

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»?

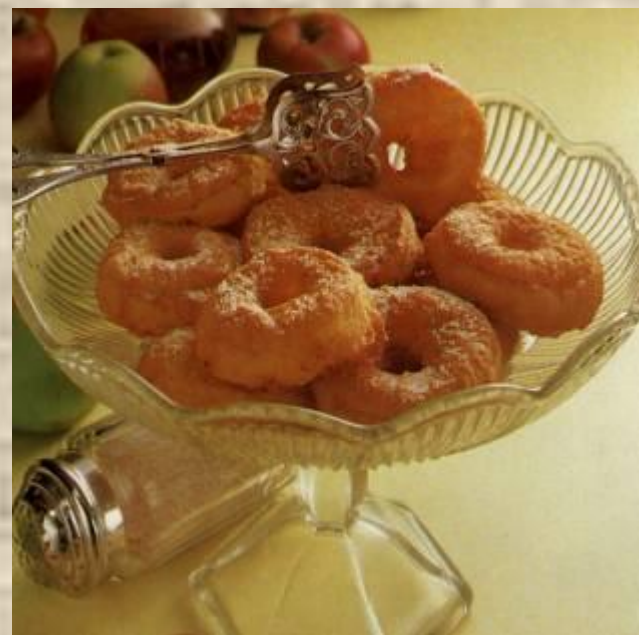
- Слово «**Технология**» происходит от древнегреческого «*techne*» - искусство, мастерство, умение и «*logos*» - учение, наука, слово. Значит, технология – это наука об умении, мастерстве, искусстве.



- 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.



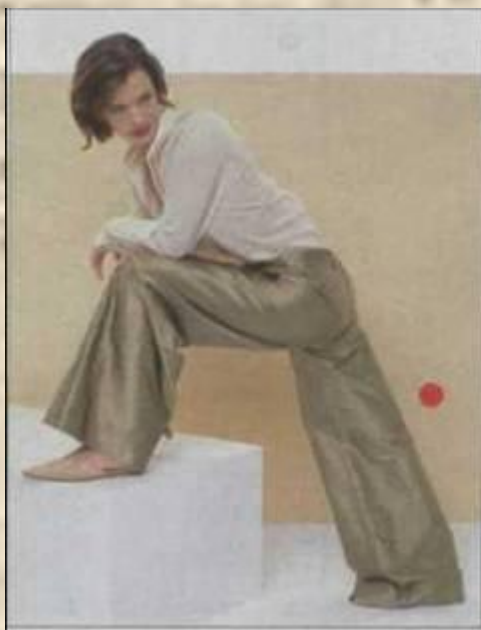
Немало известных людей занимались кулинарией. Напомним несколько имён. Леонардо да Винчи (1452-1519) был не только великим живописцем, скульптором, архитектором, учёным, но и прекрасным поваром. Его «Кулинарные записки», изданные в Лондоне дошли до наших времён. Вместе с Сандро Боттичелли (1445-1510), 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 нужной ли стороны падает свет из окна? А как влияют на твоё самочувствие окружающие тебя мебель, цветы?..

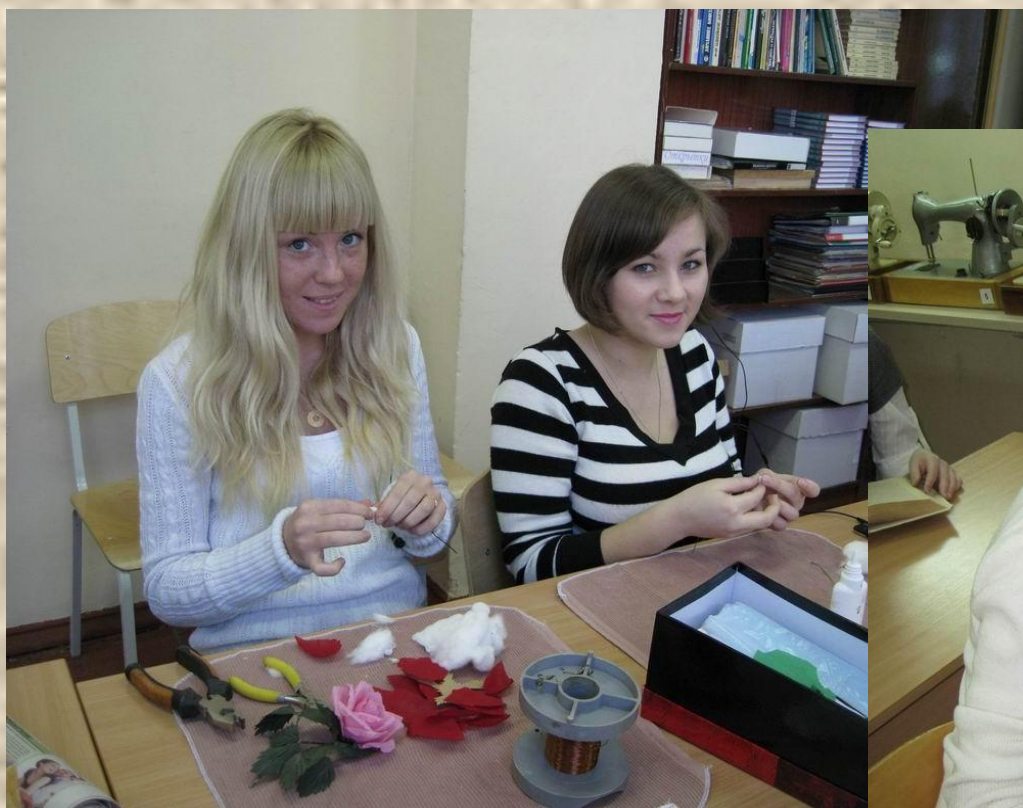


Об особенностях оформления интерьера ты узнаешь на уроках «Технологии ведения дома».

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.



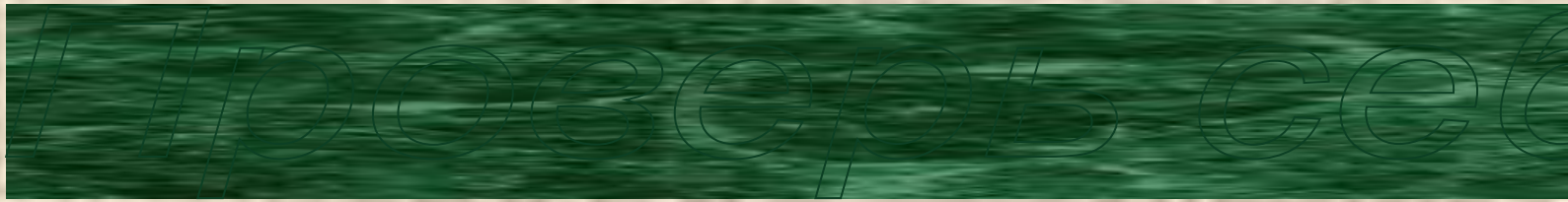


- Закончив изучение каждого из разделов программы «Технология», вы научитесь мастерить изделия подобные тем, что видели на первых слайдах данной презентации.



- 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

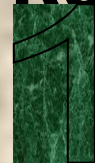
10



Ошибка!
Подумай ещё!



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».

