

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

*Данушчана Міністэрствам адукацыі
Рэспублікі Беларусь*

Мінск
«Адукацыя і выхаванне»
2019

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

УДК 64(075.3=161.3)
ББК 37.279я721
С76

Пераклад з рускай *Л. Б Сопат*

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

ISBN 978-985-599-038-4

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

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

ДАРАГІЯ СЯБРЫ!

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

Раздзел «*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 прапанаваны шэсць параграфіў (§ 5–10), якія прысвечаны асаблівасцям гатавання прэснага, бісквітнага, пясочнага, заварнога, слаёнага, дражджавога цеста, страў і вырабаў з яго (параграфы пазначаны знакам ⁺). Вам прапануецца выбраць для вывучэння адзін з іх. У дадатку да вучэбнага дапаможніка прапанаваны рэцэпты кулінарных страў, якія вы зможаце прыгатаваць не толькі на ўроку, але і дома.

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

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

Раздзел «*Асновы дамаводства*» змяшчае інфармацыю аб структуры сямейнага бюджэту, асаблівасцях яго планавання, прыёмах вядзення і ўліку даходаў і выдаткаў у дамашняй гаспадарцы.

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

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

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

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

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

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

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

Умоўныя абазначэнні



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 дамашняй гаспадаркі.

Аўтары



§ 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 тэхналогій перапрацоўкі прадуктаў харчавання, развіццё камунікацый, сродкаў дастаўкі прадукцыі забяспечвае пастаянна ўзрастаючую ролю аб'ектаў грамадскага харчавання ў жыцці сучаснага чалавека.

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



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

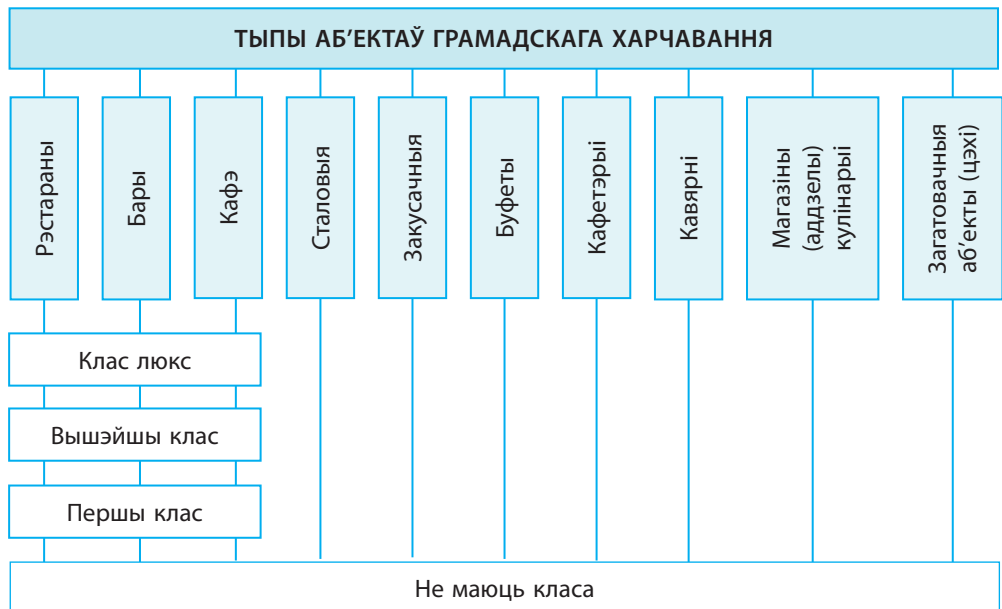
Еўрапейскія і кітайскія традыцыі грамадскага харчавання мелі кардынальнае адрозненне: у Еўропе карчмы прызначаліся для падарожнікаў і беднякоў, але імі пагарджала астатняя публіка. У Кітаі, наадварот, рэстараны наведвала значь, і ўжыванне ежы рэгулявалася правіламі этыкету.

У залежнасці ад асаблівасцей формаў і метадаў абслугоўвання спажывцоў, 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 спажывцоў, 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,



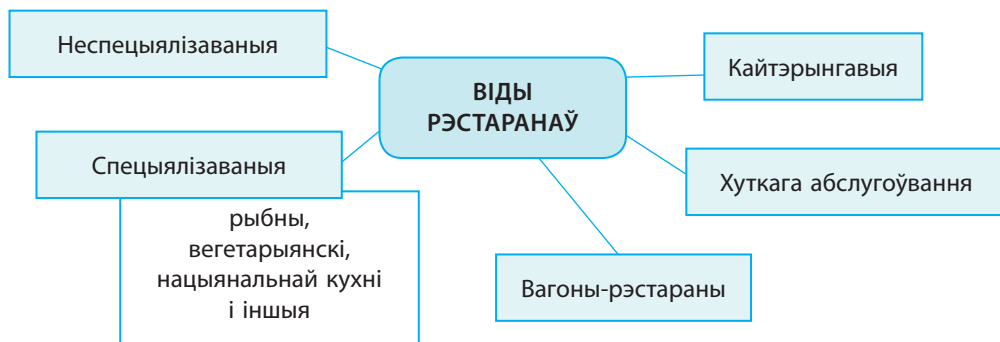
Мал. 1. Класіфікацыя аб'ектаў грамадскага харчавання



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 выездныя (кайтэрынгавыя) абслугоўваюць карпаратыўныя абеды, дыпламатычныя прыёмы, дзелавыя сустрэчы, вяселлі, юбілеі па-за сценамі рэстарана.

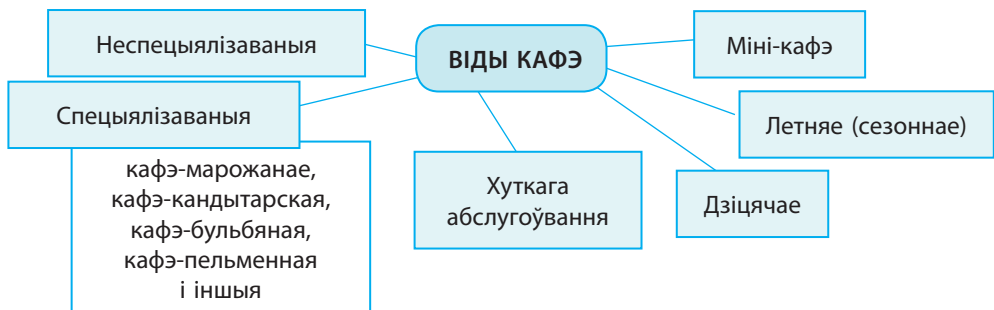
Рэстараны хуткага абслугоўвання прызначаны для вырабу і продажу з арганізацыяй спажывання на месцы або на вынас страў нескладанага прыгатавання пастаяннага асартыменту з выкарыстаннем паўфабрыкатаў.

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 прапануюць 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.

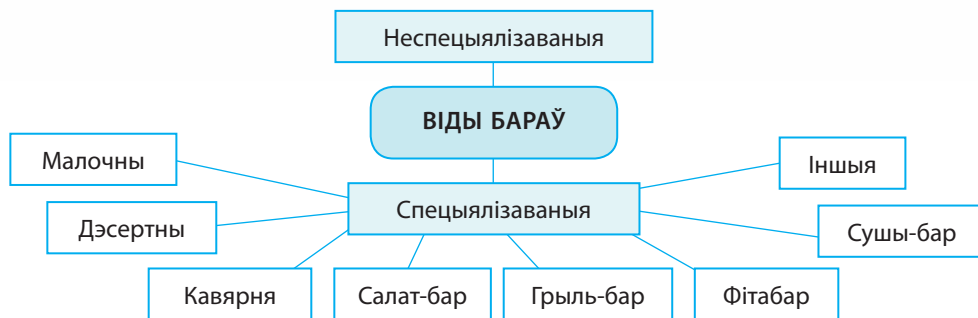
Бар (мал. 7) — аб'ект грамадскага харчавання, абсталяваны барнай стойкай, у якім ажыццяўляюць продаж для спажывання на месцы розных напояў, закусак і страў у абмежаваным асартыменце. Бары бываюць розных відаў (мал. 8).



Мал. 6. Летняе кафэ



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 нумарах 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 распрацаваным 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	Арганізуюць спажыванне гатовай прадукцыі
Сталовыя-раздатачныя			Рэалізуюць гатовую прадукцыю, якую атрымліваюць ад іншых аб'ектаў грамадскага харчавання	Арганізуюць спажыванне гатовай прадукцыі

Закусачная прапануе абмежаваны асартымент страў і вырабаў нескладанага гатавання з пэўнага віду прадуктаў. Яна прызначана для хуткага абслугоўвання пакупнікоў. Закусачныя бываюць неспецыялізаваныя і спецыялізаваныя (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 нескладанага прыгатавання, хлебабулачных і кандытарскіх вырабаў, гарачых напояў. У цягніках могуць быць арганізаваны купэ-буфеты.

Кафэтэрыі абсталяваны буфетнай або барнай стойкай і прызначаны для хуткага абслугоўвання пакупнікоў са спажываннем на месцы прадукцыі нескладанага 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 (кавы, какавы, чаю), а таксама хлебабулачных і кандытарскіх вырабаў.

Магазін (аддзел) **кулінарыі** 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, фабрыка, цэх) прызначаны для вырабу прадукцыі і забеспячэння дагатавальных аб'ектаў, магазінаў кулінарыі, аб'ектаў рознічнага гандлю, камплектавання і водпуску прадукцыі на самалёты і іншыя віды транспарту, 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 адукацыі? 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 *menu* і азначае пералік страў і напояў. Другое значэнне меню — бланк, карта, ліст паперы, дзе друкуюць або пішуць 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 спосабе 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
3 рыбы і нярыбных прадуктаў мора
3 мяса
3 птушкі і дзічыны
3 агародніны і грыбоў
Кісламалочныя прадукты
3. Гарачыя закускі
Рыбныя і з нярыбных прадуктаў мора
Мясныя
3 субпрадуктаў
3 птушкі і дзічыны
Агароднінныя і грыбныя
Ячныя 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 календарных, 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 сталовай установы адукацыі?

Практычная работа

Вывучэнне прапанаваных варыянтаў меню

Мэта: навучыцца аналізаваць 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. Прааналізуйце асартымент закусак, страў, напояў, кулінарных вырабаў.
3. Вызначце тып аб'екта грамадскага харчавання, зыходзячы з асартыменту страў, напояў, кулінарных вырабаў.
4. Запоўніце табліцу (у сшытку):

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



§ 2. ПРЫЁМ ГАСЦЕЙ



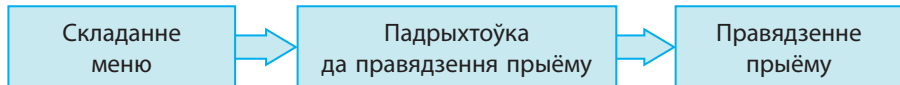
Вы даведаецеся:

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 ўплываюць на выбар віду прыёму?



Мал. 12. Фуршэтны стол

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

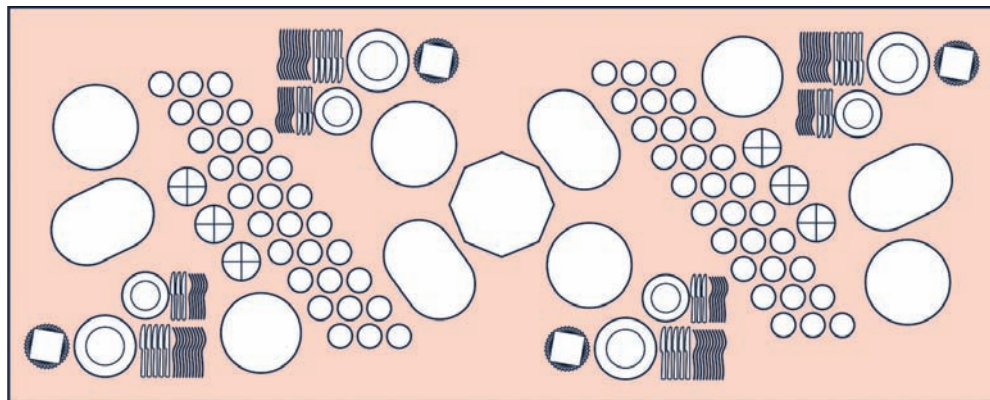
Фуршетныя сталы крыху вышэйшыя, чым звычайныя сталы. Іх накрываюць вялікім аднатонным абрусам, які спускаецца з усіх бакоў, не дастаючы да падлогі 5–10 см. Калі няма спецыяльнага абруса, то выкарыстоўваюць звычайныя, якія насцілаюць так, каб адзін крыху перакрываў другі.



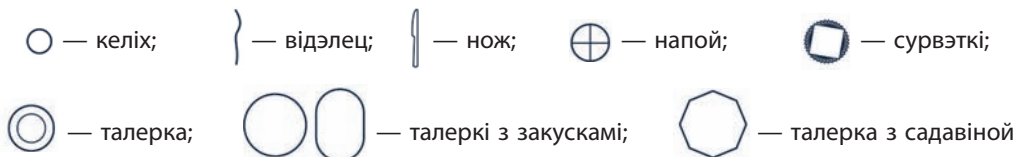
Гэты від прыёму ўзнік у Францыі ў XIX стагоддзі. Назва «фуршэт» паходзіць ад французскага выразу «а-ля фуршэт» (al la fourchette), што перакладаецца «на відэлец», бо падчас прыёму ежы асноўным сталовым прыборам з'яўляецца відэлец.

Сервіроўка фуршэтных сталоў мае свае асаблівасці (мал. 13). Расстаноўка посуду можа быць аднабаковай, выкарыстоўваецца, калі сталы стаяць каля сцяны, або двухбаковай — калі сталы стаяць у цэнтры залы. Шклянны посуд расстаўляюць у выглядзе змейкі, елачкі, трохвугольнікаў і інш. Для кожнага гасця прадугледжваюць 2–3 келіхі. Для сервіроўкі выкарыстоўваюць закусачныя і дэсертныя талеркі. Іх колькасць вызначаюць з разліку 2 закусачныя і 1 дэсертная талерка на аднаго гасця. Закусачныя талеркі ставяць па абодвух 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 групамі. Нажы кладуць справа ад стоса талерак, павярнуўшы лязом да талерак. Відэльцы



Умоўныя абазначэнні:



Мал. 13. Схема размяшчэння сталавага 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. Дэсертныя прыборы размяшчаюць аналагічна каля стосаў дэсертных талерак.

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

Улічваючы, што падчас фуршэту ядуць стоячы, усе халодныя закускі гатуюць маленькімі 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 нарэзаным 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 госця, якую той трымае 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 фуршетныя 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 трымаюць адной рукой, што дазваляе гасцям свабодна перамяшчацца, размаўляць, адчуваць сябе вольна.



Мал. 14. Фуршетная талерка



Чаму лічыцца, што пры сервіроўцы фурыштнага 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, кошкі, начыненыя мясам, рыбай, салатай, фаршыраваныя яйкі, асарці з сыроў, агародніну. З гарачых закусак на кактэйлі часцей падаюць невялікія катлеткі, сасіскі, рыбу ў цесце, міні-шашлык. На дэсерт прынята падаваць асарці з пладоў, ягад, марожанае ў крэманках, маленькія пірожныя.



Мал. 15. Кактэйлевыя закускі

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



Мал. 16. Шпажкі



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.



Чайны стол накрываюць палатняным каляровым абрусам светлых тонаў, з малюнкам, на ім раскладваюць палатняныя сурвэткі тых самых тонаў.

Пры сервіроўцы выкарыстоўваюць дэсертныя талеркі і прыборы, фруктовыя прыборы, чайныя (кававыя) кубкі, сподкі, цукарніцу, латочкі 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 абгортцы і садавіны, прадугледжваюць прыборы для раскладкі. Фруктовыя талеркі ставяць стосамі па 4–6 штук каля вазаў з садавіной. Для кожнага гасця 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. Чайныя 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 Бэтфардскай. Ёй было цяжка вытрымаць доўгі перапынак паміж раннім абедам і вячэрай. Таму герцагіня 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 асаблівай дбайнасцю. Прысмакі падавалі на шматузроўневых талерках, чай налівалі ў фарфаравыя 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. Асабліва сцю прыёму 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 збіраліся сябры і знаёмыя. Прыём 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. Цяпер традыцыя правядзення журфіксу адраджаецца ў многіх краінах. Гэты прыём папулярны сярод жонак дыпламатаў і кіраўнікоў буйных кампаній.

Зносіны на **маладзёжнай вечарыне** адбываюцца ў неформальнай абстаноўцы. Гэта збліжае гасцей, дапамагае лепш пазнаць адзін аднаго. На маладзёжных вечарынах не прадугледжваецца застолле 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 фуршэту, 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 фуршэту. 3. Пералічыце адметнасці шведскага стала і фуршэту. 4. Чым адрозніваецца маладзёжная вечарына ад іншых відаў прыёмаў? 5. Ахарактарызуйце прыём «чайны стол». 6. Хто з'яўляецца ініцыятарам і каго запрашаюць на прыём «чайны стол»?

Практычная работа Сервіроўка стала

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

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

Паслядоўнасць выканання работы

1. Вызначце від прыёму гасцей, вывучыўшы прапанаванае меню.
2. Падбярыце сталовую бялізну для сервіроўкі стала.
3. Падбярыце посуд, сталовыя 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 сталовыя прыборы;



- расставіць шклянны посуд;
 - раскласці сурвэtkі;
 - 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 пакрыцця 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 сыравіне, якая выкарыстоўваецца для прыгатавання вырабаў з цеста; аб відах мукі, разрыхляльніках.

Вы навучыцеся:

вызначаць дабраякаснасць мукі.

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), кандытарскія 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 задазенай формы з паўфабрыкаў цеста з рознымі начынкамі і без іх. Кандытарскія 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).



Мал. 19. Асартымент вырабаў з цеста



Кулябяка — закрыты пірог са складанай начинкай (мал. 20). Асноўнае адрозненне кулябякі ад традыцыйных пірагоў — больш вузкая, высокая форма і складаная начинка. Яна складаецца з некалькіх відаў фаршу, якія падзелены паміж сабой тонкімі прэснымі блінцамі для прадухілення змешвання. Пры разразанні ў кожную порцыю кулябякі аказваюцца ўсе віды начинкі.

Расцягай — печаны піражок падоўжанай формы з адтулінай зверху (мал. 21). Гэты знешні выгляд стаў прычынай назвы — «расшпіленыя піражкі», коратка — «расцягаі». Гатуюць іх з няздобнага дражджавога цеста з рознымі начинкамі.



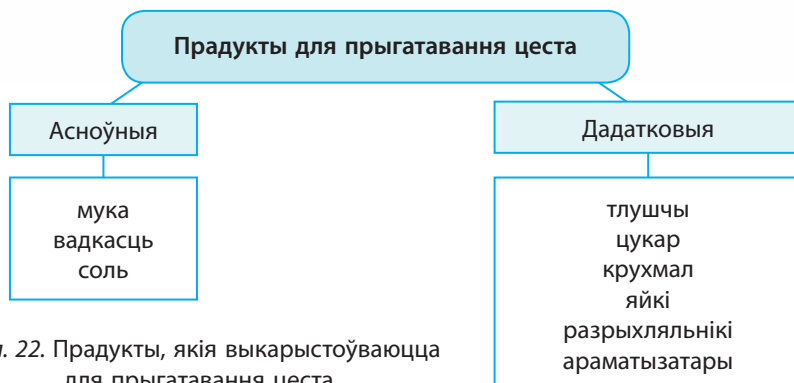
Мал. 20. Кулябяка



Мал. 21. Расцягай

Сыравіна, якая выкарыстоўваецца для прыгатавання вырабаў з цеста.

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



Мал. 22. Прадукты, якія выкарыстоўваюцца для прыгатавання цеста

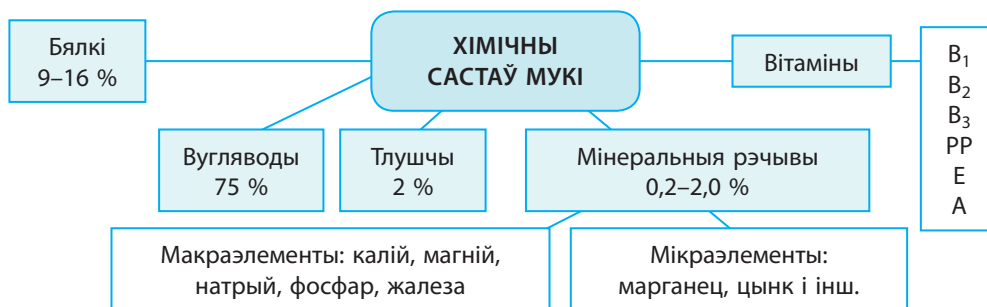
Асноўныя прадукты.

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

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

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

Бялкі мукі, 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 мукі

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

Тлушчаў у муцэ невялікая колькасць. Яны лёгка акісляюцца, 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 мукі вышэйшых 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 мукі розных гатункаў прыведзены ў табліцы 3.

Табліца 3 — Асартымент мукі

Від і гатунак мукі	Характэрныя прыкметы	Галіна выкарыстання
Пшанічная, крупчатка	Буйны памол, часцінкі памерам 0,3–0,4 мм, светла-крэмавы колер	Здобныя вырабы, сітны хлеб
Пшанічная, вышэйшы гатунак	Дробныя часцінкі (0,1–0,2 мм), белы колер з нязначным крэмавым адценнем	Хлебабулачныя вырабы (здобныя булочки), 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, простыя гатункі хлеба



Заканчэнне табліцы 3

Від і гатунак мукі	Характэрныя прыкметы	Галіна выкарыстання
Пшанічная, шатраваная	Буйныя неаднародныя часцінкі, белы колер з шараватым адценнем	Шатраваны хлеб
Жытняя, сеяная	Дробны памол, часцінкі паме-рам да 0,2 мм, белы колер з шараватым адценнем	Хлеб
Жытняя, абдзірная	Буйны памол, з часцінкамі вотруб'я, шаравата-белы колер	Хлеб
Жытняя, шатраваная	Буйны памол, з вялікай колькасцю вотруб'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: сеяная, 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 высокае. Вырабы з жытнай мукі маюць арыгінальны смак у спалучэнні з нізкай каларыйнасцю, большай колькасцю вітамінаў і мінеральных рэчываў.

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

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



Табліца 4 — Вызначэнне якасці мукі

Паказчык якасці	Метад вызначэння	Прыкметы добра якаснасці	Прыкметы ня якаснага прадукту
Пах	У шклянку наліць 100 г гарачай вады, засыпаць чайную ложку мукі і размяшаць	Свежы, прыемны пах	Затхлы, кісаваты, пражгорклы пах
Смак	Паспрабаваць муку кончыкам языка	Крыху саладкаватая	Засалодкі смак мукі з-за прараслага ці прамерзлага зерня. Кісаваты з-за ляжалага, адсырэлага збожжа. Гаркаваты — мука захоўвалася ў сырм, цёплым і дрэнна вентыляваным памяшканні
Хруст	Разжаваць невялікую колькасць мукі	Не адчуваецца хрусту	Адчуваецца хруст ад утрымання мінеральных дамешкаў (пясок)
Вільготнасць	Заціснуць крыху мукі ў кулаку, а потым раскрыць далонь	Мука рассыпаецца (сухая)	Мука захоўвае форму і адбіткі пальцаў (вільготная)
Утрыманне дамешкаў, заражанасць шкоднікамі	Прасеяць муку праз дробнае сита і разгледзець тое, што засталася	Адсутнічаюць староннія дамешкі і шкоднікі	Прысутнічаюць староннія дамешкі (металамагнітныя) і шкоднікі (жукі, вусені, кляшчы і інш.)



Вільготную муку можна падсушыць у шафе-духоўцы пры тэмпературы 30–50 °С, насыпаўшы тонкім слоem на бляху. Пры больш высокай тэмпературы сушкі якасць мукі пагаршаецца.

Буйнасць памолу мукі павінна адпавядаць гатунковым прыкметам. У вытворчасці буйнасць памолу вызначаюць шляхам прасейвання мукі на спецыяльных ситах. Нумары ситаў пазначаны ў стандартах для мукі кожнага гатунку.



Колер мукі залежыць ад ступені спеласці зерня, буйнасці памолу, вільготнасці і вызначаецца на вытворчасці шляхам параўнання 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 мукі. У гандлёвую сетку мука паступае ў расфасаваным выглядзе, часцей у папяровых пакетах вагой ад 0,5 да 2 кг. Рэдкія віды мукі (соевая, ільняная, гароховая, рысавая 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 °С 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 мукі. Яна набывае непрыемны пах, прагорклы або кіславаты смак.



Якім чынам можна забяспечыць захаванасць мукі ў сырым памяшканні? Абгрунтуйце сваю пазіцыю.

Як трэба захоўваць муку ў хатніх умовах?

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

Соль уплывае на працэсы, якія адбываюцца пры замесе цеста. Яна ўмацоўвае бялкі ў цесце, робіць клейкавіну больш эластычнай, што дапамагае цесту лепш захоўваць форму, нерасплывацца, а гатовым вырабам не ападаць і мець порысты пругкі мякіш. Празмерная дабаўка солі ў дражджавое цеста замаруджвае працэсы броджэння. Соль спрыяе ўтрыманню вільгаці, што запавольвае чарсценне 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 мукі 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 распываецца
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

Спосаб разрыхлення	Разрыхляльнік	Від цеста
Біяхімічны	Дрожжы	Дражджавое
Хімічны	Двухвуглякіслы натрый (харчовая сода), вуглякіслы амоній	Прэснае
Механічны	Узбітыя бялкі	Бісквітнае
	Пераслойванне цеста маслам	Слаёнае
	Перамешванне мукі з вялікай колькасцю тлушчу	Пясочнае
	Пары вадкасці, якія ўтвараюцца ў цесце пры выпяканні	Заварное

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

Хімічныя разрыхляльнікі лёгка распускаюцца ў вадзе і пры награванні выдзяляюць газ, які разрыхляе цеста. Для памяншэння прысмаку харчовай соды рэкамендуюць да ўвядзення ў цеста пагасіць яе — растварыць кіслотой (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 плодоў цытрусавых раслін (лімон, апельсін, мандарын), высушаны пры пакаёвай тэмпературы. 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-карычневага колеру	Дабаўляюць у цеста, выкарыстоўваюць у працэсе замешвання і ў якасці пасыпкі



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



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



1. Дайце характарыстыку асартыменту кандытарскіх вырабаў.
2. Па якіх паказчыках якасць мукі можна вызначыць у



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

Практычная работа Вызначэнне дабраякаснасці мукі

Мэта: навучыцца вызначаць дабраякаснасць мукі.

Аснашчэнне: узоры мукі, сіта, шклянка, лыжка.

Паслядоўнасць выканання работы

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

Нумар узору	Характарыстыка ўзору				Якасць узору
	дамешкі	пах	смак	вільготнасць	

6. Зрабіце выснову пра якасць даследаваных узораў.

§ 4. ВИДЫ ЦЕСТА І СПОСАБЫ ЯГО ПРЫГАТАВАННЯ



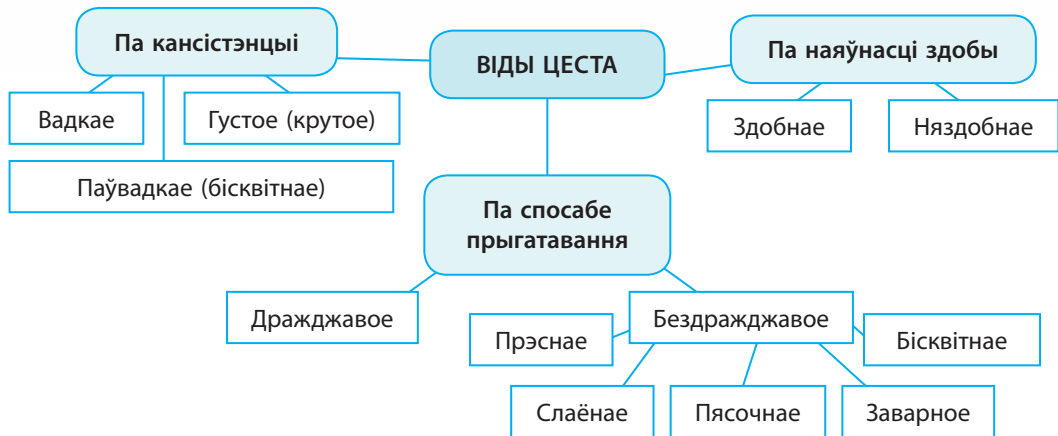
Вы даведаецеся:

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

Вы навучыцеся:

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;
- выробліванне;
- цеплавая апрацоўка;
- аздабленне і афармленне.

Падрыхтоўка асноўнай сыравіны складаецца з абавязковага прасейвання мукі праз дробнае сита (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 залішняй — вадкае. У рэцэптуры колькасць вадкасці пазначаюць прыблізна, бо на тугасць цеста ўплывае якасць мукі (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).



Добрыя парады

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

Выробліванне 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).

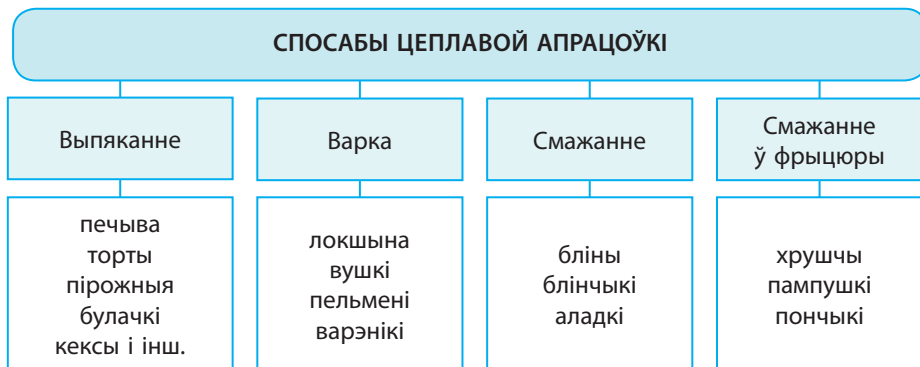


Мал. 26. Выемкі для цеста



Мал. 27. Цестарэзкі і дыскавы нож

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



Мал. 28. Спосабы цеплавой апрацоўкі вырабаў з цеста



Мал. 29. Формы для выпякання

Выпяканне заключаецца ў праграванні, у выніку чаго выдаляецца 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 замянае павелічэнню аб'ёму вырабу.



Мал. 30. Электравфельніца

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 патэльнях, якія папярэдне змазваюць алеем, з аднаго (блінчыкі) або двух (бліны, аладкі) бакоў. Для прыгатавання бліноў выкарыстоўваюць блінныя патэльні з нізкімі борцікамі (мал. 32) або электрычныя блінніцы (мал. 33).



Мал. 31. Хлебапечка

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



Мал. 32. Блінная 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 спосаб 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, фарфоровыя талеркі, бо ніз выпечанага вырабу стане вільготным. Выкарыстоўвайце драўляную дошку, рашотку, 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 паляпшэння смакавых якасцей, а таксама для надання ім прыгожага вонкавага выгляду. Бісквітныя каржы, пірожныя прамочваюць цукровым або фруктовым сіропам. 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, аздабленыя пасыпкай:

а — цукровай пудрай; б — парашком какавы;
в — 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 какасовую 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 прапарцыі 2 : 1 : 2. Для паху дабаўляюць ваніль, карыцу, какаву, здробненыя арэхі. Усе інгрэдыенты пераціраюць да ўтварэння рассыпістай крошкі (мал. 37, б). Штрэйзелем пасыпаюць вырабы перад выпяканнем.



а



б

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 соку. 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 ароматызатары.

Крэм уяўляе з сябе пышную пенападобную масу, што ўтвараецца дзякуючы насычэнню паветрам пры ўзбіванні бялкоў, масла, вяршкоў, як з дабаўленнем смакавай і ароматычнай 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 прасты варыянт аздаблення тортаў — пакрыць іх паверхню слоём крэму, ствараючы разнастайныя хвалі, няроўнасці (мал. 40). На паверхню вырабу, пакрытага раўнамерным слоём 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 начинкі і крэмы, выпякае кандытарскія вырабы і афармляе іх. Многае кандытар робіць уручную — з дапамогай спецыяльных прыстасаванняў (кандытарскі шпрыц, мяшэчкі, 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 сыравіну, запуская абсталяванне і сочыць за працэсам. Толькі некаторыя аперацыі робяць уручную. Напрыклад, плятуць з цеста пляцёнкі, наносяць насечкі на булку. Робяць гэта, не спыняючы канвеера.



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



Цеста: дражджавое, бездражджавое, прэснае, здобнае, заварное, пясочнае, бісквітнае, слаёнае; замешванне, кандытарская масціка.



1. Што ўплывае на кансістэнцыю цеста? 2. Апішыце этапы прыгатавання вырабаў з цеста. 3. Якія аперацыі адносяць да першаснай апрацоўкі мукі? 4. Што адбываецца з мукой пры яе прасейванні і як гэта ўплывае 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 даведаецеся:

аб тэхналогіі гатавання вырабаў з прэснага цеста.

Вы навучыцеся:

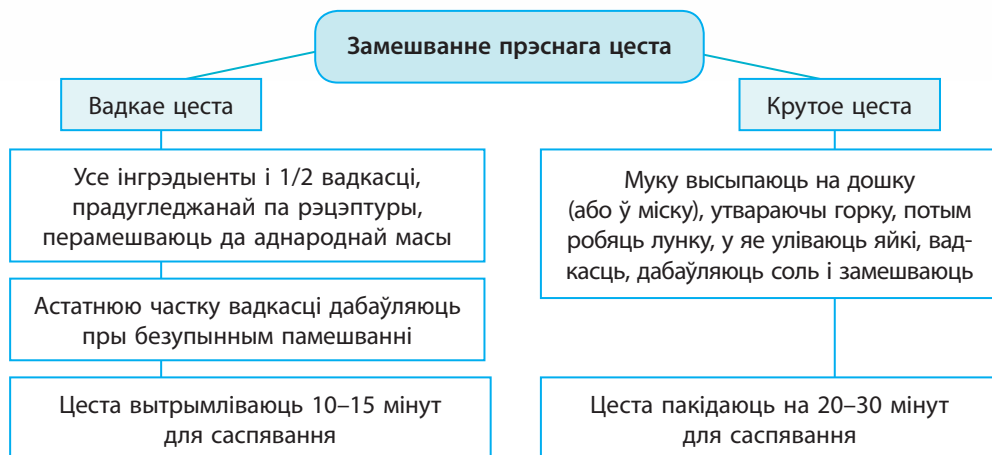
гатаваць стравы і вырабы з прэснага цеста.

З прэснага бездражджавага 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 бездражджавага цеста:
а — пельмені; б — блінчыкі; в — локшына

Прэснае цеста гатуюць з мукі, 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 патэльнію 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 слоём на добра разагрэтую патэльную. Падаюць са смятанай, з маслам, а таксама з гарнірам з салёных або салодкіх прадуктаў.

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

Блінчатая пірагі гатуюць наступным чынам: бліны складваюць у форму, перакладаючы іх начинкай, 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.

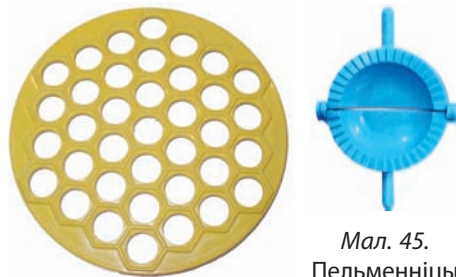
Дамашнюю локшыну, вушкі наразаюць з вельмі крутога, тонка раскачанага (1–2 мм) цеста. Для локшыны цеста наразаюць на палоскі шырынёй 3,5–4,0 см, якія шынкуюць саломкай і падсушваюць, для вушак — квадрацікамі, якім зашчыпваюць (склеіваюць)



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 раскатваюць у слой таўшчынёй 1,5–2,0 мм. Ёсць розныя спосабы выроблівання цеста, якія залежаць ад віду выкарыстанага прыстасавання (мал. 45). Калі няма спецыяльных прыстасаванняў, з пласта цеста шклянкай (кубкам) выціскаюць кружочки, у цэнтры якіх кладуць начынку, бакі зашчыпваюць рукамі. Абрэзкі цеста выкарыстоўваюць для паўторнага раскатвання. 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.



Мал. 45. Пельменіцы

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

Патрабаванні да якасці страваў, прыгатаваных з прэснага цеста

- Бліны павінны мець круглую 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 аднолькавыя 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 мукі	Выкарыстана непрасеяная мука, няякаснае замешванне цеста
Бледная ці занадта цёмная, падгарэлая паверхня вырабаў	Высокая ці нізкая тэмпература награвальнага прыбора, працяглае падсмажванне
Разрыў абалонкі варэнікаў або пельменяў, агаленне фаршу	Цеста вадкай кансістэнцыі ці занадта тонка раскачанае, вадкая начинка
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. лыжкі, ванільны цукар — 2 г; алеі (для смажання); цукровая пудра — 1 ст. лыжка (для абсыпання).

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

Абсталяванне: электрычная пліта.

Паслядоўнасць гатавання

1. Прасеяць муку





Працяг тэхналагічнай карты 1

Паслядоўнасць гатавання

2. Узбіць яйкі, дабавіць соль	
3. Уліць узбітыя яйкі ў муку, замясіць цеста на працягу 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 тэхналагічнай карты 1

Паслядоўнасць гатавання

9. Дастаць хрушчы шумоўкай і выкласці на папяровы ручнік



10. Пасыпаць астуджаныя хрушчы цукровай пудрай



У вас ёсць 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 навучыцеся:

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

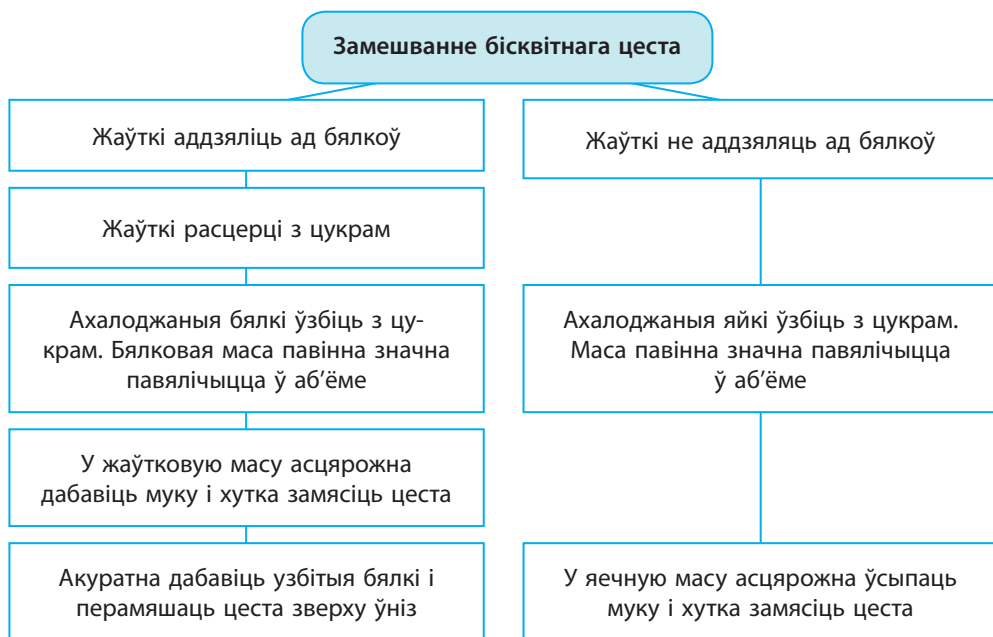
Інгрэдыенты для замесу бісквітнага цеста:

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 мукі, цукру і яек. Замешванне выконваюць двума 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 гатовага бісквіту

- Бісквітнае цеста павінна быць пышнай кансістэнцыі, светлага крэмавага колеру, з поўнасю 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 гатовага цеста на блясе перад выпяканнем, сатрасанне формы (бляхі) з цестам перад выпяканнем, павялічанае дазіраванне мукі, датэрміновае выманне бісквіту з шафы-духоўкі
Наяўнасць камячкоў мукі	Недастаткова стараннае замешванне цеста; ужыванне непра-seянай, зляжалай мукі
Бледныя верхняя і ніжняя скарынкi	Датэрміновае выманне бісквіту з шафы-духоўкі, нізкая тэмпература выпякання
Падгарэлая скарынка	Залішняя працягласць або павышаная тэмпература выпякання
Рабая паверхня бісквіту	Наяўнасць нераспушчаных крышталікаў цукру



Тэхналагічная карта (вучэбная) 2

Гатаванне бісквіту

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

Аснашчэнне: міскі, сіта, міксер, нож, ложка або сіліконовая 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 мукой 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 міксера. Маса павінна павялічыцца ў аб'ёме ў 2–3 разы



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





Заканчэнне тэхналагічнай карты 2

Паслядоўнасць гатавання

6. Выліць цеста ў форму, папярэдне падрыхтаваную для выпякання



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



8. Астудзіць гатовы бісквіт



Добрыя парады

- Узбітыя бялкі трэба адразу даваць у цеста.
- Жаўткі расціраюць дабяла. 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 узнікаюць дэфекты ў вырабах з бісквітнага цеста?



§ 7. ПЯСОЧНАЕ ЦЕСТА⁺



Вы даведаецеся:

Вы навучыцеся:

аб тэхналогіі прыгатавання вырабаў з пясочнага цеста.

гатаваць 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, кошкі), печыва, тарталеткі і інш. (мал. 48). Паслядоўнасць замешвання пясочнага цеста паказана на малюнку 49.

Інгрэдыенты для замесу пясочнага цеста:

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



Мал. 48. Вырабы з пясочнага цеста: а — пірог; б — кошкі; 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 раскласці па паверхні мукі

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 сталё, 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 рэцэптуры. 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; мякш — 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 рэцэптуры або якасці мукі
Сыры, дрэнна прапечаны	Недастатковая працягласць выпякання пры пазначанай тэмпературы
З падгарэлымі скарынкамі	Завышаная тэмпература выпякання
Бледная паверхня	Заніжаная тэмпература выпякання або недастатковая працягласць выпякання



Тэхналагічная карта (вучэбная) 3

Гатаванне пясочнага печыва

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

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 сярэдняй хуткасці на працягу 2 мінут



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





Заканчэнне тэхналагічнай карты 3

Паслядоўнасць гатавання

6. Раскачаць цеста ў пласт таўшчынёй 3–4 мм	
7. Выразаць загатоўкі з дапамогай выемак. Рэшткі цеста раскачаць паўторна	
8. Выкласці 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	



Добрыя парады

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



Чаму пры пераносе пласта пясочнага цеста на бляху яго неабходна накруціць на качалку? Якія вырабы з начинкай 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 узнікаюць дэфекты ў вырабах з пясочнага цеста?

§ 8. ЗАВАРНОЕ ЦЕСТА[†]



Вы даведаецеся: аб тэхналогіі гатавання заварнога цеста і вырабаў з яго.

Заварное цеста атрымала сваю назву 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.



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



Замешванне заварнога цеста

У каструлю 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 °С

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

Мал. 51. Замешванне заварнога цеста

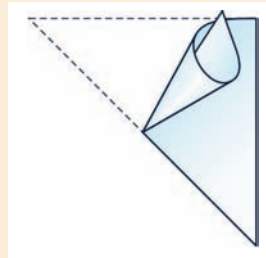


Мал. 52. Кандытарскі мяшок з насадкамі

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 °С 25–35 мінут. Пры выпяканні вырабаў з заварнога цеста шафу-духоўку адчыняць нельга. Утвараная пры выпяканні пара вады не выходзіць вонкі, і ўнутры вырабаў утвараюцца поласці, якія потым запаўняюць рознымі крэмамі, начинкамі.



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



Мал. 53. Выраб карнеціка



Патрабаванні 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
Распывісты, без поласці ўсярэдзіне	Мука са слабой клейкавінай, вадкая кансістэнцыя цеста, затлустая змазка бляхі
Раздзьмуты, з рванымі паверхняй 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

Добрыя парады

- Перад увядзеннем муку змясціць у поліэтыленавы пакет, зрабіўшы невялікую адтуліну так, каб яна высыпалася ў кіпячую вадкасць тонкім струменьчыкам (у гэтым выпадку не ўтвараюцца камячкі).
- 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 змазваюць тонкім слоем масла? Якія начинкі выкарыстоўваюць пры прыгатаванні эклераў?



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 узнікаюць дэфекты ў вырабах з заварнога цеста?

§ 9. СЛАЁНАЕ ЦЕСТА⁺



Вы даведаецеся:

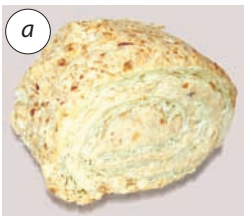
аб тэхналогіі гатавання слаёнага цеста і вырабаў з яго.

Інгрэдыенты для замесу слаёнага цеста:

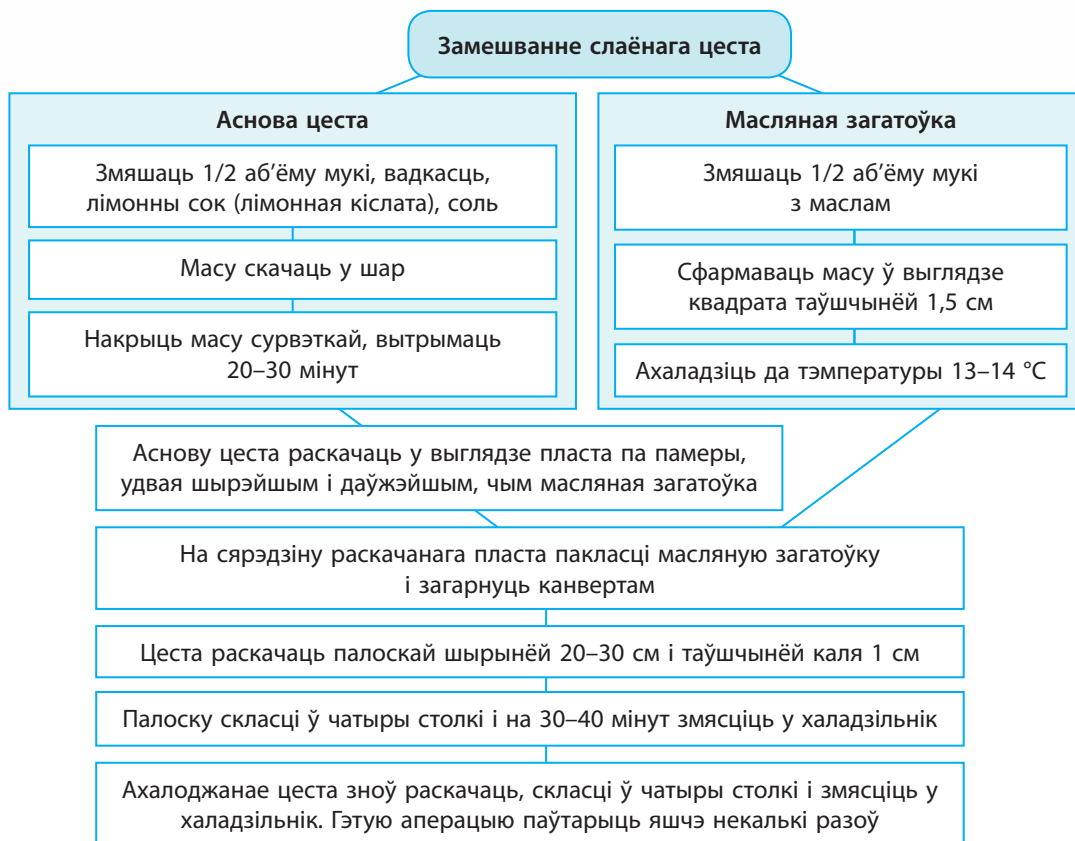
мука — 3 ст.,
масла сметанковае — 400 г,
яйкі — 2 шт.,
вада — 1/2 шклянкі,
соль — на смак,
лімонная кіслата —
на кончыку нажа.

У вырабах са слаёнага цеста ўтвараюцца асобныя тонкія прамасленыя слаі, якія звязаныя міжсобку і лёгка аддзяляюцца адзін ад аднаго. Яго выкарыстоўваюць для гатавання вырабаў з рознымі начинкамі 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 °С 25–30 мінут. Перад выпяканнем раскачаны пласт наколваюць у некалькіх месцах відэльцам. Штучныя вырабы не наколваюць.

Патрабаванні да якасці слаёнага цеста і гатовых вырабаў з яго

- Гатовае цеста тугое, аднароднае, без кавалачкаў масла.
- Выпечаныя паўфабрыкаты недэфармаваныя, порыстыя, пышныя, з тонкімі неразарванымі слаямі.
- Паверхня без трэшчынак, бугаркоў, светла-карычневага 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, працяглае расстойванне ў цёплым памяшканні
Дэфармаваны	Беражкі бляхі не змочаныя вадой
Наяўнасць бугаркоў	Пласт цеста не наколаць перад выпяканнем
Мятыя і зліплыя краі	Выкарыстанне прыстасаванняў з тупымі лёзамі
Маласлаісты, няўзняты	Высокая тэмпература пры замешванні, масла ўвабралася ў слаі цеста
Разарваныя слаі, масла выцекла з выпечанага паўфабрыкату	Нізкая тэмпература пры замешванні, масла страціла пластычнасць, крышыцца



Чаму слаёнае цеста ў працэсе гатавання пасля кожнага раскачвання ахалоджваюць? Чаму раскачаны пласт слаёнага цеста ў некалькіх месцах наколаюць 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 узнікаюць дэфекты ў вырабах са слаёнага цеста? **5.** Якія патрабаванні прад'яўляюць да якасці слаёнага цеста і вырабаў з яго? **6.** Якія начынкi выкарыстоўваюць для прыгатавання вырабаў са слаёнага цеста?

§ 10. ДРАЗДЖАВОЕ ЦЕСТА⁺

Вы даведаетесь: аб тэхналогіі гатавання дразджавога цеста і вырабаў з яго.

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

Дразджавое 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** дразджавога цеста. Гэта дазваляе выдаліць назапашаны вуглякіслы газ, насыціць цеста кіслародам, які неабходны для жыццядзейнасці дразджэй. Пасля абмінкі цеста гатовыя вырабы больш павялічваюцца ў аб'ёме, а іх мякіш мае дробную раўнамерную порыстую структуру.

