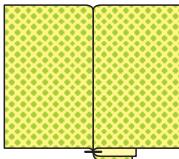
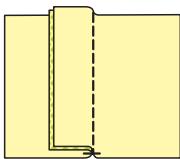
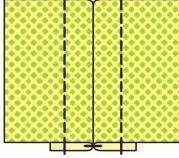
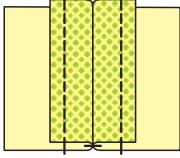
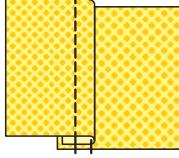
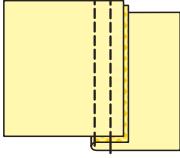
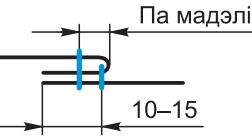
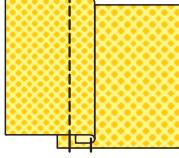
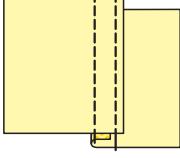
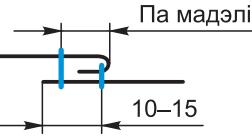
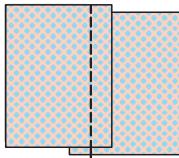
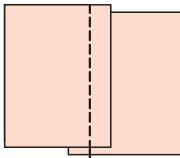
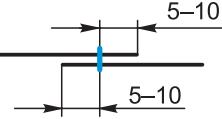
Злучальныя швы служаць для злучэння дэталей вырабу.



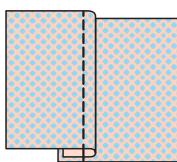
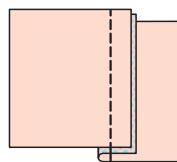
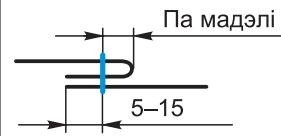
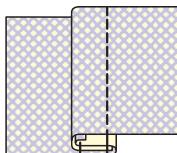
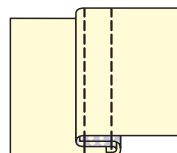
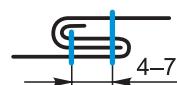
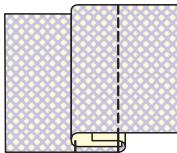
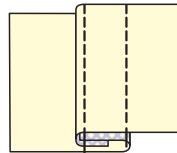
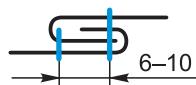
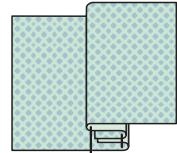
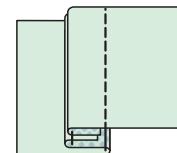
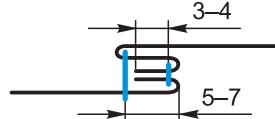
Табліца 24 — Злучальныя швы

Назва	Графічны відарыс		Схема
	Добры бок	Вываратны бок	
Шывное			
Ураспрашоуку			

Працяг табліцы 24

Назва	Графічны відарыс		Схема
	Добры бок	Вываратны бок	
Узапрасоўку			
Расстрочныя			
Настрочнае			
З адкрытымі зрэзамі			
З адным закрытым зрэзам			
Накладное			
З адкрытымі зрэзамі			

Заканчэнне табліцы 24

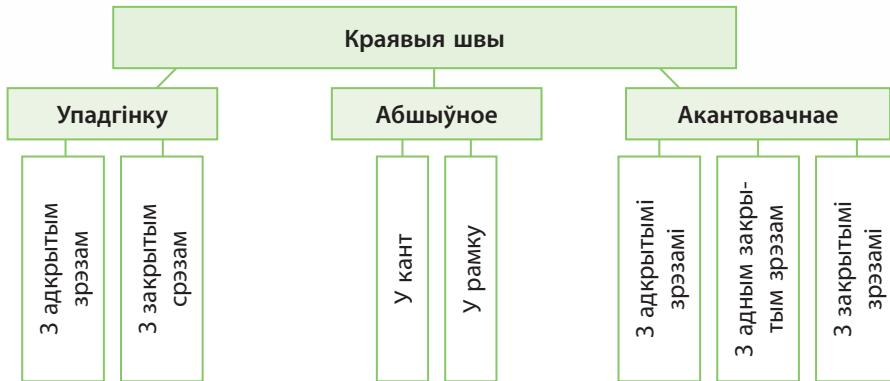
Назва	Графічны відарыс		Схема
	Добры бок	Вываратны бок	
З адным закрытым зрэзам			
Запашыўнае			
Вузкае			
Шырокое			
Двайноге			



Якое злучальнае шво самае трывалае? Абгрунтуйце свой выбор.

Да краевых швоў адносяць швы упадгінку, абышыўныя і акантавачныя (мал. 118). Дэталі ў краевых швах размешчаны па адзін бок ад шва

Краевые швы выкарыстоўваюць для апрацоўкі краю дэталі або зрэзу.



Мал. 118. Класіфікацыя краявых швоў

(напрыклад, швы абшывання каўняра, швы апрацоўкі нізу вырабу і рукавоў і інш.).

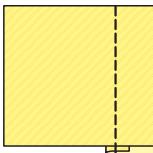
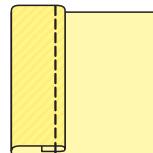
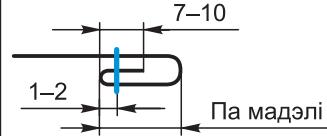
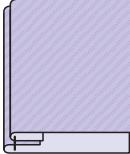
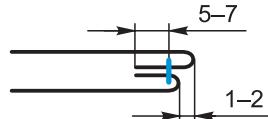
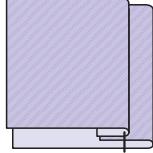
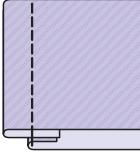
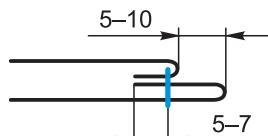
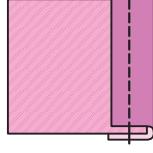
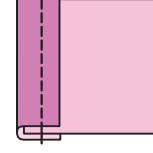
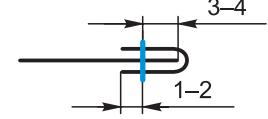
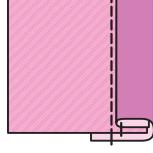
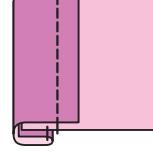
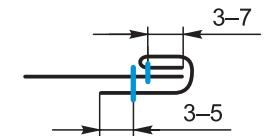
Абшыўное шво выкарыстоўваюць для апрацоўкі краю дэталі дадатковай або парнай дэталлю — *абшыўкай*. Абшыўное шво бывае ў кант і ў рамку. Звычайна кант утвараюць з дэталі, размешчанай на добрым баку вырабу, каб закрыць ніжнюю дэталь і шво. Рамку робяць для аздобы. Дадатковым патрабаваннем да абшыўных швоў з'яўляецца аднолькавая шырыня канта або рамкі ўздоўж апрацаванага краю (зрэзу).

Графічныя відарысы і прызначэнне краявых швоў прадстаўлены ў табліцы 25.

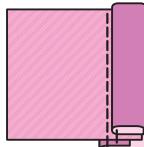
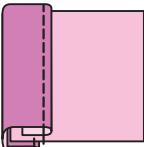
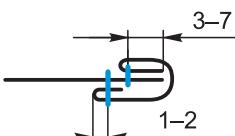
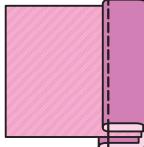
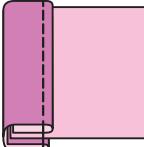
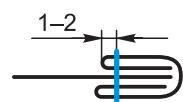
Табліца 25 — Краявыя швы

Назва	Графічны відарыс		Схема
	Добры бок	Вываратны бок	
Упадгінку			
3 адкрытым зрэзам			

Працяг табліцы 25

Назва	Графічны відарыс		Схема
	Добры бок	Вываратны бок	
З закрытым зрэзам			
Абшыўное			
У кант			
У рамку			
Акантовачнае			
З адкрытымі зрэзамі			
З адным закрытым зрэзам			

Заканчэнне табліцы 25

Назва	Графічны відарыс		Схема
	Добры бок	Вываратны бок	
З закрытымі зрэзамі			
			

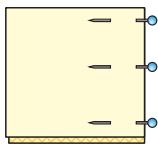
Тэхналагічная карта (вучебная) 9

Абшыўное шво ў кант

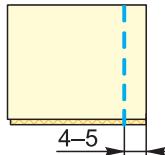
Аснашчэнне: швейная машина, прас, прасавальная дошка, тканіна, рабочая скрынка.

Паслядоўнасць выканання

1. Складці дзве дэталі добрымі бакамі ўсярэдзіну, зраўняць зрэзы, сашпіліць шпількамі



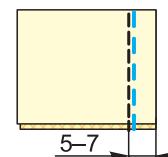
2. Сфастрыгаваць складзеныя дэталі, выдаліць шпільki



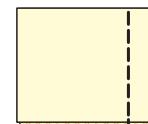
Заканчэнне тэхналагічнай карты 9

Паслядоўнасць выканання

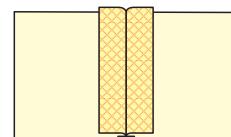
3. Абшыць дэталі, выконваючы ў пачатку і ў канцы строчкі замацаванне



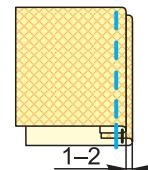
4. Выдаліць ніткі фаstryгі



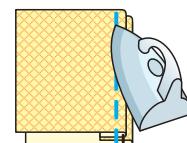
5. Распрасаўваць прыпускі шва



6. Вывернуць дэталі на добры бок, выфаstryгаваць, фарміруючы кант

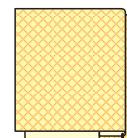


7. Прыпраساўваць шво



8. Зняць ніткі фаstryгі

9. Прыпрасаўваць шво



Якую функцыю выконвае акантовачнае шво ў розных швейных вырабах лёгкага асартыменту? Абгрунтуйце сваю пазіцыю.



Да аздобных швоў адносяць рэльефныя швы, швы з кантам і складкі (мал. 119).

Вялікай разнастайнасцю хара-
тарызуюцца складкі. Яны бываюць
аздобныя і злучальныя, аднабаковыя
і двухбаковыя, мяккія, спыўныя, настрочныя. Аздобныя складкі
выконваюць на адной дэталі, злучальныя — пры злучэнні дзвюх або
трох дэталей.

Аздобныя швы прызнача-
ны для аздаблення вырабу
і стварэння яго сілуэта.



Мал. 119. Класіфікацыя аздобных швоў

У аднабаковых складках усе згібы з добрага боку накіраваны ў адзін бок. У двухбаковых згібы накіраваны або насустрach адзін аднаму (сustrечная складка), або ў супрацьлеглыя бакі (бантавая складка).

Складкі, што застрочаны нябачна з добрага боку, называюць спыўнымі, бачна з добрага боку — настрочнымі.

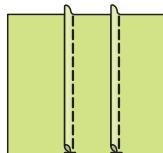
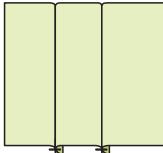
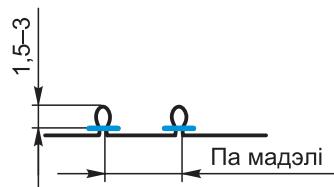
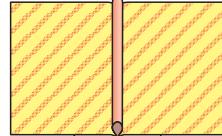
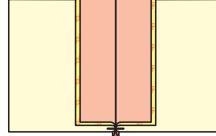
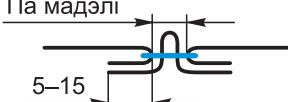
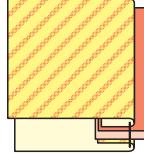
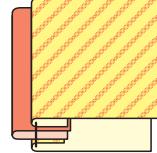
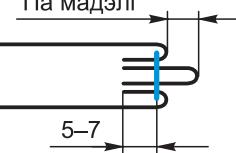
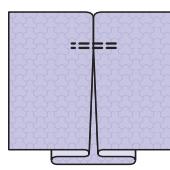
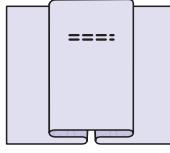
Мяккія складкі закладваюць на неабходную глыбіню і фіксуюць поясам або іншай дэталлю. Пры іх выкананні не праводзяць вільготна-цеплавую апрацоўку.

Да гатовых складак прад'яўляюць наступныя патрабаванні:

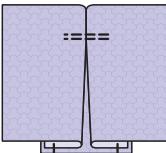
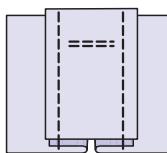
- лініі перагібаў і строчки роўныя;
- бакі складак сіметрычныя;
- глыбіня складак аднолькавая;
- замацаванні размешчаны на адным узроўні;
- прыпускі на складкі шчыльна прылягаюць да асноўнай дэталі;
- аздобныя строчки сіметрычныя.

Графічныя відарысы і прызначэнне аздобных швоў прадстаўлены ў табліцы 26.

Табліца 26 — Аздобныя швы

Назва	Графічны відарыс		Схема
	Добры бок	Вываратны бок	
Рэльефныя			
Застроч-нае			
З кантам			
Сшыўное			
Абшыў-ное			
Складкі			
Простыя аздобныя			

Заканчэнне табліцы 26

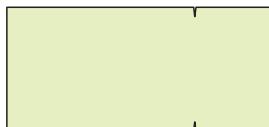
Назва	Графічны відарыс		Схема
	Добры бок	Вываратны бок	
Простыя злучальныя			 Па мадэлі 5–7

Тэхналагічная карта (вучэбная) 10
Застрочнае рэльефнае шво

Аснашчэнне: швейная машина, прас, прасавальная дошка, тканіна, рабочая скрынка.

Паслядоўнасць выканання

1. Размечіць становішча шва, выканаўшы надсечкі па краях дэталі

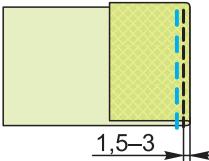


2. Перагнуць дэталь па надсечках вываратным бокам усярэдзіну і зафастрыгаваць

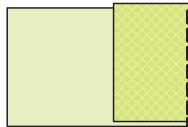
3. Прыпраставаць згіб



4. Пракласці машынную строчку ўздоўж згібу тканіны



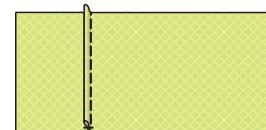
5. Зняць ніткі фастрыгі



Заканчэнне тэхналагічнай карты 10

Паслядоўнасць выканання

6. Распраставаць шво, запрасаваць зашчып



Тэхналагічная карта (вучэбная) 11

Абшыўное шво з кантам

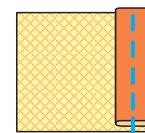
Аснашчэнне: швейная машина, прас, прасавальная дошка, тканіна, рабочая скрынка.

Паслядоўнасць выканання

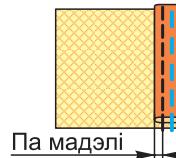
1. Складзі палоску тканіны для канта ўздоўж напалову вываратным бокам усярэдзіну і запрасаваць



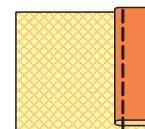
2. Пакладзі кант на добры бок дэталі, зраўняць зрэзы і прыфастрыгаваць



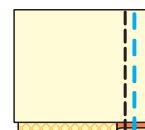
3. Прышыць кант, выконваючы ў пачатку і ў канцы строчкі замацаванне



4. Зняць ніткі фастрыгі



5. Сфастрыгаваць дэталі, склаўшы добрымі бакамі ўсярэдзіну

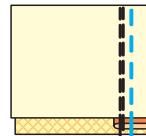




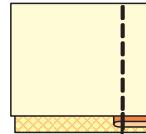
Заканчэнне тэхналагічнай карты 11

Паслядоўнасць выканання

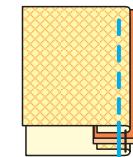
6. Абшыць дэталі па строчцы прышывання канта, выконваючы ў пачатку і ў канцы строчкі замацаванне



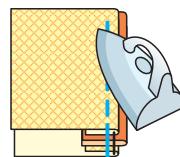
7. Зняць ніткі фастрыгі



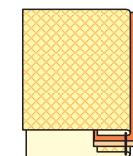
8. Вывернуць абшытыя дэталі на добры бок, выправіць і выфаstryгаваць



9. Прыйпрасаць шво



10. Зняць ніткі фастрыгі



Тэхналагічная карта (вучэбная) 12

Простыя аздобныя складкі

Аснашчэнне: швейная машина, прас, прасавальная дошка, тканіна, рабочая скрынка.

Паслядоўнасць выканання

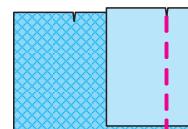
1. Размечіць складкі, выканаўшы надсечкі па краі дэталі



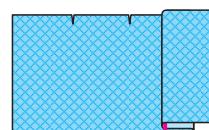
Заканчэнне тэхналагічнай карты 12

Паслядоўнасць выканання

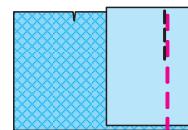
2. Зафастрыгаваць складкі, перагнуўшы дэталь вываратным бокам усярэдзіну, сумяшчаючы надсечкі



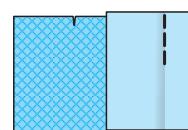
3. Запрасаваць складкі



4. Застрачыць складкі, выконваючы ў пачатку і ў канцы строчкі замацаванне

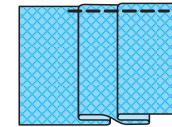


5. Зняць ніткі фастрыгі



6. Замацаваць прыпускі на складкі па верхнім зрэзе дэталі

7. Прыпраставаць складкі



Параўнайце аздобныя швы з кантам з адпаведнымі злучальными і краявымі швамі. Выявіце падабенства і адрозненне.



Швы: абшыўныя, аздобныя, рэльефныя, з кантам, складкі.



1. Якая асноўная прыкмета закладзена ў назве віду швоў?
2. У чым асноўнае адрозненне настрочных швоў ад накладных? 3. Параўнайце акантавачныя і абшыўныя швы. Выявіце



іх падабенства і адрозненне. **4.** Чым адрозніваюцца мяккія складкі ад настрочных? **5.** Па якіх прыкметах вызначаюць добры бок запашыўнага шва? **6.** Разгледзьце швейны выраб, прапанаваны настаўнікам. Вызначце, якія швы выкарыстоўваліся пры яго пашыве.

Практычная работа Выкананне ўзору машинных швоў

Мэта: удасканальваць навыкі выканання машинных швоў, навучыцца выконваць аздобныя швы, правяраць іх якасць.

Паслядоўнасць выканання работы

1. Вывучыце графічныя відарысы, узоры машинных швоў і іх схемы.
2. Складзіце тэхналагічную карту на выраб узору машиннага шва або выучыце тэхналагічныя карты на выраб узораў машинных швоў, пропанаваныя ў вучэбным дапаможніку.
3. Падрыхтуйце неабходныя матэрыялы.
4. Падрыхтуйце і адрэгулюйце швейную машыну.
5. Выканайце шво, захоўваючы тэхнічныя ўмовы і тэхналагічную паслядоўнасць, прадстаўленую ў тэхналагічнай карце.
6. Праверце якасць выкананага ўзору машиннага шва.

§ 21. ПАДРЫХТОЎКА ДЭТАЛЕЙ КРОЮ ДА АПРАЦОЎКІ



Вы даведаецца:

аб асаблівасцях падрыхтоўкі дэталей крою да апрацоўкі.

Вы навучыцесь:

падрыхтоўваць да апрацоўкі дэталі крою вырабу.

Элементы аздаблення часта выконваюць перад стварэннем вырабу. Напрыклад, спачатку выконваюць аплікацыю, настрочваюць аздобныя матэрыялы, а затым шыюць выраб. На дэталях вырабаў кухоннага камплекта выконваюць вышыўку, аплікацыю і інш. Дэтель выконваюць у тэхніцы абрэзкавага шыцця.

Вышыўка крыжыкам, гладдзю, аздобнымі швамі — традыцыйны спосаб дэкарывання швейных вырабаў (мал. 120). Вышыўку



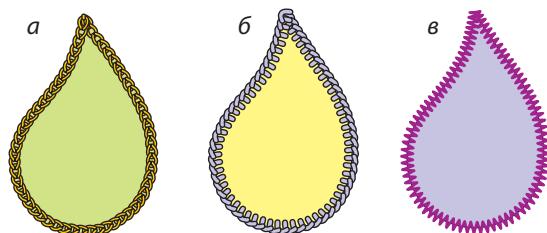
Мал. 120. Прыхваткі з вышыўкай



Мал. 121. Прыхваткі з аплікацыяй

крыжыкам выконваюць на адбеленых або гладкафарбаваных ільняных і баваўняных тканінах з выразным палатняным перапляценнем. Гладзь і аздобныя швы выконваюць на тканінах любога перапляцення і структуры. Для працы найчасцей выкарыстоўваюць ніткі мулінэ, складзеныя ў 3–6 разоў. Пры выкананні вышыўкі трэба памятаць, што вываратны бок вырабу павінен быць акуратным, як і добры (канцы нітак старанна замацаваныя і абрэзаныя, адсутнічаюць вузельчыкі).

Аплікацыя з тканіны — спосаб стварэння ўзораў з рознакаліровых абрэзкаў тканіны (мал. 121). Спачатку абрэзак тканіны трэба прадубліраваць kleявым пракладачным матэрыялам. Прадубліраваная тканіна становіцца каліянай, не слізгаціць, не дае перакосаў. Працаваць з ёй значна лягчэй. Па шаблоне або праз капіравальную паперу на абрэзак наносяць контуры выбранай дэталі, потым яе выразаюць і прыфастрыгоўваюць да дэталі вырабу. Пры гэтым неабходна сачыць за tym, каб элементы аплікацыі не тапырыліся і напрамак нітак асновы на іх супадаў з напрамкам нітак асновы на вырабе. Элементы аплікацыі прышываюць рознымі швамі — ручнымі, аздобнымі, зігзагападобнымі машыннымі



Мал. 122. Замацаванне
элементаў аплікацыі:

- а — тамбурным швом;
- б — пяцельным швом;
- в — зігзагападобнай строчкай



(мал. 122). Для большай выразнасці на гатовай аплікацыі выконваюць аздобныя швы. Напрыклад, па лістку сцябліністым швом вышываюць жылкі, у кветцы — тычынкі, у зайца — вочкі.

Можна выкананы клеявую аплікацыю. Для гэтага на вываратны бок падрыхтаванай дэталі для аплікацыі накладваюць палоскі клеявой павуцінкі, абразаюць іх па контуры дэталі. Раскладваюць выраб на прасавальнай дошцы, акуратна пераносяць дэталь аплікацыі на патрэбнае месца і прыпрасоўваюць гарачым прасам.

Дэкарыванне аздобнымі матэрыяламі — самы просты спосаб упрыгожвання швейных вырабаў (мал. 123). У кухонных камплектах часта выкарыстоўваюць спалучэнне розных аздобных матэрыялаў. Сутаж, уюнак, вузкую тасьму настрочваюць адной строчкай пасярэдзіне, шырокую — з двух бакоў. Карункі настрочваюць зігзагападобнай строчкай. Складаныя ўзоры выконваюць толькі з вузкіх аздобных матэрыялаў. Па контуры малюнка прыфастрыгуюць тасьму і прышываюць дробнымі шыўкамі швом уперад іголку або за іголку ніткамі ў тон аздобных матэрыялаў або на швейнай машыне прямой ці зігзагападобнай строчкай.



Мал. 123. Прыхваткі, дэкарываныя аздобнымі матэрыяламі

Тэхналагічная карта (вучэбная) 13 Злучэнне аздобной тасьмы з вырабам

Аснашчэнне: швейная машина, прас, прасавальная дошка, тканіна, рабочая скрынка.

Паслядоўнасць выканання

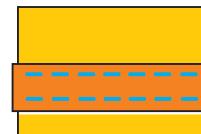
- Намеціць месца размяшчэння тасьмы крэйдавай лініяй



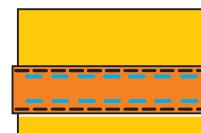
Заканчэнне тэхналагічнай карты 13

Паслядоўнасць выканання

2. Нафастрыгаваць тасьму на добры бок дэталі, сумяшчаючы ніжні край з крэйдавай лініяй

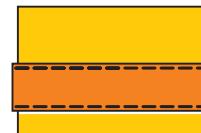


3. Настрачыць тасьму з абодвух бакоў на адлегласці 1–2 мм ад краю тасьмы

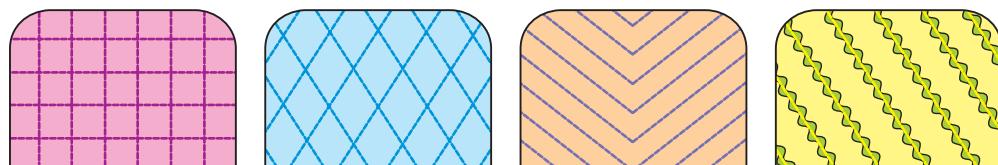


4. Зняць ніткі фастрыгі

5. Прыпраставаць настрочаную тасьму



Дэкаратыўныя строчки (прашыўку) выконваюць у тым выпадку, калі выраб з уцяпляльнікам. З дапамогай такіх строчак уцяпляльнік злучаюць з асноўнай тканінай або падкладкай прамой ці зігзагападобнай машыннай строчкай. Даўжыня шыўка 3,5–4,0 мм. Пракладваючы машынную строчку, выкарыстоўваюць лапку з накіравальнай лінейкай. Яна дазваляе паскорыць працэс прашыўкі і палепшиць яе якасць. Строчки ўтвараюць розныя малюнкі (мал. 124). Колер нітак павінен супадаць з колерам тканіны або кантраставаць з ім. Дэкаратыўны эфект строчак узмацняецца вузкімі аздобнымі матэрыяламі (тасьма, сутаж, уюнак).



Мал. 124. Варыянты прашыўкі



Тэхнагічная карта (вучэбная) 14
Злучэнне ўцяпляльніка з дэталлю верху вырабу

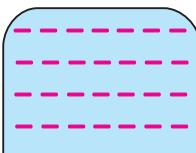
Аснашчэнне: швейная машина, прас, прасавальная дошка, тканіна, рабочая скрынка.

Паслядоўнасць выканання

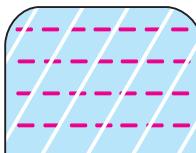
1. Выкраіць уцяпляльнік у адпаведнасці з памерамі верхній дэталі грэлкі



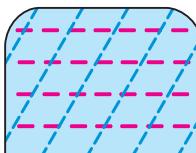
2. Нафастрыгаваць дэタルь верху на ўцяпляльнік



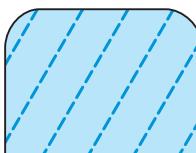
3. Намеціць лініі прашыўкі на добрым баку крэйдай (мылам)



4. Выстручыць дэタルь верху па вызначаных лініях



5. Зняць ніткі фастрыгі



6. Выкананаць вільготна-цеплавую апрацоўку з боку асноўной дэталі без увільгатнення парай

З а ў в а г а. Уцяпляльнік выкроіваюць без прыпускаў на швы.

Тэхніку абрэзкавага шыцця шырокая прымяняюць для дэкарыравання кухонных камплектаў. У гэтай тэхніцы цалкам выконваюць верхнюю дэталь падстаўкі пад гарачае або прыхваткі ці яе часткі, упрыгожваюць грэлку для чайніка, дно або бакавыя дэталі сухарніцы (мал. 125).



Мал. 125. Дэкарыраванне вырабаў абрэзкавым шыццём



Якія пракладачныя матэрыялы выкарыстоўваюць з мэтай надання вырабам для кухні калянасці, аб'ёмнасці, засцярогі ад гарачых паверхняў? Абгрунтуйце свой выбар.

На што ўплываюць прыстасаванні малой механізацыі пры выкарыстанні іх для пракладвання дэкаратыўнай строчкі? Абгрунтуйце сваю пазіцыю.



1. Ахарактарызуіце віды дэкаратыўнай аздобы, якія выкарыстоўваюцца ў кухонных камплектах.
2. Якія віды дэкаратыўнай аздобы могуць быць выкарыстаныя пры вырабе грэлкі для чайніка?
3. У якіх вырабах для кухні выконваюць клеявую аплікацыю?
4. Як выконваюць прашыўку з тасьмой уунчык?

§ 22. АПРАЦОЎКА І АЗДАБЛЕННЕ ПРЫХВАТКІ, ПАДСТАЎКІ ПАД ГАРАЧАЕ



Вы даведаецца:

аб асаблівасцях апрацоўкі і аздаблення прыхваткі, падстаўкі пад гарачае.

Вы навучыцца:

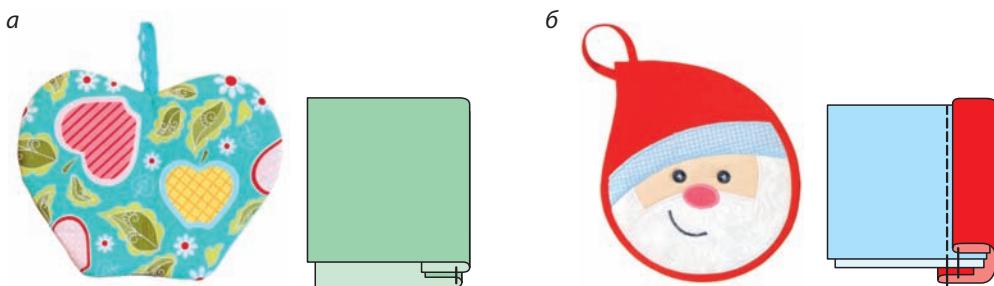
вырабляць прыхватку, падстаўку пад гарачае ў адпаведнасці з вашым эскізам.

Пашыр камплекта для кухні выконваюць у адпаведнасці з распрацаванай паслядоўнасцю на аснове тэхналагічных карт на апрацоўку асобных вузлоў і ўсяго вырабу ў цэлым.



У прыхватцы (падстаўцы пад гарачае), якая складаецца з аднаго слою тэкстыльнага матэрыялу, зrezы апрацоўваюць уручную (пяцельнымі шыўкамі), на швейнай машыне — з выкарыстаннем тасьмы або косай бейкі, на машыне, якая абкідвае край.

У прыхватцы, падстаўцы пад гарачае, што складаецца з дзвюх дэталей (верх і ніз) або трох (верх, ніз, уцяпляльнік), дэталі спачатку складваюць паміж сабой, сфаstryгоўваюць, а затым зrezы апрацоўваюць абшыўным або акантавачным швом (мал. 126).



Мал. 126. Варыянты апрацоўкі прыхваткі:
а — абшыўным швом; б — акантовачным швом

Выраб петляй для прыхватак. На прыхватках робяць петлі, за якія іх падвешваюць. Петлі можна зрабіць з вузкіх аздобных матэрыялаў, з палоскі асноўнай або аздобнай тканіны. Калі на прыхватцы зроблена аздоба са шнура, уончыка, вузкай тасьмы, то і пятлю робяць з гэтых самых матэрыялаў.

З тканіны робяць выстрочныя петлі. Выкройваюць палоску шырынёй 30–35 мм. Даўжыня палоскі для пятлі роўная трайной даўжыні пятлі плюс прыпуск для прышывання. Напрамак ніткі асновы праходзіць уздоўж палоскі. Выстрочную пятлю вырабляюць двумя способамі:

1. Падрыхтаваную палоску тканіны згінаюць добрым бокам усярэдзіну, пракладваюць машынную строчку і выварочваюць на добры бок. Шво размяшчаюць пасярэдзіне пятлі. Уздоўж згібаў пятлі пракладваюць аздобную машынную строчку на адлегласці 1–2 мм ад згібаў. Затым фарміруюць ражок, які замацоўваюць машынай строчкай (тэхналагічная карта 15).

2. Падоўжныя зрэзы палоскі падгінаюць ўсярэдзіну, дэталь складваюць напалову вываратным бокам усярэдзіну і замацоўваюць машыннай строчкай. Затым фарміруюць ражок і настрочваюць яго (тэхналагічная карта 16).

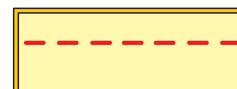
Тэхналагічная карта (вучэбная) 15

Выкананне выстрочнай пятлі (1-ы спосаб)

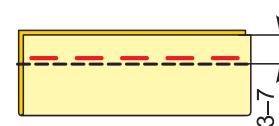
Аснашчэнне: швейная машина, прас, прасавальная дошка, тканіна, рабочая скрынка.

Паслядоўнасць выканання

1. Складці палоску тканіны па даўжыні ўдвай да-
брым бокам усярэдзіну, сфаstryгаваць



2. Пракласці машынную строчку, выконваючы за-
мацаванне ў пачатку і ў канцы строчки



3. Зняць ніткі фаstryгі



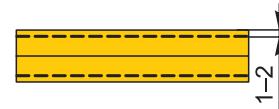
4. Распрасаваць прыпуск шва сшивання



5. Вывернуць пятлю на добры бок, размясціўшы
шво пасярэдзіне. Прыпрасаваць



6. Пракласці строчки ўздоўж згібаў пятлі

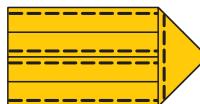




Заканчэнне тэхналагічнай карты 15

Паслядоўнасць выканання

7. Складці падоўжны бок пятлі ўстык, сфарміраваць ражок



8. Замацаваць машыннай строчкай ражок сфарміраванай пятлі



9. Прыпрасаваць гатовую пятлю

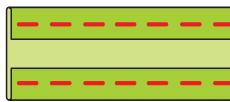
Тэхналагічная карта (вучэбная) 16

Выраб выстрочнай пятлі (2-i спосаб)

Абсталяванне: швейная машина, прас, прасавальная дошка, тканіна, рабочая скрынка.

Паслядоўнасць выканання

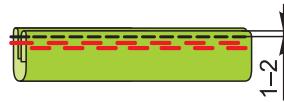
1. Зафастрыгаваць на вываратны бок падоўжныя зрэзы палоскі



2. Сфастрыгаваць палоску тканіны, складзеную па даўжыні ўдвая вываратным бокам усярэдзіну, сумяшчаючы зафастрыгаваныя краі



3. Застрачыць край палоскі, выконваючы замацаванне ў пачатку і ў канцы строчки



4. Зняць шыўкі часовага прызначэння



5. Прыпрасаваць палоску з застрочанымі краямі



Заканчэнне тэхнолагічнай карты 16

Паслядоўнасць выканання

6. Складзі падоўжны бок пятлі ўстык, сформіраваць ражок

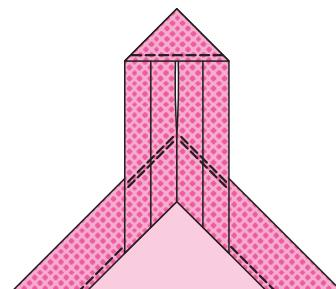
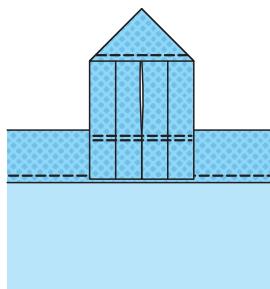


7. Замацаваць машыннай строчкай ражок сформіраванай пятлі

8. Прыпрасаць гатовую пятлю



Гатовыя петлі прышываюць да прыхваткі па цэнтры аднаго з бакоў або ў ражку (мал. 127).



Мал. 127. Варыянты мацавання пятляў да вырабу

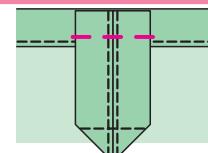
Тэхнолагічная карта (вучэбная) 17

Злучэнне пятлі з вырабам

Аснашчэнне: швейная машина, прас, прасавальная дошка, тканіна, рабочая скрынка.

Паслядоўнасць выканання

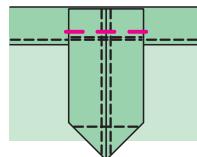
1. Прыфастрыгаваць пятлю да верхняга краю прыхваткі, накладваючы яе вываратным бокам на вываратны бок прыхваткі



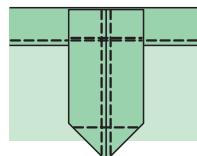
Заканчэнне тэхналагічнай карты 17

Паслядоўнасць выканання

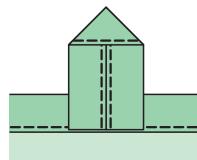
2. Прышыць пятлю да прыхваткі трайной машиннай строчкай



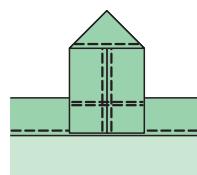
3. Зняць ніткі фастрыгі



4. Запрасаваць пятлю ў бок краю прыхваткі



5. Замацаваць адагнутую пятлю трайной машиннай строчкай



6. Прыпраставаць пятлю



Якія аздобныя матэрыялы не выкарыстоўваюць для вырабу пятлі? Якія аздобныя матэрыялы рэкамендуюць для акантоўкі зрэзаў прыхваткі, падстаўкі пад гарачае? Абгрунтуйце сваю пазіцыю.



1. Разгледзьце ўзор або фотаздымак плоскай прыхваткі, працаванай настаўнікам. Апішыце паслядоўнасць яе вырабу.
2. Якія фактары ўплываюць на выбар спосабу апрацоўкі краю прыхваткі?
3. Якія прыстасаванні малой механізацыі могуць быць выкарыстаныя для акантоўкі зрэзу прыхваткі? На што паўплывае іх выкарыстанне?

§ 23. АПРАЦОЎКА І АЗДАБЛЕННЕ ГРЭЛКІ ДЛЯ ЗАВАРАЧНАГА ЧАЙНІКА



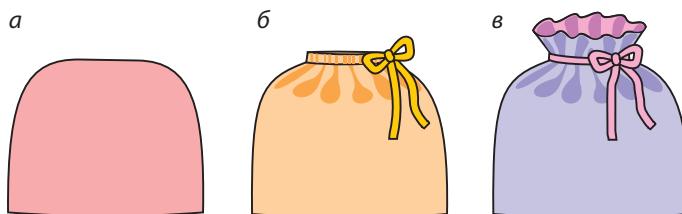
Вы даведаецеся:

аб асаблівасцях апрацоўкі і аздаблення грэлкі для заварачнага чайніка.

Вы навучыцеся:

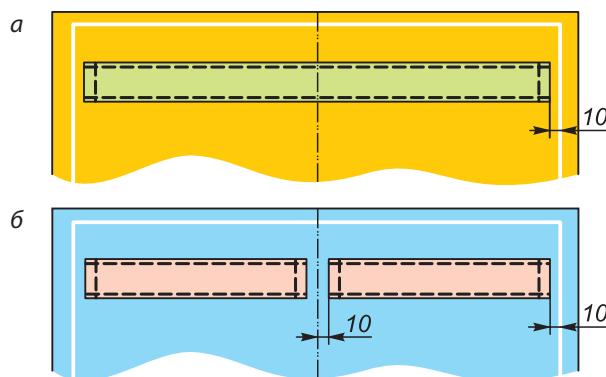
вырабляць грэлку для заварачнага чайніка ў адпаведнасці з вашым эскізам.

Пашырү грэлкі пачынаюць з апрацоўкі бакавога зрэзу. Часцей яго выконваюць сшыўным швом ураспрастоеўку. Верхні зрэз грэлкі можна апрацаўваць рознымі спосабамі: сшыць па контуры (мал. 128, *a*), сабраць на гумку (мал. 128, *b*), сцягнуць шнурам або тасъмой (мал. 128, *c*).



Мал. 128. Варыянты апрацоўкі верхняга зрэзу

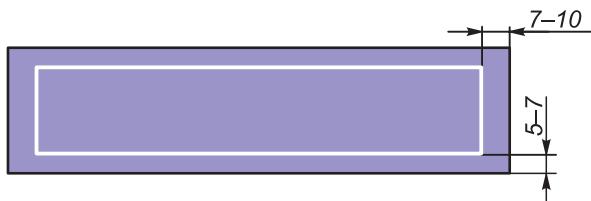
Пры пашыве грэлак, верхнюю частку якіх збіраюць і завязваюць тасъмой, неабходна выкананаць куліску, што настрочваецца да злучэння бакавых швоў. Яна можа складацца з адной або дзвюх частак



Мал. 129. Куліска:
a — з адной дэталі;
b — з дзвюх дэталей



(мал. 129). Куліску робяць з шырокай тасьмы або палоскі тканіны. Даўжыня куліскі роўная шырыні грэлкі ў гатовым выглядзе мінус 20 мм. Шырыня залежыць ад таўшчыні шнура і асаблівасцей мадэлі. Пры выкроўванні куліскі з тканіны па папярочных зрэзах даюць прыпускі на шво — 7–10 мм, па падоўжных — 5–7 мм (мал. 130).



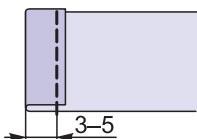
Мал. 130. Прыйпускі на апрацоўку куліскі

Тэхналагічная карта (вучэбная) 18 Выраб куліскі

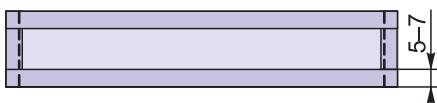
Аснашчэнне: швейная машина, прас, прасавальная дошка, дэталі грэлкі, рабочая скрынка.

Паслядоўнасць выканання

1. Застрачыць папярочныя зрэзы куліскі швом упадгінку з адкрытым зрэзам



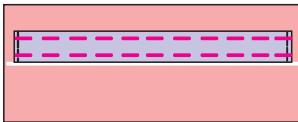
2. Запрасаваць падоўжныя зрэзы куліскі на вываратны бок



3. Намеціць лінію настрочвання куліскі на добрым баку дэталі



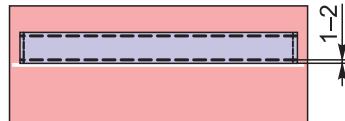
4. Накласці куліску на добры бок грэлкі, сумяшчаючы ніжні край з пазначанай лініяй



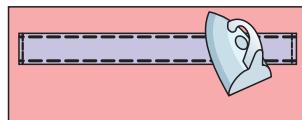
Заканчэнне тэхнагічнай карты 18

Паслядоўнасць выканання

5. Настрачыць куліску па падоўжных зрэзах, выконваючы замацаванне ў пачатку і ў канцы куліскі
 6. Зняць ніткі фастрыгі



7. Прыпраставаць настрочаную куліску



З а ў в а г а. Калі куліска зроблена з тасьмы, то аперацыю 2 не выконваюць.

Верхні зрэз грэлкі для заварачнага чайніка часцей апрацоўваюць абышыўным швом. У тэхнагічных картах 19, 20 паказана паслядоўнасць апрацоўкі бакавога зрэзу і злучэння падкладкі з верхам грэлкі.

Тэхнагічная карта (вучэбная) 19

Апрацоўка бакавога зрэзу з адначасовым ушываннем завязкі

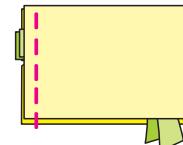
Аснашчэнне: швейная машина, прас, прасавальная дошка, дэталі грэлкі, тасьма, рабочая скрынка.

Паслядоўнасць выканання

1. Прыфастрыгаваць два адрезкі тасьмы, складзеныя добрымі бакамі ўсярэдзіну, да бакавога зрэзу грэлкі



2. Сфастрыгаваць бакавыя зрэзы грэлкі



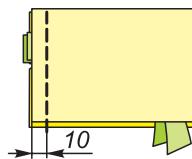


Заканчэнне тэхналагічнай карты 19

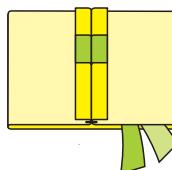
Паслядоўнасць выканання

3. Сышць бакавыя зrezы грэлкі, адначасова прышываючы адрэзкі тасьмы

4. Зняць ніткі фастрыгі



5. Распрасаваць бакавое шво грэлкі з вываратнага боку



З а ў а г і .

- Калі па версе грэлкі не прадугледжана завязка, то аперацыю 1 не выконваюць.
- Аналагічна сшываюць бакавое шво падкладкі.

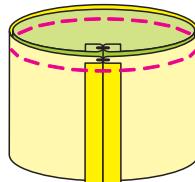
Тэхналагічная карта (вучэбная) 20

Злучэнне падкладкі з верхам грэлкі

Аснашчэнне: швейная машина, прас, прасавальная дошка, дэталі грэлкі, рабочая скрынка.

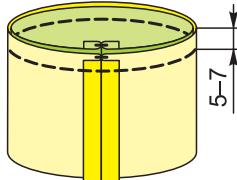
Паслядоўнасць выканання

1. Сфастрыгаваць падкладку і верх грэлкі па верхнім зrezе, склаўшы іх добрымі бакамі ўсярэдзіну і сумяшчаючы бакавыя швы



2. Абшыць верхні зrez грэлкі з боку падкладкі

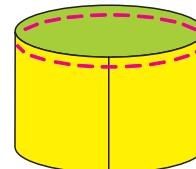
3. Зняць ніткі фастрыгі



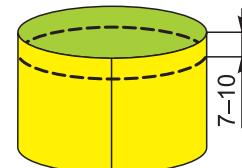
Заканчэнне тэхналагічнай карты 20

Паслядоўнасць выканання

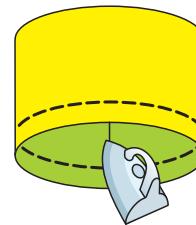
4. Вывернуць грэлку на добры бок. Выпрастаць і выфаstryгаваць шво абшывання



5. Пракласці строчку па верхнім краі грэлкі
6. Зняць ніткі фаstryгі



7. Прыйпрасацаць шво абшывання



Па верхнім і іншых зрэзах грэлкі часам робяць двайную аборку з асноўнай або аздобнай тканіны. Двойная аборка дазваляе стварыць прыгожы знешні выгляд грэлкі як з пярэдняга, так і з задняга боку. У гэтым выпадку спачатку падрыхтоўваюць аборку (тэхналагічная карта 21). Затым яе ўкладваюць на добры бок дэталі, ураўноўваюць зрэзы, прыфаstryгоўваюць. Зверху накладваюць другую дэталь, прыфаstryгоўваюць і спываюць. Апрацаваны выраб выварочваюць на добры бок (тэхналагічная карта 22). Калі аборка зроблена па нізе вырабу, то яе размяшчаюць паміж верхній дэталлю і падкладкай. У гэтым выпадку на бакавым зрэзе падкладкі неабходна загадзя пакінуць адтуліну, праз якую выварочваюць грэлку.



Тэхналагічная карта (вучэбная) 21

Падрыхтоўка аборкі

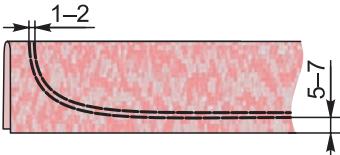
Аснашчэнне: швейная машина, прас, прасавальная дошка, дэталь аборкі, рабочая скрынка.

Паслядоўнасць выканання

1. Складці дэталь аборкі папалам (уздоўж) вываратным бокам усярэдзіну і запрасаваць



2. Пракласці дзве паралельныя машынныя строчки з аслабленым нацяжэннем верхнай ніткі. Строчку пачаць ад згібу аборкі, потым працягнуць уздоўж зрезу і скончыць калі згібу. Даўжыня шыўка 4 мм



3. Выканаць зборку, сцягнуўшы чаўночнай ніткай зрез аборкі да неабходнай даўжыні



З аў в а г і .

- Даўжыня аборкі роўная даўжыні зрезу прышывання, павялічанай у два разы. Шырыны аборкі залежыць ад мадэлі.
- Нітка асновы праходзіць папярок аборкі.
- Калі аборку робяць з тасьмы, то аперацыю 1 не выконваюць.
- Даўжыня сабранай аборкі роўная даўжыні зрезу прышывання грэлкі.

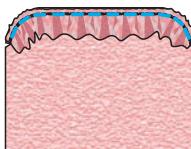
Тэхналагічная карта (вучэбная) 22

Злучэнне дэталей грэлкі з адначасовым шываннем аборкі

Аснашчэнне: швейная машина, прас, прасавальная дошка, дэталі грэлкі, аборка, рабочая скрынка.

Паслядоўнасць выканання

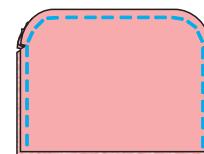
1. Прыймастрываваць аборку да верхняга зрезу грэлкі, паклаўшы яе на добры бок грэлкі паміж надсечкамі і ўраўноўваючы зрезы



Заканчэнне тэхналагічнай карты 22

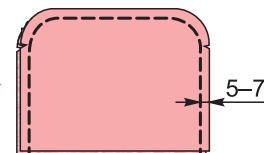
Паслядоўнасць выканання

2. Сфастрыгаваць бакавыя і верхні зrezы грэлкі, склаўшы дэталі добрымі бакамі ўсярэдзіну

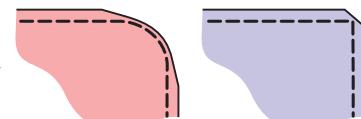


3. Сышыць дэталі грэлкі па бакавых і верхнім зrezах, адначасова прышываючы аборку

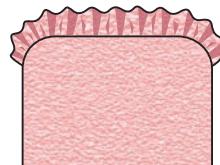
4. Зняць ніткі фастрыгі



5. Зrezачь лішкі тканіны на закругленнях і ў ражках



6. Вывернуць грэлку на добры бок і выпрастаць абшыўное шво



З аўвагі.

- Калі канструкцыяй грэлкі не прадугледжаны пашыў аборкі, то аперацыю 1 не выконваюць.
- Замест аборкі па верхнім зrezе грэлкі могуць быць ушытыя петлі з тасмы, кутасікі, махры і г. д.

Грэлку для заварачнага чайніка звычайна шыюць на падкладцы з уцяпляльнікам або без яго. Калі грэлка без уцяпляльніка, то апрацоўваюць бакавыя зrezы верху і падкладкі. Верхнюю дэталь грэлкі выварочваюць на добры бок. У сярэдзіну грэлкі вываратным бокам устаўляюць падкладку, сумяшчаюць бакавыя швы, ураўноўваюць ніжнія зrezы. У тэхналагічнай карце 23 прадстаўлены апрацоўка падкладкі і злучэнне яе з верхам вырабу.



Пашыў грэлкі з уцяпляльнікам аналагічны пашыву грэлкі без яго. Адрозненне заключаецца ў тым, што ўцяпляльнік злучаюць з асноўнай дэталлю або з падкладкай дэкаратыўнымі строчкамі. Калі паводле мадэлі строчки не прадугледжаны, то ўцяпляльнік замацоўваюць у швах злучэння дэталей.

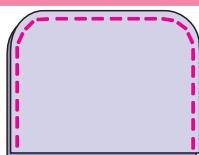
Тэхналагічная карта (вучэбная) 23

Апрацоўка падкладкі грэлкі і злучэнне яе з верхам вырабу

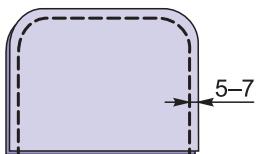
Аснашчэнне: швейная машина, прас, прасавальная дошка, дэталі грэлкі, рабочая скрынка.

Паслядоўнасць выканання

1. Сфастрыгаваць бакавыя і верхні зrezы падкладкі



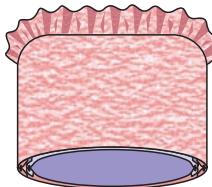
2. Сшыць дэталі падкладкі па бакавых і верхнім зrezах



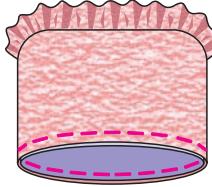
3. Зняць ніткі фастрыгі

4. Запрасаваць (распрасаваць) прыпускі шва сшивання

5. Злучыць дэталь верху вырабу і падкладкі па прыпусках бакавых швоў патайнымі шыўкамі ў некалькіх месцах



6. Сфастрыгаваць верхнюю дэталь грэлкі і падкладку па ніжнім зрезе



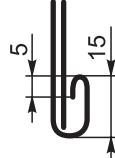
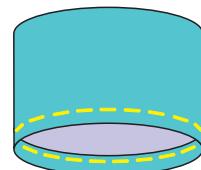
Ніжнія зрезы апрацоўваюць швом упадгінку з закрытым зрезам, акантоўваюць, абшываюць. У тэхналагічнай карце 24 паказана апрацоўка нізу вырабу швом упадгінку з закрытым зрезам.

Тэхналагічна карта (вучэбная) 24 Шво упадгінку з закрытым зрезам

Абсталяванне: швейная машина, прас, прасавальная дошка, грэлка, рабочая скрынка.

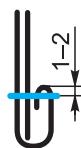
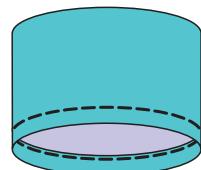
Паслядоўнасць выканання

1. Зафастрыгаваць ніжні зрез у сярэдзіну грэлкі

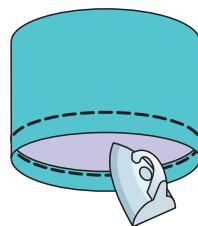


2. Застрачыць прыпуск на падгінку

3. Зняць ніткі фастрыгі



4. Прыпрасаваць ніжні край грэлкі



Пашыў грэлак з дзвюх частак: асноўнай (каўпак грэлкі) і дэкаратыўнай (галава жывёлы).

Пашыў галавы для грэлкі «Бычок» (гл. мал. 112) выконваюць у наступнай паслядоўнасці:

1. Аформіць мордачку. На адной дэталі галавы спосабам аплікацыі або вышыўкі зрабіць ноздры, вочы. Калі дэталі вачэй і носа падрыхтаваны загадзя, то іх прымачоўваюць пасля зборкі галавы.



2. Зрабіць вушы. Дэталі вуха складваюць добрымі бакамі ўся-рэдзіну, абшываюць па бакавых зрэзах, выварочваюць на добры бок, абшыўное шво выраўноўваюць і прыпрасоўваюць. Робяць невялікую сустрэчную складку, якую замацоўваюць машынай строчкай.

3. Зрабіць галаву. Дэталі галавы складваюць добрымі бакамі ўся-рэдзіну, адначасова ўкладваюць вушы, сумяшчаючы іх з надсечкамі і ўраўноўваючы зрэзы, сфастрыгоўваюць і абшываюць па контуры. Унізе галавы пакідаюць невялікую адтуліну для выварочвання на добры бок, выраўноўваюць абшыўное шво. Праз адтуліну яе набіваюць кавалачкамі сінтэпону або паралону. Адтуліну зашываюць ручнымі патайнымі шыўкамі.

Аналагічным чынам вырабляюць галовы іншых жывёл.

Грэлку і галаву жывёлы злучаюць паміж сабой ручнымі патайнымі шыўкамі. Пры пашыве такой грэлкі ў бакавое шво ўстаўляюць хвост са шнура, з тканіны або іншых тэкстыльных матэрыялаў.



Якія тэкстыльныя матэрыялы лепш выкарыстоўваць пры вырабе падкладкі грэлкі для заварачнага чайніка? Абгрунтуйце сваю пазіцыю.



1. Разгледзьце ўзор, фотаздымак або эскіз грэлкі для чайніка, прапанаваныя настаўнікам. Апішыце паслядоўнасць яе вырабу. 2. Пропануйце варыянты вырабу завязкі на грэлку для заварачнага чайніка. 3. Пропануйце варыянты афармлення канцоў завязкі на грэлку для заварачнага чайніка. 4. Як апрацоўваюць верх грэлкі з выкарыстаннем дэкаратыўна-прыкладной тасьмы-канта? 5. Якое прыстасаванне малой механізацыі дазваляе палегчыць злучэнне тасьмы-канта з вырабам і забяспечыць добрую якасць? Чаму?

§ 24. АПРАЦОЎКА І АЗДАБЛЕННЕ ПАКЕТНІЦЫ, СУХАРНІЦЫ



Вы даведаецца:

аб асаблівасцях апрацоўкі і аздаблення пакетніцы, сухарніцы.

Вы навучаецца:

вырабляць пакетніцу, сухарніцу ў адпаведнасці з вашым эскізам.

Выраб пакетніцы.

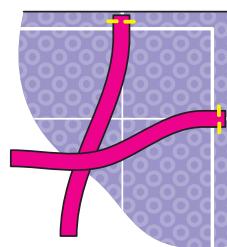
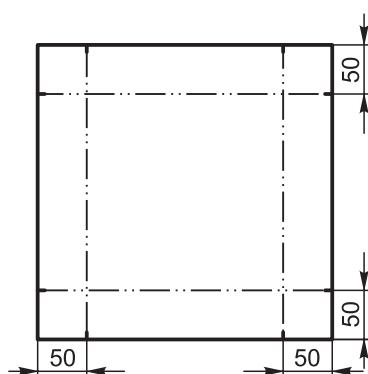
Пашыў пакетніцы пачынаюць з апрацоўкі бакавога зрэзу. Яго выконваюць сшыўным швом ураспрасоўку. Верхнюю частку пакетніцы

збіраюць на гумку, сцягваюць шнуром або тасьмой. Ніжнюю частку збіраюць на гумку для зручнасці карыстання (мал. 131).

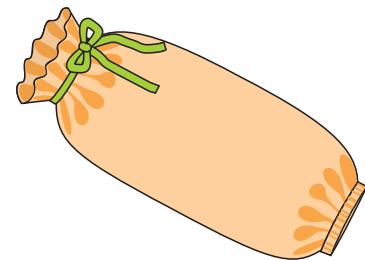
На верхній частцы пакетніцы, якую сцягваюць і завязваюць тасьмой, выконваюць куліску аналагічна, як і на грэлцы (гл. мал. 129, 130, тэхналагічныя карты 18, 19). Верхні зrez пакетніцы апрацоўваюць швом упадгінку з закрытым зrezам, акантоўваюць. Да верхняга зрезу прышываюць пятлю з тасьмы (тэхналагічная карта 17), з дапамогай якой размяшчаюць пакетніцу на кручку.

Выраб сухарніцы.

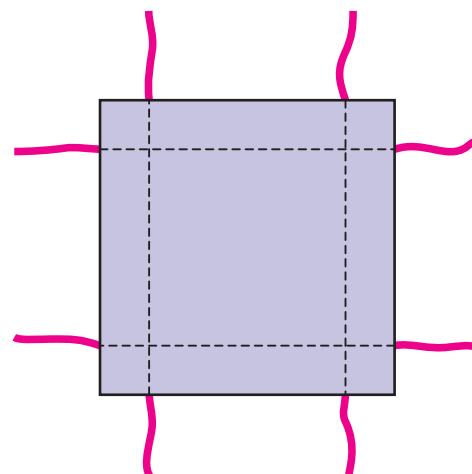
Сухарніцы вырабляюць з дзвюх аднолькавых дэталей. Спачатку дэталі дубліруюць флізелінам. Да адной дэталі прыфастрыгоўваюць 8 адрезкаў тасьмы — завязкі (мал. 132). Падрыхтаваныя дэталі складваюць паміж сабой, сфастрыгоўваюць і апрацоўваюць зрезы абшыўным або акантавачным швом. Каб сухарніца лёгка складвалася і трymала форму, пракладваюць строчкі па лініях згібаў (мал. 133).



Мал. 132. Месца размяшчэння завязак



Мал. 131. Варыянт апрацоўкі пакетніцы



Мал. 133. Размяшчэнне строчак



Гатовы выраб старанна адпрасоўваюць, складваюць і фіксуюць форму завязкамі.



Якія тэкстыльныя або аздобныя матэрыялы выкарыстоўваюць для вырабу завязак на сухарніцы? Абгрунтуйце сваю пазіцыю.



1. Разгледзьце ўзоры, фотаздымкі, эскізы пакетніцы, прадстаўленыя настаўнікам, і апішыце паслядоўнасць іх вырабу.
2. Якія існуюць спосабы апрацоўкі краю сухарніцы? 3. Параўнайце працэс вырабу прыхваткі і сухарніцы. Выявіце падабенства і адрозненне.

Практычная работа *Пашыр вырабу*

Мэта: навучыцца аналізуваць тэхналагічныя карты (вучэбныя), складаць тэхналагічную паслядоўнасць і шыць выраб для кухні.

Паслядоўнасць выканання работы

1. Вывучыце тэхналагічныя карты (вучэбныя), прапанаваныя ў вучэбным дапаможніку, падбярыце спосабы апрацоўкі свайго вырабу.
2. Падбярыце неабходныя аздобныя і пракладачныя матэрыялы і падрыхтуйце іх да злучэння з асноўнай дэталлю вырабу.
3. Падрыхтуйце і адрэгулюйце швейную машину.
4. Апрацуйце выраб, выконваючы тэхналагічную паслядоўнасць, указаную ў тэхналагічнай карце.
5. Праверце якасць вырабу.

§ 25. КАНЧАТКОВАЯ АПРАЦОЎКА ВЫРАБУ



Вы даведаецца:

аб асаблівасцях выканання канчатковага аздаблення вырабаў для кухні.

Вы навучыцесь:

выконваць канчатковое аздабленне свайго вырабу для кухні.

Якасць гатовага вырабу залежыць ад тэхналогіі апрацоўкі асобных яго вузлоў, паслядоўнасці зборкі і акуратнасці выканання канчатковага аздаблення. Пры канчатковым аздабленні выраб:

- чысцяць (здымаюць ніткі ручных шыўкоў, канцоў нітак машынных швоў, сціраюць сляды крэйдавых ліній);
- выконваюць вільготна-цеплавую апрацоўку;
- прышываюць фурнітуру і аздобныя накладныя дэталі;
- правяраюць якасць (адпаведнасць эскізу і памерам вырабу, сіметрычнасць дэталей, роўнасць зрезаў і ражкоў, якасць злучальных і аздобных строчак, якасць злучэння аздобных матэрыялаў з вырабам, вышыўкі, аплікацыі, раўнамернасць зборкі, шырыню аздобных дэталей па ўсёй іх даўжыні, адпаведнасць памераў верху вырабу і падкладкі, якасць вільготна-цеплавой апрацоўкі);
- складваюць выраб (пры неабходнасці);
- запакоўваюць выраб.



*Якія могуць быць варыянты ўпакоўкі вырабаў для кухні?
Абгрунтуйце свой варыяント.*



1. Для чаго выконваюць канчатковую апрацоўку вырабу?
2. У какой паслядоўнасці выконваюць аперацыі канчатковай апрацоўкі вырабу? 3. Па якіх параметрах правяраюць якасць вырабу для кухні?

Практычная работа

Канчатковая апрацоўка вырабу

Мэта: навучыцца выконваць канчатковую апрацоўку вырабу для кухні.

Аснашчэнне: рабочая скрынка, прас, прасавальная дошка.

Паслядоўнасць выканання работы

1. Правядзіце чыстку вырабу: здыміце ніткі фастрыгі, абрэжце і запраўце канцы нітак, счысціце крэйдавыя лініі пры дапамозе ўвільготненай тканіны.
2. Зрабіце вільготна-цеплавую апрацоўку вырабу.
3. Праверце якасць выкананай работы па параметрах, важных для вашага вырабу.
4. Складзіце выраб.



§ 26. ДОГЛЯД ВЫРАБАЎ З ТЭКСТЫЛЬНЫХ МАТЭРЫЯЛАЎ



Вы даведаецеся:

аб доглядзе вырабаў з тэкстыльных матэрыялаў.

Вы навучыцеся:

правільна даглядаць швейныя вырабы, падбіраць адпаведныя мыйныя сродкі.

Своечасовы і правільны догляд вырабаў з тэкстыльных матэрыялаў дапамагае захаваць іх знешні выгляд і падоўжыць тэрмін службы.

Догляд вырабаў з тэкстыльных матэрыялаў складаецца з некалькіх стадый: папярэдняя падрыхтоўка (чыстка, сарціроўка, замочванне), мыццё, дадатковая апрацоўка (апрэтаванне, адбеліванне), сушка, вільготна-цеплавая апрацоўка.

Папярэдняя падрыхтоўка.

Чыстка. Многія швейныя вырабы і вырабы бытавога прызначэння чысцяць перад мыццём. Чыстку ажыццяўляюць адзежнай шчоткай, з дапамогай якой вычышчаюць забруджванне і пыл. Некаторыя вырабы (пасцельная бялізна, пледы, пакрывалы, спадніцы і штаны з шарсцянай і паўшарсцянай пражы і інш.) вытрасаюць. Пры наяўнасці плям іх апрацоўваюць плямавыводнікам.

Перад мыццём засцежкі-маланкі зашпільваюць, бо зубчыкі могуць пацягнуць іншыя вырабы, а гузікі — расшпільваюць, каб яны не адараўваліся.

Сарціроўка. Вырабы з тэкстыльных матэрыялаў, якія можна мыць разам, аб'ядноўваюць у группы:

- па саставе тэкстыльнага матэрыялу;
- таўшчыні матэрыялу — тонкія або шчыльныя;
- ступені забруджвання;
- колеры — белыя або каляровыя, каляровыя, у сваю чаргу, падзяляюць на светла-сінія, жоўтыя, цёмна-сінія, чырвоныя;
- трываласці афарбоўкі — каляровыя вырабы з трывалай або нетривалай афарбоўкай. Каляровыя вырабы з нетривалай афарбоўкай (якія блікнучы) мыюць асобна.

Замочванне. Забруджаныя белыя рэчы (кухонныя ручнікі і да т. п.) замочваюць на 3–4 гадзіны, каб палегчыць выдаленне забруджвання. Рэчы павінны быць цалкам пакрытыя вадой.

Тэмпература вады для замочвання не павінна перавышаць 40 °С. Гэта асабліва важна выконваць пры забруджванні рэчывамі бялковага паходжання (малако, крэмы, яйкі і інш.), бо высокая тэмпература змяняе структуру плямы і яе цяжка выдаліць.

Вельмі забруджаныя рэчы з баваўняных і льняных тканін замочваюць двойчы. Спачатку ў крыху цёплым растворы адпаведнага пральнага парашку, потым вырабы прапалоскаюць і яшчэ раз замочваюць, але ўжо пры тэмпературе вады 40 °С. Брудныя рэчы з шарсцяных тканін замочваюць на 1–2 гадзіны ў мыльным растворы пры тэмпературе вады 15–20 °С.

Пасля замочвання выраб неабходна выняць з вады, акуратна выціснуць і прапаласкаць.

Мыцё тэкстыльных вырабаў ажыццяўляюць уручную або ў пральных машынах.

Асаблівую ўвагу належыць надаць тэмпературнаму рэжыму, што пазначаны на сімвалах па дogleядзе вырабаў. Гэта заўсёды максімальная дапушчальная тэмпература, аднак лепш выбіраць тэмпературу ніжэйшую за ўказаную. Мыіныя сродкі падбіраюць у залежнасці ад валакністага саставу тэкстыльных вырабаў.

Мыіныя сродкі, што прымяняюцца для мыцця вырабаў, падзяляюць на сінтэтычныя і тлушчавыя.

Сінтэтычныя мыіныя сродкі — гэта сastавы, асноўнай часткай якіх з'яўляюцца паверхнева-актыўныя рэчывы (ПАР), якія забяспечваюць разлажэнне любых забруджванняў на складнікі.



Акрамя ПАР у састаў сінтэтычных мыіных сродкаў уваходзяць:

- энзімы — рэчывы, якія садзейнічаюць выдаленню бялковых забруджванняў (плям крыві, поту, малака, яек, какавы і пр.); дзейнічаюць пры тэмпературе да 40 °С;
- аптычныя адбелльвальнікі — фарбавальнікі, якія застаюцца на тканіне пасля паласкання, адлюстроўваюць святло і ствараюць дадатковы эфект белізны;
- хімічныя адбелльвальнікі — рэчывы, здольныя пры растворэнні і нагрэве выдзяляць актыўны кісларод або хлор, якія выдаляюць забруджванні;
- палімеры — рэчывы, якія перашкаджаюць асяданню бруду на тканіне, гэта значыць захоўваюць яе чысціню пасля мыцця;
- аддушки — рэчывы, якія надаюць водар вымытым вырабам;
- фасфаты — рэчывы, якія змякчаюць ваду і палягчаюць аддзяленне забруджванняў;
- стабілізатары пены — рэчывы, якія перашкаджаюць утварэнню залішнай колькасці пены; іх дабаўляюць у сродкі, прызначаныя для аўтаматычных пральных машын;
- антыстатыкі — сродкі для зняцця статычнай электрычнасці.



Сінтэтычныя мыйныя сродкі выпускаюць у выглядзе парашкоў, паст, вадкіх прэпаратаў (геляў). Для палягчэння дазавання парашкі выпускаюць у выглядзе таблетак, а гелі — у капсулах (мал. 134). Часткі капсулы (або слай таблеткі) раствараваюцца з рознай хуткасцю. Спачатку раствараваюцца энзімы — пры нізкіх тэмпературах, затым кіслародзмяшчальныя адбелльвальнікі — пры высокіх. Гэта забяспечвае вялікую эфектыўнасць мыцця.

Па прызначэнні адрозніваюць сінтэтычныя мыйныя сродкі:

- для мыцця баваўняных і льняных тканін;
- для мыцця шарсцяных, шаўковых тканін і тканін з сінтэтычных і штучных валокнаў;
- універсальная сродкі (для любых тканін, акрамя шарсцяных і шаўковых);
- сродкі комплекснага дзеяння (мыйны эфект з дадатковымі функцыямі: падфарбоўванне, дэзынфекцыя, антыстатычная апрацоўка).

Сродкі для мыцця каляровых і чорных тканін з'яўляюцца ўніверсальнымі мыйнымі сродкамі, у якіх дададзеныя рэчывы, што аднаўляюць колер і перашкаджаюць пераносу фарбавальнікаў з тканіны ў раствор.

Асноўным кампанентам *тлушчавых мыйных сродкаў з'яўляецца мыла* — вытворнае натуральных тлушчаў. Яны таксама ўключаюць рэчывы, якія зніжаюць жорсткасць вады, масла для аховы скуры рук, аптычны адбелльвальнік, аддушкі. Самы пашыраны тлушчавы мыйны сродак — гаспадарчае мыла. Яго выкарыстоўваюць для замочвання і мыцця вырабаў з баваўняных і льняных тканін.

Дадатковая апрацоўка.

Апрэтаванне — апрацоўка спецыяльнымі сродкамі для надання тэкстыльным вырабам пэўных уласцівасцей: незмінальнасці, гладкасці (для палягчэння прасавання), калясці, антыстатычнасці, пыла-, воданепрымальных і іншых уласцівасцей. Апрэтаванне

а



б



Мал. 134. Мыйны сродак:

- а* — у таблетцы;
б — у капсуле

праводзяць спецыяльнымі сінтэтычнымі прэпаратамі, трymаючыся рэкамендацый, пазначаных на ўпакоўцы.

Адбелльванне. Пасля шматразовага мыцця белыя тэкстыльныя вырабы страчаюць сваю першапачатковую белізну — набываюць шэрэа або жаўтаватае адценне. Для аднаўлення белізны праводзяць адбелльванне. Яго ажыццяўляюць з выкарыстаннем розных парашка-падобных і вадкіх хімічных адбелльвальнікаў.

Сушка. Знешні выгляд вымытага адзення ў многім залежыць ад того, як яно было развесанае пры сушцы. Пасля мыцця любую рэч трэба добра страсянуць, каб выраўняць складкі і швы. Вялікія рэчы, такія як прасціны, падкоўдранікі, развесхаюць уздоўж нітак утку, перакідаючы 15–20 см даўжыні вырабу праз вяроўку. Ручнікі замацоўваюць за адзін з вузкіх бакоў; кашулі, блузкі — за верхнюю частку; спадніцы — за пояс; джынсы і штаны — за ніз. Блузкі, пінжакі, верхнюю вопратку (курткі, вятроўкі і г. д.) сушаць на плечках.

Трыкатажныя вырабы сушаць на гарызантальнай паверхні ў выраўненым выглядзе. У гэтым выпадку іх раскладваюць на махровым ручніку або прасціне.

Вырабы неабходна сушиць далёка ад награвальных прыбораў і батарэй ацяплення, у месцы, якое добра праветрываецца і схавана ад прамых сонечных промняў. Вырабы здымаюць злётку вільготнымі і адразу ж падвяргаюць вільготна-цеплавой апрацоўцы.

Вільготна-цеплавая апрацоўка вырабаў праводзіцца ў пэўным парадку. Пачынаюць з вырабаў з хімічных валокнаў (на панэлі праса ўстанаўліваюць тэмпературны рэжым у залежнасці ад віду валокнаў).

- Тканіны са штучнага валакна не ўвільгатняюць — іх прасујуць праз баваўняны прасавальнік з вываратнага боку.
- Вырабы з сінтэтычнага валакна прасуюць праз ўвільготнены прасавальнік.
- Вырабы з шэрсці і шоўку прасуюць з вываратнага боку праз прасавальнік.
- Баваўняныя, ільняныя і паўільняныя тканіны прасуюць крыху вільготнымі з добрага боку.
- Вышытыя вырабы прасуюць з вываратнага боку для того, каб вышыўка была больш выпуклая.

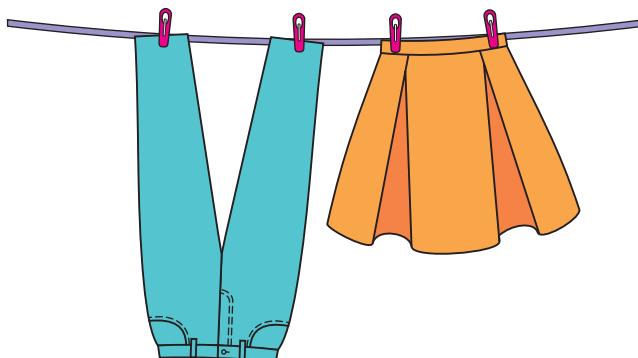


- Складкі перад прасаваннем зафастрыгоўваюць, затым злёгку запрасоўваюць, пасля чаго ніткі фастрыгі выцягваюць і зноў запрасоўваюць моцна нагрэтым прасам.
- Блузкі з баваўняных тканін прасуюць з добрага боку ў наступным парадку: з двух бакоў каўнер, какетку, манжэты, рукавы, спінку, перад.



Чаму спадніцы пры сушицы замацоўваюць за пояс, а штаны за ніжнія зрэзы (мал. 135)?

Які від сінтэтычных мыіных сродкаў нельга выкарыстоўваць людзям, скільным да алергічных рэакцый? Абгрунтуйце сваю пазіцыю.



Мал. 135. Сушка адзення



Сінтэтычныя мыіныя сродкі, паверхнева-актыўныя рэчывы, апрацаванне.



1. Якая інфармацыя важная пры набыцці мыінага сродку?
2. Ахарактарызуіце сінтэтычныя мыіныя сродкі. 3. Што з'яўляецца асновай тлушчавых мыіных сродкаў? 4. Да чаго можа прывесці ігнараванне папярэдняй падрыхтоўкі ў дogleждзе вырабаў? 5. Што адбываецца з забруджваннямі пры замочванні вырабаў? 6. Вырабы якога валакністага саставу неабходна апрацоўваць антыстатыкам?

Практычная работа

Вывучэнне характарыстык мыйных сродкаў

Мэта: навучыцца вызначаць від майнага сродку, яго састаў, асаблівасці выкарыстання, прызначэнне.

Аснашчэнне: фотаздымкі ўпаковак мыйных сродкаў, каталогі мыйных сродкаў, прайс-лісты.

Паслядоўнасць выканання работы

1. Выучыце інфармацыю на ўпакоўцы майнага сродку.
2. Складзіце характарыстыку майнага сродку. Запоўніце табліцу (у сшытку):

Назва сродку	Характарыстыка майнага сродку			
	Кансістэнцыя	Састаў	Прызначэнне	Меры засцярогі пры выкарыстанні

3. Вызначце асаблівасці выкарыстання майнага сродку. Запоўніце табліцу (у сшытку):

Назва сродку	Спосаб мыцця		Тэмпературны рэжым	Расход сродку
	ручны	машынны		

4. Дайце параўнальную характарыстыку вывучаных мыйных сродкаў.



§ 27. ДАМАШНЯЯ ЭКАНОМІКА



Вы даведаецеся:

што такое сямейны бюджет, рацыянальнае вядзенне дамашній гаспадаркі.

Вы наўчыцеся:

планаваць сямейны бюджет.

Кожны чалавек пастаянна чуе і выкарыстоўвае эканамічныя тэрміны і паняцці: заработкая плата, цана, попыт, прапанова, даход, бюджет і інш.

Адрозніваюць сукупны і грошовы даход. Сукупны даход складаецца з заработкая платы, дывідэнтаў на акцыі, ільгот, бясплатных пущёвак на аздараўленне і інш. Грошовы даход — гроши, якія атрымліваюць за пэўны перыяд часу.

Баланс — раўнавага, гэта значыць супастаўленне асобных бакоў якой-небудзь з'явы (даходы — выдаткі, рэсурсы — патрэбы і інш.).

Калі бюджет паказвае, што выдаткі роўныя даходам, то яго называюць збалансаваным. Калі выдаткі

Даход — гроши або матэрыяльныя каштоўнасці, якія атрымлівае чалавек ад якога-небудзь роду дзеянасці.

Выдаткі — затраты, неабходныя для пэўных мэт.

Бюджэт — размеркаванне сумы даходаў і выдаткаў за пэўны перыяд часу (месяц, год).



перавышаюць даходы, то гэты бюджет мае дэфіцыт. Бюджэты выкарыстоўваюць для ацэнкі стану вядзення дамашніяй гаспадаркі сям'і, прадпрыемстваў, арганізацый, устаноў.

Дзяржава таксама клапоціцца пра сямейны бюджет. На будаўніцтва кватэр, устаноў аддукацыі, культурна-бытавых і медыцынскіх устаноў, на ўтрymанне і арганізацыю дзейнасці ўстаноў аддукацыі, медыцынскіх устаноў, бібліятэк, спартыўных комплексаў у разліку на кожную сям'ю дзяржава выдаткоўвае значныя сумы.

Структура сямейнага бюджету складаецца з двух раздзелаў — даходаў і выдаткаў (табл. 27).

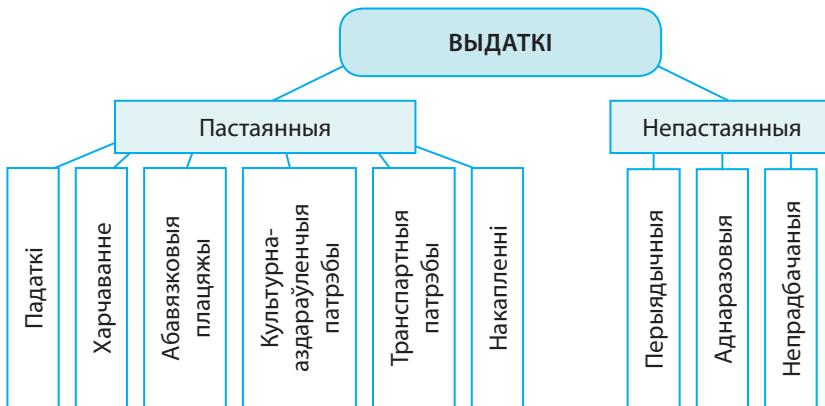
Табліца 27 — Структура сямейнага бюджету

Даходы	Выдаткі
<ol style="list-style-type: none"> 1. Заработка плата члену сям'і. 2. Выплаты і льготы з грамадскіх арганізацый. 3. Пенсіі і стыпендыі. 4. Даходы ад прысядзібнага участка. 5. Даходы ад здачы нерухомасці ў арэнду. 6. Даходы ад каштоўных папер і ўкладаў. 7. Даходы ад індывідуальнай працоўнай дзейнасці. 8. Даходы з іншых крыніц 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Падаткі. 2. На харчаванне. 3. На тавары кароткачасовая карыстання (адзенне, абутак, галантарэйныя вырабы, панчошна-шкарпэтачныя вырабы, пасцельная бялізна і інш.). 4. На тавары даўгачаснага карыстання (бытавая тэхніка). 5. На паслугі сферы абслугоўвання: транспарт, рамонт абутку, цырульня, хімчистка, пракат. 6. Камунальныя паслугі: квартплата, плата за электраэнергію, ацяпленне, ваду, каналізацыю, тэлефон, газ, вызыв адходаў, карыстанне ліфтам. 7. На культурна-бытавыя патрэбы: тэатр, кіно выставы, канцэрты, вандроўкі, экспурсіі. 8. Выдаткі на аздараўленне: басейн, спартыўныя секцыі, трэнажорныя залы і інш.

У сям'і складаюць папярэдні бюджет на тыдзень, месяц, квартал. У кожнай сям'і класіфікацыя выдаткаў залежыць ад яе складу, традыцый, захапленняў. Усе выдаткі ў сям'і падзяляюць на пастаянныя і непастаянныя (мал. 136). Пастаянныя і непастаянныя выдаткі класіфікуюць па пэўных прыкметах і імкнунца прадугледзець усе іх



віды. Пастаянныя выдаткі ўлічваюць на пачатку года, месяца, тýдня. Многія непастаянныя выдаткі складана прадугледзець і загадзя закласці ў сямейны бюджет. Прыкладная класіфікацыя выдаткаў прадстаўлена ў табліцы 28.



Мал. 136. Віды выдаткаў

Табліца 28 — Класіфікацыя выдаткаў

Група выдаткаў	Змест групы выдаткаў
Пастаянныя выдаткі	
Падаткі	Падаходны, зямельны, на нерухомасць і інш.
Харчаванне	Набыццё прадуктаў харчавання, аплата харчавання ў кафэ і інш.
Абавязковыя плацяжы	Камунальныя плацяжы, квартплата, плацяжы за тэлефон, дзіцячы сад, выплата крэдытаў, страхаванне і інш.
Культурна-аздараўленчыя патрэбы	Аплата заняткаў замежнымі мовамі, наведванні спартыўных залаў, басейна, курсаў па інтэрэсах, падпіска на перыядычныя выданні і інш.

Працяг табліцы 28

Група выдаткаў	Змест групы выдаткаў
Транспартныя патрэбы	Аплата праезду ў грамадскім транспарце, паліва для аўтамашыны
Накапленні	Сродкі для дарагіх пакупак, на арганізацыю адпачынку і інш.
Непастаянныя перыядычныя выдаткі	
Прадметы асабістага карыстання	Набыццё адзення, бялізы, абутку, галантарэйных вырабаў, пасцельнай і сталовай бялізы і інш.
Гаспадарча-бытавыя патрэбы	Набыццё гаспадарчых тавараў (сродкаў для мыцця), касметычных сродкаў, аплата паслуг сферы абслугоўвання і інш.
Культурныя і інфармацыйныя патрэбы	Затраты на кнігі, дыскі, наведванне тэатраў, выставаў, музеяў і інш.
Транспартныя патрэбы	Тэхнічнае абслугоўванне аўтамабіля
Непастаянныя аднаразовыя выдаткі	
Прадметы інтэр'еру	Набыццё мэблі, свяцільніц, дывановых вырабаў, тэкстылю, гадзіннікаў і інш.
Бытавая тэхніка	Набыццё кухоннага камбайна, пылососа, пральнай машыны, камп'ютара і інш.
Гаспадарча-бытавыя патрэбы	Рамонт кватэры, паслугі сферы абслугоўвання і інш.
Культурныя патрэбы	Арганізацыя прыёму гасцей, набыццё падарункаў

Заканчэнне табліцы 28

Група выдаткаў	Змест групы выдаткаў
Непастаянныя непрадбачаныя выдаткі	
Гаспадарча-бытавыя патрэбы	Рамонт бытавой тэхнікі, камп'ютара, аплата паслуг сферы абслугоўвання
Транспартныя патрэбы	Рамонт аўтамабіля
Медыцынскія патрэбы	Аплата паслуг медыцынскіх устаноў, лекаў і інш.

У залежнасці ад даходаў, складу сям'і і патрабаванняў кожнага яе члена асобныя артыкулы сямейнага бюджету могуць адрознівацца. Кожны чалавек (сям'я) імкнецца павялічыць даходную частку бюджету і скараціць выдатковую. Гэта дазваляе эканоміць сродкі і накіроўваць іх на задавальненне тых або іншых патрэб сям'і. Для ўліку даходнай і выдатковай частак бюджету можна весці касавую кнігу, у якой запісваюць даходы і выдаткі за пэўны перыяд часу (тыдзень, месяц, год). Касавая кніга з'яўляецца асновай унісення карэктываў у будучы бюджет.

Пры вядзенні касавай кнігі неабходна кіравацца наступнымі асноўнымі правіламі:

- рэгулярна фіксаваць даходы з усіх крыніц;
- паслядоўна і пастаянна (штодзённа) запісваць і падлічваць выдаткі (праз некаторы час будзе цяжка ўспомніць, што было куплена);
- падлічваць усе выдаткі напрыканцы кожнага тыдня;
- аналізаваць правільнасць выдаткоўвання сродкаў;
- вызначаць магчымыя крыніцы эканоміі сродкаў.

Аналіз выдаткаў дазваляе ўбачыць тыя з іх, якія можна скараціць або цалкам ад іх адмовіцца. Гэта дапаможа граматна спланаваць сямейны бюджет і кантроліраваць вядзенне дамашній гаспадаркі.

Структура касавай кнігі залежыць ад выдатковай часткі бюджету канкрэтнай сям'і (табл. 29). Графы «Даходы», «Пастаянныя



выдаткі» і «Непастаянныя выдаткі» разбіваюць на больш дробныя па артыкулах даходаў і выдаткаў. У графе «Дата» можа пазначацца конкретны дзень (тыдзень) вызначанага месяца.

Табліца 29 — Касавая кніга

Дата	Даходы	Выдаткі				Усяго	
		Паста- янныя	Непастаянныя				
			перыя- дычныя	аднара- зовыя	непрад- бачаныя		
Студзень							
1							
2							
3							
...							
Усяго:							
Люты							
1-ы тыдзень							
2-і тыдзень							
3-і тыдзень							
4-ы тыдзень							
Усяго:							
...							
Усяго за год							



Значна дапамагаюць ва ўліку і планаванні сямейнага бюджэту інфармацыйныя тэхналогіі. Існуе шмат праграмных рашэнняў, якія дазваляюць спрасціць вядзенне ўліку даходаў і выдаткаў, адсочваць накапленні, кантроліваць своечасовасць выплат. Практычна ўсе праграмы выконваюць наступныя функцыі:

- пабудова справаздач аб даходах і выдатках, аб дынаміцы рэшткаў сродкаў, улік па розных рахунках;

- калькулятар крэдытаў і ўкладаў;
- планаванне бюджету, каляндар будучых выдаткаў.

Найбольш папулярнымі праграмамі з'яўлююцца: «Сямейны бюджет Lite», «Бухгалтэрыйя сям'і», «CashFly», «Дамашняя бухгалтэрыйя» і інш.

Вялікае значэнне ў папаўненні сямейнага бюджету мае эканомнае, стараннае вядзенне дамашній гаспадаркі. Найперш гэта адносіцца да эканоміі электраэнергіі, цяпла, вады, газу і г. д. (табл. 30).

Табліца 30 — Спосабы эканоміі рэурсаў

Рэсурс	Спосабы эканоміі
Электра-энергія	Выключэнне электрапрыбораў, якія не выкарыстоўваюцца пэўны час; усталіванне выключальнікаў з аўтаматычным адключэннем электраэнергіі праз пэўны прамежак часу; замена лямпаў напальвання на энергазберагальныя і святло-дыёдныя; асвятленне рабочай зоны свяцільнімі накіраванага святла (настольная лямпа, таршэр) замест агульнага асвятлення ўсяго пакоя столевай свяцільні; усталіванне награвальной панэлі электрапліты і шафы-духоўкі з аўтаматычным рэгуляваннем ступені нагрэву
Цеплавая энергія	Абклейванне і ўшчыльненне вокнаў; уцяпленне дзвярэй; усталіванне рэгулятараў ступені нагрэву батарэй ацяплення; усталіванне лічыльнікаў уліку расходу цеплавой энергіі
Вада	Усталяванне лічыльнікаў уліку расходу вады; рацыянальнае выкарыстання вады (мыцце посуду, прадуктаў харчавання пад невялікім напорам вады, без неабходнасці не пакідаць адкрытымі краны); утрыманне ў належным стане кранаў, зліўнога бачка



Выдаткі на харчаванне можна скараціць прыкладна на 20 % за кошт рацыянальнага ўжывання далікатэсаў, прысмакаў, а таксама — замены аднаго прадукту іншым, больш танным, але раёўнацэнным па пажыўных уласцівасцях, каларыйнасці.



Якім чынам можна ажыццяўіць эканомію электраэнергіі ў вашай кватэры? Як вы лічыце, калі расходуеца менш вады — пры мыці ўручную або з дапамогай пральнай машины? Ці дазваляе пасудамыянная машина скараціць расход вады? Абгрунтуйце сваю пазіцыю.



Даход, расход, бюджет, дэфіцит бюджету.



1. Дайце азначэнне паняццям «даход», «выдаткі», «бюджэт».
2. Якія віды даходаў у структуры сямейнага бюджету характэрныя для большасці сем'яў?
3. На якія артыкулы больш сродкаў выдаткоўваюць з сямейнага бюджету?
4. Для чаго вядзеца касавая книга?
5. Чаму танней купляць прадукты і самім гатаваць розныя стравы, чым выкарыстоўваць паўфабрикаты і кулінарную прадукцыю?

Практычная работа

Складанне табліцы планавання сямейнага бюджету

Мэта: навучыцца складаць план рацыянальнага выкарыстання сямейнага бюджету.

Паслядоўнасць выканання работы

1. Прааналізуйце структуру бюджету вашай сям'і.
2. Запоўніце табліцу (у сшытку):

Даходы	Выдаткі



3. Вызначце магчымасць памяншэння выдаткаў і эканоміі сямейнага бюджэту.

4. Прааналізуйце свой бюджет.

5. Запоўніце табліцу (у сыштку):

Даходы	Выдаткі

6. Прааналізуйце свае выдаткі і вызначце, на чым можна сэканоміць кішэнныя гроши.

§ 28. ПРАВЫ СПАЖЫЎЦА



Вы даведаецеся:

аб правах спажыўца, правілах вяртання тавару неналежнай якасці.

Вы навучыцеся:

вызначаць якасць тавару.

З 2002 года ў нашай краіне дзеянічае Закон Рэспублікі Беларусь «Аб абароне правоў спажыўцоў». Ён вызначае асновы абароны правоў грамадзян пры заказе, набыцці і выкарыстанні тавараў і паслуг для асабістых, бытавых або сямейных патрэб.

Згодна з законам спажывец мае права:

- на атрыманне поўнай інфармацыі ў галіне абароны правоў спажыўцоў;
- інфармацыю аб таварах (работах, паслугах), а таксама аб іх вытворцах (прадаўцах, паставшчыках, выкананцах);
- свабодны выбар тавараў (работ, паслуг);
- належную якасць тавараў (работ, паслуг), у тым ліку бяспеку тавараў (работ, паслуг), належную камплектнасць, належную колькасць тавару (выніку работы);
- пакрыццё ў поўным аб'ёме страт, шкоды, спрычыненай недахопам тавару (работы, паслугі), у тым ліку на кампенсацыю маральнай шкоды;

- дзяржаўную абарону сваіх правоў, у тым ліку на зварт у суд;
- грамадскую абарону сваіх правоў;
- стварэнне грамадскіх аб'яднанняў спажыўцоў.

Інфармацыя аб таварах у абавязковым парадку павінна змяшчаць:

- найменне тавару;
- указанне на нарматыўныя дакументы, якія ўстанаўліваюць патрабаванні да якасці тавару;
- звесткі аб асноўных спажывецкіх уласцівасцях тавараў, а ў дачыненні харчовых прадуктаў — аб складзе, пажыўнай каштоўнасці, каларыйнасці і пр.;
- цану і ўмовы аплаты тавараў;
- гарантыйны тэрмін, калі ён устаноўлены;
- дату вырабу, тэрмін службы, тэрмін прыдатнасці, тэрмін і ўмовы захавання тавараў (калі ўстаноўлены);
- найменне, месцаходжанне вытворцы (прадаўца, імпарцёра, рамонтнай арганізацыі);
- звесткі аб сертыфікацыі тавараў, якія падлягаюць абавязковай сертыфікацыі;
- колькасць або камплектнасць тавару;
- неабходныя звесткі аб правілах і ўмовах эфектыўнага і бяспечнага карыстання таварамі, у тым ліку па іх доглядзе.

Інфармацыя павінна быць дакладная, напісаная на рускай або беларускай мове ў дакументацыі, якая прыкладаецца да тавараў, або на ўпакоўцы.

Важнай часткай інфармацыі аб таварах і паслугах з'яўляюцца розныя тэрміны (табл. 31).

Табліца 31 — Тэрміны, прадстаўленыя ў інфармацыі аб тавары

Тэрмін	Характарыстыка
Гарантыйны тэрмін	Каляндарны тэрмін, на працягу якога тавар (вынік працы, паслуга) павінен адпавядаць патрабаванням да яго якасці, вызначаным у парадку, устаноўленым заканадаўствам

Заканчэнне табліцы 31

Тэрмін	Характарыстыка
Тэрмін службы	Каляндарны тэрмін, на працягу якога вытворца абавязваеца забяспечваць спажыўцу магчымасць выкарыстання тавару (выніку работы) па прызначэнні і несці адказнасць за недахопы, якія ўзніклі па яго віне
Тэрмін прыдатнасці	Тэрмін, пасля заканчэння якога тавар лічыцца непрыдатным для выкарыстання па прызначэнні
Тэрмін захаванаасці	Тэрмін, на працягу якога значэнні параметраў, што характарызуюць здольнасць тавара забяспечваць задзенныя функцыі, названыя ў нарматыўных дакументах, якія вызначаюць яго якасць

Тэрмін службы ўстанаўліваецца для тавараў працяглага карыстання. На харчовыя прадукты, парфумерна-касметычныя тавары, лекавыя сродкі і іншыя падобныя тавары, спажывецкія ўласцівасці якіх з цягам часу пагаршаюцца, вытворца ўстанаўлівае тэрмін прыдатнасці і (або) тэрмін захаванаасці. Дадзеныя тавары павінны рэалізоўвацца з такім разлікам, каб яны маглі быць выкарыстаны па прызначэнні да заканчэння пазначаных тэрмінаў.

Гарантыйны тэрмін тавару адлічаецца з дня продажу яго спажыўцу. Калі няма магчымасці ўстановіць дзень продажу, то з дня выпуску. Для тавараў, якія патрабуюць спецыяльнай устаноўкі, падключэння, гарантыйны тэрмін адлічаецца з дня выканання дадзеных работ. Для сезонных тавараў гарантыйны тэрмін адлічаецца з моманту пачатку адпаведнага сезону (табл. 32).

Табліца 32 — Гарантыйныя тэрміны сезонных тавараў

Група тавараў	Сезон			
	Вясна	Лета	Восень	Зіма
Адзенне	з 1 красавіка		з 1 кастрычніка	
Абутак	з 1 сакавіка	з 1 мая	з 15 верасня	з 15 лістапада



Спажывец мае **права на абмен і вяртанне тавару належнай якасці**. Ён можа на працягу 14 дзён, не лічачы дня продажу, абмяніць або вярнуць дабраякасны нехарчовы тавар пры захаванні наступных умоў:

- тавар не быў ва ўжыванні;
- захаваны яго спажывецкія ўласцівасці;
- ёсць доказы набыцця тавару ў дадзенага прадаўца (касавы або таварны чэк);
- тавар не ўваходзіць у пералік нехарчовых тавараў належнай якасці, якія не падлягаюць абмену і вяртанню, зацверджаны ўрадам Рэспублікі Беларусь.

Патрабаванні спажывеца павінны быць задаволены неадкладна або ў тэрмін, не большы за 7 дзён.



Таварны чэк — документ, які пацвярджае набыццё тавару пры адсутнасці касавых апаратаў, у якім пазначаны кошт тавару, дата яго набыцця і інфармацыя аб прадаўцу.

Касавы чэк — документ, які пацвярджае набыццё тавару з дапамогай касавага апарата, у якім пазначаны кошт тавару, дата яго набыцця і нумар касавага апарата.

Спажывец, якому прададзены **тавар неналежнай якасці** (калі недахопы тавару не былі агавораныя прадаўцом пры набыцці), мае права на свой выбар патрабаваць:

- замены на тавар належнай якасці;
- адпаведнага змяншэння пакупной цаны тавару;
- неадкладнага бязвыплатнага ліквідавання недахопаў тавару;
- кампенсацыі панесеных затрат па ліквідаванні недахопаў тавару;
- вяртання выплачанай за тавар грошавай сумы.

Спажывец можа скарыстацца пазначанымі правамі на працягу гарантыйнага тэрміну або тэрміну прыдатнасці тавару.

Патрабаванне спажывеца аб замене тавару неадпаведнай якасці павінна неадкладна задавальняцца, а ў выпадку неабходнасці праверкі яго якасці — на працягу 14 дзён, калі іншыя тэрміны не ўстаноўлены пагадненнем бакоў. Пры замене тавару гарантыйны тэрмін адлічваецца наанава з дня замены.

Вярнуць тавар неналежнай якасці можна без упакоўкі.



Больш падрабязна з усімі артыкуламі Закона «Аб абароне правоў спажыўцоў» вы можаце пазнаёміцца на Нацыянальным прававым Інтэрнэт-партале Рэспублікі Беларусь — [pravo.by](#).

Дзяржаўную абарону правоў спажыўцоў ажыццяўляюць Міністэрства гандлю Рэспублікі Беларусь, мясцовыя выкананчыя і распаратчыя органы. Спажыўцы могуць ствараць грамадскія аб'яднанні для абароны сваіх правоў. У нашай краіне існуе рэспубліканскае грамадскае аб'яднанне «Беларускае таварыства абароны спажыўцоў», а таксама абласныя і гарадскія арганізацыі.



Чаму і з якой мэтай распрацаваны пералік нехарчовых тавараў належнай якасці, якія не падлягаюць абмену і вяртанию? Якія вырабы жаночага гардэробу не падлягаюць вяртанию?



Спажывец, гарантыйны тэрмін, тэрмін службы, тэрмін прыдатнасці, тэрмін захаванасці.



1. Раскажыце пра асноўныя права спажыўца, вызначаныя законам.
2. Якую інфармацыю пра тавар мае права атрымаць пакупнік?
3. Якія гарантыйныя абавязацельствы ўстаноўлены на тавары і паслугі?
5. Як абмяняць тавар належнай якасці?
6. Якія дзеянні можа распачаць спажывец у выпадку аказання яму нядобраякасных паслуг?

Практычная работа

Вызначэнне якасці прапанаванага тавару

Мэта: навучыцца вызначаць якасць тавару.

Аснашчэнне: узоры нехарчовых тавараў.

Паслядоўнасць выканання работы

1. Уважліва агледзьце тавар (выраб), вызначце яго назув і сферу выкарыстання.
2. Вывучыце маркіроўку тавару (вырабу):
 - установіце віды тэкстыльных матэрыялаў, з якіх пашыты выраб, іх валакністы састаў;
 - вызначце памер вырабу.
3. Уважліва разгледзьце выраб і выявіце дэфекты яго зневяднага выгляду.

4. Праверце якасць апрацоўкі швоў, пятлі для падвешвання, кішэняў і г. д., выканання аздобных дэталей і строчак і інш.

5. Вызначце наяўнасць дэфектаў тэкстыльных і аздобных матэрыялаў.

6. Атрыманыя даныя занясіце ў табліцу (у схытак):

Назва вырабу	Сфера выкарыстання	Тэкстыльныя матэрыялы	Памер вырабу	Дэфекты	
				Від	Месца-распалажэнне

7. Вызначце якасць тавару (вырабу), зыходзячы з атрыманых даных.

§ 29. ІМІДЖ ДЗЕЛАВОГА ЧАЛАВЕКА



Вы даведаецеся:

пра імідж дзелавога чалавека, маўленчы этикет.

Вы навучыцеся:

складаць уласнае рэзюмэ.

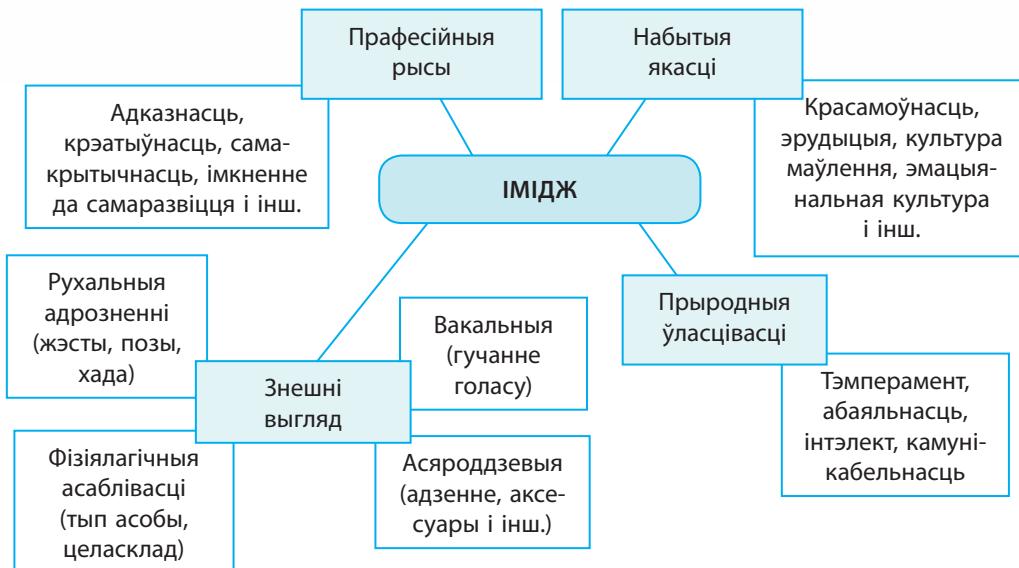
Імідж — мэтанакіравана сфарміраваны вобраз чалавека, які ўспрымаецца навакольнымі і аказвае эмацыянальна-псіхалагічнае ўздзеянне на іх.

Імідж з'яўляецца асновай паспяховай прафесійнай сацыялізацыі асобы, дазваляе надаць цэласнасць, накіраванасць і дынаміку ў яе развіцці. Ён выконвае адаптыўную, развіццёвую і камунікатыўную функцыі і з'яўляецца неад'емнай часткай прафесійнага і сацыяльнага поспеху.

Фарміраванне іміджу — гэта працэс стварэння і падтрымання станоўчага вобраза чалавека ў вачах навакольных, які ажыццяўляецца двумя шляхамі: натуральным (спонтанным) і мэтанакіраваным (спецыяльна арганізаваным).

Імідж чалавека складваецца з шэрагу кампанентаў (мал. 137).

У працэсе ўзаемадзеяння з людзьмі адбываецца самапрад'яўленне асабістых якасцей, дэманстрацыя культуры і інтэлекту.



Мал. 137. Структура іміджу

Імідж бывае негатыўны і пазітыўны, які ствараецца заўсёды незалежна ад жадання чалавека. *Пазітыўны імідж* — гэта вобраз, які адлюстроўвае станоўчыя маральныя якасці, высокую прафесійную кваліфікацыю ў годным знешнім абрамленні. Такі імідж спрыяе эффектыўным камунікацыям і дзелавому ўзаемадзеянню. Важна, каб абрачная сацыяльная роля адпавядала ўнутранаму свету чалавека і ўсведамлялася ім. Пры неадпаведнасці яго вобраз ператвараецца ў маску, якая хавае сапраўднае аблічча. У гэтым выпадку ствараецца *негатыўны імідж*, які выклікае недавер і адчужэнне.

Імідж дынамічны, бо ён не з'яўляецца аднойчы створаным і нязменным. Ён змяняецца з атрыманнем чалавекам новай інфармацыі.

Імідж сучаснага дзелавога чалавека характарызуецца адпаведнасцю дзелавому этикету (культура паводзін, культура зносін, знешні выгляд і інш.), маўленчаму этикету (вітанне, форма звароту, размова па телефоне і інш.).

Дзелавы этикет. Вядучая функцыя дзелавога этикету вызначаецца як фарміраванне правілаў паводзін

Дзелавы этикет — гэта ўстаноўлены парадак паводзін у сферы бізнесу і дзелавых контактаў.

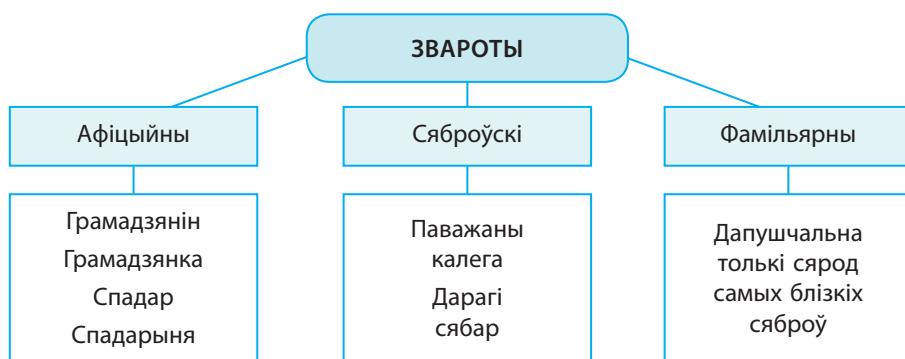
у грамадстве, якія спрыяюць узаемаразуменню людзей у працэсе зносін. Дзейнічаць у адпаведнасці з этыкетам належыць не толькі таму, што так прынята, але і таму, што гэта мэтазгодна і практычна. Асноўнае правіла, якое вызначае дзелавы этыкет, — паступаць так належыць не толькі таму, што так прынята, а таму, што мэтазгодна, зручна ці праста паважліва ў адносінах да іншых і самога сябе. Ба ўсім свеце дзелавы этыкет стаў нормай дзейнасці.

Асноўныя прынцыпы дзелавога этыкету:

- пунктуальнасць;
- канфідэнцыйнасць;
- ветлівасць, добразычлівасць і прыязнасць;
- увага да навакольных;
- граматнасць;
- зневядненне аблічча.

Кожны чалавек марыць падабацца іншым людзям, прыцягваць да сябе іх увагу манерамі, уменнем адчуваць сябе свабодна ў розных сітуацыях. Любая зносіны пачынаюцца з вітання і звароту. Па правілах этыкету вітаць чалавека трэба словамі: «Добры дзень!», «Добры вечар!». У прывітанні важная інтанацыя. Прывітанне, выказанае грубым або сухім тонам, можа пакрыўдзіць чалавека, з якім вы вітаецеся. Вітанне павінна быць ўсмешкай, паклонам, кіўком галавы, рукапашцікіннем. На прывітанне неабходна абавязковая адказваць.

Існуе тры віды звароту (мал. 138).



Мал. 138. Віды зносін



Да старэйшых па ўзросце і незнаёмых равеснікаў звяртаюцца на «Вы». На «ты» звяртаюцца толькі да самых бліzkіх сяброў.

У дзелавой сферы кіруюцца наступнымі правіламі:

- звяртаючыся да сваяка ці бліzkага знаёмага, які з'яўляецца кірауніком, у прысутнасці староніх, называюць яго па імені і па бацьку, на «Вы»;
- калі ў новым для вас калектыве ўсе звяртаюцца адзін да аднаго на «ты», трэба прыняць правілы калектыву;
- калі вас хто-небудзь няветліва аклікне, не варта адгуквацца;
- калі вы ўваходзіце ў пакой, дзе знаходзіцца шмат людзей, не трэба вітацца з кожным паасобку, належыць сказаць усім «Прывітанне!»;
- абавязкова трэба вітацца з тымі людзьмі, з якімі часта сустракаецца, нават калі вы з імі і не знаёмыя (напрыклад, вахцёр, тэхнічны персанал).



Многія правілы этикету, якіх мы прытрымліваемся ў паўсядзённым жыцці, трэба выконваць і пры дзелавых зносінах:

- Калі вы расказваеце каму-небудзь пра людзей, не гаварыце пра іх у трэцяй асobe — «ён» або «яна». Напрыклад, трэба сказаць: «Тамара Міхайлаўна прасіла перадаць...», «Віктар Ільіч будзе чакаць вас...».
- Калі вы заўважылі знаёмага чалавека здалёк (на другім баку вуліцы, у канцы доўгага калідора, у вялікай зале і т. п.), і ён убачыў вас, то трэба прывітаць яго кіуком галавы, узмахам рукі, паклонам, усмешкай.
- Калі вы ўбачылі знаёмага чалавека, які набліжаецца да вас, не трэба кryчаць «Добры дзень!» здалёку. Лепш дачакацца, пакуль адлегласць паміж вамі скароціцца да некалькіх крокau.
- Калі ваш спадарожнік павітаўся з незнаёмым вам чалавекам, належыць павітацца і вам. Таксама трэба прывітаць усіх у групе, да якой вы падыходзіце, незалежна ад таго, знаёмыя вы з ўсімі людзьмі ці не.
- Калі вы ідзяце з групай і сустракаеце свайго знаёмага, не абавязкова знаёміць з ім астатніх. Можна, папрасіўшы прабачэння, на некалькіх хвілін адышці ўбок і пагаварыць з ім.

У працэсе зносін людзі ўстанаўліваюць контакты, абменьваюцца пэўнай інфармацыяй, ажыццяўляюць супрацоўніцтва, пачынаючы фразу з ўстойлівых словазлучэнняў, якія выбіраюць у залежнасці ад

канкрэтнай сітуацыі (напрыклад, «будзьце ласкавы», «выбачайце», «рад пазнаёміцца з вамі» і т. п.).

Размова па тэлефоне.

Прыемна мець зносіны па тэлефоне з добра выхаванымі людзьмі, якія не прымушаюць губляць час, адказваюць ветліва, выказваюць гатоўнасць дапамагчы і адказваюць кампетэнтна.

Калі вам тэлефануюць, то падніміце трубку, абавязкова павітайцеся і назавіце сябе.

Калі да тэлефона просіць запрасіць каго-небудзь іншага, а ён адсутнічае, прыміце паведамленне для яго ці прапануйце патэлефанаўца пазней.

Падчас размовы сачыце за сваёй мовай, выбірайце слова. Адказвойце «так», «добра», «вядома», «няма», «цяжка адказаць» (у гэтым выпадку парэкамендуйце, куды варта звярнуцца).

Трымаеце трубку ў руках, а не паміж плячом і падбародкам, гаварыце выразна і непасрэдна ў мікрофон.

Калі тэлефануеце вы, павітайцеся і адразу ж назавіце сябе, коратка сформулюйце мэту свайго званка.



Калі вы тэлефануеце каму-небудзь і трапляеце на аўтаадказчык, павітайцеся, назавіце сябе так, як і пры звычайнім званку, а далей пакіньце неабходную інфармацыю і свой нумар тэлефона.

Калі вы тэлефануеце ў даведачную службу, загадзя сформулюйце пытанне і гаварыце выразна і ясна. Не забывайтесь пра слова ветлівасці.

Бывае, што, набраўшы нумар, вы разумееце, што памыліліся. Перш чым пакласці трубку, папрасіце прабачэння за прычиненія турботы. Калі ж хотнебудзь іншы памылкова трапляе на ваш нумар, ветліва скажыце, што адбылася памылка пры злучэнні або што неабходна ўдакладніць нумар свайго абантента.

Некарэктна турбаваць людзей тэлефоннымі званкамі пасля 22.00 і да 8.00, а ў нядзелю — да 11.00. Выбіраючы час для званкоў сябрам, належыць улічваць іх звычкі, а да незнаёмых або малазнаёмых людзей лепш тэлефанаваць у буднія дні паміж 9.00 і 13.00, а затым з 15.00 да 21.00.



Як вы лічыце, ці мяняеца лексіка мовы чалавека пры вітанні або зносінах з людзьмі рознага ўзросту (сацыяльнага становішча)?



Знешні выгляд дзелавога чалавека.

Самае пашыранае адзенне ў дзелавой сферы — касцюм. Гэта візітная картка дзелавога чалавека. Найперш глядзяць, як чалавек апрануты. Першае ўражанне надоўга застаецца ў памяці людзей, з якімі мы знаёмімся. Таму грэбаваць сваім знешнім выглядам не трэба. Акуратнасць у адзенні асацыруеца з арганізаванасцю ў работе, уменнем цаніць свой і чужы час. Расхлябанасць — прыкмета мітуслівасці, няпамятлівасці.

Найбольш прымальным адзеннем дзелавой жанчыны лічыцца касцюм — пінжак, камізэлька, спадніца, штаны (мал. 139). Вырабы могуць камплектавацца ў розных спалучэннях: пінжак — спадніца, пінжак — камізэлька — штаны, камізэлька — спадніца. Касцюм носяць з блузкамі і trykatajnymi вырабамі.

У асенне-зімовы перыяд звычайна выбіраюць касцюмы ўніверсальныя і функцыянальныя колеры, як шаравата-бэжавы, колер слановай косці, какавы. Неабходна памятаць: чым касцюм святлейшы, тым больш якасным ён павінен быць.

Блузкі павінны быць розныя і па колеры, і па канструкцыі. Блузкі са складаным дызайном носяць як самастойную частку туалету, а простыя і элегантныя — апранаюць пад пінжак.

Сукенка — вельмі зручнае адзенне для жанчын любога ўзросту і любой фігуры. Яна заўсёды дарэчы. Сукенку з добрай тканіны элегантнага крою дапаўняюць рознымі аксесуарамі (пояс, хусцінка, упрыгожванні і інш.), і гэта робіць яго дзелавым, паўсядзённым, вячэрнім.



Мал. 139. Касцюмы дзелавога стылю



Прааналізуіце свой гардэроб. Якія вырабы могуць быць уключаныя ў гардэроб дзелавой жанчыны? Якія вырабы неабходна дабавіць, каб скарэктаваць наяўны гардэроб?

Рэзюмэ.

Для рэалізацыі сваіх прафесійных інтарэсаў і дасягнення матэрыяльнага дабрабыту неабходна мець месца працы. Пошук вакансіі на рынку працы можна весці рознымі шляхамі: зварот да сяброў, знаёмых або непасрэдна да работадаўца, у кадравыя агенцтвы, службы занятасці, вывучэнне аб’яў у газетах і часопісах, праз інтэрнэт.

На рынку працы ёсьць тавар (прафесійныя веды, уменні і навыкі работніка), які прапаноўваецца патэнцыйнаму работадаўцу. Ад таго, як вы прадставіце ваша майстэрства, інтэлектуальны патэнцыял у якасці тавару, залежыць ваша далейшая працоўная дзейнасць, кар'ера, сацыяльнае становішча, дабрабыт.

Па меры развіцця рыначных адносін на рынку працы з'явіліся новыя формы рэкламы прафесійных паслуг. Адной з іх з'яўляецца рэзюмэ, з якога і пачынаецца выхад работніка на рынак працы. У ім вы максімальная выгадна апісваецце сябе работадаўцу, якога цікавіць ваша падрыхтаванасць да канкрэтнай работы і звесткі, якія адпавядаюць патрабаванням па заяўленай вакансіі. Гэта своеасаблівая рэклама вас як спецыяліста. Рэзюмэ дазваляе работадаўцу вылучыць вас з шэрагу іншых прэтэндэнтаў на вакансію.

Рэзюмэ адлюстроўвае наступную інфармацыю:

- Імя, імя па бацьку, прозвішча.
- Узрост (дзень, месяц і год нараджэння). У дужках пазначаюць узрост.
- Мэта звароту (вакансія, на якую спецыяліст прэтэндуе).
- Адукацыя. Пазначаюць від адукацыі. Называюць установу, у якой адбывалася навучанне.
- Кваліфікацыя (прысвоеныя разрады па спецыяльнасці).

Рэзюмэ з пункту гледжання патэнцыйнага работадаўца — гэта адзін са способаў знаёмства з чалавекам, які прэтэндуе на наяўную вакансію.





- Веданне замежных моў. Пазначаюць замежныя мовы, якімі валодаюць у рознай ступені (са слоўнікам, свабоднае валоданне і г. д.).
- Уменне працеваць на камп'ютары (валоданне тымі або іншымі праграмамі).
- Наяўнасць вадзіцельскага пасведчання (калі яго няма, можна прапусціць гэты пункт).
- Пазначэнне апошняга месца працы, а затым у адваротным храналагічным парадку ўсіх месцаў, заканчваючы першым. Звесткі пра кожнае месца працы прыводзяцца ў наступным парадку: час працы (месяц, год паступлення — месяц, год звальнення), поўная назва месца працы і пасады, службовыя абавязкі.
- Нумар контактнага тэлефона. Пазначаюць нумары хатнягі і мабільнага тэлефонаў з кодам рэгіёна або сотовага аператора.
- Сямейнае становішча (можна не пазначаць).

Змест кожнага пункта рэзюмэ павінен быць лаканічны і канкрэтны, не дапускаюцца свядома памылковая інфармацыя і перабольшванне асабістых дасягненняў.

Пасля напісання рэзюмэ рассылаюць па адресах работадаўцаў, якія маюць свабодныя вакансіі.

Калі ваша рэзюмэ зацікавіць патэнцыйнага работадаўца, то вы будзеце запрошаны на асабістую размову з ім. Падчас гутаркі работадаўца складае асабістое ўяўленне аб вас як аб патэнцыйным работніку і ўдакладняе пазіцыі, адлюстрраваныя ў рэзюмэ.



На якую інфармацыю ў рэзюмэ зверне ўвагу работадавец, калі вам трэба будзе працеваць з пэўным праграмным забеспечэннем? Абгрунтуйце сваю пазіцыю.



Імідж, дзелавы этикет, маўленчы этикет, рэзюмэ.



1. Як упłyвае знешні выгляд чалавека на яго імідж?
2. Дайце характеристыку чалавеку, які валодае культурай зносін.
3. Як вы разумееце словазлучэнне «культура паводзін»?

4. Якія фактары ўпłyваюць на зневшні выгляд чалавека?
5. Якія формы рэкламы прафесійных паслуг з'явіліся на рынку працы? **6.** Што агульнага і ў чым адрозненні рэзюмэ і харктастыкі?

Практычнае работа Складанне рэзюмэ

Мэта: навучыцца складаць рэзюмэ.

Аснашчэнне: узоры гатовых рэзюмэ.

Паслядоўнасць выканання работы

1. Вывучыце узоры гатовых рэзюмэ.
2. Прааналізуце, наколькі якасна яны складзены і ці адпавядаюць тым патрабаванням, што прад'яўляюцца.
3. Складзіце ўласнае рэзюмэ.
4. Ацаніце складзеное рэзюмэ з пазіцыі работадаўца.

§ 30. ІНТЭР'ЕР НАШАГА ДОМА



Вы даведаецца:

аб праектаванні інтэр'ера, спосабах стварэння макетаў, камп'ютарных праграмах для візуалізацыі праектаў.

Вы навучыщесь:

распрацоўваць варыянт планіроўкі жылога памяшкання.

Спецыяліст па стварэнні новых праектаў гарманічнага асяроддзя — дызайнер інтэр'ера. Ён стварае непаўторную абстаноўку, стыль, прыгажосць і ўтульнасць у памяшканні, увасабляючы ў рэальнасць мары і настрой заказчыка. Дызайн інтэр'ера ўключаетувесь працэс афармлення інтэр'ера, пачынаючы з планіроўкі памяшкання, асвятлення, сістэм вентыляцыі, ацяплення, акустыкі, аздаблення сцен і заканчваючы размяшчэннем мэблі, тэкстылю, дэкаратыўных элементаў.

Дызайн інтэр'ера — гэта не толькі стварэнне прыгожага вобраза, але і дакладнае выкананне правілаў афармлення. Дызайнеры, распрацоўваючы

Праектаванне інтэр'ера — гэта стварэнне камфортнага для чалавека предметнага асяроддзя з высокімі спажывецкімі і эстэтычнымі якасцямі.



свае праекты, аперыруюць наступнымі паняццямі: асяроддзе, прастора, кампазіцыя, колер, стыль (табл. 33).

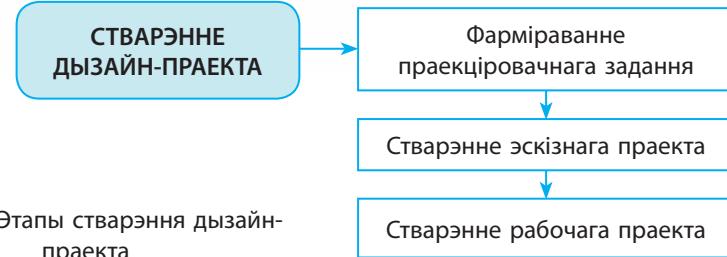
Табліца 33 — Асноўныя паняцці дызайну

Паняцце	Характарыстыка
Асяроддзе	Уся разнастайнасць прадметаў і формаў, якая ствараецца дызайнерам
Прастора	Форма прадстаўлення матэрыяльнага свету, якая характарызуе асобу чалавека, нясе яго настрой, адпавядзе яго ўнутранаму свету, гарманіруе з ім
Кампазіцыя	Выяўленне таго, як узаемадзейнічаюць паміж сабой розныя прадметы ў інтэр'еры, у якім яны складаюць адзінае цэлае
Колер	Асноўны інструмент інтэр'ера. На спалучэнні некалькіх колераў будуюць кампазіцыю. Пры выбары колеравай гамы часта выкарыстоўваюць прынцыпы падабенства і кантраstu
Стыль	Сукупнасць прыёмаў і формаў. Для кожнага стылю яны індывидуальныя
Стылізацыя	Інтэр'ер, падобны да зададзенана стылю



У кампазіцыі інтэр'ера абавязкова прысутнічаюць галоўнае і другараднае, якое падпарадкоўваецца першаму. Галоўнае выяўляе сэнсавы цэнтр, канцэнтруе на ім увагу. Традыцыйна гэтую ролю бярэ на сябе асобнае памяшканне жылога дома, кватэры або дэталь інтэр'ера (стол, канапа, камін) у межах асобнага памяшкання. Яшчэ адзін важны элемент кампазіцыі — гэта прaporцыі. Усе элементы інтэр'ера павінны быць суразмерныя адзін аднаму.

Прынцып падабенства заключаецца ў тым, што ў інтэр'еры выкарыстоўваюць розныя адценні аднаго і таго колеру. Прынцып кантраstu мае на ўвазе адваротнае — яркасць і контраснасць памяшкання. Таксама ёсьць два рабочыя моманты, якія часта выкарыстоўваюць дызайнеры, — нюанс і акцэнт. Важна разумець, што не існуе колеру самога па сабе, гэта заўсёды ўзаемадзеянне колераў, так званы каларыт. Папулярны падыход — вырашэнне ўсяго дома ў адной колеравай гаме, у той час як кожны асобны пакой будзе мець свой уласны непаўторны колеравы выгляд. Нюанс і акцэнт выяўляюцца не толькі ў колеры, але і ў фактуры аздобных матэрыялаў, асвятленні і іншых складніках кампанентаў інтэр'ера.



Мал. 140. Этапы стварэння дызайн-праекта

Для ўвасаблення ідэі інтэр'ера патрабуеца складанне комплекснага праекта, здольнага адлюстраваць эстэтычныя элементы, пажаданні і тэхнічныя параметры. Работа над дызайн-праектам складаецца з трох этапаў (мал. 140):

1. На этапе фарміравання праекціровачнага задання право-дзіцца:

- збор інфармацыі аб аб'екце праектавання — зыходныя даныя аб'екта (пакой, кватэра, дом і інш.), яго параметры;
- удакладненне пажаданні ў заказчыка — дакладны распара-дак дня ўсіх членаў сям'і, пажаданні па колькасці і тыпе мэблі ў кожнай зоне, фотаздымкі інтэр'ераў, якія візуальна падабаюцца і якія не падабаюцца зусім, тэхнічныя асаблівасці (вентыляцыя, сігналізацыя, «разумны дом» і да т. п.);
- аналіз атрыманай інфармацыі;
- вызначэнне агульной канцепцыі (ідэі) інтэр'ера, якая можа быць выяўленая ў выглядзе калажа (мал. 141).

2. На этапе стварэння эскізнага праекта выконваеца:

- планіровочнае вырашэнне прасторы, размеркаванне плошчы памяшкання ў адпаведнасці з запланаванымі функцыямі (заніраванне);
- распрацоўка некалькіх варыянтаў (эскізаў) вырашэння пастаў-ленай задачы (мал. 142);
- удакладненне мастацкага вырашэння (матэрыялы, колер, мэ-бля і інш.).

3. Стварэнне рабочага праекта, які стане асновай для практычнай рэалізацыі. Рабочы праект складаецца з чарцяжоў, якія адлюстроўваюць розныя аспекты рэалізацыі праекта: план памяшкання, план узвядзення перагародак, план размяшчэння мэблі і сантэхнікі (мал. 143), план размяшчэння свяцільняў і



Мал. 141. Канцэпцыя інтэр'ера



Мал. 142. Эскіз інтэр'ера

выключальня, разетак, схемы раскладки плюшки и т.д. Акрамя чарцяжоў складаюць альбомы з рэкамендаванай мэбллю, аздобнымі матэрыяламі, свяцільніямі, падборам дэкору аконных праёмаў и т.д.



Мал. 143. План размяшчэння мэблі і сантэхнікі

У якасці дапаўнення да графічных матэрыялаў робяць макет, які дае зрокавае ўяўленне аб праектаваным аб'екце (мал. 144). Ён заўсёды мае пэўную ступень умоўнасці, хоць і з'яўляецца дакладнай копіяй будучага аб'екта, паменшанага ў некалькі разоў. Асноўны матэрыял для макетавання — папера і тонкі кардон. Яны зручныя і лёгкія ў апрацоўцы. Акрамя таго, валодаюць дастатковай цвёрдасцю,



Мал. 144. Макет інтэр'ера



якая забяспечвае трываласць макета. З развіццём камп'ютарных тэхналогій макеты інтэр'ераў вырабляюць значна радзей, аднак яны застаюцца абавязковым элементам пры праектаванні архітэктурнага асяроддзя.

Імклівае развіццё камп'ютарных тэхналогій прывяло да з'яўлення вялікай колькасці шматфункцыянальных праграм для планавання, праектавання і мадэлявання інтэр'ераў. Яны дазваляюць карыстальніку зрабіць планіроўку памяшкання, падабраць аздобныя матэрыялы, расставіць мэблю і прадметы інтэр'ера, стварыць візуалізацыю інтэр'ера, увасобіўшы на экране манітора ўсе дэталі да падрабязнасцей.

Гэтыя праграмы рэалізуюць прынцып віртуальнага трохмернага будаўніцтва. Створаная на камп'ютары мадэль адлюстроўвае ўсе элементы рэальнага будынка: сцены, перакрыцці, лесвіцы, дах і інш. (мал. 145). У адрозненне ад традыцыйнага плоскаснага будаўнічага праектавання, пры якім ствараюць асобныя чарцяжы і віды, усе элементы аб'ёмнай мадэлі, створаныя на камп'ютары, ўзаемазвязаны, як у рэальнym будынку. Гэта дазваляе атрымаць з пабудаванай мадэлі розную праектную інфармацыю (праекцыйныя віды, чарцяжы і інш.) без дадатковых затрат часу.

Створаная аб'ёмная мадэль лёгка рэдагуецца, гэта значыць змяненіца вышыня столі, форма аконных і дзвярных праёмаў і інш. Змены, якія могуць уносіцца ў працэсе работы, аўтаматычна адлюстроўваюцца на ўсіх элементах праекта і ў праектнай дакументацыі.



Мал. 145. Камп'ютарная мадэль інтэр'ера



Візуалізацыя інтэр'ера — гэта стварэнне фотарэалістычнай якаснай панарамы, выкананай у 3D-фармаце (мал. 146). Дадзеная тэхналогія дазваляе максімальна выразна ўяўіць будучы дызайн любога памяшкання, перадаць яго атмасферу і настрой. Дызайнер атрымлівае ўнікальную магчымасць паказаць пакой не толькі пры натуральным, але і пры штучным асвятленні.

У большасці камп'ютарных праграм для дызайну інтэр'ера выкарыстоўваюцца простыя ў работе праграмныя сродкі:

- вымяральныя і чарцёжныя інструменты (лінейка, аловак, цыркуль, транспарцір, лупа);
- камера для трохмернай візуалізацыі інтэр'ера, якая дазваляе агледзець створаную мадэль праекта з розных ракурсаў;
- вялікая бібліятэка ўнутранага напаўнення: мэбля рознай формы і з рознай абіўкай, аздобныя матэрыялы з магчымасцю выбару колеру, тэкстуры і фактуры пакрыцця, сантэхніка, дзвярныя і аконныя канструкцыі, лесвіцы і агароджы, дэкаратыўныя ўпрыгожванні, шторы і іншыя прадметы тэкстылю;
- шырокая бібліятэка інструментаў, прызначаных для арганізацыі асвятлення, абагравання і кандыцыянавання паветра;
- опцыі, якія дазваляюць выбраць аптымальныя сцэнарыі асвятлення, каларыстычныя схемы і мэблевыя ансамблі для пэўнага жылога памяшкання;



Мал. 146. Візуалізацыя інтэр'ера ў камп'ютарнай праграме



• функцыі захавання візуалізацыі інтэр'ера ў розных фарма-
тах (тэкстравыя дакументы, відэа, чарцяжы, эскізы, рэалістычныя
выявы).

Найбольш папулярнымі праграмамі з'яўляюцца 3DStudioMAX,
ArchiCAD, PRO100, GoogleSketchUp, SweetHome 3D, HomeDesigh 3D
і інш.



*Ці рацыянальна выкарыстана прастора пры размяшчэнні
мэблі і абсталявання ў кабінце аблуговай працы ў вашай
школе? Абгрунтуйце сваю пазіцыю.*



**Праектаванне інтэр'ера, асяроддзе, прастора, візуалі-
зацыя.**



1. Ахарактарызуйце асноўныя паняцці, якія выкарыстоў-
ваюцца пры праектаванні інтэр'ера.
2. Што неабходна ўлічваць пры падрыхтоўцы да праектавання інтэр'ера?
3. Пры праектаванні якіх аб'ектаў і збудаванняў ствараюць
макеты?
4. Ахарактарызуйце магчымасці камп'ютарных пра-
грам для праектавання інтэр'ераў.
5. Якія перавагі ў рабоце
дае выкарыстанне камп'ютарных праграм пры праектаванні
інтэр'ера?

Практичная работа

Распрацоўка варыянта планіроўкі жылога памяшкання

Мэта: навучыцца распрацоўваць планіроўку жылога памяшкання.

Аснашчэнне:

папера, чарцёжныя інструменты, нажніцы, клей, памазок для клею, узоры
аздобных і тэкстыльных матэрыялаў. (Пры наяўнасці ўмоў практичную
работу можна выконваць з дапамогай камп'ютарнай праграмы.)

Паслядоўнасць выканання работы

1. Начарціце план пакоя.
2. Вызначце на плане размяшчэнне зон, якія вы плануецце арганізаваць у дадзеным
пакой.
3. Вызначце неабходны набор мэблі для пакоя, зыходзячы з планаваных зон.
4. Размясціце мэблю на плане пакояў у адпаведнасці з вылучанымі зонамі, кары-
стаючыся шаблонамі.
5. Падбярыце колеравую гаму інтэр'ера: шпалеры, мэбля, тэкстыль.



6. Аформіце табліцу колеравага вырашэння інтэр'ера, прымацаваўшы ўзоры колеравых вырашэнняў (у сыштку):

Колер				
Шпа-леры	Корпусная мэбля	Мяккая мэбля (абіўка)	Шторы	Дывановае пакрыццё

7. Падбярыце аздобныя матэрыялы для афармлення інтэр'ера (шпалеры, тканіна для абіўкі мэблі, гардзіннае палатно, шторы).

8. Запоўніце табліцу (у сыштку):

Узор матэрыялу	Прызначэнне

9. Аформіце дызайн-праект пакоя ў выглядзе плана.



§ 31. ГАЗОНЫ



Вы даведаецеся:

якія бываюць газоны, якія расліны выкарыстоўваюць для іх стварэння; пра професію ландшафтны дызайнер.

Вы навучацца:

падрыхтоўваць участак для стварэння газона.

У перакладзе з французскай слова «*gazon*» азначае «дзёран». Газон з'яўляецца неад'емным элементам ландшафтнай архітэктуры.

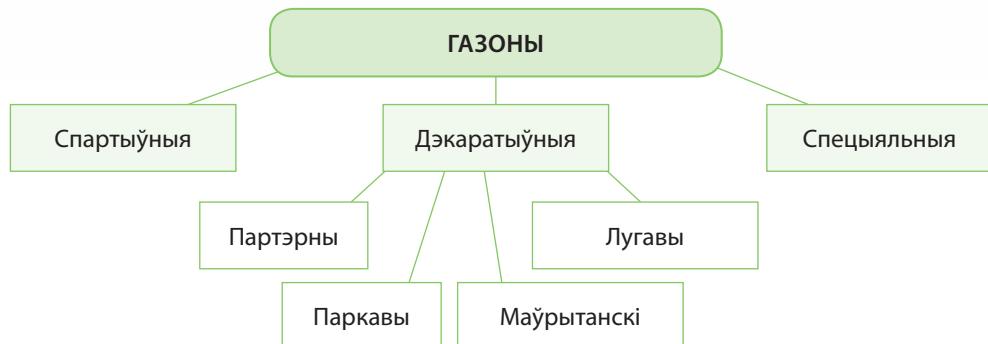
Газон — участак зямлі са спецыяльна створаным травяным покрывам, частцей коратка і роўна падстрижаным.



Паняцце «газон» вядомае са старожытных часоў. Травяное покрыва ў персідскіх садах, на тэрыторыях гаёў грэчаскіх гарадоў і рымскіх віл вядомае з гістарычных апісанняў. Адна з ранніх выяў травянога покрыва саду знайдзена на жывапісным пано, дзе паказаны догляд насаджэнняў саду ў адным з замкаў Францыі ў XIV стагоддзі. У Англіі ў XVI стагоддзі пачалі шырока выкарыстоўваць травяністае покрыва на лужках для гульняй з мячом, у кеглі.

Знакаміты англійскі філосаф і эканаміст Фрэнсіс Бэкан пісаў: «У лужка ёсць дзве вартасці: па-першае, няма нічога прыемнейшага для вачэй, чым нізка стрыжаная зелёная трава, а па-другое, лужок прыгожа афармляе сад».

Існуюць трох тыпі газонаў: спартыўныя, дэкаратыўныя, спецыяльныя (мал. 147). Яны адразніваюцца прызначэннем, складам траў, якія высяваюцца, патрабаваннямі па доглядзе.



Мал. 147. Класіфікацыя газонаў

Спартыўныя газоны прызначаныя для актыўнага адпачынку, спартыўных гульняў, арганізацыі дзіцячых пляцовак, таму яны патрабуюць трывалага травянога покрыва. На такіх газонах высяваюць травы, якія не баяцца вытоptвання, могуць вытрымліваць вялікія нагрузкі. **Дэкаратыўныя газоны** ствараюць для ўпрыгожвання ландшафту. Яны найперш павінны быць прывабнымі, радаваць вока. Газоны з'яўляюцца выдатным фонам для розных раслін — дрэў, кустоў, кветак. **Спецыяльныя газоны** ствараюць на аэрадромах, уздоўж шашэйных і чыгуначных дарог, гідратэхнічных збудаванняў, на аўтастаянках. Яны маюць вялікае экалагічнае і санітарна-гігіенічнае значэнне. Дзёран газонаў замацоўвае глебу і перашкаджае з'яўленню пылу.

Партэрны газон — гэта газон парадных, галоўных месцаў. Ён ствараецца для афармлення цэнтральных участкаў паркаў, садоў, сквераў і выконвае выключна дэкаратыўную функцыю (мал. 148). Гэта адзіны газон, па якім не ходзяць нават зімой. Партэрныя газоны патрабуюць асаблівай дбайнасці выканання. Іх трэба пастаянна даглядаць. Травяное покрыва на партэрных газонах павінна быць у выдатным стане — коратка скосанае, чыстае, роўнае, цёмна-зялёнае. Для партэрных газонаў выкарыстоўваюць розныя віды злакавых траў, напрыклад аўсяніцу чырвоную, мятліцу лугавую.

Паркавы газон — найбольш пашыраны тып травянога покрыва ў прыгарадных зялёных зонах, парках, скверах і г. д. (мал. 149). Такія газоны павінны быць не толькі дэкаратыўныя, але і даўгавечныя, ценевынослівыя і засухаўстойлівыя. Яны больш



Мал. 148. Партэрны газон



Мал. 149. Паркавы газон

эканамічныя, чым партэрныя, хоць ім таксама патрабуецца дабра-якасны і своечасовы догляд. Адрастанне травянога покрыва на таких газонах дапускаецца да вышыні 8–12 см. Для паркавых газонаў выкарыстоўваюць больш шырокі асартымент траў: мятліцу лугавую, палявіцу белую, аўсяніцу чырвоную, райграс пашавы і інш.



Мал. 150. Травы маўрытанскага газона



Мал. 151. Лугавы газон

газон стрыгуць не часцей, чым раз на месяц. Для яго стварэння выкарыстоўваюць травы, рэкамендаваныя для партэрных і паркавых газонаў, з дабаўленнем розных відаў канюшыны, люцэрны, эспарцету і інш.

Праектаваннем ландшафтаў (сад, парк, прысядзібны ўчастак) займаецца ландшафтны дызайнер. Ён стварае гарманічную прастору, у якой спалучаюцца прыгажосць і зручнасць, выкарыстоўваючы расліны, часткі прыроднага ландшафту, пабудовы, малыя формы садова-парковай архітэктуры. Дызайнер распрацоўвае мастацкую канцепцыю і планіроўку ўчастка (мал. 152). Ён ўлічвае, як будуць пасаджаны расліны, як яны будуць спалучацца адна з адной. Ландшафтны дызайнер не займаецца доглядам раслін, але ён павінен добра ведаць іх патрабаванні да глебы, асвятлення, паліву, добра

Маўрытанскі (ці квітнеючы) **газон** — гэта кветкавы луг, сумесь злакавых траў і прыгожай квецені. Падбіраюць не менш за 7–10 раслін з рознымі тэрмінамі цвіцення: дэльфініум аднагадовы, гваздзік кітайскі, гіпсафілу, іберыс, календулу, званочак, лён, немезію, эшольцыю, кларкію, незабудку, алісум і інш. (мал. 150). Пасля заканчэння цвіцення маўрытанскі газон страчвае сваю дэкаратыўнасць і робіцца падобным на дзікі, недагледжаны луг. Скошваць яго адразу ж пасля заканчэння цвіцення нельга, неабходна дачакацца з'яўлення насення.

Лугавы газон — гэта імітацыя натуральнага лугу, зарослага дзіка-рослай травой з дастаткова жорсткімі сцёбламі (мал. 151). Часта яго фарміруюць на базе наяўнай у дадзеным месцы натуральнай лугавой расліннасці. Лугавы газон ствараюць у аддаленай частцы парку, саду, за домам, часта ў цені дрэў. Лугавы



Умоўныя абазначэнні:

- Лісцевае дрэва
- Лісцевы куст
- Хваёвае дрэва
- Хваёвы куст
- Пладовыя дрэвы
- Ягадныя кусты
- Пладовыя дрэвы на шпалеры
- Пляцістая расліна
- Дэкаратыўна цвітучыя дрэвы і кусты

Мал. 152. План участка

Ўяўляець знешні выгляд раслін у перспектыве (на працягу года, праз некалькі гадоў).

Стварэнне газона.

Тэхналогія стварэння газона ўключае ў сябе цэлы комплекс мерапрыемстваў па падрыхтоўцы ґрунту, падбору травасумесі, стварэнні дзёрну і наступным доглядзе (мал. 153).



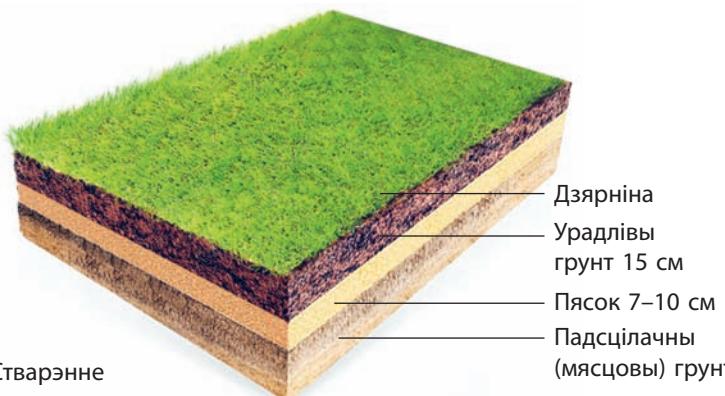
Мал. 153. Мерапрыемствы па стварэнні газона

Падрыхтоўка ўчастка — гэта адзін з найбольш адказных і працягмікіх этапаў у стварэнні газона. Неабходна атрымаць роўны ўчастак з урадлівым слоем 10–15 см без смецця і каранёў пустазельных раслін.

Участак пад газон лепш рыхтаваць восенню. Восенская пераворота захавае вільгаць і пажыўныя рэчывы ў глебе ў лёгкадаступнай форме. Пры перакопванні неабходна максімальная поўна выбраць карані шматгадовага пустазелля. Пры неабходнасці варта ўнесці ўгнаенні. Фосфарныя і калійныя ўгнаенні можна ўносіць восенню, а азотныя — лёгкавымывальныя з глебы — непасрэдна перад самым пасевам насення газонных траў. Акрамя мінеральных, рэкамендуецца ўносіць арганічныя ўгнаенні: перагной, кампост (5–15 кг на 1 м²).

На кіслых глебах неабходна праводзіць *вапнаванне* — унясенне вапнавых угнаенняў з мэтай паніжэння кіслотнасці. Вызначыць кіслотнасць глебы дапамагаюць расліны-індыкатары, гэта значыць тыя, для якіх кіслая глеба найболыш прыдатныя. Калі на участку расце хвошч, шчаёе нізкае, макрыца — гэта прыкмета таго, што глебы кіслыя. Вапнуюць глебу даламітавай мукою (400–500 г на 1 м²). Акрамя паніжэння кіслотнасці, яна ўзбагачае глебу магніем. Вапнаванне трэба праводзіць увесень, старанна перамешваючы даламітавую муку па ўсім урадлівым слоі глебы.

Важна выключыць магчымасць утворэння лужын. Для гэтага ўчастак старанна выраўноўваецца. Калі глеба пясчаная, то дадатковых мер не патрабуеца. На цяжкіх гліністых глебах, на якіх застойваецца вільгаць пасля раставання снегу і дажджоў, важна зрабіць дрэнаж, які дазволіць адвесці лішнюю воду (мал. 154). Для



Мал. 154. Стварэнне газона з дрэнажом

гэтага з участка, адведзенага пад газон, здымаюць увесь урадлівы слой. Укладваюць дрэнаж з водапранікальнага матэрыялу (бітая цэгla, шчэбень, гравій) слоем 15–20 см, старанна ўтрамбоўваюць і прысыпаюць зверху знятым урадлівым слоем глебы.

З надыходам вясны, як толькі растане снег і глеба крыху падсохне, яе рыхляць, выдаляючы карані пустазельных раслін. Калі пустазельных раслін шмат, то праводзяць хімічную апрацоўку ўчастка. У сухое зацішнае надвор'е апышкаваюць глебу спецыяльнымі сродкамі (гербіцыды). На працягу некалькіх дзён пасля апрацоўкі расліны гінуць. Потым глебу паўторна перакопваюць, адначасова старанна выраўноўваюць, разбіваючы камякі, загладжваючы няроўнасці.

Перад сяўбой глебу ўшчыльняюць. Для гэтага яе старанна прыкачваюць, а затым на 1–2 см злёгку прарыхляюць.

Існуюць два спосабы стварэння газона:

- пасеў насення;
- дзернаванне — укладванне матаў з расліннага або штучнага валакна, у якіх ужо прарошчана трава (мал. 155). Гэты спосаб таксама называюць рулонным.

Пасяўны спосаб больш эканамічны, ён дазваляе самастойна падабраць неабходны склад травасумесі, але вынік — прыгожы здаровы газон — сфарміруеца толькі праз 2–3 гады.

Дзернаванне дазваляе атрымаць гатовы газон ужо праз 30–40 дзён пасля ўкладкі. Аднак ён больш дарагі.



Мал. 155. Стварэнне газона дзернаваннем:
а — мат з газоннай травой;
б — укладванне матаў

Правілы дзяспекі пры выкананні работ

1. На прышкольным участку працуюць у спечвопратцы (халатах) і пальчатках.
2. Пры пераносе завостраных інструментаў (рыдлёўкі, граблі, вілы), неабходна трymаць іх вертыкальна, рабочай часткай уніз, каб пазбегнуць нанясення траўм іншым вучням.
3. Сельскагаспадарчыя інструменты павінны адпавядаць узросту і росту вучняў. Рабочая частка рыдлёвак павінна быць невялікай, ручкі — лёгкімі.
4. Варта выкарыстоўваць палівачкі невялікіх памераў умяшчальнасцю да 4 л. Стандартныя палівачкі неабходна напаўняць не больш чым на 1/3 аб'ёму.
5. Вучням да 15 гадоў забараняецца пад'ём і перанос цяжараў з дапамогай насілак, вёдраў і т. п.
6. Усе прыёмы работы неабходна выконваць у адпаведнасці з інструктажам, праведзеным настаўнікам.
7. Ачыстка глебы ад старонніх прадметаў (камяні, асколкі шкла, абломкі металу і г. д.) праводзіцца з дапамогай рыдлёвак, грабель, матык. Праводзіць ачыстку глебы без інструментаў забараняецца.
8. Падчас работы на прышкольным участку нельга праводзіць працполку рукамі. Для гэтага выкарыстоўваюцца матыкі, рыхліцелі.
9. Вучням, якія працуюць на прышкольным участку, катэгарычна забараняецца работа з ядахімікатамі, інсектыцидамі і гербіцыдамі.



Вызначце крытэрыі выбару спосабу стварэння газона на прышкольным участку. Абгрунтуйце сваю пазіцыю.



Газон: спартыўны, партэрны, парковы, маўрытанскі, лугавы; дрэнаж.



1. Чым адрозніваюцца асноўныя тыпы газонаў? 2. Якія існуюць групы дэкаратыўных газонаў? 3. Ахарактарызуцьце адрозненні паміж партэрным і парковым газонамі, лугавым і маўрытанскім газонамі. 4. Якія травы выкарыстоўваюцца для стварэння маўрытанскага газона? 5. Як правільна падрыхтаваць участак для стварэння газона на гліністай глебе? 6. У чым асноўнае адрозненне спосабаў стварэння газона?

Практычна работа

Падрыхтоўка участка для стварэння газона

Мэта: навучыцца падрыхтоўваць участак для стварэння газона.

Аснашчэнне: рабочае адзенне (спецадзенне), сельскагаспадарчы інвентар.

Паслядоўнасць выканання работы

1. Падбярыце неабходныя для работы інструменты і прыстасаванні.
2. Паўтарыце правілы бяспекі падчас работы з сельскагаспадарчым інструментам.
3. Надзеньце рабочае адзенне.
4. Правядзіце неабходныя агратэхнічныя мерапрыемствы.
5. Ацаніце якасць праведзенай работы.

§ 32. АСАРТЫМЕНТ РАСЛІН ДЛЯ СТВАРЭННЯ ГАЗОНА



Вы даведаецеся:

аб асартыменце газонных траў, тэхналогіі іх вырошчвання.

Вы навучацца:

падрыхтоўваць глебу для стварэння газона, высяваць газонные травы, даглядаць газон.

Пры стварэнні газона вельмі важным з'яўляецца падбор траў. Найбольш прыдатнымі з'яўляюцца прадстаўнікі сямейства мялічных (злакавыя).

Мятліца лугавая (мал. 156) з'яўляецца асноўным відам пры стварэнні газонаў. Трава здабыла сваю папулярнасць дзякуючы сваёй непатрабавальнасці, даўголеццю, здольнасці адрастаць і фарміраваць шчыльную і моцную дзярніну. З-за перавагі ў травастоі мяліцы нізкарослых парасткаў на ёй пры скосьванні захоўваецца больш лісця, і газон прыемнага зялёнага колеру атрымліваецца густым, як дыван.



Мал. 156. Мятліца лугавая

Мятліца балотная выдатна расце на больш вільготных участках. Дзярніна ў яе крыху саступае дзярніне мяліцы лугавой у прыгажосці і трываласці, але яна таксама на доўгі час стварае ўстойлівае пакрыццё.

Мятліца лясная добра расце на зацененых участках.

Аўсяніца чырвоная не такая даўгавечная, дзярніна ў яе менш шчыльная і моцная, але пры гэтым нават у моцную засуху аўсяніца чырвоная даўжэй за іншыя віды застаецца ярка-зялёной. Вартасцю гэтай травы з'яўляецца тое, што травастой аўсяніцы чырвонай валодае моцным паветраачышчальным дзеяннем.

Райграс пашавы (мал. 157) вырошчваецца на газонах амаль ва ўсіх краінах свету. Асабліва цэніцца за інтэнсіўны рост усходаў, якія пры добрым асвятленні за кароткі тэрмін цалкам пакрываюць паверхню зямлі.

Аўсяніца лугавая (мал. 158) пры стварэнні газонаў выкарыстоўваецца ў спалучэнні з іншымі відамі. Дзярніна ў яе недастаткова густая і шчыльная, але яна выдатна адрастает пасля падкошвання і харектарызуецца даўгалаеццем. Аўсяніца лугавая добра пераносіць раннія вясеннія і познія асеннія замаразкі.

Палявіца белая (мал. 159) добра расце на цяжкіх гліністых гле-бах або асушаных тарфяніках. Палявіца дрэнна пераносіць засуху, але выдатна адчувае сябе на пераўвільготненых участках, добра



Мал. 157. Райграс
пашавы



Мал. 158. Аўсяніца
лугавая



Мал. 159. Палявіца
белая

вытрымлівае затапленне, нядрэнна расце на кіслых глебах. Вясной паліявица рана пачынае расці, але ў першыя два-тры гады патрабуе да сябе ўвагі і стараннага догляду з прычыны вельмі павольнага росту. Паліявица белая — шматгадовая, устойлівая да вытолпвання расліна, якая добра аднаўляецца пасля скошвання.

Паліявица паасткавая стварае густы сущэльны газон, вельмі ўстойлівы да вытолпвання. Шматлікія паасткі, якія сцелюцца па паверхні глебы, хутка запаўняюць прагаліны і займаюць новую плошчу.

Для паспяховага стварэння газона трэба выбраць сумесь траў, а не асобныя іх віды. Сумесі лягчэй прыстасоўваюцца да розных умоў, утвараюцца больш моцная і шчыльная дзярніна, больш густое травяное покрыва. Газоны з сумесі траў больш устойлівыя да моцных перападаў тэмпературы, працяглых засух і доўгіх падтапленняў ці затапленняў участкаў, вытолпвання і многіх іншых неспрыяльных фактараў.

Сумесь траў складаецца з улікам прызначэння будучага газона. Пры гэтым улічваюцца месца знаходжанне (асветленасць участка) і якасць глебы.



Калі ўчастак добра асветлены, глеба на ім лёгкая і малаўрадлівая, то ў сумесь трэба ўключыць:

- аўсяніцу чырвоную — 50 %;
- мялтіцу лугавую — 30 %;
- райграс пашавы — 20 %.

На ўрадлівых глебах, у добра асветленых месцах склад траў будзе некалькі іншым:

- паліявица звычайная — 50 %;
- райграс пашавы — 20 %;
- мялтіца лугавая — 30 %.

Калі ўчастак, прызначаны для газона, знаходзіцца ў цені саду, заценены домам або іншымі пабудовамі, у травасумесі павінны пераважаць ценевынослівныя віды:

- мялтіца лясная — 40 %;
- мялтіца лугавая — 20 %;
- аўсяніца чырвоная — 25 %;
- аўсяніца лугавая — 15 %.

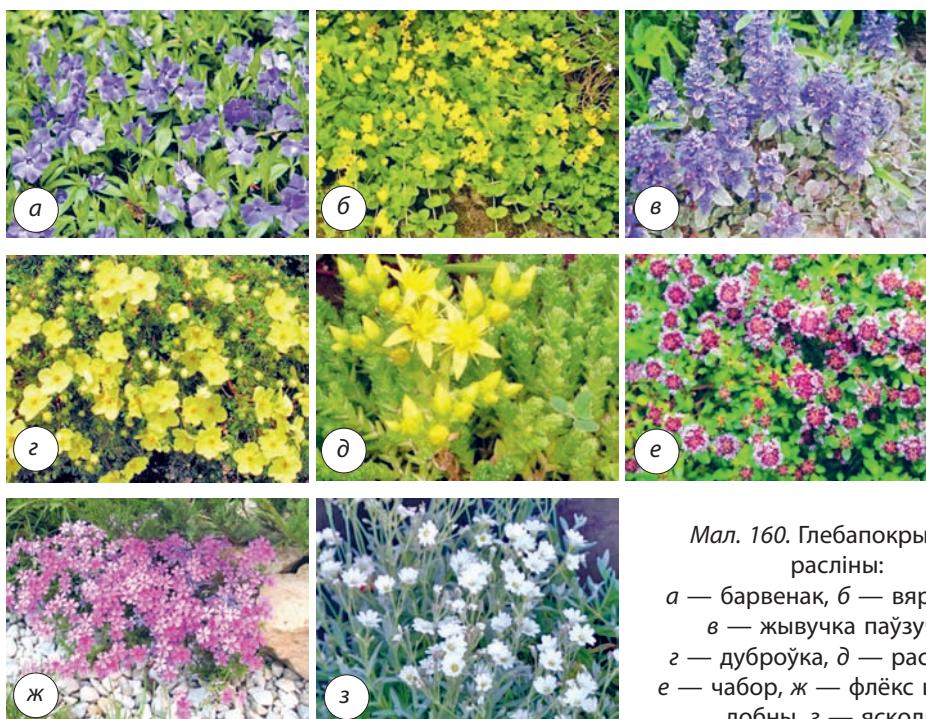
На забалочаных глебах у зацененых месцах:

- мялтіца балотная — 50 %;
- мялтіца лясная — 30 %;
- аўсяніца лугавая — 20 %.

На сырых глебах для стварэння класічнага газона варта выкарыстоўваць такую сумесь:

- аўсяніца лугавая — 40 %;
- палявіца белая — 40 %;
- мялтіца балотная — 20 %.

Аднак пры ўсёй разнастайнасці газонных траў не заўсёды ўдаецца стварыць прыгожы газон. На участках з беднай глебай, якая мае высокую кіслотнасць, на пастаянна зацененых участках (каля сцен будынкаў), на участках з камяністымі адкладамі для стварэння азелянення замест газона выкарыстоўваюць глебапокрыўныя расліны. Найбольш пашыраныя з іх: барвенак, вярбейнік, жывучка паўзучая, дуброўка, расходнік, рэзуха, чабор, флёкс шылападобны, ясколка і інш. (мал. 160). Многія глебапокрыўныя расліны пышна і ярка цвітуць, маюць прыгожа афарбаванае лісце. Глебапокрыўныя расліны не вытрымліваюць вытоптвання, таму іх можна саджаць толькі ў тых месцах, дзе ніхто не ходзіць.



Мал. 160. Глебапокрыўныя

расліны:

- а — барвенак, б — вярбейнік,
- в — жывучка паўзучая,
- г — дуброўка, д — расходнік,
- е — чабор, ж — флёкс шылападобны, з — ясколка

Агратэхналогія вырошчвання газонных траў.

Высяваць насенне газонных траў можна з сярэдзіны красавіка і да сярэдзіны жніўня. Для сяўбы выбіраюць пагодны бязветраны дзень. Насенне змешваюць з дробнымі пілавіннем, пяском, падзяляюць гэтую сумесь на дзве роўныя часткі. Адну частку раўнамерна размяркоўваюць па паверхні глебы ўздоўж участка, а другую частку — упоперак. Затым закладваюць насенне ў глебу на глыбіню 0,5–3,0 см у залежнасці ад складу сумесі.

Першыя два-тры тыдні пасля пасеву глебу трэба падтрымліваць у вільготным стане — паліваць кожны дзень, пажадана калі пойдзе на спад дзённая гарачыня.

Кволыя паасткі вельмі баяцца вытоптвання. Калі трэба нешта зрабіць на газоне, напрыклад падсеяць насенне ці выпалаць пустазелле, пад ногі падкладваюць фанерны шчыт або дошку.

Важным мерапрыемствам па фарміраванні і доглядзе газона з'яўляецца яго рэгулярнае скошванне. Скошванне травы робяць з дапамогай газонакасілкі (мал. 161).



Мал. 161. Газонакасілка

Першая газонакасілка была створана ў 1930-я гады. Яе запатэнтаваў англічанін Эдвін Беард Бадынг. Першапачаткова Бандынг ствараў прыстасаванне для раўнамернай стрыжкі ворсу дывана. Падчас працы ён зразумеў, што дадзеную канструкцыю можна выкарыстоўваць і для выраўнёўвання вышыні травы.

Першае падкошванне робяць, як толькі трава адрасце на 10–15 см. Пры гэтым дастаткова саstryгчы яе ўсяго 1 см. Скошаную траву адразу неабходна прыбраць веернымі граблямі. З кожным разам нажы газонакасілкі апускаюць ніжэй, пакуль вышыня травы не дасягне 4–5 см. Гэта ідэальны ўзровень газона, і яго неабходна паставяць падтрымліваць у такім стане. Больш нізкае скошванне будзе перашкаджаць адрастанню травы, аслабіць яе. Частата стрыжкі травы залежыць ад некалькіх фактараў: пары года, надвор’я, колькасці ападкаў. Каб трава лёгка аднаўлялася, неабходна зрэзаць не больш за адну трэць сцябліны за адзін раз.

Неабходна выдаляць пустазелле. Стойкае пустазелле — дзымуха-вец, лебядка, чартапалох і іншыя — можна выразаць з глебы нажом. Мух лёгка знішчаецца пры акуратнай апрацоўцы глебы вострымі граблямі (пры гэтым нельга пашкоджваць дзірван). Адзін з най-больш эфектыўных спосабаў барацьбы з пустазеллем — гэта своечасовае подкошванне травы.

Трэба рэгулярна прачэсваваць газон садовымі граблямі, выдаляючы з яго смецце і засохлае лісце, але пры гэтым не пашкодзіць траву.

Газон трэба праветрываць (праводзіць *аэрацыю*) — насычаць глебу паветрам, што дадаткова стымулюе рост травы. Для гэтага дзярніну праколваюць віламі на глыбіню 10 см. Можна выкарыстоўваць спецыяльнае прыстасаванне — *аэратор*. Ён уяўляе з сябе валік з зубцамі і зручнай трывальнікам (мал. 162).

Пры доглядзе газона вялікае значэнне мае паліў. Калі глеба недастаткова ўвільготненая, газонныя расліны церпяць ад высушвання, дзярніна пры гэтым будзе страчваць моц і пругкасць. Паліў ажыццяўляюць у залежнасці ад умоў надвор'я, найлепшы час для палівання газонных травастояў — пасля заходу сонца і ранкам.

Газон трэба падкормліваць. Угнаенні для газона павінны ўтрымліваць азот, фосфар, калій і мікраэлементы. Іх уносяць на працягу ўсяго вегетацыйнага перыяду, а частата падкормак залежыць ад стану газона і ўрадлівасці глебы. Пажадана рабіць падкормліванне пасля стрыжкі, адначасова з палівам. Вясной і летам у саставе ўгнаення павінен пераважаць азот, восенню — фосфар і калій. Пры ўнясненні ўгнаення важна памятаць адно правіла: раўнамернасць размеркавання ўгнаення па паверхні ўчастка.

У верасні, калі сярэднясутачная тэмпература паветра знізіцца да 10 °C, неабходна зрабіць апошнюю ў сезоне стрыжку. Калі на газонах пад зіму застаецца высокі травастой, гэта прывядзе да інтэнсіўнага выправання і масавага выпадzenia дзярніны.



Мал. 162. Аэратор

Восенню вельмі карысна замульчыраваць газон рыхлым арганічным матэрыйялам. Гэта дапаможа запоўніць няроўнасці ўчастка, нарасціць верхні ўрадлівы слой і павялічыць гушчыню траў. Пасля скошвання і прачэсвання травы граблямі мульчу раўнамерна раскідваюць на паверхні газона з разліку $2\text{--}4 \text{ кг}/\text{м}^2$.

Зімой на прадзіманых участках рэкамендуецца праводзіць снегазатрыманне.



Якія газонныя травы неабходна высываць на вашым прышкольным участку? Адказ абургунтуйце.



Аэрацыя, газонакасілка.



1. Якія расліны выкарыстоўваюць для стварэння газонаў?
Ахарактарызуіце іх. 2. Пры якіх умовах замест газонных траў выкарыстоўваюць глебапокрыўныя расліны? 3. Як высываецца насенне газонных траў? 4. Якія мерапрыемствы па доглядзе газона неабходна ажыццяўляць? 5. Якімі правіламі неабходна кіравацца пры стрыжцы газона?

Практичная работа

Падрыхтоўка глебы, стварэнне і догляд газона

Мэта: навучыцца падрыхтоўваць глебу і высываць газонныя травы (даглядаць газон).

Аснашчэнне: рабочае адзенне (спецадзенне), сельскагаспадарчы інвентар.

Паслядоўнасць выканання работы

1. Падбярыце неабходныя для работы інструменты і прыстасаванні.
2. Паўтарыце правілы бяспекі падчас работы з сельскагаспадарчымі прыладамі.
3. Надзеньце рабочае адзенне.
4. Падрыхтуйце пасадачны матэрыйял.
5. Правядзіце неабходныя агратэхнічныя мерапрыемствы.
6. Ацаніце якасць праведзенай работы.

РЭЦЭПТУРА СТРАЎ ДЛЯ ВЫКАНАННЯ ПРАКТЫЧНАЙ РАБОТЫ «ГАТАВАННЕ ВЫРАБАЎ З ЦЕСТА»

Ладкі-піражкі, начыненныя яблыкамі

Мука — 350 г, малако — 350 г, яйкі — 1 шт., дрожджы — 25 г, цукар — 20 г, алей — 40 г, соль.

Для начынкі: яблыкі — 400 г, цукар — 100 г, карыца або цэдра лімона — 1/2 ч. лыжкі.

У падагрэтым да 30–35 °C малацэ распусціць дрожджы, цукар, соль, яйкі, засыпаць пшанічную муку і ўзбіць. Паставіць у цёплае месца.

Начынка. Прамытыя і абабраныя яблыкі нарэзаць долькамі, пакласці цукар і варыць да размякчэння, затым ахаладзіць. Дабавіць змолатую карыцу або цэдру лімона.

Калі цеста падыдзе, лыжкай, змочанай у вадзе, выкласці яго акуратна на разагрэтую, змазаную алеем патэльню. На кожную аладку пакласці яблычную начынку, а зверху лыжку цеста, каб атрымаўся піражок з начынкай усярэдзіне. Смажыць да ўтварэння румянай скарынкі з двух бакоў.

Торт з печыва з яблыкамі (халоднага гатавання)

Печыва — 350 г, малако згушчанае — 1 бляшанка, арэхі ачышчаныя — 200 г, яблыкі — 400 г, цукар — 100 г, джэм — 50 г.

Печыва здрабніць таўкачыкам або на мясарубцы, змяшаць са згушчаным малаком і здробненымі арэхамі і замясіць крутое цеста. Талерку пасыпаць здробненым печывам, выкласці круглую ляпёшку з атрыманай масы таўшчынёй 1,5 см, зноў пасыпаць здробненым печывам, а зверху паставіць другую талерку донцам уніз і пакласці цяжкар. Паставіць у халадзільнік на 3 гадзіны.

З яблыкаў зняць скурку і выдаліць асяродкі, нарэзаць долькамі, пасыпаць цукрам і паставіць на холад.

Гатовы торт змазаць джэмам, а зверху выкладзі долькі яблыкаў.

Коржыкі беларускія

Мука — 320 г, сметанковае масла — 2 ст. лыжкі, смятана — 0,75 шклянкі, яйкі — 1 шт., цукар — 3 ст. лыжкі, сода — 0,5 ч. лыжкі.

Муку прасеяць на стол горкай, зрабіць у ёй паглыбленне, пакласці смятану, яйкі, цукар, соду, соль, мяккае масла і замясіць цеста. Прыватаванае цеста раскачаць пластом прыкладна 0,5 см і круглай выемкай або шклянкай выразаць коржыкі. Выкладзі іх на ліст, змазаць узбітым яйкам, кожны накалоць у некалькіх месцах відэльцам, каб пры выпечцы не ўздымаліся, і выпякаць у шафе-духоўцы 10–15 мінuta.

Печыва з тварагом

Тварог — 200 г, сметанковае масла — 200 г, мука — 2 шклянкі, цукар — 0,5 шклянкі, сода — 0,5 ч. лыжкі.

Масла сметанковае, не распускаючы, перамяшаць з тварагом, дабавіць муку і пакласці на холад на 15 мінuta. Дошку пасыпаць цукрам і, змачыўши качалку водой, раскачаць цеста. Нарэзаць печыва і выпякаць у шафе-духоўцы 15–20 мінuta. На бляху выкладаць не пасыпаным цукрам бокам.

Салёнае печыва «Палачкі»

Мука — 250 г, сметанковае масла — 125 г, жаўткі — 2 шт., яйкі — 1 шт., соль — 1 ч. лыжка, кмен.

Здробніць у крошку сметанковае масла і муку, потым дабавіць жаўткі, соль і замясіць цеста. З гатовага цеста зрабіць палачкі, выкладзі іх на крыху змазаную бляху, змазаць яйкам, пасыпаць кменам і выпякаць у шафе-духоўцы 10 міnuta.

Рулет на хуткую руку

Мука — 1 шклянка, згушчанае малако — 1 бляшанка, яйкі — 2 шт., сода — 1/2 ч. лыжкі, соль, джэм — 200 г, цукровая пудра — 1 ст. лыжка, масла сметанковае — 1 ст. лыжка.

Выліць у міску згушчанае малако, яйкі добра ўзбіць да белага, дабавіць харчовую соду, пагашаную воцатам, крыху солі. Усыпаць муку і зноў узбіць відэльцам або венцам.

Намасленую з двух бакоў пергаментную паперу пакласці на бляху, выкласці на яе цеста, выпякаць у шафе-духоўцы на павольным агні 15 мінут. Гатовы бісквіт змазаць джэмам і скруціць рулетам, асцярожна аддзяляючы ад паперы нажом. Калі рулет астыне, пасыпаць яго цукровай пудрай.

Дадатак 2

РЭЦЭПТУРА СТРАЎ ДЛЯ ВЫКАНАННЯ ПРАКтыЧНАЙ РАБОТЫ «ГАТАВАННЕ САЛОДКІХ СТРАЎ»

Кампот з ківі

Ківі — 5 пладоў, цукар — 6 ст. лыжак, гваздзіка — 10 шт., вада — 2 л, карыца — некалькі дробак.

Са свежых пладоў ківі зняць скурку, мякаць нарэзаць кружочкамі. Ваду заліць у кастрюлю і паставіць на агонь, потым усыпаць у яе цукар і награваць, памешваючы, да поўнага распускання цукру. У сірап дабавіць гваздзіку, карыцу і давесці яго да кіпення. У кіпячы сірап акуратна апусціць кружочки пладоў ківі і варыць на працягу 5 мінут. Кастрюлю зняць з агню і ахаладзіць кампот.

Кісель з яблыкаў і дыні

Яблыкі — 150 г, дыня — 150 г, цукар — 120 г, бульбяны крухмал — 30 г, лімонная кіслата, вада — 0,75 л.

Падрыхтаваныя яблыкі і дыню нарэзаць тонкімі скрылькамі і апусціць у кіпячую ваду на 12–15 мінут. Калі яблыкі і дыня стануць мяккімі, працадзіць. Працётыя праз сіта яблыкі і дыню спалучыць з адварам, дабавіць цукар, лімонную кіслату на смак і давесці да кіпення. Безупынку памешваочы, уліць разведзены крухмал, закіпяціць.

Разліць у шклянкі гарачым, пасыпаць цукрам і ахаладзіць.

Апельсінавыя кошыкі з жэле

Апельсіны — 5 шт., сок аднаго лімона, жэлацін — 2 ч. лыжкі, смятана — 250 г, вада — 500 мл, цукар — 400 г, цукровая пудра — 100 г, свежыя ягады — 5–10 шт.

Апельсіны і лімон старанна вымыць у гарачай вадзе, апаласць халоднай вадой, разрэзаць на палавінкі і акуратна выціснуць сок. Потым ачысціць палавінкі апельсінаў ад выціснутай мякаці і нажніцамі выразаць на краях ачышчаных палавінак зубцы. Зварыць з цукру і 500 мл вады цукровы сіrop і, калі ён крыху астыне, дабавіць у яго апельсінавы і лімонны сокі, замочаны ў вадзе жэлацін. Старанна размяшаць. Як толькі жэле пачне гусцець, разліць яго ў кошычки з апельсінавай скуркі і ахаладзіць да поўнага застывання. Перад падачай на стол на жэле выкласці горку з узбітай з ванілінам і цукровай пудрай смятаны (ці марожанага), упрыгожыць ягадамі.

Мус яблычны (на манных крупах)

Яблыкі — 300 г, цукар — 100 г, манныя крупы — 50 г, вада — 1 л, лімонная кіслата.

Яблыкі без асяродка зварыць да гатоўнасці. Адвар працадзіць, яблыкі працерці. Спалучыць пюэрэ з адваром, дабавіць цукар, лімонную кіслату, гарачую ваду (да нормы) і давесці да кіпення.

Засыпаць тонкім струменьчыкам манныя крупы і варыць 15 мінут, безупынку памешваючы.

Сумесь ахаладзіць да $30\text{--}40$ °C і ўзбіць да ўтварэння густой аднароднай пены. Разліць у формачкі і ахаладзіць.

Самбук з клубніц

Клубніцы — 2 шклянкі, цукар — 0,5 шклянкі, вяршкі — 1 шклянка, жэлацін — 1 ч. лыжка, яйкі (бялкі) — 1 шт., цукровая пудра — 1/4 шклянкі.

Клубніцы прамыць ахалоджанай гатаванай вадой, расцерці. У атрыманую масу ўсыпаць цукар, дабавіць яечны бялок і распушчаны жэлацін. Узбівашаць, пакуль маса не стане пышнай. Выкласці ў форму і паставіць для ахалоджвання. Падаваць з вяршкамі, узбітымі з цукровай пудрай.

Крэм заварны з яблычнага соку

Малако або вяршкі — 0,5 шклянкі, сок яблычны — 0,5 шклянкі, цукар — 125 г, яйкі — 4 шт.

Яечныя жаўткі расцерці з цукрам, уліць малако, яблычны сок і, памешваючы, давесці да кіпення. Узбіць ахалоджаныя бялкі і хутка спалучыць з крыху ахалоджанай сумесцю, награваць яшчэ 2–3 мінuty, безупынку памешваючы.

Крэм ужываюць ўпльым.

Пудынг з яблыкаў і рысу

Яблыкі — 300 г, рыс — 160 г, малако — 2 шклянкі, масла сметанковое — 60 г, цукар — 160 г, карыца — 0,5 ч. лыжкі, разынкі — 100 г, яйкі — 1 шт., сухары паніровачныя — 2 ст. лыжкі.

У кіпячае малако засыпаць перабраны прамыты рыс, цукар ($1/3$ нормы), соль на смак, пакласці сметанковое масла і варыць да гатоўнасці. Потым дабавіць перабраныя, прамытыя разынкі.

З кіслых яблыкаў зняць скурку, выдаліць асяродак, дробна нарэзашаць, засыпаць рэштай цукру, карыцай, добра перамяшаць. У падрыхтаваную форму выкласці слаямі вараны рыс з яблыкамі. Змазаць пудынг яйкам, маслам, пасыпаць сухарамі і выпякаць у шафе-духоўцы.

Падаваць на стол, паліўшы распушчаным маслам.

Суфле з сырой пацёртай морквы і яблыкаў

Морква — 600 г, яблыкі — 300 г, смятана 26-працэнтнай тлустасці — 120 г, манныя крупы — 40 г, цукар — 40 г, яйкі — 2 шт., масла сметанковага — 60 г.

Моркву ачысціць, старанна памыць і нацерці на тарцы. Спалучыць з дробна нашынкаванымі ачышчанымі яблыкамі, смятанай, маннымі крупамі і яечнымі жаўткамі. Дабавіць узбітую бялкі, асцярожна перамешваючы знізу ўверх. Выкладзі на змазаную маслам патэльню або бляху і запячы ў шафе-духоўцы.

Падаваць на стол з маслам.

Яблыкі печаныя з мёдам

Яблыкі — 4 шт. (вялікія), цукар — 100 г, мёд — 80 г.

З кісла-салодкіх яблыкаў выдаліць асяродак, паглыбленні запоўніць цукрам. На бляху наліць крыху вады і запячы яблыкі ў шафе-духоўцы.

Падаваць на стол на вялікай ці парцыённай талерцы, паліць зверху мёдам.

Дадатак 3

РЭЦЭПТУРА СТРАЎ ДЛЯ ВЫКАНАННЯ ПРАКтыЧНАЙ РАБОТЫ «ГАТАВАННЕ СТРАЎ БЕЛАРУСКАЙ НАЦЫЯНАЛЬАЙ КУХНІ»

Наліскі

Мука — 1,5 шклянкі, малако або сыроватка — 2 шклянкі, яйкі — 2 шт., цукар — 2 ст. лыжкі, алей — 2–3 ст. лыжкі, смятана 26-працэнтнай тлустасці або вяршкі — 0,5 шклянкі, соль.

Муку развесці ў адной шклянцы малака ці сыроваткі. Дабавіць соль, перамяшаць, уліць рэшту малака і ўзбітую бялкі яек. Выпечы

тонкія блінчыкі. Наліснікі перакласці напалам, потым яшчэ раз (выйдзе $1/4$ частка круга), скласці ў каструлю, паліць смятанай, сліўкамі або маслам і паставіць на некалькі мінут у шафу-духоўку.

Вішняк

Вішня — 100 г, цукар — 0,5 шклянкі, бульбяны крухмал — 2 ст. лыжкі.

Свежыя ягады перабраць, адкінуць пашкоджаныя, выняць костачкі, прамыць у халоднай вадзе. Костачкі заліць гарачай вадой, пракіпяціць на слабым агні і працадзіць. Мякаць вішань пасыпаць цукрам і пакінуць на паўгадзіны. Утвораны сок адцадзіць ад ягад. Ягады пакласці ў адвар ад костачак, пракіпяціць на слабым агні. У кіпачы адвар уліць разведзены бульбяны крухмал, дабавіць цукар, перамяшаць і давесці да кіпення. Зняць з агню і ўліць сок ягад.

Аладкі

Вада — 3 шклянкі, мука — 4,25 шклянкі, дрожджы сухія — 10 г, цукар — 1 ст. лыжка, цэдра лімона — 1 ст. лыжка, соль.

Прыгатаваць цеста, змяшаўшы цёплую ваду, муку, сухія дрожджы, соль, затым дабавіць цукар і лімонную цэдру. Пакінуць цеста на некаторы час. Калі яно ўзнімецца, браць яго лыжкай не перамешваючы і смажыць аладкі на алеі.

Падаваць з цукрам, варэннем, смятанай, мёдам.

Хрушицы бульбянныя

Бульба — 6 шт., мука — 3 шклянкі, яйкі — 1–2 шт., алей — 0,3 шклянкі, соль.

Адвараную бульбу прапусціць праз мясарубку, змяшаць з мукой, яечнымі жаўткамі і ўзбітымі бялкамі. Атрыманую масу тонка раскачаць і нарэзаць у выглядзе ромбікаў. У сярэдзіне зрабіць надрэз. Смажыць у фрыцюры. Асобна падаць смятану.

Блінчыкі хрусткія

Для блінцоў: мука — 1,25 шклянкі, малако — 2 шклянкі, яйкі — 1 шт., цукар — 1 ч. лыжка, масла сметанковае (алей) — 4 ст. лыжкі, соль.

Для начынкі: тварог — 160 г, цукар — 1 ст. лыжка, яйкі — 2 шт., сухары — 2 ст. лыжкі, алей — 1 ст. лыжка, малако — 1 ст. лыжка, разынкі — 3 ч. лыжкі.

Яйкі, цукар, соль, муку і палову нормы малака вымешаць да аднароднай кансістэнцыі, уліць рэшту малака і перамяшаць. Выпякаць блінчыкі найлепш на невялікіх патэльнях, змазаных распушчаным сметанковым маслам.

Тварог перацерці з цукрам і яйкамі, дабавіць прамытыя і ашпараныя разынкі і перамяшаць. Блінчыкі начыніць фаршам, скласці іх у выглядзе канвертаў, змачыць у разведзеным малаком яйку і запаніраваць у сухарах. Падсмажыць на распушчаным сметанковым масле або алеі да ўтварэння румянай скарыначкі.

ЗМЕСТ

Ад аўтараў	3
----------------------	---

АСНОВЫ ГАТАВАННЯ ЕЖЫ	5
---------------------------------------	---

§ 1. Аб'екты грамадскага харчавання	5
§ 2. Прыём гасцей.	16
§ 3. Вырабы з цеста	23
§ 4. Віды цеста і спосабы яго прыгатавання	33
§ 5. Прэснае цеста ⁺	41
§ 6. Бісквітнае цеста ⁺	46
§ 7. Пясоchnае цеста ⁺	51
§ 8. Заварное цеста ⁺	55
§ 9. Слаёнае цеста ⁺	58
§ 10. Дражджавое цеста ⁺	61
§ 11. Салодкія стравы	64
§ 12. Беларуская нацыянальная кухня	72

АСНОВЫ ПАШЫВУ ШВЕЙНЫХ ВЫРАБАЎ	78
--	----

§ 13. Сучасныя тэкстыльныя матэрыялы	78
§ 14. Падкладачныя, пракладачныя і аздобныя тэкстыльныя матэрыялы.	84
§ 15. Стыль у адзенні	91
§ 16. Выбар і стварэнне эскіза швейнага вырабу	105
§ 17. Вызначэнне памераў швейнага вырабу. Пабудова чарцяжа.	109
§ 18. Мадэляванне вырабаў для кухні	114
§ 19. Працэс пашыву вырабаў. Раскройванне тканины	121
§ 20. Прызначэнне і прыёмы выканання машынных швоў	125
§ 21. Падрыхтоўка дэталей крою да апрацоўкі.	139

§ 22. Апрацоўка і аздабленне прыхваткі, падстаўкі пад гарачае	144
§ 23. Апрацоўка і аздабленне грэлкі для заварачнага чайніка.....	150
§ 24. Апрацоўка і аздабленне пакетніцы, сухарніцы	159
§ 25. Канчатковая апрацоўка вырабу.....	161
§ 26. Догляд вырабаў з тэкстыльных матэрыялаў	163

АСНОВЫ ДАМАВОДСТВА

§ 27. Дамашняя эканоміка	169
§ 28. Правы спажыўца.....	177
§ 29. Імідж дзелавога чалавека.....	182
§ 30. Інтэр’ер нашага дома	190

АСНОВЫ ВЫРОШЧВАННЯ РАСЛІН

§ 31. Газоны	199
§ 32. Асартымент раслін для стварэння газона.....	207

Дадатак 1. Рэцэптура страў для выканання
практычнай работы «Гатаванне вырабаў з цеста» 214

Дадатак 2. Рэцэптура страў для выканання
практычнай работы «Гатаванне салодкіх страў» 216

Дадатак 3. Рэцэптура страў для выканання
практычнай работы «Гатаванне страў
беларускай нацыянальнай кухні» 219

(Назва і нумар установы адукацыі)

Наву- чальны год	Імя і прозвішча вучня	Клас	Стан вучэбнага дапаможніка пры атрыманні	Адзнака вучню за карыстанне вучэбным дапаможнікам
20 /				
20 /				
20 /				
20 /				
20 /				
20 /				
20 /				

Вучэбнае выданне

Сталярова Святлана Іосіфаўна
Юрчанка Наталля Аляксандраўна

ПРАЦОЎНАЕ НАВУЧАННЕ. АБСЛУГОВАЯ ПРАЦА

Вучэбны дапаможнік для 9 класа
ўстаноў агульной сярэдняй адукацыі
з беларускай мовай навучання

Рэдактары
Мастакі

*Л. Б. Сонат, М. М. Шавыркіна
К. У. Максімава, Н. Ф. Харытона娃,*

Мастацкія рэдактары

А. П. Шаціла, К. К. Шастоўскі

Мастак вокладкі

К. У. Максімава, К. К. Шастоўскі

Камп’ютарны набор

К. У. Максімава

Камп’ютарная вёрстка

Л. Б. Сонат, А. П. Шаціла

Карэктары

А. П. Шаціла

Л. Б. Сонат, М. М. Шавыркіна

Падпісана да друку 14.06.2019. Фармат $70 \times 90^{1/16}$. Папера афсетная. Друк афсетны.
Ум. друк. арк. 16,4. Ул.-выд. арк. 10,0. Тыраж 4900 экз. Заказ

Рэспубліканскае ўнітарнае прадпрыемства «Выдавецтва “Адукацыя і выхаванне”».

Пасведчанне аб дзяржаўнай рэгістрацыі выдаўца, вытворцы,
распаўсюджвалініка друкаваных выданняў № 1/19 ад 14.11.2014.
Бул. Будзённага, 21, 220070, г. Мінск.

Рэспубліканскае ўнітарнае прадпрыемства «Выдавецтва “Беларускі Дом друку”».

Пасведчанне аб дзяржаўнай рэгістрацыі выдаўца, вытворцы,
распаўсюджвалініка друкаваных выданняў № 2/102 ад 01.04.2014.
Пр. Незалежнасці, 79, 220013, г. Мінск.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне