

# Первый раз в 5 классе

*(введение в «Технологию»)*



# Наше творчество (вышиваем)



# Наше творчество ( шьём сами)



# Наше творчество (делаем цветы)



# Наше творчество (вышиваем)



# Наше творчество (сами готовим)



# Наше творчество (сами готовим)



# Наше творчество (сами вышиваем)





## Что же это за предмет – «Технология»?

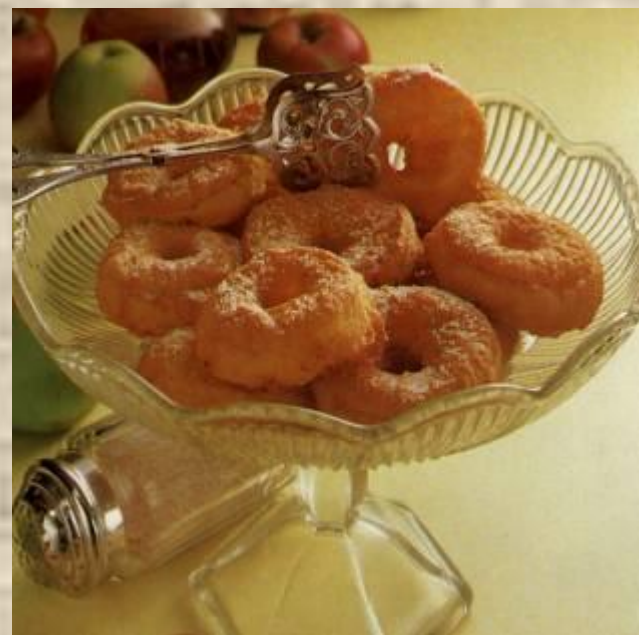
- Слово «**Технология**» происходит от древнегреческого «*techne*» - искусство, мастерство, умение и «*logos*» - учение, наука, слово. Значит, технология – это наука об умении, мастерстве, искусстве.



- Если говорить проще, то **технология** – это последовательность операций на производстве, обеспечивающих выход определенной продукции.
- Различных технологий много. есть очень простые (пришивание пуговицы), а есть очень сложные (создание космических кораблей).



- Все продукты, которыми мы питаемся, имеют свою **технологию** приготовления (технология кондитерского производства, технология молочного производства, технология мясного производства и т. д.).





- Есть **технология** швейного дела. С её помощью шьют различные виды изделий.
- Технология любого производства включает в себя материаловедение, т.е. изучение сырья, материалов, из которых получают изделия.



- Когда вы вырастаете, то будете работать на фабриках, заводах и использовать различные **технологии** в своей деятельности.
- Чтобы ваша дорога во взрослой жизни была вам более доступной и приятной в школах ввели такой предмет, как образовательная область «Технология».

В учебную программу этой школьной дисциплины входят следующие разделы: кулинария, создание изделий из текстильных и поделочных материалов, технология ведения дома, уход за одеждой и обувью, ремонт одежды и т.д.



# Для чего вы будете изучать кулинарию?

«Каков дом – таково и в нём!» - гласит народная мудрость.

Счастье, когда родной дом радуется своим теплом и уютом.

Домашняя кухня – источник вечного вдохновения; здесь совершаются настоящие открытия и чудеса, а их творцы – простые хозяйки.



Немало известных людей занимались кулинарией. Напомним несколько имён. Леонардо да Винчи (1452-1519) был не только великим живописцем, скульптором, архитектором, учёным, но и прекрасным поваром. Его «Кулинарные записки», изданные в Лондоне дошли до наших времён. Вместе с Сандро Боттичелли (1445-1510), прославленным живописцем, он содержал таверну, в которой оба художника трудились у плиты. Александр Дюма-отец (1802-1870), автор прославленных романов, известен и как автор «Поваренного словаря»...

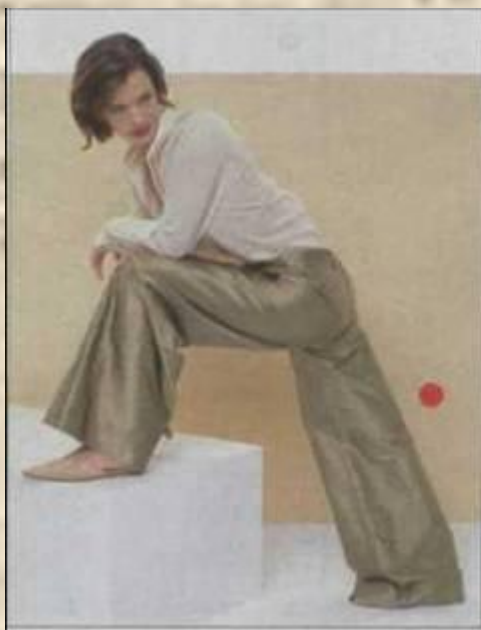


И в этом нет ничего удивительного. «Как живопись и музыка, так и кухня – искусство. Живопись очаровывает глаза, музыка – слух, а кулинария - вкус», - писал А.Моруа. **Обучение основам кулинарного искусства является важной частью воспитания детей у многих народов мира.**



# Для чего вам учиться шить?

Шитьё – одно из древнейших и необходимейших рукоделий. Оно призвано служить не только бытовым потребностям, но и художественным запросам человека.





История развития одежды и повседневная практика убеждают в том, что в искусстве одевать людей художником должен быть каждый, от прославленных модельеров до рядовых исполнителей. Воспитать в себе художника, «научиться видеть» - можно и нужно. Для этого нужно искренне хотеть, накапливать знания и учиться грамотно и со вкусом шить.

# Для чего вам раздел «Технология ведения дома»?



Представь себе, что ты садишься за письменный стол. Удобен ли он для тебя? Не высок ли стул? Не придётся ли горбиться, склоняясь к страницам? С какой стороны падает свет из окна? А как влияют на твоё самочувствие окружающие тебя мебель, цветы?..

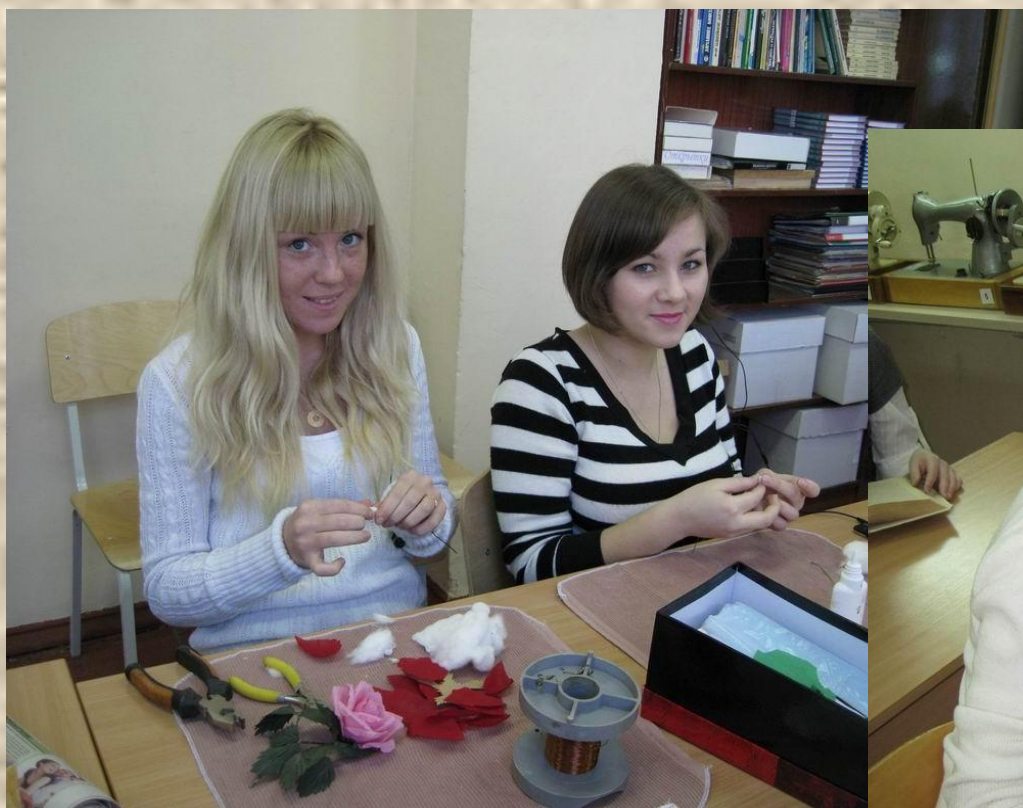


Об особенностях оформления интерьера ты узнаешь на уроках «Технологии ведения дома».

# Чему научит вас раздел «Рукоделие»?

На этих уроках вы научитесь изготавливать цветы из ткани, познакомитесь с особенностями лоскутного шитья. Кроме этого, вы сможете уверенно владеть техникой вышивания.

Эти знания и умения помогут вам одеваться оригинально, со вкусом, а также украсить свой быт различными декоративными изделиями.



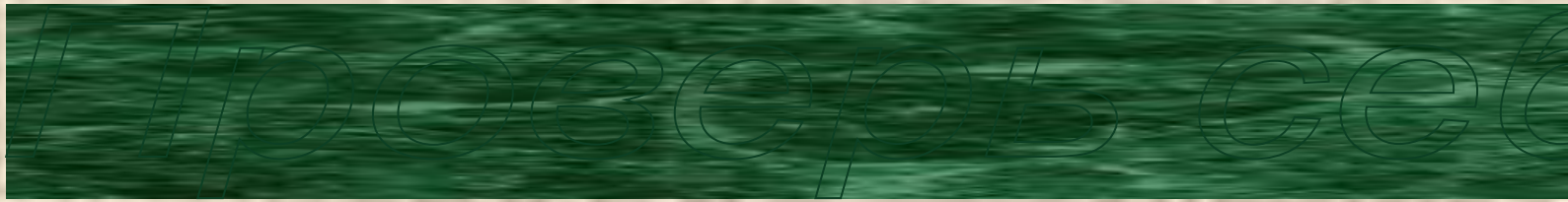


- Закончив изучение каждого из разделов программы «Технология», вы научитесь мастерить изделия подобные тем, что видели на первых слайдах данной презентации.



- К занятиям по технологии могут быть допущены лишь те ученицы, кто знаком с правилами техники безопасности (ПТБ) и санитарно-гигиеническими требованиями (СГТ). Их необходимо соблюдать, чтобы избежать различных травм.





Тест по правилам техники безопасности.  
Из предложенных вариантов ответа тебе  
нужно выбрать один неверный.

Желаем удачи!!!



**Верно!**

**Можешь переходить к следующему вопросу**



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10





**Ошибка!**  
**Подумай ещё!**



1

2

3

4

5

6

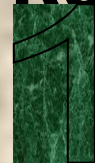
7

8

9

10

# Как правильно пользоваться газовыми плитами?



- Перед использованием плитой хорошо проветрите помещение, включите вентиляцию. Убедитесь, что краны горелок и духового шкафа закрыты, откройте кран на газопроводе
- Перед зажиганием горелки духового шкафа плиты проветрите его, открыв на 2-3 мин.
- Следите за тем, чтобы пламя горелки было неравномерным, желтого цвета и отрывалось от горелки.



## Как пользоваться электрической плиткой?

- Перед включением проверьте исправность шнура питания. Устанавливайте плитку на огнеупорную подставку (кирпич, асбест и т. п.). Не пользуйтесь плиткой с открытой спиралью.
- При включении плитки штепсельную вилку вводите в гнезда штепсельной розетки не до конца. Выключайте вилку дергая за шнур.
- Устанавливайте плиту на огнеупорную подставку.



## Как работать с горячими жидкостями (вода, жир и др.)?

- Следите, чтобы при кипении содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сокращайте огонь или выключайте плиту.
- Крышки горячей посуды берите рукой и открывайте на себя.
- Сковородку ставьте и снимайте сковородником с деревянной ручкой.



# Как работать с горячими жидкостями (вода, жир и др.)?

Следите, чтобы при кипении содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сокращайте огонь или выключайте плиту.

Крышки горячей посуды берите рукой и открывайте на себя.

Сковородку ставьте и снимайте сковородником с деревянной ручкой.



# Как пользоваться режущими инструментами?

- Передавайте ножи только лезвием вперед.
- Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарежьте на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания.
- Соблюдайте осторожность при работе с ручными терками. Плотнo удерживайте обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т. д.), не обрабатывайте слишком маленькие части.



# Как нужно работать с иголками и булавками?

- Шейте с наперстком.
- Не храните иголки и булавки в определенном месте (специальной коробке, подушечке и т. д.), оставляйте их на рабочем месте (столе), берите иголки, булавки в рот.
- Не пользуйтесь для шитья ржавой иголкой.



# Как нужно работать с ножницами?

- Не храните ножницы в определенном месте (коробке).
- Кладите их сомкнутыми остриями от себя.
- Передавайте ножницы кольцами вперед.





# Как правильно работать с утюгом?

- Не оставляйте включенный электроутюг в сети без присмотра.
- Включайте и выключайте утюг сухими руками.
- Не ставьте утюг на асбестовую, мраморную или керамическую подставку.



# Как правильно работать с утюгом?

- Следите за нормальной работой утюга, о всех неисправностях сообщайте учителю.
- Следите за тем, чтобы подошва утюга обязательно касалась шнура.
- Отключайте утюг только за вилку.



# Как правильно работать на швейной машине?

- Проверяйте наличие и исправность заземления электрической швейной машины
- Волосы убирайте под косынку. Концы галстуков и косынок не должны свисать.
- Около машины должны лежать: ножницы, иголки, линейка, карандаш...



# Как правильно работать на швейной машине?

- Наклоняйтесь пониже к движущимся частям машины.
- Не держите пальцы рук около лапки во избежание прокола иглой.
- Перед стачиванием убедитесь в отсутствии булавок или иголок на линии шва изделия.



Ваш первый зачёт по ПТБ сдан!  
Теперь вы вправе заниматься на уроках  
«Технологии».