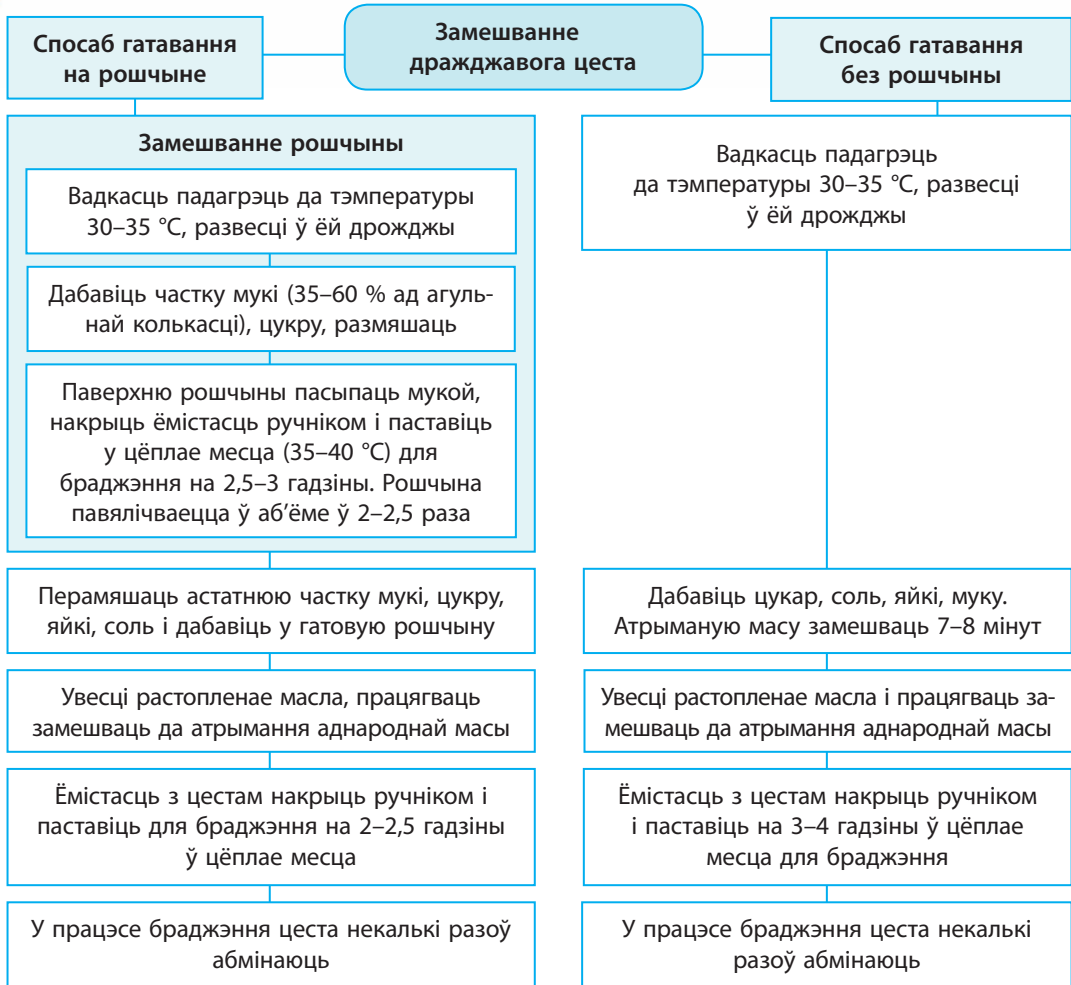
Гатовае цеста выкладваюць на пасыпаную мукой дошку і выробліваюць нажом або рукамі на порцыі. Потым цесту надаюць форму, кладуць на цёплую, змазаную тлушчам бляху і пакідаюць на некаторы час у цёплым месцы для **расстойвання** (уздыму). Падчас расстойвання працягваецца браджэнне, і цеста зноў насычаецца 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 °С.

Інгрэдыенты для замесу дразджавога цеста:

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



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



Мал. 57. Замешванне дражджавага цеста

Патрабаванні да якасці вырабаў, прыгатаваных з дражджавага цеста

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



Табліца 13 — Дэфекты вырабаў з дражджавога цеста

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

Добрыя парады

- Цеста пасля замешвання злёгка прысыпаюць мукой і ставяць у цёплае месца.
- Посуд з цестам пакрываюць сурвэткай, ручніком, але не накрывайкай.
- Цеста, пастаўленае на расстойванне, баіцца скразнякоў. Яно можа асесці.



Якія традыцыйныя беларускія вырабы гатуюць з дражджавога цеста?

Чаму посуд з цестам нельга закрываць накрывайкай?



Драхджавое 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?

Практычная работа Прыгатаванне вырабаў з цеста

- Мэта:** навучыцца гатаваць вырабы з цеста.
- Аснашчэнне:** кнігі з рэцэптамі і тэхналагічныя карты (вучэбныя) па прыгатаванні страў і вырабаў з цеста, кухонныя прыборы, інструменты, прыстасаванні, кухонны посуд, сталовая бялізна, сталовы посуд і сталовыя прыборы.
- Абсталяванне:** электрычная пліта ці шафа-духоўка.

Паслядоўнасць выканання работы

1. Падбярэце рэцэпт вырабу з цеста, карыстаючыся вучэбным дапаможнікам (тэхналагічныя карты 1–3, дадаток 1) або кнігамі па кулінарыі. Запішыце выбраны рэцэпт у рабочы сшытак.
2. Вызначце паслядоўнасць гатавання вырабу з цеста або вывучыце тэхналагічныя карты.
3. Размяркуйце абавязкі ў групе па гатаванні вырабу з цеста.
4. Падбярэце неабходныя прадукты.
5. Падбярэце прыстасаванні і посуд, неабходныя для гатавання вырабу з цеста.
6. Прыгатуйце выраб з цеста.
7. Аформіце гатовы 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 даведаецеся:

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

Вы навучыцеся:

гатаваць салодкія стравы.

Асноўнай сыравінай для гатавання многіх салодкіх страў служаць 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, ароматычныя рэчывы. Пажыўная каштоўнасць і каларыйнасць салодкіх страў вызначаецца іх складнікамі. Многія салодкія стравы гатуюць з дабаўленнем желеўтваральных рэчываў (агар, пекцін, желецін). У гатовым выглядзе яны маюць кансістэнцыю халадца.



Мал. 58. Класіфікацыя салодкіх страў

Спосабы цеплавой апрацоўкі пры гатаванні салодкіх страў залежаць 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 °С (марожанае — да –4 °С), гарачыя — 65 °С. 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, кансерваванных, сушаных, замарожаных пладоў. У кампот са свежых пладоў часам дабаўляюць лімонную кіслату. Падаюць кампоты ахалоджанымі да тэмпературы 12–15 °С.

Кісялі (мал. 60) гатуюць са свежых, сушаных пладоў, сокаў, сіропаў, 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 пладо-вых кісялёў выкарыстоўваюць бульбяны крухмал, для малочных — кукурузны, які надае страве лепшы смак. Густыя кісялі разліваюць гарачымі ў формы, змочаныя вадой і пасыпаныя цукрам, ахалоджваюць. Астылы кісель вымаюць з формы і выкладваюць на дэсертную талерку.

Кісялі сярэдняй гушчынні разліваюць у крэманкі або вазачкі. Вадкія кісялі падаюць ахалоджанымі да тэмпературы 12–14 °С, 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 сіроп дабаўляюць разведзены жэлацін, лімонны сок або лімонную кіслату, размешваюць, разліваюць у формы і ахалоджваюць пры тэмпературы ад 0 да +8 °С. Перад падачай на стол форму на некалькі секунд апускаюць у гарачую вадку, 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 сіропам. Для шматслойнага жэле гатуюць некалькі сіропаў розных відаў, якія па чарзе наліваюць у формачкі. Кожны слой ахалоджваюць.



Мал. 63. Крэм

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

Мус — узбітае жэле, прыгатаванае з сокаў (мал. 64). Прыгатаванае жэле ўзбіваюць да ўтварэння пышнай аднароднай пены, потым ахалоджваюць. Часам жэлацін замяняюць маннымі крупамі. Прыгатаваны мус наразаюць у форме прамавугольнага або трохвугольнага з роўнымі або гафрыраванымі краямі, паліваюць сіропам і падаюць на дэсертных талерках, у крэманках.

Самбук (мал. 65) гатуюць з пладовага пюрэ (яблычнага, абрыко-савага, слівовага і інш.). Пюрэ злучаюць з цукрам, яечным бялком, узбіваюць на лёдзе, пакуль маса не павялічыцца ў аб'ёме ў 2–3 разы. Потым у яе ўліваюць распушчаны цёплы жэлацін, размешваюць і ахалоджваюць пры тэмпературы ад 0 да +8 °С. Самбук падаюць у крэманках або на дэсертных талерках, часам паліваюць сіропам.

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

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



Мал. 64. Мус



Мал. 65. Самбук



Мал. 66. Узбітыя вяршкі



Мал. 67. Пудынг



Мал. 68. Суфле



Мал. 69. Яблыкі печаныя



Мал. 70. Яблыкі ў цесце

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 наразваюць на порцыі і падаюць на дэсертных талерках.

Суфле гатуюць з сумесі малака, яек, пладовага пюрэ і ароматычных рэчываў (мал. 68), у якую дабаўляюць узбітыя бялкі. Прадукты 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 сурвэткай. Асобна ў малочніку падаюць малако або вяршкі.

Яблыкі печаныя (мал. 69) гатуюць з цэлых пладоў, у якіх выдаляюць асяродак. У атрыманае паглыбленне насыпаюць цукар і запякаюць у шафе-духоўцы. Падаюць гарачымі або халоднымі ў крэманках, вазачках, на дэсертных талерках, паліўшы сіропам 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 мукі, жаўткоў, цукру, солі, смятаны, малака, дабаўляюць узбітыя бялкі і перамешваюць. Абсмажаныя яблыкі выкладаюць на дэсертную талерку, пасыпаюць цукровай пудрай.

Грэнкi з пладамі — лустачкі пшанічнага хлеба, змочаныя ў салодкай яечна-малочнай сумесі і абсмажаныя на сметанковым масле. Перад гатаваннем з хлеба зразаюць скарынкi. Пры падачы грэнкi выкладаюць на дэсертную талерку і аздабляюць кансерваванымі пладамі.

Патрабаванні да якасці салодкіх страў прыведзены ў табліцы 14.



Табліца 14 — Патрабаванні да якасці салодкіх страў

Страва	Патрабаванні да якасці
Кампот	Вадкая аснова празрыстая, плады мяккія, але не зарваныя
Кісель	Паверхня без плёнка (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

Тэхналагічная 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, каструля, друшляк, лыжка, шклянка.

Абсталяванне: электрычная пліта.

Паслядоўнасць гатавання

1. Перабраць ягады і добра прамыць





Працяг тэхналагічнай карты 4

Паслядоўнасць гатавання

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



3. Пакласці астатнюю 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 страў, акрамя яблыкаў у цесце, выкарыстоўваюць кляр?



Мус, самбук, суфле, желе, кляр.



1. Раскажыце пра асартымент халодных і гарачых салодкіх страў. 2. Чым адрозніваецца желе ад мусу? 3. Чаму для малочных 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 пюрэ ў хатніх умовах?

Практычная работа Гатаванне салодкіх страў

Мэта: навучыцца гатаваць салодкія стравы.

Аснашчэнне: кнігі з рэцэптамі і тэхналагічныя карты (вучэбныя) па гатаванні салодкіх страў, кухонныя прыстасаванні і посуд, сталовая бялізна, сталовы посуд і прыборы.

Абсталяванне: электрычная пліта ці шафа-духоўка.

Паслядоўнасць выканання работы

1. Падбярэце рэцэпт салодкай стравы, карыстаючыся вучэбным дапаможнікам (тэхналагічная карта 4, дадатак 2) або кнігамі па кулінарыі. 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. Падбярэце неабходныя прадукты.
5. Падбярэце прыстасаванні і посуд, неабходныя для гатавання салодкай стравы.
6. Прыгатуйце 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, характэрных для сямейных абрадаў.

Вы навучыцеся:

гатаваць стравы беларускай нацыянальнай кухні.

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

У кожнай сям’і складаюцца пэўныя традыцыі і звычаі, якія залежаць 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.



Мал. 71. Караваі

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 караваі з’яўляецца важным элементам вясельнай абраднасці. Раней яго гатавалі спецыяльна запрошаныя жанчыны — каравайніцы. У працэсе замешвання цеста, упрыгожвання, выпякання караваі дзяўчаты спявалі песні. Жанатыя мужчыны



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 абрадавыя стравы і вырабы з цеста: хрусты (невялікія блінчыкі), пернікі, аладкі з макам; стравы — яешня-калатуха; напоі — квасы, узвар (правобраз сучаснага кісялю з больш густой кансістэнцыяй). Сярод іх асаблівае месца займала бабіна каша. Варылі яе з прасяных або грэцкіх круп у гліняным гаршку. Традыцыйная страва, якую падавалі на хрэсьбіны, — бабчыны пірагі (мал. 72). Іх выпякалі са здобнага дражджавога цеста. Гэта плюшкі, абаранкі, крэндзелі, булачкі, якія раздавалі дзецям.



Мал. 72. Бабчыны пірагі

Да сёння захаваліся сямейныя памінальныя звычаі і абрады. Значэнне гэтых традыцый заключаецца перш за ўсё ва ўмацаванні роднасных сувязей, у з'яднанні сям'і. Асабліва вылучаюць культ восеньскіх Дзядоў і Радаўніцу. У бацькоўскія дні і падчас памінальных абрадаў на стол падавалі бліны, стравы з рыбы, халадзец і абрадавыя стравы, якія папярэдне асвятчалі 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 (безалкагольны 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, аздабляючы яго завітушкамі з цукровага маку, ружовыя абаранкі, а 22 сакавіка (гуканне вясны) выпякалі печыва ў форме маленькіх птушчак — жаваранкаў (мал. 74).



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 надрозалі, 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.



Мал. 75. Віды «жаваранкаў»

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



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



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

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 стравы, 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 сталом, падаюць ручнікі з нацыянальнымі ўзорамі, хлеб сваёй выпечкі звычайна кладуць на льяны 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 (брусніцы, 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, мала-сольныя агуркі, адвараную або смажаную рыбу і іншыя стравы. На ўрачыстае застолле першыя стравы не падавалі. Напрыканцы трапезы ставілі на стол вырабы з цеста: хрушчы, пернікі, каржы. У посуд, выраблены з дрэва, накладвалі свежыя яблыкі, слівы, грушы, плады рабіны, каліны.

Тэхналагічная карта (вучэбная) 5

Гатаванне наліснікаў

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

Аснашчэнне: миска, 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 прасеяную муку, старанна перамяшаць. Цеста густое, аднароднае, без камячкоў



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



4. Абсмажыць тонкія блінчыкі. Патэльнію папярэдне змазаць алеем, разагрэць



5. Перакласці кожны блінчык напалову, потым перакласці яшчэ раз



6. Скласці наліснікі ў гаршчок, паліваючы смятанай. Паставіць у шафу-духоўку, разагрэтую да 200 °С, на 10 мінут





Як традыцыйныя беларускія сямейныя абрады ўплываюць на наша жыццё?



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



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

Практычная работа

Прыгатаванне страў беларускай нацыянальнай кухні

Мэта: навучыцца гатаваць стравы беларускай нацыянальнай кухні.

Аснашчэнне: кнігі з рэцэптамі і тэхналагічныя карты (вучэбныя) па гатаванні беларускіх нацыянальных страў, прыстасаванні і посуд, сталовая бялізна, сталовы 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 сшытак.
2. Вызначце паслядоўнасць гатавання стравы або вывучыце тэхналагічную карту.
3. Размяркуйце абавязкі ў групе па прыгатаванні стравы.
4. Падбярыце неабходныя прадукты.
5. Падбярыце прыстасаванні і посуд, неабходныя для гатавання.
6. Прыгатуйце страву.
7. Аформіце гатовую 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 МАТЭРЫЯЛЫ



Вы даведаецеся:

Вы навучыцеся:

аб сучасных тэкстыльных матэрыялах і іх ужыванні.

вызначаць уласцівасці трыкатажнага палатна.

Нятканыя матэрыялы — гэта полкі, атрыманыя з валакністага палатна, слаёў 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 трыкатажныя палотны.

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

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



ВЫРАБ НЯТКАНЫХ МАТЭРЫЯЛАЎ

ФАРМАВАННЕ АСНОВЫ

Валакністае палатно

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

Насціл

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

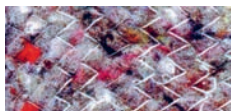
Каркас

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

ЗМАЦАВАННЕ

Вязальна-прашыўны спосаб

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



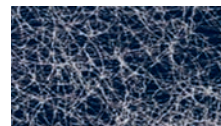
Іголкахпрабіўны спосаб

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



Кляевы спосаб

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



Камбінаваны спосаб

Заклучаецца ў спалучэнні некалькіх спосабаў: іголкахпрабіўнага з кляевым, вязальна-прашыўнага з кляевым



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 валакністыя 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 скручаныя шарыкі валокнаў. З'яўляецца 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 мыцця: пасцельная і сталовая бялізна, рабочае адзенне. Нятканыя матэрыялы шырока выкарыстоўваюць у тэхнічных мэтах (фільтры, брызент, ізаляцыйныя матэрыялы), для стварэння пракладачных і ўцяпляльных матэрыялаў (флізелін, вацін, сінтэпон), штучнага футра, коўдраў.



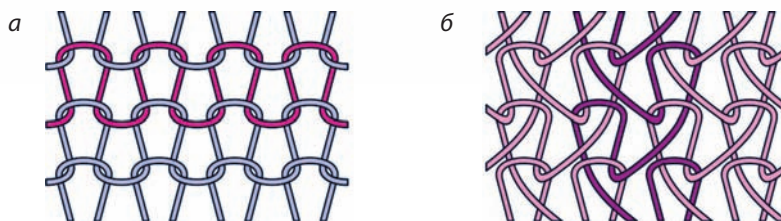
Якая павінна выкарыстоўвацца аснова і спосаб змацавання валокнаў пры вытворчасці нятаканых матэрыялаў для пашыву вырабаў верхняга асартыменту?

Як можна выдаліць пілінг з паверхні вырабу?

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

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

Трыкатажныя палотны маюць больш аб'ёмную і рухомую структуру, большую паветра- і парапранікальнасць, чым тканіны. Асобныя віды трыкатажных палотнаў характарызуюцца незміняльнасцю, добрай драпіравальнасцю.



Мал. 77. Трыкатажнае палатно:
а — папярочнавязанае; б — асновавязанае

У адрозненне ад тканін трыкатажных палотны маюць спецыфічныя ўласцівасці: яны расцягваюцца, закручваюцца, распускаюцца.

Расцягванне залежыць ад віду перапляцення і шчыльнасці трыкатажнага палатна.

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

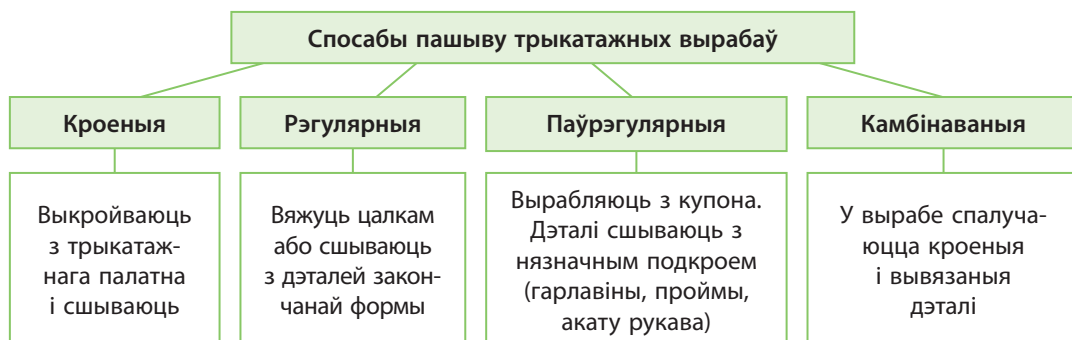
Трыкатажныя палотны распускаюцца як уздоўж пяцельных слупкоў, так і ўздоўж радоў пры абрыве ніткі ў пятлі і выслізванні пяцель адна з адной. Шчыльныя палотны пры пашыве прасякаюцца іголкай, што прыводзіць да пашкоджання пяцель і наступнага іх распускання. Важна правільна падбіраць нумар іголак і нітак,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

Трыкатажныя палотны падвяргаюць апрацоўцы, аналагічнай апрацоўцы тканін. Іх адбельваюць, афарбоўваюць, наносяць друкаваны малюнак, начосваюць, выконваюць цісненне і інш.

Трыкатажныя палотны выкарыстоўваюць пры вытворчасці практычна ўсіх відаў вырабаў: верхняга (паліто, кардыганы, светары, джэмперы і інш.), лёгкага (сукенкі, сарафаны, блузкі, спадніцы, штаны і інш.), бялізнавага (піжамы, начныя кашулі, майкі і інш.) асартыменту, панчошна-шкарпэтных, пальчаткавых, галаўных убораў, шалікаў.



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



Мал. 78. Спосабы пашыву трыкатажных вырабаў



Для вырабу трыкатажнага палатна і трыкатажных вырабаў выкарыстоўваецца спецыяльнае вязальнае абсталяванне. На плоскавязальных машынах (мал. 79, а) выпрацоўваюць метражныя палотны і дэталі вырабаў, на круглавязальных (мал. 79, б) вяжуць палотны ў выглядзе трубікі, панчошна-шкарпэтачныя вырабы і інш.

а



б



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



Якія ўласцівасці трыкатажнага палатна забяспечваюць яго шырокую папулярнасць у спажывацтва?



Нятканыя матэрыялы, палатно: папярочнавязанае, асновавязанае, рэгулярныя, паўрэгулярныя трыкатажныя вырабы.



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

Практычная работа

Вывучэнне ўласцівасцей трыкатажнага палатна

Мэта: навучыцца аналізаваць уласцівасці трыкатажнага палатна.

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

Паслядоўнасць выканання работы

1. Уважліва разгледзьце ўзор трыкатажнага палатна.
2. Вызначце від апрацоўкі трыкатажнага палатна (адбеленыя, гладкафарбаваныя, з друкаваным малюнкам, з начосам).
3. Вызначце шчыльнасць трыкатажнага палатна: разлічыце колькасць петляў (вочкаў) у 1 см палатна (у слупках і радах). Адмерайце на ўзоры трыкатажнага палатна адрэзкі па 10 см уздоўж слупкоў і радоў. Адзначце пачатак і канец кожнага адрэзка шпількамі. Палічыце колькасць петляў, радоў паміж пазнакамі. Атрыманы вынік падзяліце на 10.
4. Вызначце стан закручвання трыкатажнага палатна. Пацягніце і адпусціце край палатна. Адзначце месца, да якога скруцілі палатно. Распрастайце палатно і вымерайце адлегласць ад адзнакі да краю.
5. Вызначце эластычнасць трыкатажнага палатна. Адзначце на лапіку трыкатажнага палатна адрэзак даўжынёй 10 см. Расцягніце палатно і вымерайце адлегласць паміж канцамі адрэзка.
6. Атрыманыя даныя занясіце ў табліцу (у сшытак):

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

7. Складзіце абагульненую характарыстыку трыкатажнага 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 тэкстыльнага матэрыялу па знешніх 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 паверхняй;
- незмінальнымі 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, паўшаўковыя, сінтэтычныя, баваўняныя і шарсцяныя падкладачныя тканіны, сінтэтычныя трыкатажныя 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, калянымі і мець такую ўсадчасць, як і матэрыял верху адзення.

Пракладачныя матэрыялы дазваляюць:

- надаць дэталю калянасць, пругкасць, формаўстойлівасць, каб захаваць форму вырабу ў працэсе эксплуатацыі;
- засцерагчы асобныя ўчасткі вырабу ад расцягвання;
- знізіць 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. Клеявое пакрыццё наносіцца на аснову ў выглядзе кропак, палос або суцэльна.

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



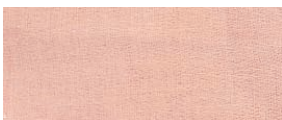
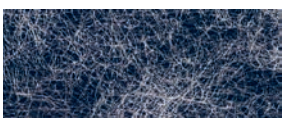
Параўнайце два пракладачныя матэрыялы: дублерын і флізелін. Устанавіце іх падабенства і адрозненні.

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
Клеявыя		
На тканай аснове		Сухі спосаб: пракладны матэрыял накладваюць клеявым бокам на вываратны бок дэталі, прапрасоўваюць з боку пракладкі без увільгатнення. Дэталю крою пакідаюць астываць ў распраўленым выглядзе на працягу 10–15 мінут
Дублерын 	Для надання калянасці каўнерам, манжэтам	
На трыкатажнай аснове		
Трыкатажнае палатно 	Дубліраванне дэталей швейных вырабаў	Вільготны спосаб: прапрасоўваюць праз увільготнены прасвальнік. Нельга выкарыстоўваць прас з параўвільгатняльнікам
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 двума слаямі тканіны і прапрасоўваюць

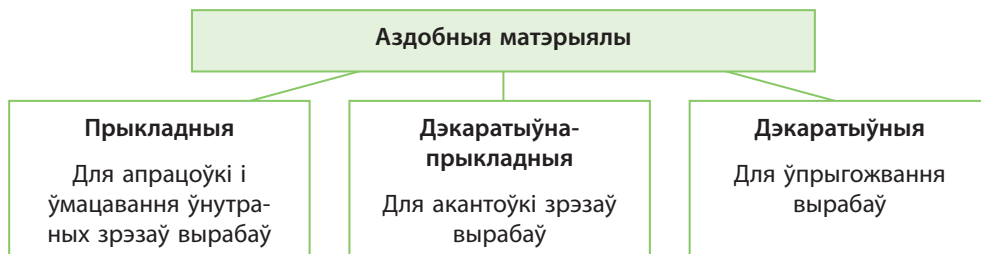
Аздобныя матэрыялы надаюць арыгінальнасць швейнаму вырабу. У якасці аздобных матэрыялаў выкарыстоўваюць тканіны і тэкстыльныя матэрыялы, трыкатажныя палотны, натуральнае і



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

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

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



Мал. 81. Класіфікацыя аздобных матэрыялаў па прызначэнні

Табліца 16 — Прыкладныя аздобныя матэрыялы

Назва	Знешні 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 пражы. Выкарыстоўваюць для ўмацавання зрэзаў дэталяў, 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 саборвання краю вырабу
<i>Тасьма</i>		
Косая бейка		Акантовачная тасьма для апрацоўкі зрэзаў і аздаблення краёў вырабаў



Заканчэнне табліцы 17

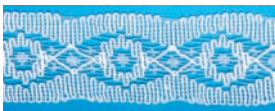
Назва	Знешні выгляд	Характарыстыка і сфера выкарыстання
Кант		Тасьма з патоўшчаным рэльефным дэкаратыўным краем у выглядзе шнура. Выкарыстоўваюць для аздаблення швоў і краю вырабаў
Шнуры		
Плецены шнур		Мае аснову з некалькіх тоўстых нітак, якую аплятаюць больш тонкімі ніткамі або пражай. Для аздаблення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

Табліца 18 — Дэкаратыўныя аздобныя матэрыялы

Назва	Знешні выгляд	Характарыстыка
Стужкі		
Аздобная стужка		Вырабляюць дробнаўзорыстым і жакардавым перапляценнямі, часта са шматколернымі малюнкамі
Атласная стужка		З гладкай бліскучай паверхняй
Аksamitnaya стужка		З ворсавай паверхняй



Працяг табліцы 18

Назва	Знешні выгляд	Характарыстыка
Капроная стужка		Празрыстая стужка, вырабляюць палатняным або камбінаваным перапляценнем, у выніку чаго на стужцы ўтвараюцца палосы
Тасьма		
Уюнок		Хвалепадобная плеценая паласа, утвораная пры змяненні нацягвання нітак
Пазумент		Ажурная тасьма, якая імітуе карункі
Шнуры		
Сутаж		Плецены шнур з двюма асновамі, таму пасярэдзіне шнура атрымліваюць паглыбленне
Віты шнур		Атрымліваюць шляхам скручвання некалькіх пасмаў віскозных нітак
Карункі		
Кайма		Карункавая палоска, якая мае адзін роўны край, а другі — зубчасты. Яе прышываюць да вырабу роўным краем. Зубчасты край — адлятны
Прошва		Карункавая палоска з роўнымі краямі. Яе ўшываюць паміж двюма 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. Ахарактарызуйце 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, ахарактарызуйце найбольш распаўсюджаныя аздобныя матэрыялы. 6. Якія аздобныя матэрыялы вы выкарыстоўвалі пры пашыве вырабаў?

§ 15. СТЫЛЬ У АДЗЕННІ



Вы даведаецеся:

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

Вы навучыцеся:

вырабляць аксесуары да адзення.

Асабліва сці 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 маральнай і фізічнай дасканаласці чалавека, гарманічнае спалучэнне формы, канструкцыі, дэkorу, 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 характарызуецца падкрэсленай строгаасцю і падцягнутасцю формы, мінімальнай колькасцю простых і лаканічных дэталяў, стрыманасцю ў выбары тканіны, колеру, аксесуараў. Прапорцыі адзення паўтараюць натуральныя прапорцыі 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 кішэняў, клапанаў, пояса, какеткі, манжэтаў, складак і г. д. Увага канцэнтруецца на фурнітуры, за-сцежцы. Выкарыстоўваюць розныя тэкстыльныя матэрыялы, да-пушчальныя кантрасныя колеравыя спалучэнні, яркія колеры, графічныя малюнкi, палоскі, аплікацыі, лагатыпы (мал. 83).



Мал. 83. Адзенне спартыўнага стылю

Адзенне рамантычнага стылю вылучаецца вялікай разнастай-насцю і дэкаратыўнасцю формаў і дэталяў, складанай канструк-цыяй, пышнасцю аздабы (карункі, вышыўка, футра). Падзел фор-мы можа быць незвычайны, а таксама асіметрычны. У адзенні ўвагу акцэнтуюць на дэкаратыўных лініях, канструкцыйныя лініі не падкрэсліваюць. Выкарыстоўваюць лёгкія тканіны: шоўк, шы-фон, а таксама карункі, гіпюр, атлас, тонкі трыкатаж. Характэр-ныя далікатныя пастэльныя адценні: бледна-зялёны, крэмавы, бэзавы і інш., а таксама белы, сіні, ружовы, блакітны. Шырока выкарыстоўваюць раслінныя, кветкавыя, геаметрычныя малюнкi (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 дэталях, аздаблення. Для гэтага стылю характэрна наяўнасць какетак, кішэняў, клапанаў, патаў, мноства дэкаратыўных строчак, спецыяльнай фурнітуры.



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



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



Мал. 88. Гістарычны стыль



Мал. 89. Аўтэнтчны стыль



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

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

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

У шырокім 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) супадпарадкаванне 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 разглядаць як пэўную інфармацыю аб яго ўладальніку і сацыяльным асяроддзі, да якога ён належыць. Касцюм — гэта свайго кшталту тэкст, які распаўядае аб сацыяльным, сямейным, эканамічным становішчы чалавека. Нацыянальны касцюм служыць нібыта адрасам, па якім вызначаюць, у якой мясцовасці жыве яго ўладальнік.

Касцюм (у вузкім сэнсе) — камплект (набор) швейных, трыкатажных 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 трыкатажных 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 замяняць. 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. Каралі, 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, трыкатажных, 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 прафесійнай 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 дзейнасці. 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, спартыйны, рамантычны, мілітары, сафары, рэтра.



1. Як вы разумеце 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: джинсавая тканіна, 2 швензы, ніткі, бісер, клей ПВА.

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

Паслядоўнасць выканання

1. Размеціць дэталі завушніц на джинсавай тканіне





Заканчэнне тэхналагічнай карты 6

Паслядоўнасць выканання

2. Прышыць швензы да завушніц



3. Расшыць бісерам дэталі верху завушніц у адпаведнасці з эскізам



4. Склеіць парамі дэталі верху і нізу завушніц



Тэхналагічная карта (вучэбная) 7

Выраб брошкі



Мал. 94. Брошка

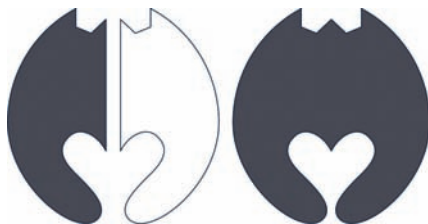


Матэрыялы: фетр двух колераў, бісер, засцежка, ніткі мулінэ, ніткі швейныя.

Інструменты: нажніцы, кравецкая крэйда, іголка.

Паслядоўнасць выканання

1. Выкраіць дэталі вырабу з фетру



2. Вышыць дэкаратыўныя элементы на верхніх дэталях



3. Прышыць засцежку на ніжняй дэталі



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





Тэхналагічная карта (вучэбная) 8

Выраб бранзалета



Мал. 95. Бранзалет

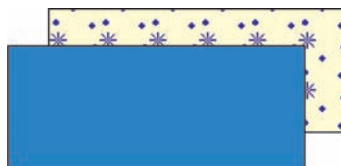
Матэрыялы: джинсавая тканіна, паркаль, ніткі мулінэ, ніткі швейныя, бісер, дробныя дэкаратыўныя гузікі, гузік для засцежкі, пацеркі.

Інструменты: нажніцы, аловак, іголка, кравецкая крэйда.

Абсталяванне: швейная машына, прас, прасавальная дошка.

Паслядоўнасць выканання

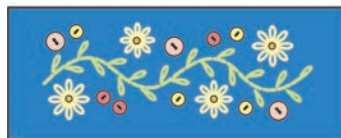
1. Выкраіць дэталі вырабу



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



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





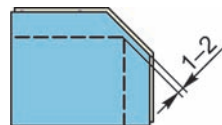
Заканчэнне тэхналагічнай карты 8

Паслядоўнасць выканання

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



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

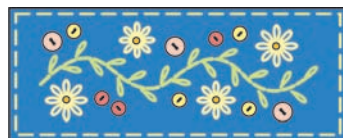


6. Вывернуць на добры бок, выправіць вугалкі і шво абшывання. Зашыць адтуліну для выварочвання ручнымі шыўкамі

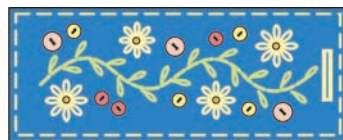
7. Прыпасаваць шво абшывання



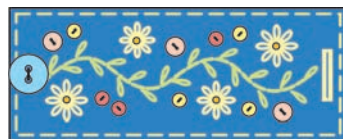
8. Адстрачыць бранзалет на адлегласці 5 мм ад краю вырабу



9. Выканаць прарэшак на швейнай машыне



10. Прышыць гузік для засцежкі з процілеглага прарэшку боку бранзалета





§ 16. ВЫБАР І СТВАРЭННЕ ЭСКІЗА ШВЕЙНАГА ВЫРАБУ



Вы даведаетесь:

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

Вы навучыцеся:

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 (дызайнер) 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 дэкару 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 назву вырабу. Падбіраюць неабходныя асноўныя і аздабныя матэрыялы. Іх узоры прымацоўваюць на ліст з эскізам.

У швейнай прамысловасці працэс распрацоўкі мастацкага эскіза называюць мастацкім мадэляваннем. 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 сталовыя (абрусы, сурвэткі, ручнікі, шторы на вокны) і кухонныя (прыхваткі, падстаўкі пад гарачае, грэлкі для яе і заварачнага чайніка і інш.) (мал. 97).

Вырабы для кухоннага камплекта вельмі разнастайныя па канструкцыі і знешнім 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 сталовым посудам



Заканчэнне табліцы 19

Выраб	Прызначэнне
Прыхваткі 	Засцерагае рукі ад апёкаў пры карыстанні шафай-духоўкай, гарачым посудам
Грэлка для чайніка 	Выкарыстоўваюць пры заварванні чаю. Ён доўга застаецца цёплым
Пакетніца 	Прызначана для захавання поліэтыленавых пакетаў
Сухарніца 	Прызначана для падачы хлебабулачных 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 паверхняй (прыхваткі, падстаўкі пад гарачае), выкарыстоўваюць тканіны з баваўняных, ільняных, шарсцяных валокнаў.

- для вырабаў, якія не судакранаюцца з гарачым (пакетніцы, сухарніцы, знешняе афармленне грэлкі для чайніка), выкарыстоўваюць тэкстыльныя матэрыялы рознага валакністага саставу.

У якасці аздаблення шырока выкарыстоўваюць тасьму, шнур, аплікацыю. Асноўная тканіна і аздабныя 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 поўнасю разбураюцца.

Пры пашыве вырабаў кухоннага камплекта выкарыстоўваюць нятканыя тэкстыльныя матэрыялы. Уцяпляльнік (сінтэпон, вацін) прымяняюць пры пашыве грэлак для чайніка, прыхватак, падставак пад гарачае. Яго змяшчаюць паміж двума сляямі 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 адрозненне тэхнічнага рысунка і мастацкага эскіза?
2. Ахарактарызуйце этапы дзейнасці дызайнера пры распрацоўцы мастацкага эскіза.
3. Развядзіце паняцці кухонных і сталовых камплектаў.
4. Якія вырабы для кухні і з якіх асноўных і аздабных матэрыялаў вы стваралі?
5. Як эрганамічныя патрабаванні ўплываюць на форму і памер прыхvatкі?
6. Якія фактары ўлічваюць пры праектаванні швейных вырабаў?



Практычная работа

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 аздабных матэрыялаў, нажніцы, лінейка, клей, памазок для клею.

Паслядоўнасць выканання работы

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

§ 17. ВИЗНАЧЭННЕ ПАМЕРАЎ ШВЕЙНАГА ВЫРАБУ. ПАБУДОВА ЧАРЦЯЖА



Вы даведаецеся:

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

Вы навучыцеся:

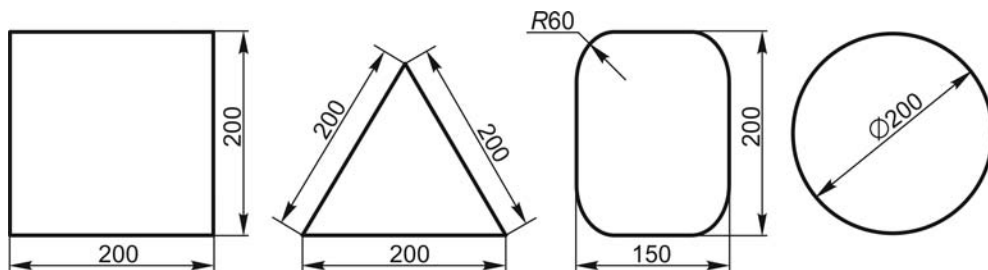
здымаць вымярэнні для пабудовы чарцяжа швейнага вырабу для кухні, будаваць чарцёж вырабу ў адпаведнасці са сваім мастацкім эскізам.

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



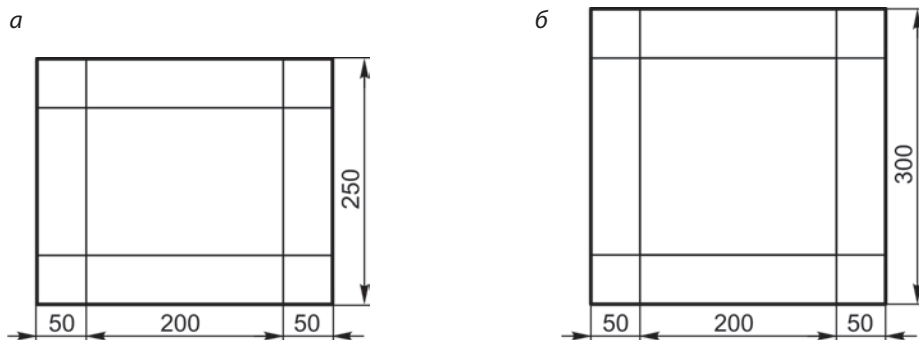
на 1–2 см, для прыхваткі — памер рукі, грэўкі для заварачнага чайніка — вышыню чайніка і яго дыяметр разам з носікам. Памеры пакетніцы, сухарніцы залежаць ад мадэлі.

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

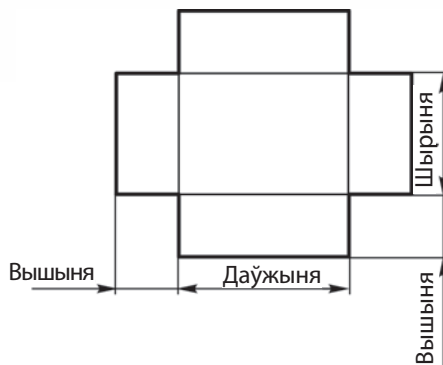
Чарцёж сухарніцы — гэта квадрат або прамавугольнік (мал. 99). Аб'ёмную форму вырабу надаюць складваннем вуглоў і фіксацыяй іх у такім выглядзе з дапамогай завязак. Часта сухарніцы з тканіны вырабляюць у выглядзе ўкладыша ў плеценую, драўляную або керамічную ёмістасць (каркас). У дадзеным выпадку памер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



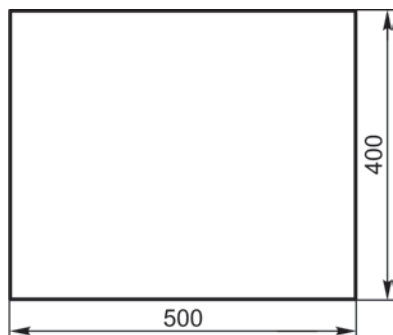
Мал. 99. Чарцяжы сухарніцы:

а — прамавугольнай формы; б — квадратнай формы

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



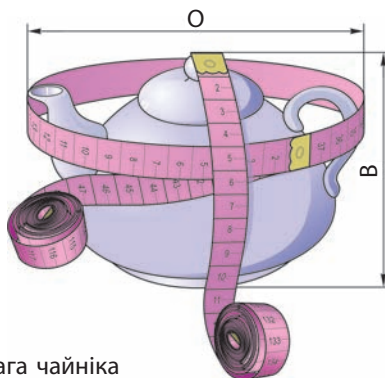
Мал. 100. Чарцёж укладыша з тканіны для плеченай сухарніцы



Мал. 101. Чарцёж пакетніцы

Чарцёж грэлкі для заварачнага чайніка — гэта квадрат ці прамавугольнік. Але памеры іх складана стандартызаваць, бо па канструкцыі яны вельмі разнастайныя і залежаць ад відаў заварачнага чайніка, якія адрозніваюцца 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 здымаюць вымярэнне
1. Абхват за- варачнага чай- ніка	А	Вызначэнне пе- рыметра асновы грэлкі	Гарызантальна па са- мым шырокім мес- цы чайніка з улікам носіка і ручкі
2. Вышыня заварачнага чайніка	В	Вызначэнне вышыні грэлкі	Вертыкальна ад верх- няга пункта накрыў- кі да паверхні стала

Пры правядзенні абмеру трэба выконваць наступныя правілы:

1. Канец сантыметровай стужкі злучаюць з правага боку за-
варачнага чайніка.
2. Спачатку здымаюць вымярэнні абхватаў, потым — вышыні.
3. Вымярэнні абхватаў і вышыні запісваюць цалкам.
4. Абхваты вымяраюць па ходу стрэлкі гадзінніка, а вышы-
ні — зверху ўніз.
5. Пры зняцці вымярэнняў сантыметровую стужку не нацяг-
ваюць і не аслабляюць.



Прыёмы вымярэння абхватаў

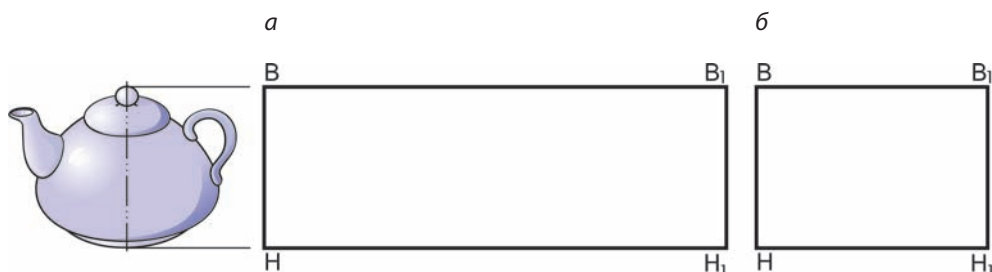
- Сантыметровую стужку бяруць левай рукой за металічную заклёпку.
- Правай рукой па ходу стрэлкі гадзінніка стужку пракладваюць па месцы вы-
мярэння.
- Заклёпку злучаюць з палатном стужкі, фіксуючы велічыню вымярэння.

Прыёмы вымярэння вышыні

- Сантыметровую стужку бяруць левай рукой за металічную заклёпку і сумяш-
чаюць 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) адпавядае вышыні прадмета і вымярэнню В (мал. 103). Верхняя лінія (ВВ₁) адпавядае верхняму пункту накрыўкі. Ніжняя лінія (НН₁) — нізу чайніка.

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

Шырыня вырабу, які складаецца з дзвюх дэталей, таксама адпавядае 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 ўплывае на памеры пакетніцы? Як разлічваюць памер донца пакетніцы, якая складаецца з дзвюх дэталей: бакавой і ніжняй?



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 ўплываюць на колькасць і памеры дэталей для вырабу сухарніцы?

**Практычная работа****Знаёце 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 сшытак):

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 навучыцеся

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

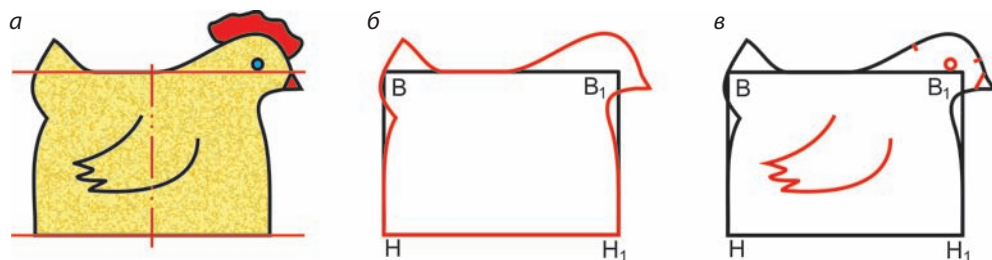
Пасля пабудовы чарцяжа асноўнай выкрайкі прыступаюць да мадэлявання. Яго выконвае інжынер-канструктар. Ён змяняе сілуэт вырабу, канфігурацыю, форму і памеры асобных дэталяў і вузлоў.

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



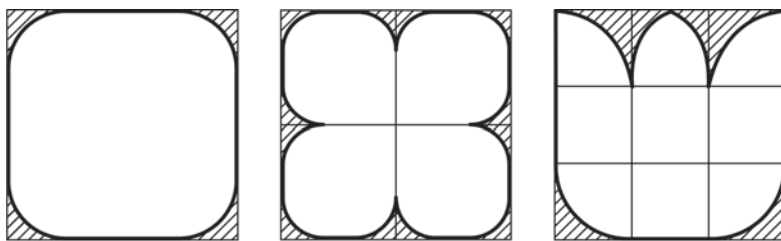
Мадэляванне вырабу на аснове базавай канструкцыі ажыццяўляецца ў пэўнай паслядоўнасці: вывучэнне эскіза вырабу; нанясенне ліній: сярэдзіны (цэнтральная вось), верху, нізу вырабу; аналіз эскіза і вызначэнне ўчасткаў, на якіх трэба змяніць чарцёж; змяненне чарцяжа ў адпаведнасці з эскізам; вызначэнне месцаў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

Мадэляванне вырабаў для кухні на аснове простых геаметрычных фігур ажыццяўляюць 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 авальнай лініяй (мал. 105). Таксама скругляюць вуглы сухарніцы.



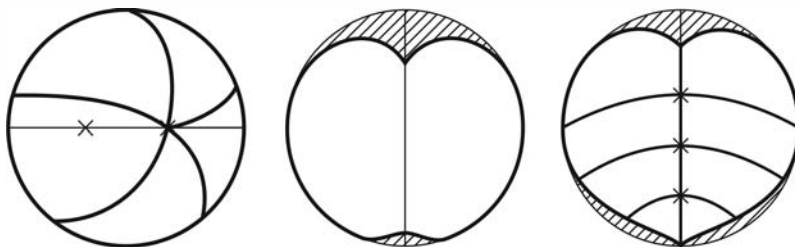
Мал. 104. Мадэляванне:

а — падрыхтоўка эскіза; б — змяненне чарцяжа базавай формы;
в — нанясенне месцазнаходжання 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.



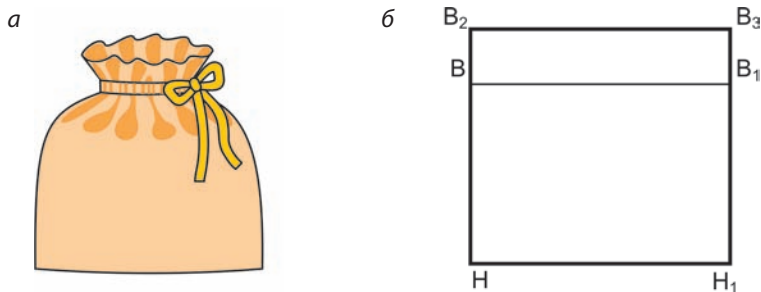
Мал. 106. Мадэляванне прыхватак, падставак пад гарачае на аснове круга

Істотна дапамагаюць у пабудове плаўных авальных ліній лякалы — спецыяльныя чарцёжныя інструменты для пабудовы і праверкі крывых (мал. 107). Пабудову ліній праводзяць паслядоўна па ўчастках. На кожным участку будуецца тры пункты, да іх падбіраюць прыдатную крывую на лякале і праводзяць лінію, як пад лінейку.



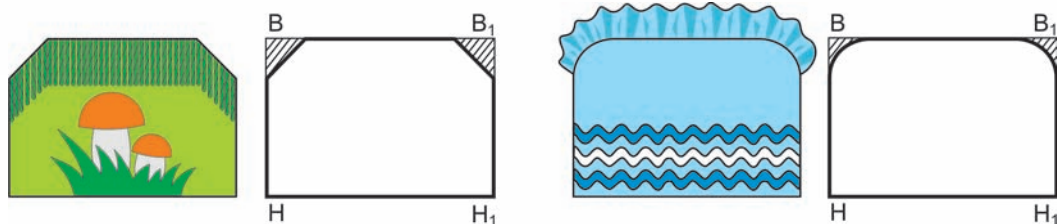
Мал. 107. Лякалы

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 дабудовваюць прамавугольнік вышынёй 5–7 см (мал. 108, б). Лінія ВВ₁ з’яўляецца лініяй прыточвання куліскі.



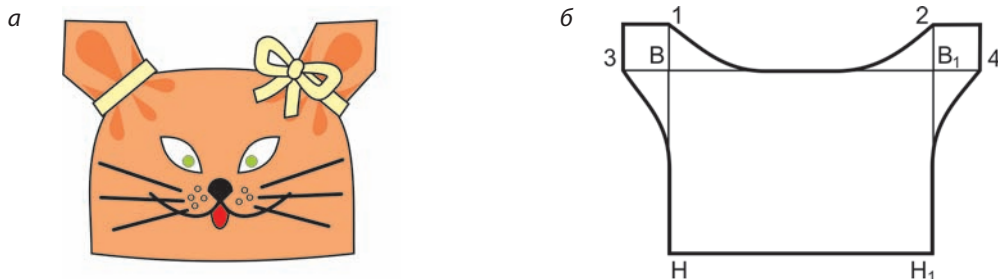
Мал. 108. Грэлка для заварачнага чайніка: а — эскіз; б — чарцёж

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



Мал. 109. Мадэляванне грэлак з дзвюх дэталей

Вуглы грэлкі могуць быць у выглядзе вушак (мал. 110, а). Для гэтага лініі BH і B_1H_1 падаўжаюць уверх. Ад пунктаў B 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

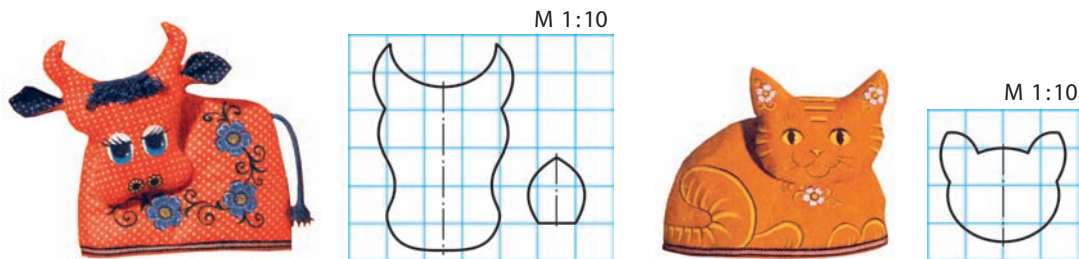
Мадэляванне грэлак для заварачнага чайніка, пакетніц, сухарніц робяць не толькі за кошт змянення формы, але і з дапамогай дэкаратыўных элементаў: аздобных строчак, тасьмы, шнура, аплікацыі, вышыўкі, абрэзкавага шыцця і г. д. (мал. 111).



Мал. 111. Мадэляванне грэлкі пры дапамозе дэкаратыўных элементаў



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



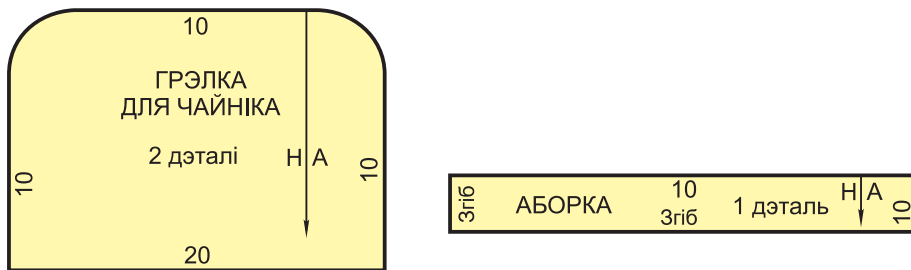
Мал. 112. Грэлкі для заварачнага чайніка ў выглядзе жывёл



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 ніткі 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 сшыўным швом	10–15
Апрацоўка краю швом упадгінку з закрытым зрэзам	15–25
Апрацоўка краю абшыўным швом	5–7
Апрацоўка краю акантовачным швом	0

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

Табліца 22 — Пералік дэталей крою грэлкі для чайніка**Асноўная тканіна**

Дэталі крою	Колькасць дэталей
1. Верхняя дэталі грэлкі	1
2. Ніжняя дэталі грэлкі	1
3. Аздобная дэталі	2

Пракладачны матэрыял

Дэталі 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 ніжняга і верхняга 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 апрацаваць, вылічваюць даўжыню матэрыялу ў залежнасці ад віду аздобы (зборка, складка і г. д.) і дадаюць 10–15 см на апрацоўку папярочных зрэзаў.



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



Тэхнічнае мадэляванне, лякалы, асноўная форма.



1. Ахарактарызуйце этапы (паслядоўнасць) выканання мадэлявання вырабу. 2. Якія інструменты і прыстасаванні выкарыстоўваюць для пабудовы ліній складанай канфігурацыі? 3. З якой мэтай на выкрайцы паказваюць напрамак ніткі асновы? 4. Што ўплывае на велічыню прыпускаў на апрацоўку зрэзаў? 5. Для чаго складаюць пералік дэталей крою? 6. Як разлічыць неабходную колькасць тканіны і аздобных матэрыялаў на пашыву вырабу?

Практычная работа

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 мадэляванне вырабу.
4. Выражыце выкрайкі вырабу для кухні.
5. Аформіце выкрайкі вырабу для кухні.
6. Складзіце пералік дэталей крою (у сшытку):

Дэталі крою	Колькасць дэталей

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

§ 19. ПРАЦЭС ПАШЫВУ ВЫРАБАЎ. РАСКРОЙВАННЕ ТКАНІНЫ



Вы даведаецеся:

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

Вы навучыцеся:

падрыхтоўваць тканіну да раскройвання і выкрайваць дэталі швейнага вырабу.

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

Спосаб апрацоўкі асобных дэталей, вузлоў і паслядоўнасць 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 дэталяў з уцяпляльнікам
3. Апрацоўка краёў вырабу
4. Аздабленне і канчатковая апрацоўка вырабу
Грэлка для заварачнага чайніка з адной дэталі
1. Дэкаратыўнае аздабленне
2. Злучэнне верхняй дэталі з уцяпляльнікам
3. Апрацоўка бакавога зрэзу верхняй дэталі
4. Апрацоўка бакавога зрэзу дэталі падкладкі
5. Злучэнне дэталяў па верхнім зрэзе
6. Апрацоўка ніжняга зрэзу
7. Аздабленне і канчатковая апрацоўка вырабу
Грэлка для заварачнага чайніка з дзвюх дэталяў
1. Дэкаратыўнае аздабленне
2. Злучэнне дэталяў верху з уцяпляльнікам
3. Апрацоўка бакавых і верхняга зрэзаў верху грэлкі
4. Апрацоўка бакавых і верхняга зрэзаў дэталяў падкладкі



Заканчэнне табліцы 23

Паслядоўнасць выканання работы
5. Злучэнне верху і падкладкі па ніжнім зрэзе
6. Аздабленне і канчатковая апрацоўка вырабу
Пакетніца
1. Дэкаратыўнае аздабленне
2. Апрацоўка бакавога зрэзу
3. Апрацоўка верхняга зрэзу
4. Апрацоўка ніжняга зрэзу
5. Аздабленне і канчатковая апрацоўка пакетніцы
Сухарніца
1. Дэкаратыўнае аздабленне
2. Дубліраванне дэталей
3. Прымацаванне 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 прапанавана некалькі варыянтаў тэхналагічных карт, якія адрозніваюцца колькасцю аперацый, іх паслядоўнасцю, складанасцю, абсталяваннем. Парушэнне паслядоўнасці тэхналагічных аперацый прыводзіць да пагаршэння якасці вырабу ў гатовым выглядзе.



*Якія аперацыі выконваюць пры раскройванні тканіны?
Чаму неабходна выконваць падрыхтоўку тканіны да раскрой-
вання?*

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

У какой паслядоўнасці раскладваюць выкрайкі на тканіне?

*Якія патрабаванні трэба выконваць пры абвядзенні крэйдаў
выкраек на тканіне, выкройванні дэталей вырабу?*



Існуюць спецыяльныя прыстасаванні, якія палягчаюць і паскараюць працэс вы-
канання аперацый па раскройванні 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 здымаюцца і перасоўваюцца. Асабліва зручна выкарыстоўваць іх пры
раскройванні 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 заво-
стрывання, рысуе лёгка і без націску.

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

а



Мал. 116. Раскройная лінейка

б





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 выкрываць выраб.

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

Паслядоўнасць выканання работы

1. Выканайце дэкаціроўку тканіны.
2. Праверце тканіну на наяўнасць дэфектаў.
3. Вызначце характар малюнка тканіны і насцяліце 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 ШВОЎ



Вы даведаецеся: аб класіфікацыі машынных швоў у залежнасці ад іх прызначэння, асаблівасцяў іх канструкцыі.

Вы навучыцеся: выконваць аздабныя машынныя швы.

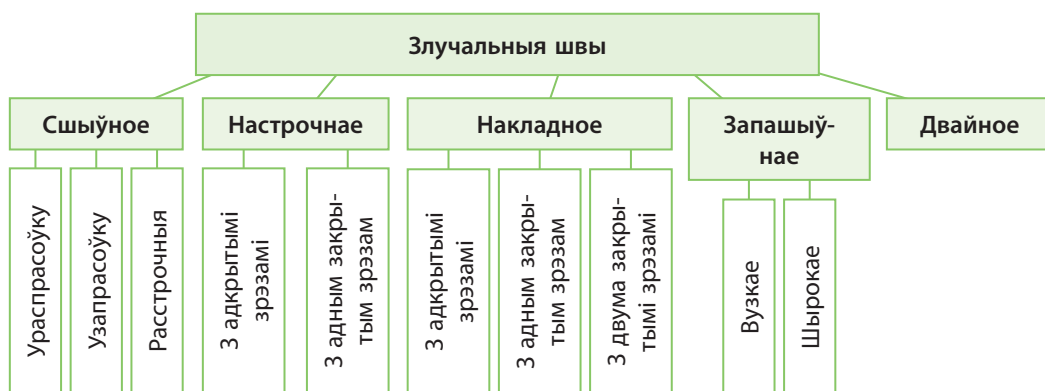
Асноўным сродкам злучэння дэталей швейнага вырабу з'яўляюцца машынныя ніткавыя швы. У залежнасці ад прызначэння іх падзяляюць на злучальныя, краявыя і аздабныя.



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

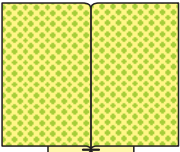
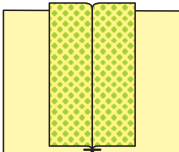
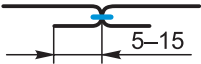
Злучальныя швы падзяляюць на сшыўное, настрочнае, накладное, запашыўнае і двайное (мал. 117). У гэтых швах дэталі размешчаны па абодвух баках ад шва злучэння. Графічныя відарысы і прызначэнне злучальных швоў прадстаўлены ў табліцы 24.

Злучальныя швы служаць для злучэння дэталяў вырабу.



Мал. 117. Класіфікацыя злучальных швоў

Табліца 24 — Злучальныя швы

Назва	Графічны відарыс		Схема
	Добры бок	Вываратны бок	
Сшыўное			
Ураспрасоўку			



Працяг таблиці 24

Назва	Графічні відарис		Схема
	Добры бок	Вываратны бок	
Узапрасоўку			
Расстрочныя			
Настрочнае			
З адкрытымі зрэзамі			
З адным закрытым зрэзам			
Накладное			
З адкрытымі зрэзамі			



Заканчэнне табліцы 24

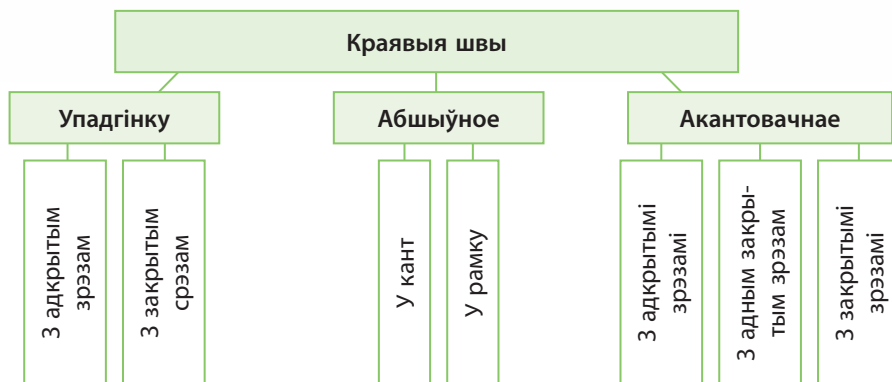
Назва	Графічны відарыс		Схема
	Добры бок	Вываратны бок	
З адным закрытым зрэзам			
Запашыўнае			
Вузкае			
Шырокае			
Двойное			



Якое злучальнае шво самае трывалае? Абгрунтуйце свой выбар.

Да краявых швоў адносяць швы упадгінку, абшыўныя і акантовачныя (мал. 118). Дэталі ў краявых швах размешчаны па адзін бок ад шва

Краявыя 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 дэталі 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 — Краявья швы

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

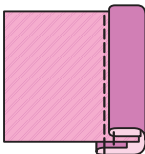
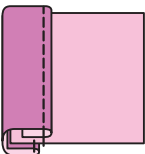
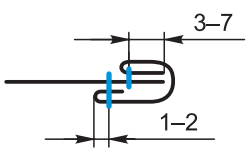
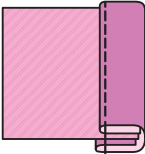
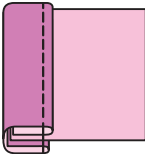
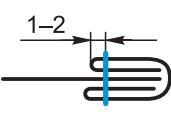


Працяг табліцы 25

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			
			

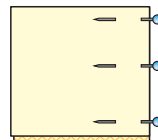
Тэхналагічная карта (вучэбная) 9

Лішый шво ў кант

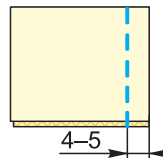
Аснашчэнне: швейная машына, прас, прасавальная дошка, тканіна, рабочая скрынка.

Паслядоўнасць выканання

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



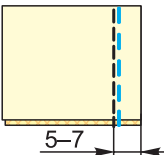
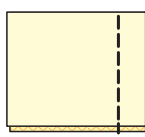
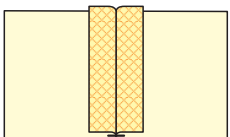
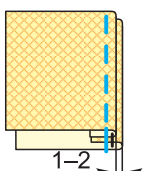
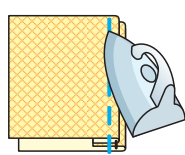
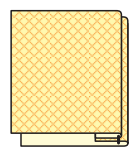
2. Сфастрыгаваць складзеныя дэталі, выдаліць шпількі





Заканчэнне тэхналагічнай карты 9

Паслядоўнасць выканання

3. Абшыць дэталі, выконваючы ў пачатку і ў канцы строчкі замацаванне	
4. Выдаліць ніткі фастрыгі	
5. Распрасаваць прыпускі шва	
6. Вывернуць дэталі на добры бок, выфастрыгаваць, фарміруючы кант	
7. Прыпрасаваць шво	
8. Зняць ніткі фастрыгі 9. Прыпрасаваць 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 характарызуюцца складкі. Яны бываюць аздобныя і злучальныя, аднабаковыя і двухбаковыя, мяккія, сшыўныя, настрочныя. Аздобныя складкі выконваюць на адной дэталі, злучальныя — пры злучэнні дзвюх або трох дэталей.

Аздобныя швы прызначаны 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 насустрач адзін аднаму (сустрэчная складка), або ў супрацьлеглыя бакі (бантавая складка).

Складкі, што застрочаны нябачна з добрага боку, называюць сшыўнымі, 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			
Застрочнае			
3 кантам			
Сшыўное			
Абшыўное			
Складкі			
Простыя аздобныя			



Заканчення таблиці 26

Назва	Графічні відарис		Схема
	Добры бок	Вываратны бок	
Простыя злучальныя			

Тэхналагічная карта (вучэбная) 10

Застрочнае рэльефнае шво

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

Паслядоўнасць выканання

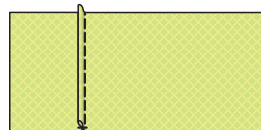
1. Размеціць становішча шва, выканаўшы надсечкі па краях дэталі	
2. Перагнуць дэталі па надсечках вываратным бокам усярэдзіну і зафастрыгаваць	
3. Прыпрасаваць згіб	
4. Пракласці машынную строчку ўздоўж згібу тканіны	
5. Зняць ніткі фастрыгі	



Заканчэнне тэхналагічнай карты 10

Паслядоўнасць выканання

6. Распрасаваць шво, запрасаваць зашчып



Тэхналагічная карта (вучэбная) 11

Абшыйное шво з кантам

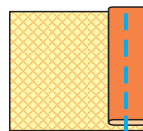
Аснашчэнне: швейная машына, прас, прасавальная дошка, тканіна, рабочая скрынка.

Паслядоўнасць выканання

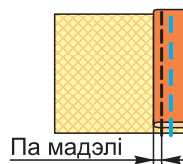
1. Складзі палоску тканіны для канта ўздоўж напалову вываратным бокам усярэдзіну і запрасаваць



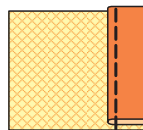
2. Пакласці кант на добры бок дэталі, зраўняць зрэзы і прыфастрыгаваць



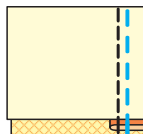
3. Прышыць кант, выконваючы ў пачатку і ў канцы строчкі замацаванне



4. Зняць ніткі фастрыгі



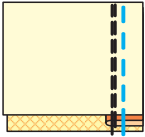
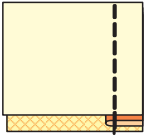
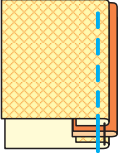
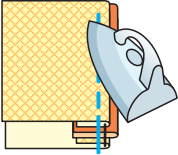
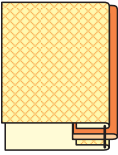
5. Сфастрыгаваць дэталі, склаўшы добрымі бакамі ўсярэдзіну





Заканчення технічної карти 11

Послідовність виконання

6. Абшывіть деталі па строчцы прышывання канта, выконваючы ў пачатку і ў канцы строчкі замацаванне	
7. Зняць ніткі фастрыгі	
8. Вывернуць абшывітыя деталі на добры бок, выправіць і выфастрыгаваць	
9. Прыпасаваць шво	
10. Зняць ніткі фастрыгі	

Тэхналагічная карта (вучэбная) 12

Простыя аздобныя складкі

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

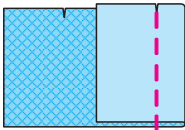
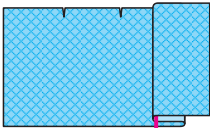
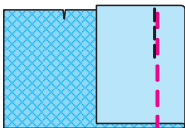
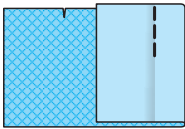
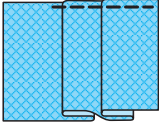
Послідовнасць виконання

1. Размеціць складкі, выканаўшы надсечкі па краі деталі	
---	--



Заканчэнне тэхналагічнай карты 12

Паслядоўнасць выканання

2. Зафастрыгаваць складкі, перагнуўшы дэталі вываротным 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. Прыпрасаваць складкі	



Параўнайце аздабныя швы з кантам з адпаведнымі злучальнымі і краявымі швамі. Выявіце падабенства і адрозненне.



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



1. Якая асноўная прыкмета закладзена ў назве віду швоў?
2. У чым асноўнае адрозненне настрочных швоў ад накладных?
3. Параўнайце акантовачныя 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 ўзораў машынных швоў

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

Паслядоўнасць выканання работы

1. Вывучыце графічныя відарысы, узоры машынных швоў і іх схемы.
2. Складзіце тэхналагічную карту на выраб узору машыннага шва або вывучыце тэхналагічныя карты на выраб узораў машынных швоў, прапанаваныя 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 машыннага шва.

§ 21. ПАДРЫХТОЎКА ДЭТАЛЕЙ КРОЮ ДА АПРАЦОЎКІ



Вы даведаецеся: аб асаблівасцях падрыхтоўкі дэталей крою да апрацоўкі.

Вы навучыцеся: 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. Дэталі выконваюць у тэхніцы абрэзкавага шыцця.

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



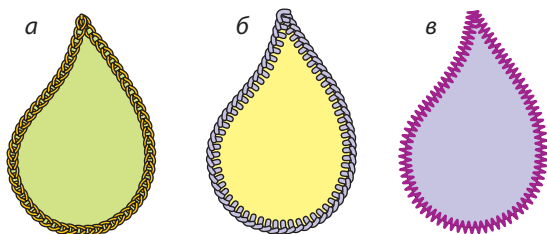
Мал. 120. Прыхваткі з вышыўкай



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 муліне, 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 рознакаляровых абрэзкаў тканіны (мал. 121). Спачатку абрэзак тканіны трэба прадубліраваць клеевым пракладачным матэрыялам. Прадубліраваная тканіна становіцца калянай, не слізгаець, 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 тым, 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 выканаць 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 дэталі аплікацыі на патрэбнае месца і прыпрасоўваюць гарачым прасам.

Дэкарыраванне аздобнымі матэрыяламі — самы просты спосаб упрыгожвання швейных вырабаў (мал. 123). У кухонных камплектах часта выкарыстоўваюць спалучэнне розных аздобных матэрыялаў. Сутаж, уюнок, 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 прыфастрыгоўваюць тасьму і прышываюць дробнымі шыўкамі швом уперад іголку або за іголку ніткамі ў тон аздобных матэрыялаў або на швейнай машыне прамой ці зігзагападобнай строчкай.



Мал. 123. Прыхваткі, дэкарыраваныя аздобнымі матэрыяламі

Тэхналагічная карта (вучэбная) 13

Злучэнне аздобнай тасьмы з вырабам

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

Паслядоўнасць выканання

1. Намеціць месца размяшчэння тасьмы крэйдавай лініяй

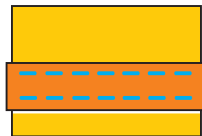




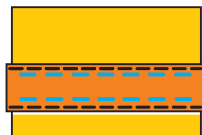
Заканчэнне тэхналагічнай карты 13

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

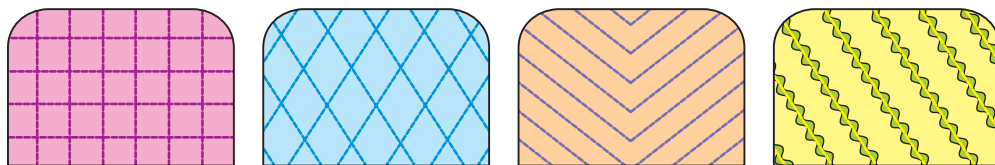


4. Зняць ніткі фастрыгі

5. Прыпрасаваць настрочаную тасьму



Дэкаратыўныя строчкі (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. Пракладаваючы машынную строчку, выкарыстоўваюць лапку з накіравальнай лінейкай. Яна дазваляе паскорыць працэс прашыўкі і палепшыць яе якасць. Строчкі 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, уюнок).



Мал. 124. Варыянты прашыўкі



Тэхналагічная карта (вучэбная) 14

Злучэнне ўцяпляльніка з дэталлю верху вырабу

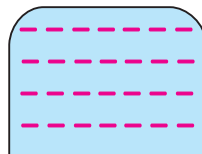
Аснашчэнне: швейная машына, прас, прасавальная дошка, тканіна, рабочая скрынка.

Паслядоўнасць выканання

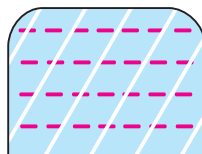
1. Выкраіць уцяпляльнік у адпаведнасці з памерамі верхняй дэталі грэлка



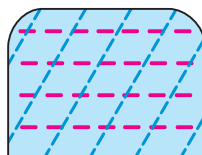
2. Нафастрыгаваць дэталю верху на ўцяпляльнік



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

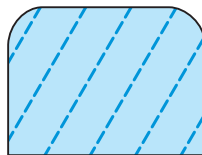


4. Выстрачыць дэталю верху па вызначаных лініях



5. Зняць ніткі фастрыгі

6. Выканаць вільготна-цеплавую апрацоўку з боку асноўнай дэталі без увільгатнення парай



Заўвага. Уцяпляльнік выкройваюць без прыпускаў на швы.



Тэхніку абрэзкавага шыцця шырока прымяняюць для дэкарыравання кухонных камплектаў. У гэтай тэхніцы цалкам выконваюць верхнюю дэталю 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. Ахарактарызуйце віды дэкаратыўнай аздабы, якія выкарыстоўваюцца ў кухонных камплектах. 2. Якія віды дэкаратыўнай аздабы могуць быць выкарыстаныя пры вырабе грэлкі для чайніка? 3. У якіх вырабах для кухні выконваюць клеявую аплікацыю? 4. Як выконваюць прашыўку з тасьмой уюнчык?

§ 22. АПРАЦОЎКА І АЗДАБЛЕННЕ ПРЫХВАТКІ, ПАДСТАЎКІ ПАД ГАРАЧАЕ



Вы даведаецеся:

аб асаблівасцях апрацоўкі і аздаблення прыхваткі, падстаўкі пад гарачае.

Вы навучыцеся:

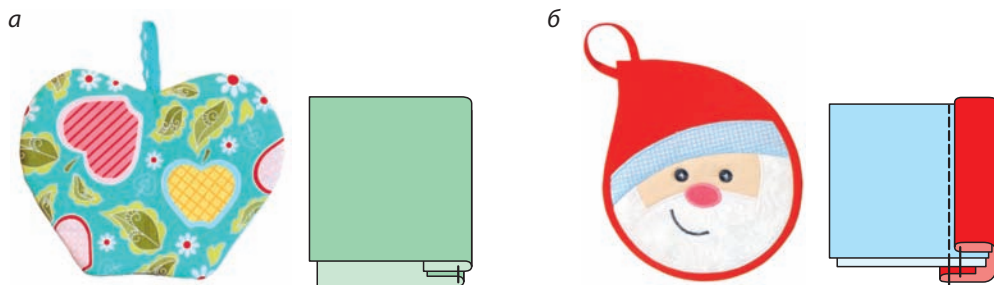
вырабляць прыхватку, падстаўку пад гарачае ў адпаведнасці з вашым эскізам.

Пашыў 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, зрэзы 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, сфастрыгоўваюць, а затым зрэзы апрацоўваюць абшыўным або акантовачным швом (мал. 126).



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

Выраб петляў 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, уюнчыка, 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 трайнай даўжыні пятлі плюс прыпуск для прышывання. Напрамак ніткі асновы праходзіць уздоўж палоскі. Выстрочную пятлю вырабляюць двума спосабамі:

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 машыннай строчкай (тэхналагічная карта 15).



2. Падоўжныя зрэзы палоскі падгінаюць ўсярэдзіну, дэталі складаюць 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 машына, прас, прасавальная дошка, тканіна, рабочая скрынка.

Паслядоўнасць выканання

1. Складзі палоску тканіны па даўжыні ўдвая добрым бокам усярэдзіну, сфастрыгаваць	
2. Пракласці машынную строчку, выконваючы замацаванне ў пачатку і ў канцы строчкі	
3. Зняць нітку фастрыгі	
4. Распрасаваць прыпуск шва сшывання	
5. Вывернуць пятлю на добры бок, размясціўшы шво пасярэдзіне. Прыпрасаваць	
6. Пракласці строчкі ўздоўж згібаў пятлі	



Заканчэнне тэхналагічнай карты 15

Паслядоўнасць выканання

7. Складзі падоўжны бок пятлі ўстык, сфарміраваць ражок



8. Замацаваць машынай строчкай ражок сфарміраванай пятлі



9. Прыпрасаваць гатовую пятлю

Тэхналагічная карта (вучэбная) 16

Выраб выстрочнай пятлі (2-і спосаб)

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

Паслядоўнасць выканання

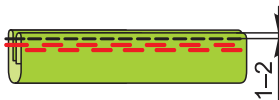
1. Зафастрыгаваць на вываратны бок падоўжных зрэзы палоскі



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



3. Застрочыць край палоскі, выконваючы замацаванне ў пачатку і ў канцы строчкі



4. Зняць шыўкі часовага прызначэння



5. Прыпрасаваць палоску з застрочанымі краямі





Заканчэнне тэхналагічнай карты 16

Паслядоўнасць выканання

6. Складзі падоўжны бок пятлі ўстык, сфарміраваць ражок

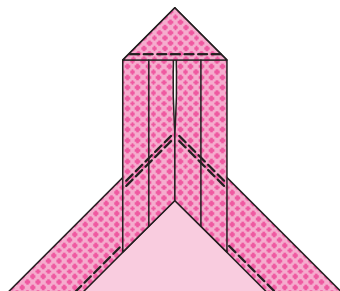
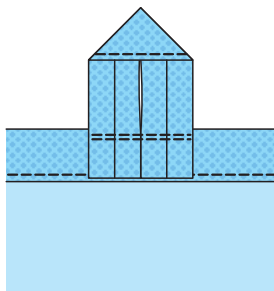


7. Замацаваць машынай строчкай ражок сфарміраванай пятлі



8. Прыпрасаваць гатовую пятлю

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



Мал. 127. Варыянты мацавання пятляў да вырабу

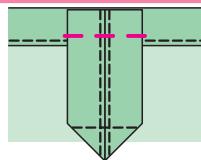
Тэхналагічная карта (вучэбная) 17

Злучэнне пятлі з вырабам

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

Паслядоўнасць выканання

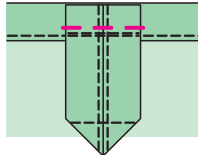
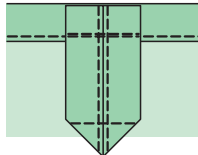
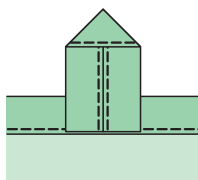
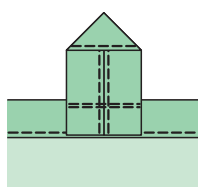
1. Прыфастрыгаваць пятлю да верхняга краю прыхваткі, накладваючы яе вываротным бокам на вываротны бок прыхваткі





Заканчэнне тэхналагічнай карты 17

Паслядоўнасць выканання

2. Прышыць пятлю да прыхваткі трайной машынай строчкай	
3. Зняць ніткі фастрыгі	
4. Запрасаваць пятлю ў бок краю прыхваткі	
5. Замацаваць адагнутую пятлю трайной машынай строчкай 6. Прыпрасаваць пятлю	



Якія аздабныя матэрыялы не выкарыстоўваюць для вырабу пятлі? Якія аздабныя матэрыялы рэкамендуецца для акантоўкі зрэзаў прыхваткі, падстаўкі пад гарчае? Абгрунтуйце сваю пазіцыю.



1. Разгледзьце ўзор або фотаздымак плоскай прыхваткі, прапанаванай 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:

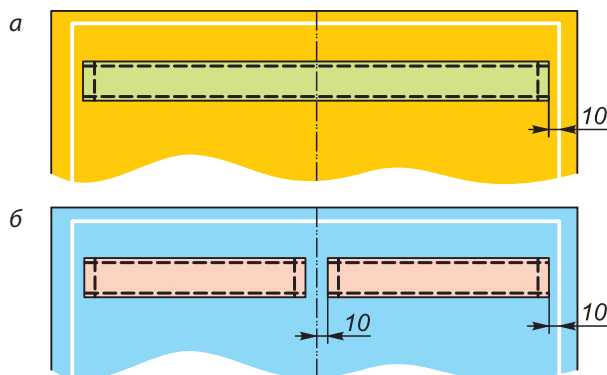
вырабляць грэлку для заварачнага чайніка ў адпаведнасці з вашым эскізам.

Пашыў грэлкі пачынаюць з апрацоўкі бакавога зрэзу. Часцей яго выконваюць шпыйным швом ураспрасоўку. Верхні зрэз грэлкі можна апрацаваць рознымі спосабамі: шпыць па контуры (мал. 128, *а*), сабраць на гумку (мал. 128, *б*), сцягнуць шнурам або тасьмой (мал. 128, *в*).



Мал. 128. Варыянты апрацоўкі верхняга зрэзу

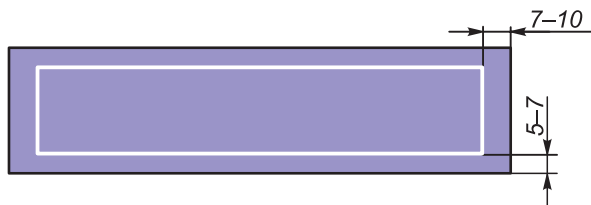
Пры пашыве грэлак, верхнюю частку якіх збіраюць і завязваюць тасьмой, неабходна выканаць куліску, што настрочваецца да злучэння бакавых швоў. Яна можа складацца з адной або дзвюх частак



Мал. 129. Куліска:
а — з адной дэталі;
б — 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 выкройванні куліскі з тканіны па папярочных зрэзах даюць прыпускі на шво — 7–10 мм, па падоўжных — 5–7 мм (мал. 130).



Мал. 130. Прыпускі на апрацоўку куліскі

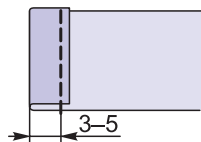
Тэхналагічная карта (вучэбная) 18

Выраб куліскі

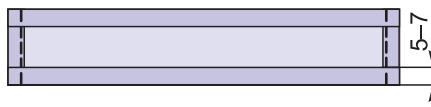
Аснашчэнне: швейная машына, прас, прасавальная дошка, дэталі грэлкі, рабочая скрынка.

Паслядоўнасць выканання

1. Застрачыць папярочныя зрэзы куліскі швом упадгінку з адкрытым зрэзам



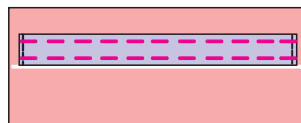
2. Запрасаваць падоўжныя зрэзы куліскі на вываратны бок



3. Намеціць лінію настрочвання куліскі на добрым баку дэталі



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





Заканчэнне тэхналагічнай карты 18

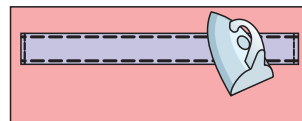
Паслядоўнасць выканання

5. Настрачыць куліску па падоўжных зрэзах, выконваючы замацаванне ў пачатку і ў канцы куліскі

6. Зняць ніткі фастрыгі



7. Прывасаваць настрочаную куліску



Заўвага. Калі куліска зроблена з тасьмы, то аперацыю 2 не выконваюць.

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

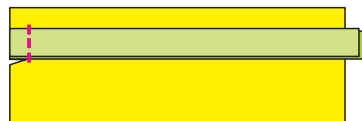
Тэхналагічная карта (вучэбная) 19

Апрацоўка бакавога зрэзу з адначасовым ушыўаннем завязкі

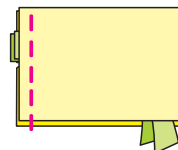
Аснашчэнне: швейная машына, прас, прасавальная дошка, дэталі грэлкі, тасьма, рабочая скрынка.

Паслядоўнасць выканання

1. Прывастрыгаваць два адрэзкі тасьмы, складзеныя добрымі бакамі ўсярэдзіну, да бакавога зрэзу грэлкі



2. Сфастрыгаваць бакавыя зрэзы грэлкі



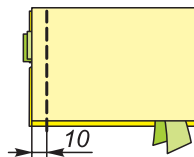


Заканчэнне тэхналагічнай карты 19

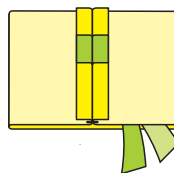
Паслядоўнасць выканання

3. Сшыць бакавыя зрэзы грэлкі, адначасова прышываючы адрэзкі тасьмы

4. Зняць ніткі фастрыгі



5. Распрасаваць бакавое шво грэлкі з вываратнага боку



Заўвагі.

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

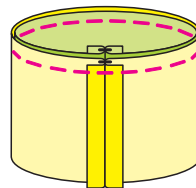
Тэхналагічная карта (вучэбная) 20

Злучэнне падкладкі з верхам грэлкі

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

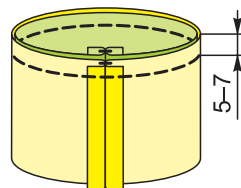
Паслядоўнасць выканання

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



2. Абшыць верхні зрэз грэлкі з боку падкладкі

3. Зняць ніткі фастрыгі

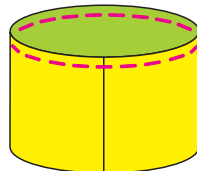




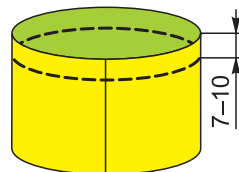
Заканчэнне тэхналагічнай карты 20

Паслядоўнасць выканання

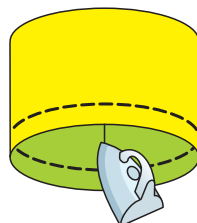
4. Вывернуць грэлку на добры бок. Выпрастаць і вы-
фастрыгаваць шво абшывання



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



7. Прыпасаваць шво абшывання



Па верхнім і іншых зрэзах грэлкі часам робяць двайную аборку з асноўнай або аздабнай тканіны. Двайная 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, прыфастрыгоўваюць. Зверху накладваюць другую дэталю, прыфастрыгоўваюць і сшываюць. Апрацаваны выраб выварочваюць на добры бок (тэхналагічная карта 22). Калі аборка зроблена па нізе вырабу, то яе размяшчаюць паміж верхняй дэталлю і падкладкай. У гэтым выпадку на бакавым зрэзе падкладкі неабходна загадзя пакінуць адтуліну, праз якую выварочваюць грэлку.



Тэхналагічная карта (вучэбная) 21

Падрыхтоўка аборкі

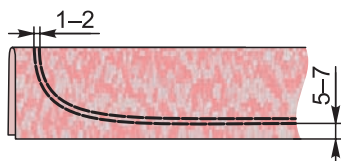
Аснашчэнне: швейная машына, прас, прасавальная дошка, дэталі аборкі, рабочая скрынка.

Паслядоўнасць выканання

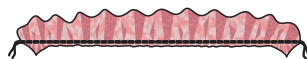
1. Складзі дэталі аборкі папалам (уздоўж) вываратным бокам усярэдзіну і запрасаваць



2. Пракласці дзве паралельныя машынныя строчкі з аслабленым нацяжэннем верхняй ніткі. Строчку пачаць ад згібу аборкі, потым працягнуць уздоўж зрэзу і скончыць каля згібу. Даўжыня шыўка 4 мм



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



Заўвагі.

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

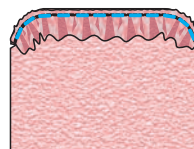
Тэхналагічная карта (вучэбная) 22

Злучэнне дэталей грэлкі з адначасовым ушыўваннем аборкі

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

Паслядоўнасць выканання

1. Прыфастрыгаваць аборку да верхняга зрэзу грэлкі, паклаўшы яе на добры бок грэлкі паміж надсечкамі і ўраўноўваючы зрэзы

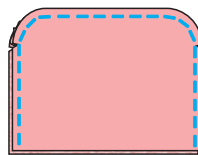




Заканчэнне тэхналагічнай карты 22

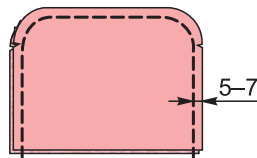
Паслядоўнасць выканання

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

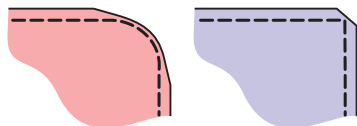


3. Сшыць дэталі грэлкі па бакавых і верхнім зрэзах, адначасова прышываючы аборку

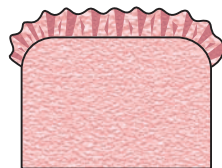
4. Зняць ніткі фастрыгі



5. Зрэзаць лішкі тканіны на закругленнях і ў ражках



6. Вывернуць грэлку на добры бок і выпрастаць абшыўное шво



Заўвагі.

- Калі канструкцыя грэлкі не прадугледжаны пашыў аборкі, то аперацыю 1 не выконваюць.
- Замест аборкі па верхнім зрэзе грэлкі могуць быць ушытыя петлі з тасьмы, 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 зрэзы верху і падкладкі. Верхнюю дэталю грэлкі выварочваюць на добры бок. У сярэдзіну грэлкі вываратым бокам устаўляюць падкладку, сумяшчаюць бакавыя швы, ураўноўваюць ніжнія зрэзы. 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 строчкі не прадугледжаны, то ўцяпляльнік замацоўваюць у швах злучэння дэталей.

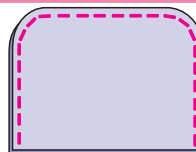
Тэхналагічная карта (вучэбная) 23

Апрацоўка падкладкі грэлкі і злучэнне яе з верхам вырабу

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

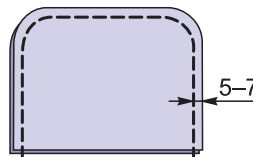
Паслядоўнасць выканання

1. Сфастрыгаваць бакавыя і верхні зрэзы падкладкі



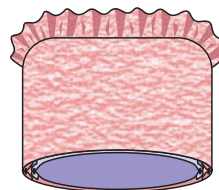
2. Сшыць дэталі падкладкі па бакавых і верхнім зрэзах

3. Зняць ніткі фастрыгі

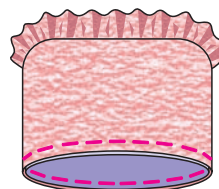


4. Запрасаваць (распрасаваць) прыпускі шва сшивання

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



6. Сфастрыгаваць верхнюю дэталі грэлкі і падкладку па ніжнім зрэзе





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

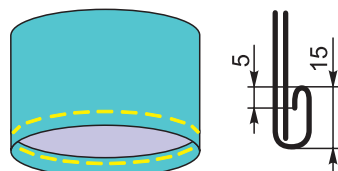
Тэхналагічная карта (вучэбная) 24

Шво ўпадгінку з закрытым зрэзам

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

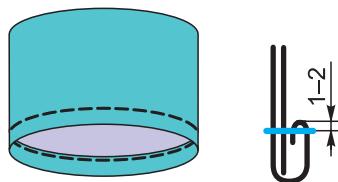
Паслядоўнасць выканання

1. Зафастрыгаваць ніжні зрэз у сярэдзіну грэлкі

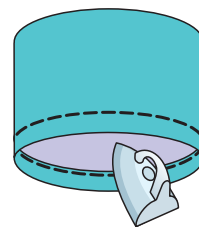


2. Застрачыць прыпуск на падгінку

3. Зняць ніткі фастрыгі



4. Прыпрасаваць ніжні край грэлкі



Пашыў грэлак з двюх 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 загодзя, то іх прымацоўваюць пасля зборкі галавы.



2. Зрабіць вушы. Дэталі вуха складваюць добрымі бакамі ўсярэдзіну, 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 ўсярэдзіну, 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. Прапануйце варыянты вырабу завязкі на грэлку для заварачнага чайніка. 3. Прапануйце 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 даведаецеся:

аб асаблівасцях апрацоўкі і аздаблення пакетніцы, сухарніцы.

Вы навучыцеся:

вырабляць пакетніцу, сухарніцу ў адпаведнасці з вашым эскізам.

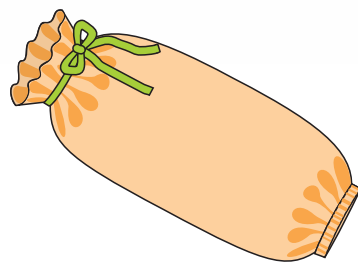
Выраб пакетніцы.

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



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

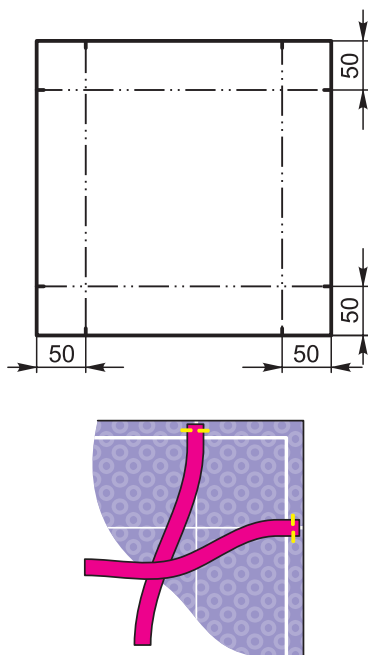
На верхняй частцы пакетніцы, якую сцягваюць і завязваюць тасьмой, выконваюць куліску аналагічна, як і на грэлцы (гл. мал. 129, 130, тэхналагічныя карты 18, 19). Верхні зрэз пакетніцы апрацоўваюць швом упадгінку з закрытым зрэзам, акантоўваюць. Да верхняга зрэзу прышываюць пятлю з тасьмы (тэхналагічная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



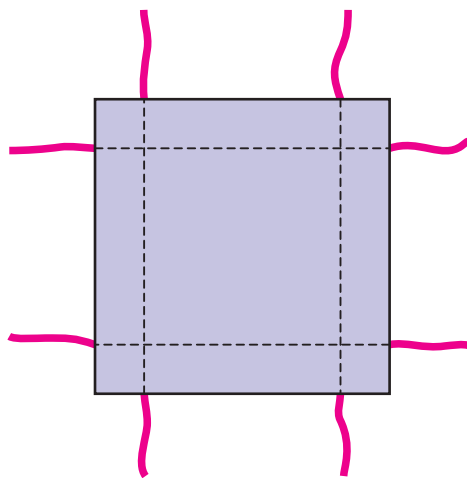
Мал. 131. Варыянт апрацоўкі пакетніцы

Выраб сухарніцы.

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



Мал. 132. Месца размяшчэння завязак



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 падобенства і адрозненне.

Практычная работа Пашыў вырабу

Мэта: навучыцца аналізаваць 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 дэтальлю вырабу.
3. Падрыхтуйце і адрэгулюйце швейную машыну.
4. Апрацуйце выраб, выконваючы тэхналагічную паслядоўнасць, указаную ў тэхналагічнай карце.
5. Праверце якасць вырабу.

§ 25. КАНЧАТКОВАЯ АПРАЦОЎКА ВЫРАБУ



Вы даведаецеся:

аб асаблівасцях выканання канчатковага аздаблення вырабаў для кухні.

Вы навучыцеся:

выконваць канчатковае 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 зрэзаў 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 варыянт.*



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, адбельванне), сушка, вільготна-цёплавая 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 шарсцяной і паўшарсцяной пражы і інш.) вытрасаюць. Пры наяўнасці плям іх апрацоўваюць плямавыводнікам.

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

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

- 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 нетрывалай афарбоўкай. Каляровыя вырабы з нетрывалай афарбоўкай (якія блякнуць) мыюць асобна.

Замочванне. Забруджаныя белыя рэчы (кухонныя ручнікі і да т. п.) замочваюць на 3–4 гадзіны, каб палегчыць выдаленне забруджванняў. 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 лняных тканін замочваюць двойчы. Спачатку ў крыху цёплым раствору адпаведнага пральнага парашку, потым вырабы прапаласкваюць і яшчэ раз замочваюць, але ўжо пры тэмпературы вады 40 °С. Брудныя рэчы з шарсцяных тканін замочваюць на 1–2 гадзіны ў мыльным раствору пры тэмпературы вады 15–20 °С.

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

Мыццё тэкстыльных вырабаў ажыццяўляюць уручную або ў пральных машынах.

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

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

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



Акрамя ПАР у састаў сінтэтычных мыйных сродкаў уваходзяць:

- энзімы — рэчывы, якія садзейнічаюць выдаленню бялковых забруджванняў (плям крыві, поту, малака, яек, какавы і пр.); дзейнічаюць пры тэмпературы да 40 °С;
- аптычныя адбельвальнікі — фарбавальнікі, якія застаюцца на тканіне пасля паласкання, адлюстроўваюць святло і ствараюць дадатковы эффект белізны;
- хімічныя адбельвальнікі — рэчывы, здольныя пры растварэнні 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;
- аддушкі — рэчывы, якія надаюць водар вымытым вырабам;
- фасфаты — рэчывы, якія змякчаюць ваду і палягчаюць аддзяленне забруджванняў;
- стабілізатары пены — рэчывы, якія перашкаджаюць утварэнню залішняй 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 таблетаў, а гелі — у капсулах (мал. 134). Часткі капсулы (або слаі таблеткі) раствараюцца з рознай хуткасцю. Спачатку раствараюцца энзімы — пры нізкіх тэмпературах, затым кіслародзмяшчальныя адбелвальнікі — пры высокіх. Гэта забяспечвае вялікую эфектыўнасць мыцця.

Па прызначэнні адрозніваюць сінтэтычныя мыйныя сродкі:

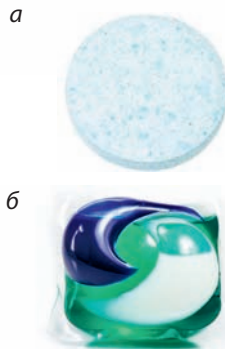
- для мыцця баваўняных і лянных тканін;
- для мыцця шарсцяных, шаўковых тканін і тканін з сінтэтычных і штучных валокнаў;
- універсальныя сродкі (для любых тканін, акрамя шарсцяных і шаўковых);
- сродкі комплекснага дзеяння (мыйны эфект з дадатковымі функцыямі: падфарбоўванне, дэзынфекцыя, антыстатычная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

Сродкі для мыцця каляровых і чорных тканін з'яўляюцца ўніверсальнымі мыйнымі сродкамі, у якія 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 адбелвальнік, аддушкі. Самы пашыраны тлушчавы мыйны сродак — гаспадарчае мыла. Яго выкарыстоўваюць для замочвання і мыцця вырабаў з баваўняных і лянных тканін.

Дадатковая апрацоўка.

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



Мал. 134. Мыйны сродак:
а — у таблетцы;
б — у капсуле



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

Адбельванне. Пасля шматразовага мыцця белыя тэкстыльныя вырабы страчваюць сваю першапачатковую белізну — набываюць шэрае або жаўтаватае адценне. Для аднаўлення белізны праводзяць адбельванне. Яго ажыццяўляюць з выкарыстаннем розных парашкападобных і вадкіх хімічных адбельвальнікаў.

Сушка. Знешні выгляд вымытага адзення ў многім залежыць ад таго, як яно было развешанае пры сушцы. Пасля мыцця любую рэч трэба добра страсянуць, каб выраўняць складкі і швы. Вялікія рэчы, такія як прасціны, падкоўдранікі, развешваюць уздоўж нітак утку, перакідаючы 15–20 см даўжыні вырабу праз вярхоўку. 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 сушыць далёка ад награвальных прыбораў і батарэй ацяплення, у месцы, якое добра праветрываецца і схавана ад прамых сонечных промняў. Вырабы здымаюць злёгка 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 прасуюць 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 таго, каб вышыўка была больш выпуклая.



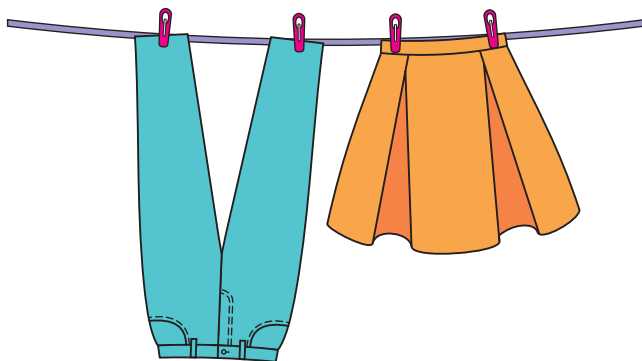
- Складкі перад прасаваннем зафастрыгоўваюць, затым злёгка запрасоўваюць, пасля чаго ніткі фастрыгі выцягваюць і зноў запрасоўваюць моцна нагрэтым прасам.

- Блузкі з баваўняных тканін прасуюць з добрага боку ў наступным парадку: з двух бакоў каўнер, какетку, манжэты, рукавы, спінку, перад.



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

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



Мал. 135. Сушка адзення



Сінтэтычныя мыйныя сродкі, паверхнева-актыўныя рэчывы, апрацаванне.



1. Якая інфармацыя важная пры набыцці мыйнага сродку?
 2. Ахарактарызуйце сінтэтычныя мыйныя сродкі. 3. Што з'яўляецца асновай тлушчавых мыйных сродкаў? 4. Да чаго можа прывесці ігнараванне папярэдняй падрыхтоўкі ў доглядзе 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 мыйнага сродку, яго састаў, асаблівасці выкарыстання, прызначэнне.

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

Паслядоўнасць выканання работы

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

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

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

Назва сродку	Спосаб мыцця		Тэмпературны рэжым	Расход сродку
	ручны	машынны		

4. Дайце параўнальную характарыстыку вивучаных мыйных сродкаў.



§ 27. ДАМАШНЯЯ ЭКАНОМІКА



Вы даведаецеся:

што такое сямейны бюджэт, рацыянальнае вядзенне дамашняй гаспадаркі.

Вы навучыцеся:

планаваць сямейны бюджэт.

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

Адрозніваюць сукупны і грашовы даход. Сукупны даход складаецца з зароботнай платы, дывідэнтаў на акцыі, ільгот, бясплатных пущэвак на аздараўленне і інш. Грашовы даход — грошы, якія атрымліваюць за пэўны перыяд часу.

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

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

Даход — грошы або матэрыяльныя каштоўнасці, якія атрымлівае чалавек ад якога-небудзь роду дзейнасці.

Выдаткі — затраты, неабходныя для пэўных мэт.

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



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

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

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

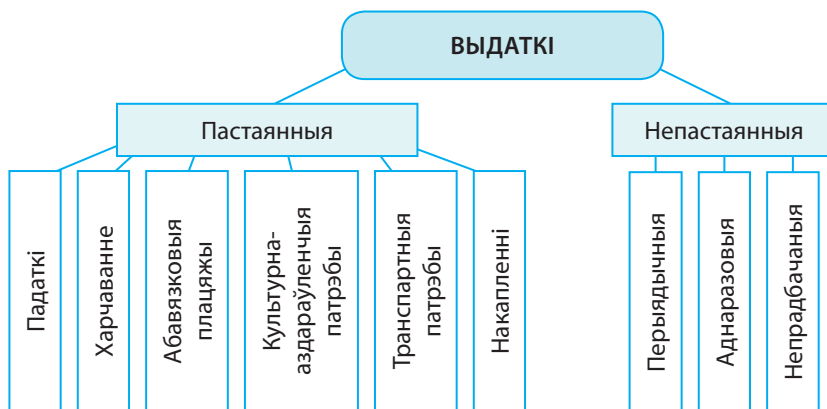
Табліца 27 — Структура сямейнага бюджэту

Даходы	Выдаткі
1. Заработная плата членаў сям'і. 2. Выплаты і льготы з грамадскіх арганізацый. 3. Пенсіі і стыпендыі. 4. Даходы ад прысядзібнага ўчастка. 5. Даходы ад здачы нерухомасці ў арэнду. 6. Даходы ад каштоўных папер і ўкладаў. 7. Даходы ад індыўдуальнай працоўнай дзейнасці. 8. Даходы з іншых крыніц	1. Падаткі. 2. На харчаванне. 3. На тавары кароткачасовага карыстання (адзенне, абутак, галантарэйныя вырабы, панчошна-шкарпэтакныя вырабы, пасцельная бялізна і інш.). 4. На тавары даўгачаснага карыстання (бытавая тэхніка). 5. На паслугі сферы абслугоўвання: транспарт, рамонт абутку, цырульня, хімчыстка, пракат. 6. Камунальныя паслугі: квартплата, плата за электраэнергію, ацяпленне, вад, каналізацыю, тэлефон, газ, вываз адходаў, карыстанне ліфтам. 7. На культурна-бытавыя патрэбы: тэатр, кіно выставы, канцэрты, вандроўкі, экскурсіі. 8. Выдаткі на аздаравленне: басейн, спартыўныя секцыі, трэнажорныя залы і інш.

У сям'і складаюць папярэдні бюджэт 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 імкнуцца прадугледзець усе іх



віды. Пастаянныя выдаткі ўлічваюць на пачатку года, месяца, тыдня. Многія непастаянныя выдаткі складана прадугледзець і загадзя закласці ў сямейны бюджэт. 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 інтарэсах, 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, бялізны, абутку, галантарэйных вырабаў, пасцельнай і сталовай бялізны 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, свяцільняў, дывановых вырабаў, тэкстылю, гадзіннікаў і інш.
Бытавая тэхніка	Набыццё кухоннага камбайна, пыласоса, 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 непрадбаныя 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 бюджэту могуць адрознівацца. Кожны чалавек (сям'я) імкнецца павялічыць даходную частку бюджэту і скараціць выдатковую. Гэта дазваляе эканоміць сродкі і накіроўваць іх на задавальненне тых або іншых патрэб сям'і. Для ўліку даходнай і выдатковай частак бюджэту можна весці касавую кнігу, у якой запісваюць даходы і выдаткі за пэўны перыяд часу (тыдзень, месяц, год). Касавая кніга з'яўляецца асновай унясення карэктываў у будучы бюджэт.

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 грамадзян спланаваць сямейны бюджэт і кантраляваць вядзенне дамашняй гаспадаркі.

Структура касавай кнігі залежыць ад выдатковай часткі бюджэту 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 канкрэтны дзень (тыдзень) вызначанага месяца.

Табліца 29 — Касавая кніга

Дата	Даходы	Выдаткі				Усяго
		Пастаянныя	Непастаянныя			
			перыядычныя	аднаразовыя	непрадбачаныя	
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 спрашціць вядзенне ўліку даходаў і выдаткаў, адсочваць назапашванні, кантраляваць своєчасовасць выплаты. 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 бюджэту, календар будучых выдаткаў.

Найбольш папулярнымі праграмамі з'яўляюцца: «Сямейны бюджэт Lite», «Бухгалтэрыя сям'і», «CashFly», «Дамашняя бухгалтэрыя» і інш.

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

Табліца 30 — Спосабы эканоміі рэсурсаў

Рэсурс	Спосабы эканоміі
Электраэнергія	Выключэнне электрапрыбораў, якія не выкарыстоўваюцца пэўны час; усталяванне выключальнікаў з аўтаматычным адключэннем электраэнергіі праз пэўны прамежак часу; замена лямпаў напальвання на энергазберагальныя і святлодыёдныя; асвятленне рабочай зоны святільнямі накіраванага святла (настольная лямпа, таршэр) замест агульнага асвятлення ўсяго пакоя столевай святільняй; усталяванне награвальнай панэлі электрапліты і шафы-духоўкі з аўтаматычным рэгуляваннем ступені нагрэву
Цеплавая энергія	Абклеіванне і ўшчыльненне вокнаў; уцяпленне дзвярэй; усталяванне рэгулятараў ступені нагрэву батарэй ацяплення; усталяванне лічылнікаў уліку расхода цеплавой энергіі
Вада	Усталяванне лічылнікаў уліку расхода вады; рацыянальнае выкарыстання вады (мыццё 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 раўнацэнным па пажыўных уласцівасцях, каларыйнасці.



Якім чынам можна ажыццявіць эканомію электраэнергіі ў вашай кватэры? Як вы лічыце, калі расходуюцца менш вады — пры мыцці ўручную або з дапамогай пральнай машыны? Ці дазваляе пасудамыйная машына скараціць расход вады? Абгрунтуйце сваю пазіцыю.



Даход, расход, бюджэт, дэфіцыт бюджэту.



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

Практычная работа

Складанне табліцы планавання сямейнага бюджэту

Мэта: навучыцца складаць план рацыянальнага выкарыстання сямейнага бюджэту.

Паслядоўнасць выканання работы

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

Даходы	Выдаткі



3. Вызначце магчымасць памяншэння выдаткаў і эканоміі сямейнага бюджэту.
4. Прааналізуйце свой бюджэт.
5. Запоўніце табліцу (у сшытку):

Даходы	Выдаткі

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

§ 28. ПРАВЫ СПАЖЫЎЦА



Вы даведаецеся:

аб правах спажыўца, правілах вяртання тавару неналежаў якасці.

Вы навучыцеся:

вызначаць якасць тавару.

З 2002 года ў нашай краіне дзейнічае 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, пастаўшчыках, выканаўцах);
- 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 кампенсцыю маральнай шкоды;



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

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, месцазнаходжанне 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 таварах

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 абавязваецца 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 захаванасці	Тэрмін, на працягу якога значэнні параметраў, што характарызуюць здольнасць тавара забяспечваць заддзеныя функцыі, названыя ў нарматыўных дакументах, якія вызначаюць яго якасць

Тэрмін службы ўстанаўліваюць 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 захаванасці. Дадзеныя тавары павінны рэалізоўвацца з такім разлікам, каб яны маглі быць выкарыстаныя па прызначэнні да заканчэння пазначаных тэрмінаў.

Гарантыйны тэрмін тавару адлічаюць з дня продажу яго спажыўцу. Калі няма магчымасці ўстанавіць дзень продажу, то з дня выпуску. Для тавараў, якія патрабуюць спецыяльнай устаноўкі, падключэння, гарантыйны тэрмін адлічваюць з дня выканання дадзеных работ. Для сезонных тавараў гарантыйны тэрмін адлічваюць 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, абмяняць 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 вяртання, зацверджаны ўрадам Рэспублікі Беларусь.

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



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

Касавы чэк — дакумент, які пацвярджае набыццё тавару з дапамогай касавога апарата, у якім пазначаны кошт тавару, дата яго набыцця і нумар касавога 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 грашовай сумы.

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

Патрабаванне спажыўца 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 нанова 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 выканаўчыя і распарадчыя 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 вяртанню? Якія вырабы жаночага гардэробу не падлягаюць вяртанню?



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



1. Раскажыце пра асноўныя правы 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 праданавага тавару

Мэта: навучыцца вызначаць якасць тавару.

Аснашчэнне: узоры нехарчовых тавараў.

Паслядоўнасць выканання работы

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

Назва вырабу	Сфера выкары- стання	Тэкстыль- ныя матэ- рыялы	Памер вырабу	Дэфекты	
				Від	Месца- распаляжэнне

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

§ 29. ІМІДЖ ДЗЕЛАВОГА ЧАЛАВЕКА



Вы даведаецеся:

пра імідж дзелавога чалавека, маўленчы этыкет.

Вы навучыцеся:

складаць уласнае рэзюмэ.



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

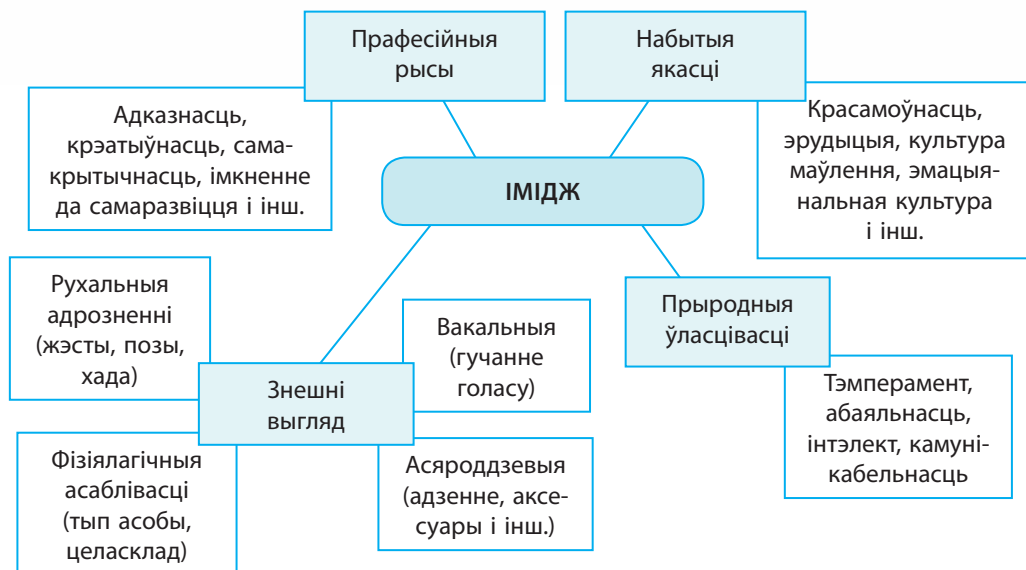
Імідж з’яўляецца асновай паспяховай прафесійнай сацыялізацыі асобы, дазваляе надаць цэласнасць, накіраванасць і дынаміку ў яе развіцці. Ён выконвае адаптыўную, развіццёвую і камунікатыўную функцыі і з’яўляецца неад’емнай часткай прафесійнага і сацыяльнага поспеху.

Фарміраванне іміджу — гэта працэс стварэння і падтрымання станоўчага вобраза чалавека ў вачах навакольных, які ажыццяўляецца двума шляхамі: натуральным (спантаным) 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 эфектыўным камунікацыям і дзелаваму ўзаемадзеянню. Важна, каб абраная 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 дзелавага чалавека характарызуецца адпаведнасцю дзелаваму этыкету (культура паводзін, культура зносін, знешні выгляд і інш.), маўленчаму этыкету (вітанне, форма звароту, размова па тэлефоне і інш.)

Дзелавы этыкет. Вядучая функцыя дзелавага этыкету вызначаецца як фарміраванне правілаў паводзін

Дзелавы этыкет — гэта ўстаноўлены парадак паводзін у сферы бізнесу і дзелавых кантактаў.



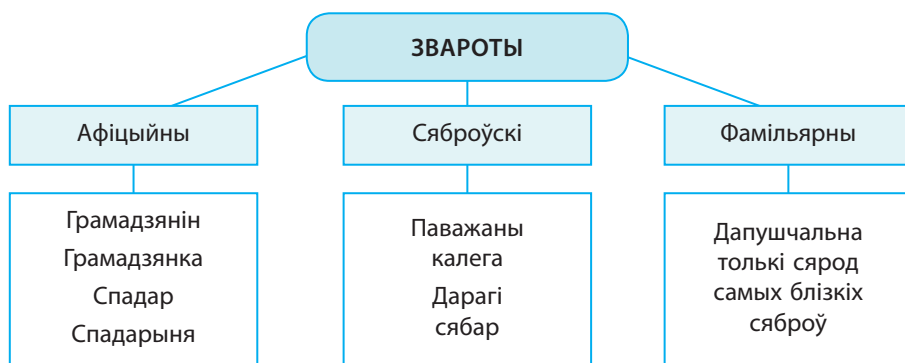
у грамадстве, якія спрыяюць узаемаразуменню людзей у працэсе зносін. Дзейнічаць у адпаведнасці з этыкетам належыць не толькі таму, што так прынята, але і таму, што гэта мэтазгодна і практычна. Асноўнае правіла, якое вызначае дзелавы этыкет, — паступаць так належыць не толькі таму, што так прынята, а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

Асноўныя прынцыпы дзелавога этыкету:

- пунктуальнасць;
- канфідэнцыяльнасць;
- ветлівасць, добразычлівасць і прыязнасць;
- увага да навакольных;
- граматынасць;
- знешняе аблічча.

Кожны чалавек марыць падабацца іншым людзям, прыцягваць да сябе іх увагу манерамі, уменнем адчуваць сябе свабодна ў розных сітуацыях. Любыя 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 цёплае і прыязнае, яго прынята суправаджаць усмешкай, паклонам, кіўком галавы, рукапацісканнем. На прывітанне неабходна абавязкова 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 блізкіх сяброў.

У дзелавай сферы кіруюцца наступнымі правіламі:

- звяртаючыся да сваяка ці блізкага знаёмага, які з'яўляецца кіраўніком, у прысутнасці старонніх, 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 адгукацца;
- 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 сустракаецеся, нават калі вы з імі і не знаёмыя (напрыклад, вахцёр, тэхнічны персанал).



Многія правілы этыкету, 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 асобе — «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 кіўком галавы, узмахам рукі, паклонам, усмешкай.

- Калі вы ўбачылі знаёмага чалавека, які набліжаецца да вас, не трэба крычаць «Добры дзень!» здалёку. лепш дачакацца, пакуль адлегласць паміж вамі скароціцца да некалькіх крокаў.

- 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 некалькі хвілін адысці ўбок і пагаварыць з ім.

У працэсе зносін людзі ўстанаўліваюць кантакты, 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 назаўважце сябе.

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

Падчас размовы сачыце за сваёй мовай, выбірайце словы. Адказвайце «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 мікрафон.

Калі тэлефануеце вы, павітайцеся і адразу ж назаўважце сябе, каротка сфармулюйце мэту свайго званка.



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

Калі вы тэлефануеце ў даведачную службу, загадзя сфармулюйце пытанне і гаварыце выразна і ясна. Не забывайцеся пра словы ветлівасці.

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

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 мяняецца лексіка мовы чалавека пры вітанні або зносінах з людзьмі рознага ўзросту (сацыяльнага становішча)?



Знешні выгляд дзелаваго чалавека.

Самае пашыранае адзенне ў дзелавай сферы — касцюм. Гэта візітная картка дзелаваго 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 асацыіруецца з арганізаванасцю ў рабоце, уменнем цаніць свой і чужы час. Расхлябанасць — прыкмета мітуслівасці, няпамятлівасці.

Найбольш прымальным адзеннем дзелавай 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 трыкатажнымі вырабамі.

У асенне-зімовы перыяд звычайна выбіраюць касцюмы цёмна-шэрага, цёмна-сіняга, аліўкавага колеру. Асвятляюць іх з дапамогай блузак пастэльных тонаў або камбінуючы часткі касцюма з іншымі прадметамі гардэроба. Напрыклад, пінжак — са спадніцай кантрастнага колеру або адцення такога самага колеру.

Для веснавых і летніх касцюмаў выкарыстоўваюць такія 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 дызайнам носяць як самастойную частку туалету, а простыя і эlegantныя — апранаюць пад пінжак.

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



Мал. 139. Касцюмы дзелаваго стылю



Прааналізуйце свой гардэроб. Якія вырабы могуць быць уключаныя ў гардэроб дзелавой жанчыны? Якія вырабы неабходна дадавіць, 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 ёсць 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 максімальна выгадна апісваеце 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 з пункту гледжання патэнцыйнага работадаўца — гэта адзін са спосабаў знаёмства з чалавекам, які прэтэндуе на наяўную 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).



- Веданне замежных моў. Пазначаюць замежныя мовы, якімі валодаюць у рознай ступені (са слоўнікам, свабоднае валоданне і г. д.).
- Уменне працаваць 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 кантактнага тэлефона. Пазначаюць нумары хатняга і мабільнага тэлефонаў з кодам рэгіёна або сотавага аператара.
- 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 адрасах работадаўцаў, якія маюць свабодныя вакансіі.

Калі ваша рэзюмэ зацікавіць патэнцыйнага работадаўца, то вы будзеце запрошаны на асабістую размову з ім. Падчас гутаркі работадаўца складае асабістае ўяўленне аб вас як аб патэнцыйным работніку і ўдакладняе пазіцыі, адлюстраваныя ў рэзюмэ.



На якую інфармацыю ў рэзюмэ зверне ўвагу работадавец, калі вам трэба будзе працаваць з пэўным праграмным забеспячэннем? Абгрунтуйце сваю пазіцыю.



Імідж, дзелавы этыкет, маўленчы этыкет, рэзюмэ.



1. Як уплывае знешні выгляд чалавека на яго імідж?
2. Дайце характарыстыку чалавеку, які валодае культурай зносін.
3. Як вы разумееце словазлучэнне «культура паводзін»?



4. Якія фактары ўплываюць на знешні выгляд чалавека?
5. Якія формы рэкламы прафесійных паслуг з'явіліся на рынку працы? 6. Што агульнага і ў чым адрозненні рэзюмэ і характарыстыкі?

Практычная работа Складанне рэзюмэ

Мэта: навучыцца складаць рэзюмэ.

Аснашчэнне: узоры гатовых рэзюмэ.

Паслядоўнасць выканання работы

1. Вывучыце ўзоры гатовых рэзюмэ.
2. Прааналізуйце, наколькі яасна яны складзены і ці адпавядаюць тым патрабаванням, што прад'яўляюцца.
3. Складзіце ўласнае рэзюмэ.
4. Ацаніце складзенае рэзюмэ з пазіцыі работадаўца.

§ 30. ІНТЭР'ЕР НАШАГА ДОМА



Вы даведаецеся:

аб праектаванні інтэр'ера, спосабах стварэння макетаў, камп'ютарных праграмах для візуалізацыі праектаў.

Вы навучыцеся:

распрацоўваць варыянт планіроўкі жыллага 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 ўключае увесь працэс афармлення інтэр'ера, пачынаючы з планіроўкі памяшкання, асвятлення, сістэм вентыляцыі, ацяплення, акустыкі, аздаблення сцен і заканчваючы размяшчэннем мэблі, тэкстылю, дэкаратыўных элементаў.

Праектаванне інтэр'ера — гэта стварэнне камфортнага для чалавека прадметнага асяроддзя з высокімі спажывецкімі і эстэтычнымі якасцямі.

Дызайн інтэр'ера — гэта не толькі стварэнне прыгожага вобраза, але і дакладнае выкананне правілаў афармлення. Дызайнеры, распрацоўваючы



свае праекты, аперыруюць наступнымі паняццямі: асяроддзе, прастора, кампазіцыя, колер, стыль (табл. 33).

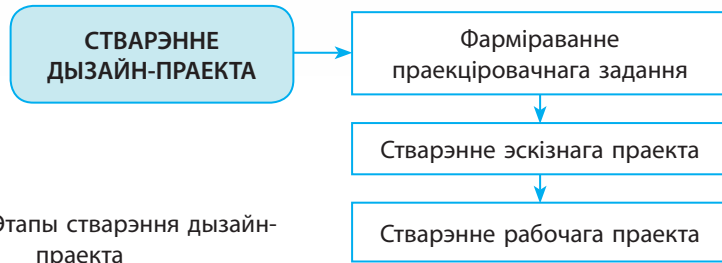
Табліца 33 — Асноўныя паняцці дызайну

Паняцце	Характарыстыка
Асяроддзе	Уся разнастайнасць прадметаў і формаў, якая ствараецца дызайнерам
Прастора	Форма прадстаўлення матэрыяльнага свету, якая характарызуе асобу чалавека, нясе яго настрой, адпавядае яго ўнутранаму свету, гарманіруе з ім
Кампазіцыя	Выяўленне таго, як узаемадзеінічаюць 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 кантрасту
Стыль	Сукупнасць прыёмаў і формаў. Для кожнага стылю яны індывідуальныя
Стылізацыя	Інтэр’ер, падобны да зададзенага 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 дэталі інтэр’ера (стол, канапа, камін) у межах асобнага памяшкання. Яшчэ адзін важны элемент кампазіцыі — гэта прапорцыі. 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 кантрасту мае на ўвазе адваротнае — яркасць і кантраснасць памяшкання. Таксама ёсць 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 патрабуецца складанне комплекснага праекта, здольнага адлюстравать эстэтычныя элементы, пажаданні і тэхнічныя параметры. Работа над дызайн-праектам складаецца з трох этапаў (мал. 140):

1. На этапе фарміравання праекцiравачнага задання праводзіцца:

- збор інфармацыі аб аб'екце праектавання — зыходныя даныя аб'екта (пакой, кватэра, дом і інш.), яго параметры;
- удакладненне пажаданняў заказчыка — дакладны распарадак 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 агульнай канцэпцыі (ідэі) інтэр'ера, якая можа быць выяўленая ў выглядзе калажа (мал. 141).

2. На этапе стварэння эскізнага праекта выконваецца:

- планіровачнае вырашэнне прасторы, размеркаванне плошчы памяшкання ў адпаведнасці з запланаванымі функцыямі (заніраванне);
- распрацоўка некалькіх варыянтаў (эскізаў) вырашэння пастаўленай задачы (мал. 142);
- удакладненне мастацкага вырашэння (матэрыялы, колер, мэбля 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

выключальнікаў, разетак, схемы раскладкі пліткі і інш. Акрамя чарцяжоў складаюць альбомы з рэкамендаванай мэбляй, аздобнымі матэрыяламі, свяцільнямі, падборам дэкару аконных праёмаў і інш.



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 рэальным 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 змяняецца 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 ўявіць 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 рабоце 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 напавунення: 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 (тэкставыя дакументы, відэа, чарцяжы, эскізы, рэалістычныя
выявы).

Найбольш папулярнымі праграмамі з'яўляюцца 3DStudioMAX,
ArchiCAD, PRO100, GoogleSketchUp, SweetHome 3D, HomeDesign 3D
і інш.



*Ці рацыянальна выкарыстана прастора пры размяшчэнні
мэблі і абсталявання ў кабінёце абслуговай 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?

Практычная 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 практычную
работу можна выконваць з дапамогай камп'ютарнай праграмы.)

Паслядоўнасць выканання работы

1. Начарціце план пакоя.
2. Вызначце на плане размяшчэнне зон, якія вы плануеце арганізаваць у дадзеным
пакоі.
3. Вызначце неабходны набор мэблі для пакоя, зыходзячы з планаваных зон.
4. Размясціце мэблю на плане пакоя ў 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 сшытку):

Колер				
Шпалеры	Корпусная мэбля	Мяккая мэбля (абіўка)	Шторы	Дывановае пакрыццё

7. Падбярэце аздобныя матэрыялы для афармлення інтэр'ера (шпалеры, тканіна для абіўкі мэблі, гардзіннае палатно, шторы).

8. Запоўніце табліцу (у сшытку):

Узор матэрыялу	Прызначэнне

9. Аформіце дызайн-праект пакоя ў выглядзе плана.



§ 31. ГАЗОНЫ



Вы заведаетесь:

якія бываюць газоны, якія расліны выкарыстоўваюць для іх стварэння; пра прафесію ландшафтны дызайнер.

Вы навучыцеся:

падрыхтоўваць участак для стварэння газона.

У перакладзе з французскай слова «*gazon*» азначае «дзёран». Газон з'яўляецца неад'емным элементам ландшафтнай архітэктуры.

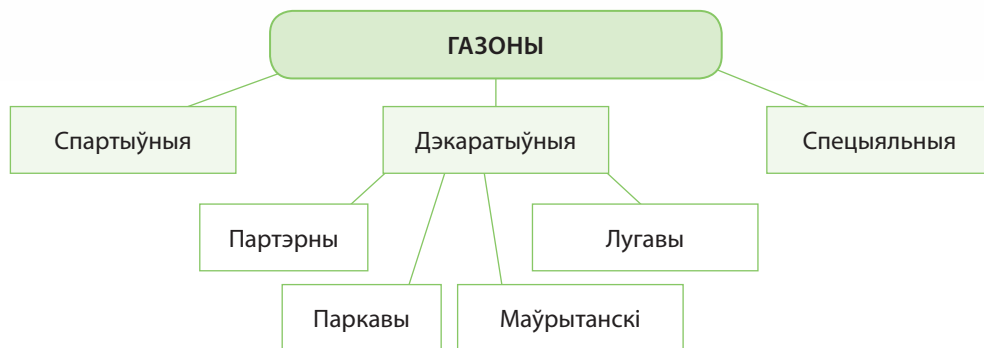
Газон — участак зямлі са спецыяльна створаным травяным покрывам, часцей коротка і роўна падстрыжаным.



Паняцце «газон» вядомае са старажытных 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 знойдзена 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 гульняў 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 зялёная трава, а па-другое, лужок прыгожа афармляе сад».

Існуюць тры тыпы газонаў: спартыўныя, дэкаратыўныя, спецыяльныя (мал. 147). Яны адрозніваюцца прызначэннем, складам траў, якія высаваюцца, патрабаваннямі па доглядзе.

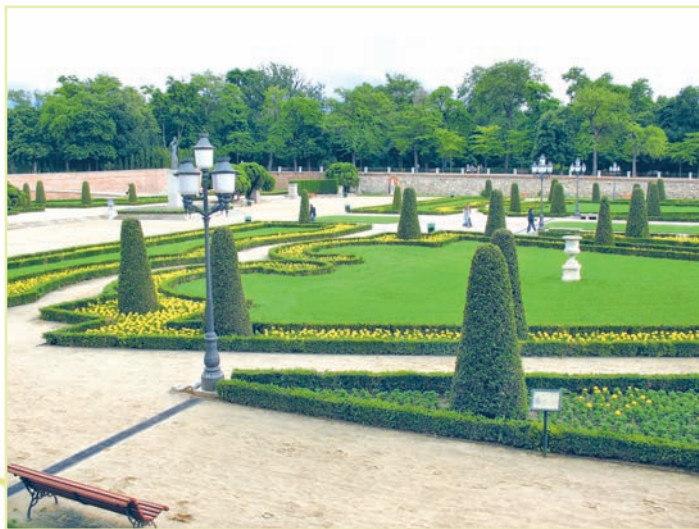


Мал. 147. Класіфікацыя газонаў

Спартыўныя газоны прызначаны для актыўнага адпачынку, спартыўных гульняў, арганізацыі дзіцячых пляцовак, таму яны патрабуюць трывалага травянога пакрыва. На такіх газонах высаіваюць травы, якія не баяцца вытоптвання, 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. Дзеран 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 пакрыва на партэрных газонах павінна быць у выдатным стане — коратка скошанае, чыстае, роўнае, цёмна-зялёнае. Для партэрных газонаў выкарыстоўваюць розныя віды злакавых траў, напрыклад аўсяніцу чырвоную, мятліцу лугавую.

Паркавы газон — найбольш пашыраны тып травянога пакрыва ў прыгарадных зялёных зонах, парках, скверах і г. д. (мал. 149). Такія газоны павінны быць не толькі дэкаратыўныя, але і даўгавечныя, цаневынослівыя і засушаўстойлівыя. Яны больш



Мал. 148. Партерны газон



Мал. 149. Паркавы газон

эканамічныя, чым партерныя, хоць ім таксама патрабуецца дабра-
якасны і своєчасовы догляд. Адрастанне травянога покрыва на такіх
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

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 дзікарослай 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

газон стрыгуць не часцей, чым раз на месяц. Для яго стварэння выкарыстоўваюць травы, рэкамендаваныя для партэрных і парковых газонаў, з дабаўленнем розных відаў канюшыны, люцэрны, эспарцэту 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-паркавай архітэктуры. Дызайнер распрацоўвае мастацкую канцэпцыю 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



Умоўныя абазначэнні:

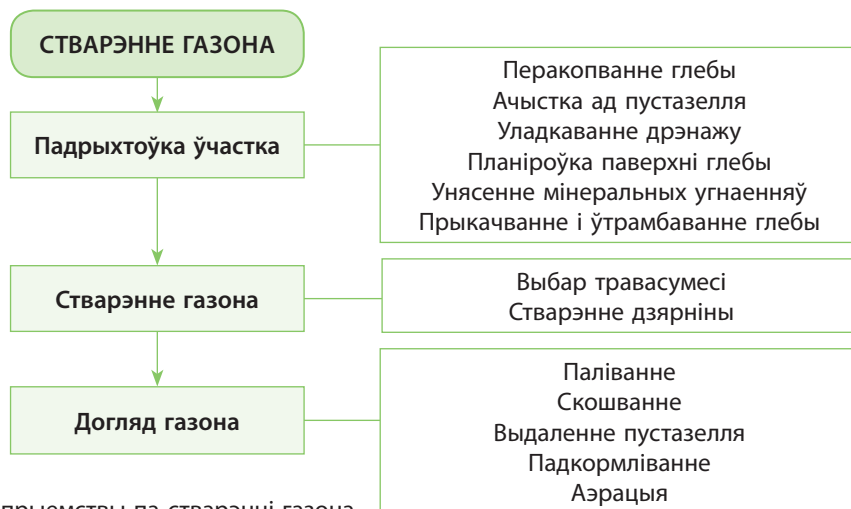
-  Лісцевыя дрэвы
-  Лісцевы куст
-  Хваёвыя дрэвы
-  Хваёвы куст
-  Пладовыя дрэвы
-  Ягадныя кусты
-  Пладовыя дрэвы на шпалеры
-  Пляцістая расліна
-  Дэкаратыўна цвітучыя дрэвы і кусты

Мал. 152. План участка

ўяўляць знешні выгляд раслін у перспектыве (на працягу года, праз некалькі гадоў).

Стварэнне газона.

Тэхналогія стварэння газона ўключае ў сябе цэлы комплекс мерапрыемстваў па падрыхтоўцы глебы, падбору травасумесі, стварэнні дзёрну і наступным доглядзе (мал. 153).



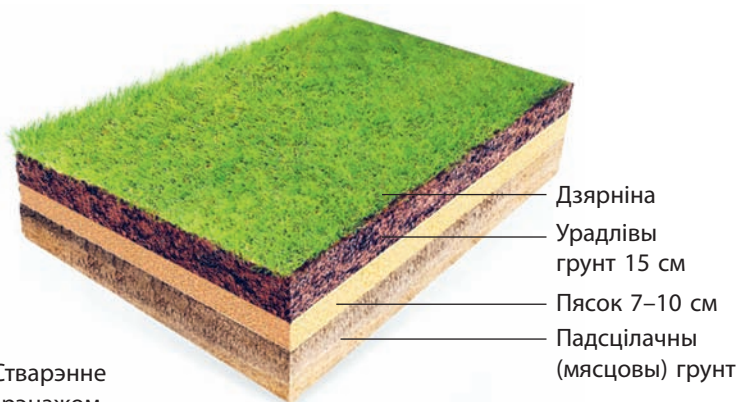
Мал. 153. Мерапрыемствы па стварэнні газона

Падрыхтоўка ўчастка — гэта адзін з найбольш адказных і працаёмкіх 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. Восеньскае пераворванне захавae вільгаць і пажыўныя рэчывы ў глебе ў лёгкадаступнай для раслін форме. Пры перакопванні неабходна максімальна 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 кіслыя глебы найбольш прыдатныя. Калі на ўчастку расце хвошч, шчаўе нізкае, макрыца — гэта прыкмета таго, што глебы кіслыя. Вапнуюць глебу даламітавай мукой (400–500 г на 1 м²). Акрамя паніжэння кіслотнасці, яна ўзбагачае глебу магніем. Вапнаванне трэба праводзіць увосень, старанна перамешваючы даламітавую муку па ўсім урадлівым слоі глебы.

Важна выключыць магчымасць утварэння лужын. Для гэтага ўчастак старанна выраўноўваецца. Калі глеба пясчаная, то дадатковых мер не патрабуецца. На цяжкіх гліністых глебах, на якіх застоіваецца вільгаць пасля раставання снегу і дажджоў, важна зрабіць дрэнаж, які дазволіць адвесці лішнюю ваду (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 цэгла, 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 апырскваюць глебу спецыяльнымі сродкамі (гербіцыды). На працягу некалькіх дзён пасля апрацоўкі расліны гінучь. 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 падбраць неабходны склад травасумесі, але вынік — прыгожы здаровы газон — сфарміруецца толькі праз 2–3 гады.

Дзернаванне дазваляе атрымаць гатовы газон ужо праз 30–40 дзён пасля ўкладкі. Аднак ён больш дарагі.



б



Мал. 155. Стварэнне газона дзернаваннем:

а — мат з газоннай травой;
б — укладванне матаў

Правілы бяспекі пры выкананні работ

1. На прышкольным участку працуюць у спецвопратцы (халатах) і пальчатках.
2. Пры пераносе заостраных інструментаў (рыдлёўкі, граблі, вілы), неабходна трымаць 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 праполку рукамі. Для гэтага выкарыстоўваюцца матыкі, рыхліцелі.
9. Вучням, якія працуюць на прышкольным участку, катэгарычна забараняецца работа з ядахімікатамі, інсектыцыдамі і гербіцыдамі.



Вызначце крытэрыі выбару спосабу стварэння газона на прышкольным участку. Абгрунтуйце сваю пазіцыю.



Газон: *спартыўны, партэрны, паркавы, маўрытанскі, лугавы; дрэнаж.*



1. Чым адрозніваюцца асноўныя тыпы газонаў? 2. Якія існуюць групы дэкаратыўных газонаў? 3. Ахарактарызуйце адрозненні паміж партэрным і паркавым 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?



Практычная работа *Падрыхтоўка ўчастка 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 навучыцеся:

падрыхтоўваць глебу для стварэння газона, высяваць газонныя травы, даглядаць газон.

Пры стварэнні газона вельмі важным з'яўляецца падбор траў. Найбольш прыдатнымі з'яўляюцца прадстаўнікі сямейства мятлічных (злакавыя).

Мятліца лугавая (мал. 156) з'яўляецца асноўным відам пры стварэнні газонаў. Трава здабыла сваю папулярнасць дзякуючы сваёй непатрабавальнасці, даўгалеццю, здольнасці адрастаць і фарміраваць шчыльную і моцную дзярніну. З-за перавагі ў травасці мятліцы нізкарослых парасткаў на ёй пры скошванні 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 мятліцы 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-зялёнай. 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 адрастае пасля падкошвання і характарызуецца даўгалеццем. Аўсяніца лугавая добра пераносіць раннія вясеннія і познія асеннія замаразкі.

Палявіца белая (мал. 159) добра расце на цяжкіх гліністых глебах 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 палявіца рана пачынае расці, але ў першыя два-тры гады патрабуе да сябе ўвагі і стараннага догляду з прычыны вельмі павольнага росту. Палявіца белая — шматгадовая, устойлівая да вытоптвання расліна, якая добра аднаўляецца пасля скошвання.

Палявіца парасткавая стварае густы суцэльны газон, вельмі ўстойлівы да вытоптвання. Шматлікія парасткі, 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, утвараецца 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, вытоптвання і многіх іншых неспрыяльных фактараў.

Сумесь траў складаецца з улікам прызначэння будучага газона. Пры гэтым улічваюцца месцазнаходжанне (асветленасць участка) і якасць глебы.



Калі ўчастак добра асветлены, глеба на ім лёгка і малаўрадлівая, то ў сумесь трэба ўключыць:

- аўсяніца чырвоную — 50 %;
- мятліца лугавую — 30 %;
- райграс пашавы — 20 %.

На ўрадлівых глебах, у добра асветленых месцах склад траў будзе некалькі іншым:

- палявіца звычайная — 50 %;
- райграс пашавы — 20 %;
- мятліца лугавая — 30 %.

Калі ўчастак, прызначаны для газона, знаходзіцца ў цені саду, зацненены домам або іншымі пабудовамі, у травасумесі павінны пераважаць цэневынослівыя віды:

- мятліца лясная — 40 %;
- мятліца лугавая — 20 %;
- аўсяніца чырвоная — 25 %;
- аўсяніца лугавая — 15 %.

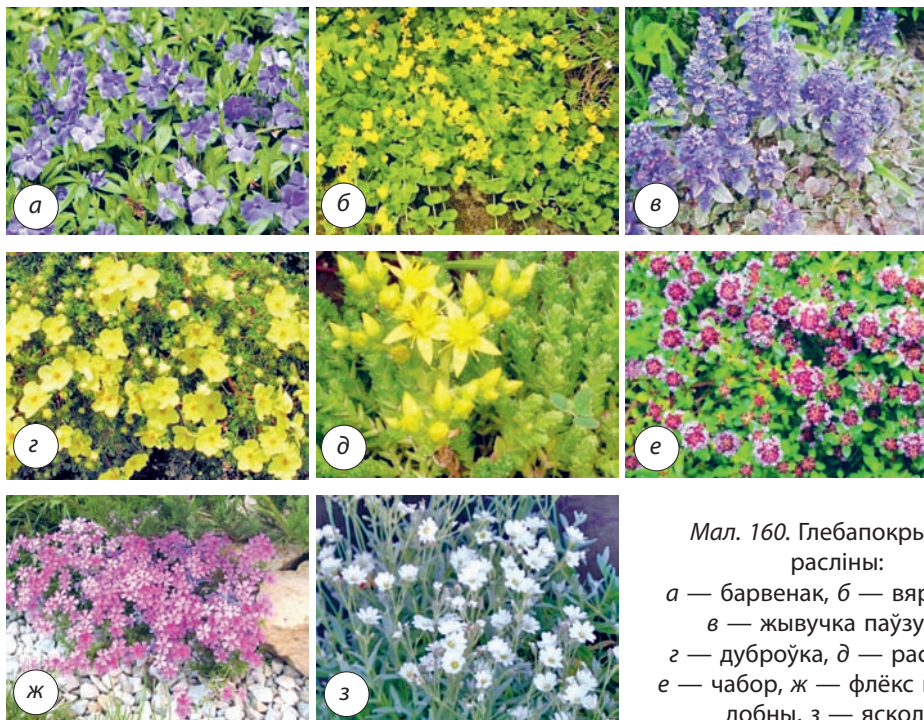
На забалочаных глебах у зацненых месцах:

- мятліца балотная — 50 %;
- мятліца лясная — 30 %;
- аўсяніца лугавая — 20 %.

На сырых глебах для стварэння класічнага газона варта выкарыстоўваць такую сумесь:

- аўсяніца лугавая — 40 %;
- палявіца белая — 40 %;
- мятліца 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 зацenenых участках (каля сцен будынкаў), на участках з камяністымі адкладамі для стварэння азелянення замест газона выкарыстоўваюць глебапоккрыўныя расліны. Найбольш пашыраныя з іх: барвенак, вярбейнік, жывучка паўзучая, дуброўка, расходнік, рэзуха, чабор, флэкс шылападобны, ясколка і інш. (мал. 160). Многія глебапоккрыўныя расліны пышна і ярка цвітуць, маюць прыгожа афарбаванае лісце. Глебапоккрыўныя расліны не вытрымліваюць вытоптвання, таму іх можна саджаць толькі ў тых месцах, дзе ніхто не ходзіць.



Мал. 160. Глебапоккрыўныя расліны:

- а — барвенак, б — вярбейнік,
в — жывучка паўзучая,
г — дуброўка, д — расходнік,
е — чабор, ж — флэкс шылапа-
добны, з — ясколка



Агратахналогія 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.

Кволя парасткі 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 Бадывнг. Першапачаткова Бадывнг ствараў прыстасаванне для раўнамернай стрыжкі ворсу дывана. Падчас працы ён зразумеў, што дадзеную канструкцыю можна выкарыстоўваць і для выраўноўвання вышыні травы.

Першае падкошванне робяць, як толькі трава адрасце на 10–15 см. Пры гэтым дастаткова састрыгчы 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 пастаянна 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 — дзьмуха-вец, лебядя, чартапалох і іншыя — можна выразаць з глебы нажом. Мох лёгка знішчаецца пры акуратнай апрацоўцы глебы вострымі граблямі (пры гэтым нельга пашкоджваць дзірван). Адзін з найбольш эфектыўных спосабаў барацьбы з пустазеллем — гэта своечасовае подкошванне травы.

Трэба рэгулярна працэсваць газон садовымі граблямі, выдаляючы з яго смецце і засохлае лісце, але пры гэтым не пашкоджайце траву.

Газон трэба праветрываць (праводзіць *аэрацыю*) — насычаць глебу паветрам, што дадаткова стымулюе рост травы. Для гэтага дзярніну праклаваюць віламі на глыбіню 10 см. Можна выкарыстоўваць спецыяльнае прыстасаванне — *аэратар*. Ён уяўляе з сябе валік з зубцамі і з ручкай трымальнікам (мал. 162).



Мал. 162. Аэратар

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 захаду 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 ўнясенні ўгнаенняў важна памятаць адно правіла: раўнамернасць размеркавання ўгнаенняў па паверхні ўчастка.

У верасні, калі сярэднясутачная тэмпература паветра знізіцца да 10 °С, неабходна зрабіць апошнюю ў сезоне стрыжку. Калі на газонах пад зіму застаецца высокі травастой, гэта прывядзе да інтэнсіўнага выправання і масавага выпадзення дзярніны.



Восенню вельмі карысна замульчыраваць газон рыхлым арганічным матэрыялам. Гэта дапаможа запоўніць няроўнасці ўчастка, нарасціць верхні ўрадлівы слой і павялічыць густыню траў. Пасля скошвання і прачэсвання травы граблямі мульчу раўнамерна раскідваюць на паверхні газона з разліку 2–4 кг/м².

Зімой на прадзіманых участках рэкамендуецца праводзіць снегзатрыманне.



Якія газонныя травы неабходна высаіваць на вашым прышкольным участку? Адказ абгрунтуйце.



Аэрацыя, газонакасілка.



1. Якія расліны выкарыстоўваюць для стварэння газонаў? Ахарактарызуйце іх. 2. Пры якіх умовах замест газонных траў выкарыстоўваюць глебапокрыўныя расліны? 3. Як высаіваецца насенне газонных траў? 4. Якія мерапрыемствы па доглядзе газона неабходна ажыццяўляць? 5. Якімі правіламі неабходна кіравацца пры стрыжцы газона?

Практычная работа *Падрыхтоўка глебы, стварэнне і догляд газона*

Мэта: навучыцца падрыхтоўваць глебу і высаіваць 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 матэрыял.
5. Правядзіце неабходныя агратэхнічныя мерапрыемствы.
6. Ацаніце якасць праведзенай работы.

РЭЦЭПТУРА СТРАЎ ДЛЯ ВЫКАНАННЯ ПРАКТЫЧНАЙ РАБОТЫ «ГАТАВАННЕ ВЫРАБАЎ З ЦЕСТА»

Ладкі-піражкі, начиненыя яблыкамі

Мука — 350 г, малако — 350 г, яйкі — 1 шт., дрожджы — 25 г, цукар — 20 г, алей — 40 г, соль.

Для начинкі: яблыкі — 400 г, цукар — 100 г, карыца або цэдра лімона — 1/2 ч. лыжкі.

У падагрэтым да 30–35 °С 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 патэльнію. На кожную аладку пакласці яблычную начинку, а зверху лыжку цеста, каб атрымаўся піражок з начинкай 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 цяжар. 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 выкласці 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. Прыгатаванае цеста раскачаць пластом прыкладна 0,5 см і круглай выемкай або шклянкай выразаць коржыкі. Выкласці іх на ліст, змазаць узбітым яйкам, кожны накалоць у некалькіх месцах відэльцам, каб пры выпечцы не ўздымаліся, і выпякаць у шафе-духоўцы 10–15 мінут.

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 распускаячы, перамяшаць з тварагом, дабавіць муку і пакласці на холад на 15 мінут. Дошку пасыпаць цукрам і, змачыўшы качалку вадой, раскачаць цеста. Нарэзаць печыва і выпякаць у шафе-духоўцы 15–20 мінут. 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.

Здрабніць у крошку сметанковае масла і муку, потым дабавіць жаўткі, соль і замясіць цеста. З гатовага цеста зрабіць палачкі, выкласці іх на крыху змазаную бляху, змазаць яйкам, пасыпаць кменам і выпякаць у шафе-духоўцы 10 мінут.

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 драбак.

Са свежых пладоў ківі зняць скурку, мякаць нарэзаць кружочкамі. Ваду заліць у каструлю і паставіць на агонь, потым усыпаць у яе цукар і награвіць, памешваючы, да поўнага распускання цукру. У сіроп дабавіць гваздзіку, карыцу і давесці яго да кіпення. У кіпячы сіроп акуратна апусціць кружочки пладоў ківі і варыць на працягу 5 мінут. Каструлю 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 дыню стануць мяккімі, працадзіць. Працёртыя праз сита яблыкі і дыню спалучыць з адварам, дабавіць цукар, лімонную кіслату на смак і давесці да кіпення. Безупынку памешваючы, уліць разведзены крухмал, закіпяціць.

Разліць у шклянкі гарачым, пасыпаць цукрам і ахаладзіць.

Апельсінавыя кошыкі з жэлё

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, апаласнуць 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 сіроп і, калі ён крыху астыве, дабавіць у яго апельсінавы і лімонны сокі, замочаны ў вадзе жэлацін. Старанна размяшаць. Як толькі жэлё пачне гусець, разліць яго ў кошычкі з апельсінавай скуркі і ахаладзіць да поўнага застывання. Перад падачай на стол на жэлё 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 пюрэ з адварам, дабавіць цукар, лімонную кіслату, гарачую ваду (да нормы) і давесці да кіпення.

Засыпаць тонкім струменьчыкам манная крупа і варыць 15 мінут, безупынку памешваючы.

Сумесь ахаладзіць да 30–40 °С 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. ложка, яйкі (бялок) — 1 шт., цукровая пудра — 1/4 шклянкі.

Клубніцы прамыць ахалоджанай гатаванай вадой, расцерці. У атрыманую масу ўсыпаць цукар, даваціць яечны бялок і распушчаны жэлацін. Узбіваць, пакуль маса не стане пышнай. Выкласці ў форму і паставіць для ахалоджвання. Падаваць з вяршкімі, 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 сумессю, награвіць яшчэ 2–3 мінуты, безупынку памешваючы.

Крэм ужываюць цёплым.

Пудынг з яблыкаў і рысу

Яблыкі — 300 г, рыс — 160 г, малако — 2 шклянкі, масла сметанковае — 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 сметанковае масла і варыць да гатоўнасці. Потым даваціць перабраныя, прамытыя разынкі.

З кіслых яблыкаў зняць скурку, выдаліць асяродак, дробна нарэзаць, засыпаць рэштай цукру, карыцай, добра перамяшаць. У падрыхтаваную форму выкласці сляямі 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, манная крупа — 40 г, цукар — 40 г, яйкі — 2 шт., масла сметанковае — 60 г.

Моркву ачысціць, старанна памыць і нацерці на тарцы. Спалучыць з дробна нашынкаванымі ачышчанымі яблыкамі, смятанай, маннымі крупамі і яечнымі жаўткамі. Дабавіць узбітыя бялкі, асцярожна перамешваючы знізу ўверх. Выкласці на змазаную маслам патэльню або бляху і запячы ў шафе-духоўцы.

Падаваць на стол з маслам.

Яблыкі печанья 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»

Наліснікі

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 ўзбітыя 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 кіпячы 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.

Хрушчы бульбяныя

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. ложка, масла сметанковае (алей) — 4 ст. лыжкі, соль.

Для начинкі: тварог — 160 г, цукар — 1 ст. ложка, яйкі — 2 шт., сухары — 2 ст. лыжкі, алей — 1 ст. ложка, малако — 1 ст. ложка, 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 патэльных, змазаных распушчаным сметанковым маслам.

Тварог перацерці з цукрам і яйкамі, дабавіць прамытыя і ашпараныя разынкі і перамяшаць. Блінчыкі начиніць 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

§ 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. Пясочнае цеста ⁺	51
§ 8. Заварное цеста ⁺	55
§ 9. Слаёнае цеста ⁺	58
§ 10. Дразджавое цеста ⁺	61
§ 11. Салодкія стравы	64
§ 12. Беларуская нацыянальная кухня	72

АСНОВЫ ПАШЫВУ ШВЕЙНЫХ ВЫРАБАЎ

§ 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 тканіны	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 грэлка 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 169

§ 27.	Дамашняя эканоміка	169
§ 28.	Правы спажываўца	177
§ 29.	Імідж дзелавага чалавека	182
§ 30.	Інтэр'ер нашага дома	190

АСНОВЫ ВЫРОШЧВАННЯ РАСЛІН 199

§ 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 агульнай сярэдняй адукацыі
з беларускай мовай навучання

Рэдактары
Мастакі

*Л. Б. Сопат, М. М. Шавыркiна
К. У. Максімава, Н. Ф. Харытонава,
А. П. Шацiла, К. К. Шастойскi*

Мастацкiя рэдактары
Мастак вокладкi

*К. У. Максімава, К. К. Шастойскi
К. У. Максімава*

Камп'ютарны набор

Л. Б. Сопат, А. П. Шацiла

Камп'ютарная вёрстка

А. П. Шацiла

Карэктары

Л. Б. Сопат, М. М. Шавыркiна

Падпісана да друку 14.06.2019. Фармат 70 × 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,
распаўсюджвальніка друкаваных выданняў № 1/19 ад 14.11.2014.

Вул. Будзённага, 21, 220070, г. Мінск.

Рэспубліканскае ўнітарнае прадпрыемства «Выдавецтва «Беларускі Дом друку».

Пасведчанне аб дзяржаўнай рэгістрацыі выдаўца, вытворцы,
распаўсюджвальніка друкаваных выданняў № 2/102 ад 01.04.2014.

Пр. Незалежнасці, 79, 220013, г. Мінск.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне