



Технология

***Учитель: Морарь
Екатерина Евгеньевна***



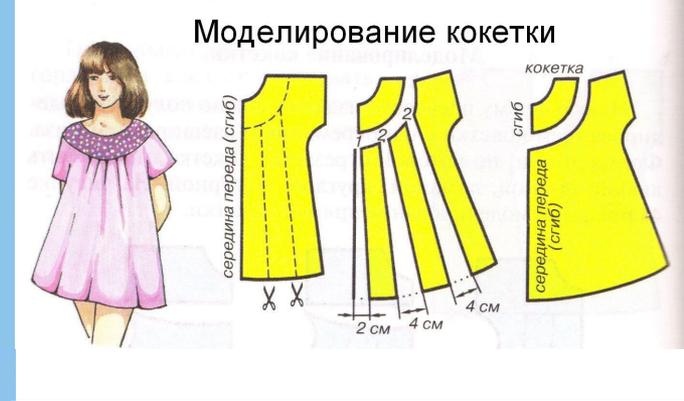
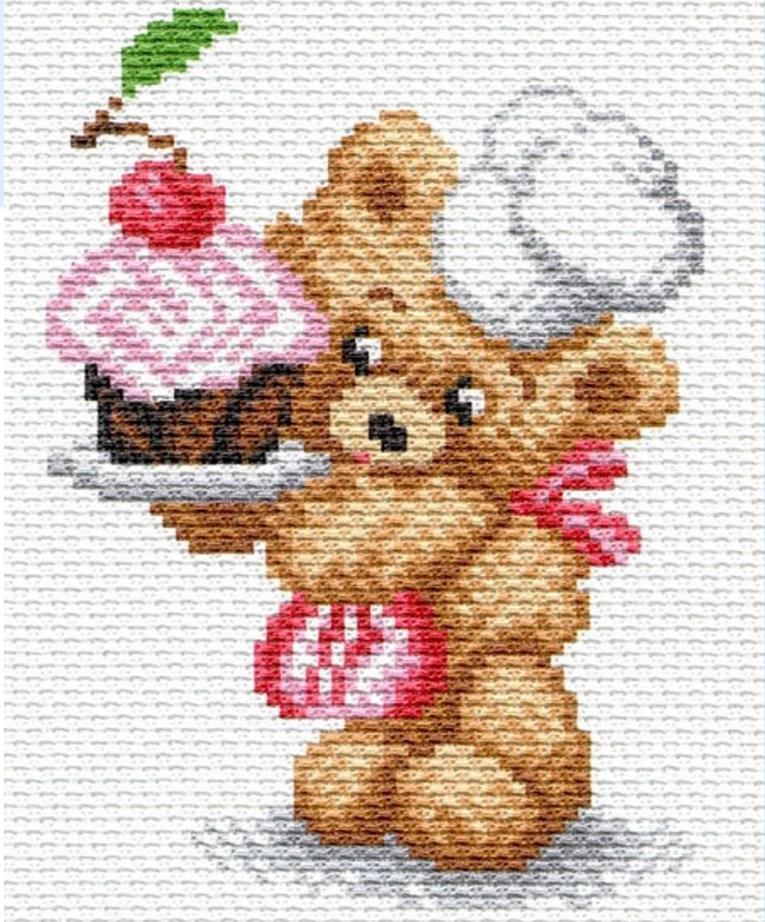
Что такое технология?

Слово «Технология» происходит от древнегреческого *tehnē* -«искусство», «мастерство», «умение» и *logos* – «учение», «наука».

Технология - это наука об умении, мастерстве, искусстве.

На уроках технологии вы научитесь

- Готовить вкусную и полезную пищу,
- Овладеете различными способами обработки материалов, научитесь работать на швейной машине,
- Приобретете навыки ухода за одеждой, предметами быта,
- Освоите различные виды рукоделия: вышивку, вязание, лоскутную пластику.



Список предметов для технологии

Тетрадь 210x297 см. (Большая (48л-80л)).

Ручка синяя для письма.

Текста выделитель хотя бы 1 цвет.

Скоч на весь класс, большой.

Папка для хранения в классе, на молнии или на застёжке.

(Обязательно подписанная ФИО и Класс)

Для кулинарии:

Передник и косынка. (Шьём сами)

Резиновые перчатки на класс для тех, у кого аллергия на моющее средство.

Моющее средство на класс.

Мочалки для мытья посуды на класс. Хотя бы 2 шт.

Бумажное полотенце для вытирания рук на класс.

Продукты питания в зависимости от приготовления. (Приносит каждый, договариваясь между собой)

Пищевая калька на класс.

Список предметов для технологии

Для создания изделий из текстильных материалов:

Калька для карандаша рулон на класс.

Миллиметровая бумага, для конструирования.

Механический или обычный простой карандаш 1-2 шт.

Ластик.

Набор линеек с лекалами. + Линейка обычная.

Циркуль

Ткань (предпочтительнее х/б). Покупать в зависимости от швейного изделия.

Булавки для шитья.

Для декоративно-прикладного искусства:

В зависимости от выполняемого изделия.

Мулине-вышивка (крестиком или гладью). Вышивка лентами.

Краски по ткани (На класс). Основы батика.

Коллажи. (Для коллажей нужны будут старые журналы)

Скрапбукинг . Открытки, альбомы. (Гербарий.)

Вязание.

И.т.д

Порядок в классе

Дежурный помощник учителя:

- ✓ Вытирает доску
- ✓ Раздаёт учебники, тетради.
- ✓ Готовит класс к уроку
- ✓ Выполняет поручения учителя.



Дежурный хозяин в классе:

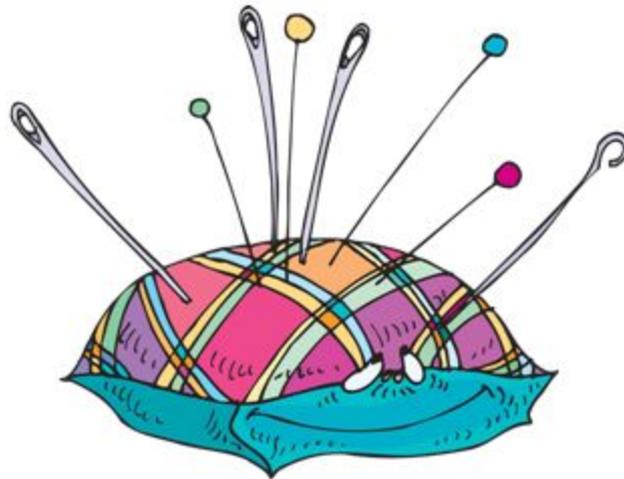
- ✓ Следит за порядком в кабинете
- ✓ Поливает цветы
- ✓ Вытирает пыль
- ✓ Убирает класс после уроков
- ✓ Выносит мусор

«Отгадай пословицу»

1. Из одних слов шубу..... (не сошьёшь)
2. Кто любит труд, того люди..... (чтут)
3. Всякая работа..... (мастера хвалит)
4. Тому не стыдно, чью работу..... (видно)
5. Без дела жить, только..... (небо коптить)
6. Землю солнце красит, а человека..... (труд)
7. Тот человек в почёте, чьи руки..... (в работе)
8. Никому не мило, когда..... (дело хило)
9. Сделал дело..... (гуляй смело)
10. Поспешишь..... (людей насмешишь)

Инструктаж – как свод законов: Руководствуйся и знай, И в работе неуклонно Пункт за пунктом выполняй!

**Техника безопасности на уроках
технологии**



СОДЕРЖАНИЕ

Правила внутреннего распорядка.

Охрана труда при кулинарных работах.

Охрана труда при работе на швейной машине.

Охрана труда при работе с тканью.

**Охрана труда при работе с электрическим
утюгом.**

Правила поведения в учебных мастерских

- 1. Дежурные входят в кабинет за 10 минут до звонка и подготавливают кабинет.**
- 2. Ученицы должны входить в класс организованно после первого звонка.**
- 3. Являться на занятия в спецодежде.**
- 4. Иметь тетрадь и необходимые принадлежности.**
- 5. В начале урока занять своё рабочее место.**
- 6. Не подходить к работающему за машиной или утюгом, соблюдать установленную очерёдность.**
- 7. Соблюдать порядок и чистоту на рабочем месте.**
- 8. Соблюдать правила безопасности труда, о всех нарушениях и ранениях сообщать учителю.**
- 9. Бережно относиться к оборудованию и инструментам.**
- 10. Во время перемен выходить из кабинета.**
- 11. По окончании работы убрать рабочее место.**

Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на швейной машине

1. Волосы должны быть спрятаны под косынку, а концы галстука под одежду.
2. Свет должен падать на рабочую поверхность с левой стороны или спереди.
3. Сидеть за машиной надо прямо, на всей поверхности стула, слегка наклонив корпус и голову вперед.
4. Расстояние между работающим и столом машины должно быть 10 - 15 см.
5. Расстояние между работающим и столом машины должно быть 10 - 15 см.
6. Стул должен стоять против иглы.
7. Изделие должно находиться на расстоянии 30 - 40 см от глаз работающего.
8. Руки во время работы должны лежать на платформе машины (на изделии), правая впереди левой, под рукавом машины.

Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на швейной машине

9. Перед стачиванием убедитесь в отсутствии булавок или иголок на линии в изделии и на машинке.
10. Перед работой проверить, не остались ли в изделии булавки и иглы.
11. Не наклоняться близко к движущимся и вращающимся частям машины.
12. Следить за правильным положением рук.
13. Не держите пальцы рук около лапки во избежание прокола иглой.
14. Ноги расположить на педали так, чтобы правая нога была выдвинута несколько вперед и производила пуск машины.

При работе ножницами, иглой и булавками

1. Ножницы класть сомкнутыми лезвиями от работающего.
2. Передавать ножницы кольцами вперед, лезвием к себе.
3. Хранить ножницы в определенном месте - в подставке или рабочей коробке.
4. Хранить иглы и булавки в определенном месте; в игольнице, в подушечке.
5. Нельзя откусывать нитку зубами.
6. Запрещается брать иглу в рот, вкалывать ее в платье.
7. Сломанную иглу не бросать, а класть в специально отведенную для этого коробку.

При работе электрическим утюгом

1. Проверить исправность шнура.
2. Включать и выключать утюг сухими руками, держась за корпус вилки.
3. Ставить утюг на подставку, следить за тем, чтобы подошва утюга не касалась шнура.
4. В помещениях с бетонными полами во время утюжки обязательно стоять на резиновом коврике.
5. Следить за правильной установкой положения терморегулятора, обо всех неисправностях сообщить учителю.
6. По окончании работы выключить утюг.

Правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ:

ТБ при пользовании с электрическими приборами

1. Перед работой проверить исправность соединительного шнура.
2. Ставить электроприбор на огнеупорную подставку.
3. Следить за тем, чтобы кипящая жидкость не заливала электронагревательные приборы. По окончании работы выключить электроприбор, убрать рабочее место.

ТБ при пользовании режущими инструментами

1. Нарезать продукты только на разделочной доске.
2. Для каждого вида продуктов использовать отдельные разделочные доски.
3. Работая острым ножом, соблюдайте осторожность: пальцы, придерживающие продукт, держите как можно дальше от лезвия ножа; лезвие ножа должно быть перпендикулярно доске.
4. Передавать столовые приборы (нож, вилку и др.) только ручкой вперед.
5. Соблюдать осторожность при работе с ручными тёрками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т.д.), не обрабатывать слишком малые части.

ТБ при работе с горячими жидкостями

1. Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливать до края 5 см.
2. Снимая крышку с горячей посуды, поднимайте ее от себя влево прихваткой, чтобы не обжечься выходящим паром.
2. Горячую посуду ставить на специальную подставку или жаростойкий коврик.
3. На сковороду с горячим жиром кладите продукты аккуратно (от себя), чтобы не разбрызгивался жир.
4. Сковороду или ковш с длинной ручкой, поворачивать ручкой от себя (чтобы случайно не столкнуть с плиты кастрюлю).
5. Не наливайте кипящую жидкость (воду, чай, кофе, компот и др.) в стеклянную посуду.

Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи

1. Готовить нужно в чистоте.
2. Тщательно мыть руки. Ногти должны быть заранее острижены.
3. Обязательно надеть фартук, покрыть голову косынкой.
4. Для приготовления пищи использовать только свежие и качественные продукты.
5. При нарезке разных продуктов использовать соответствующие разделочные доски: для сырых овощей и фруктов; для вареных продуктов; для сырого мяса; для рыбы.
6. Соблюдать сроки и условия хранения продуктов, которые указаны на их упаковке.
7. Не использовать для приготовления пищи посуду с поврежденной эмалью.
8. Если что-то пролилось или рассыпалось, сразу убрать рабочее место.

Закрепим свои знания

1. А теперь повторяем технику безопасности!

Что бы друга не поранить
И себе не навредить
Все иголки и булавки

Надо правильно хранить!

3. Зубы нам даны, чтоб кушать
Это надо понимать
Ну , а нитку, если нужно

Не кусать, а отрезать!

2. Если вдруг игла сломалась
На столе не оставляй
Ты скорей поломку эту

В мусор тут же отправляй

4.Если ножницы вдруг надо
Вам кому-то передать
Как при этой передаче
Вы их будете держать?

Лезвием к себе.

СЛОВАРЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ТЕРМИНОВ.

Антропометрические точки - ясно выраженные и легко фиксируемые образования скелета (шероховатости, бугры, отростки костей и т.п.)

Атласное переплетение - нить основы проходит под несколькими нитями утка

Бытовая одежда - повседневная, домашняя, нарядная, спортивная, национальная.

ВТО - влажно-тепловая обработка. Специальная обработка деталей или изделия влагой, теплом и давлением с помощью специального оборудования.

СЛОВАРЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ТЕРМИНОВ.

Творческий проект — самостоятельная итоговая работа, в результате которой создается полезный продукт, обладающий новизной





**Спасибо
за
внимание**