

Технология



**Фантазии полёт и рук творенье
С восторгом я держу в своих руках...
Не знает, к счастью, красота старенья,
Любовь к прекрасному живёт в веках.**



Слово «**технология**» происходит от древнегреческого **techne** — «искусство, мастерство, умение» и латинского **logos** — «учение, слово, наука».

Технология - это наука об умении, мастерстве, искусстве.

Значение слова «Технология»

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Научная дисциплина, изучающая способы переработки материалов, изготовление изделий и процессы, сопровождающие эти виды работы.

2. Учебный предмет, содержащий теоретические основы данной науки

3. Учебник, излагающий содержание данного учебного предмета

4. Совокупность приемов, применяемых в каком-либо деле, мастерстве, искусстве.



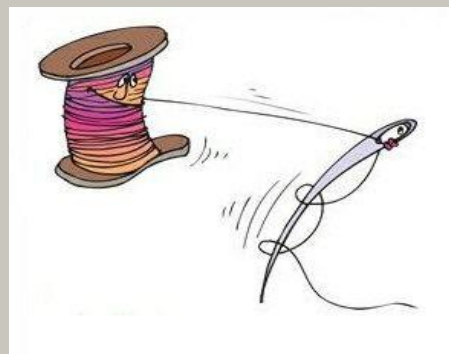
Технология применима повсюду, где имеется достижение, стремление к результату.

До появления технологии господствовало искусство — человек делал что-то, но это что-то получалось только у него, это как дар - дано или не дано.

С помощью же технологии все то, что доступно только избранным, одаренным (искусство), становится доступно всем.



**Технология – предмет особый,
И в жизни вам поможет он.
Научит шить, вязать, готовить
И даст советов миллион.
А тот, кто полностью изучит
Основы этого предмета,
В награду знания получит
И много жизненных советов.**



ПРАВИЛА ВНУТРЕННЕГО РАСПОРЯДКА В МАСТЕРСКОЙ

- 1. Учащиеся должны приходить на занятия за несколько минут до звонка.**
- 2. Входить в мастерскую организованно, только с разрешения учителя.**
- 3. Дежурные должны входить в мастерскую до звонка и подготавливать рабочие места.**
- 4. Перед началом занятия надеть спецодежду.**
- 5. Сидеть на закрепленных местах, не вставать без разрешения учителя.**
- 6. Соблюдать порядок и чистоту на рабочем месте.**
- 7. Бережно относиться к оборудованию и инструментам.**
- 8. Соблюдать правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования.**
- 9. Во время перемен выходить из мастерской.**
- 10. По окончании работы убрать свое рабочее место.**

Знакомство с учебником "Технология"

Авторы: Н.А. Якупова , А.Л.Калашникова

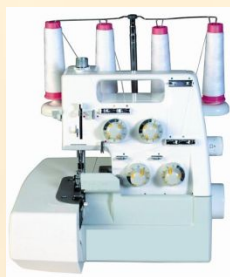


- ! - Правила техники безопасности
- - Практическая работа
- ✓ - Опорные понятия
- ? - Вопросы для самопроверки

Оборудование, инструменты и приспособления



1



2



3



4



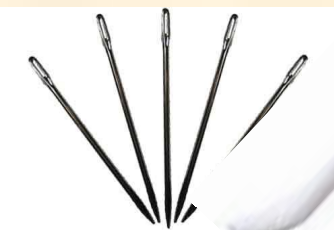
5



6



7



8



10



11



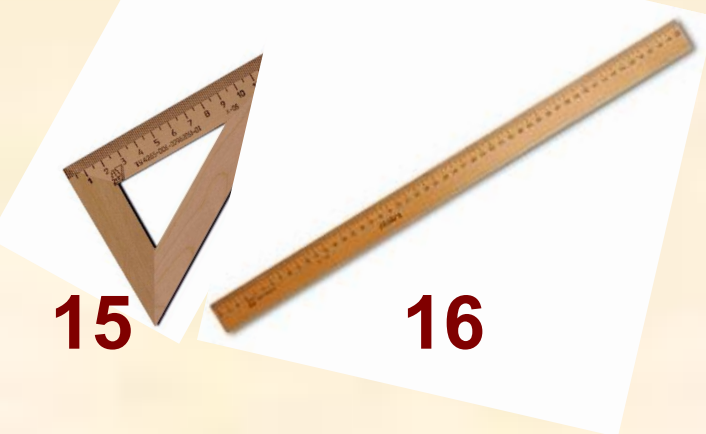
12



13



14

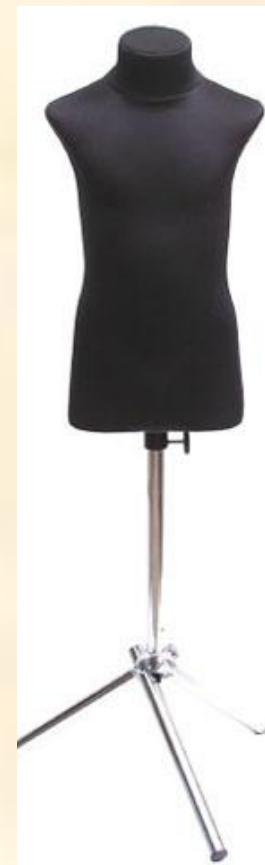


15

16

Опасные факторы:

- 1 - травмирование рук;
- 2 – ожоги;
- 3 – поражение электрическим током;
- 4 – пожар.



Кулинария

**это искусство приготовления вкусной,
питательной и здоровой пищи.**



16. ОРГАНІЗАЦІЯ РАБОЧЕГО МІСТА І ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗОПАСНОСТІ



Охрана труда при выполнении кулинарных работ

Требования безопасности перед началом работы

1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.
2. Проверить исправность кухонного инвентаря.
3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.
4. Включить вытяжную вентиляцию.



Требования безопасности во время работы

1. Перед включением кухонной электроплиты убедиться в наличии и исправности защитного заземления ее корпуса и встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной электроплитки в сеть проверить исправность шнура питания и вилки, установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью.
2. Для приготовления пищи пользоваться только эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.
3. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу скребком.
4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания: пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа. Сырые и вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезать на разных разделочных досках в соответствии с их маркировкой.
5. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальным деревянным пестиком.
6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие части.
7. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.
8. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.
9. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.
10. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ

КУЛИНАРНЫХ РАБОТ



✓ НАДЕТЬ СПЕЦОДЕЖДУ, ВОЛОСЫ
УБРАТЬ ПОД КОСЫНКУ

✓ ПРОВЕРИТЬ ИСПРАВНОСТЬ КУХОННОГО
ИНВЕНТАРЯ И ЕГО МАРКИРОВКУ

✓ ЧИСТИТЬ КАРТОФЕЛЬ ЖЕЛОБКОВЫМ
НОЖОМ, РЫБУ – СКРЕБКОМ

✓ СОБЛЮДАТЬ ПРАВИЛЬНЫЕ ПРИЁМЫ
РЕЗАНИЯ: ПАЛЬЦЫ ЛЕВОЙ РУКИ ДОЛЖНЫ
БЫТЬ СОГНУТЫ И НАХОДИТЬСЯ НА НЕКОТОРОМ
РАССТОЯНИИ ОТ ЛЕЗВИЯ НОЖА

✓ СОБЛЮДАТЬ ОСТОРОЖНОСТЬ ПРИ РАБОТЕ
С РУЧНЫМИ ТЁРКАМИ, МЯСОРУБКОЙ

✓ СТАВИТЬ И СНИМАТЬ СКОВОРОДКУ
С ПЛИТЫ СКОВОРОДНИКОМ

✓ ОКАЗАТЬ ПЕРВУЮ ПОМОЩЬ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ
ТРАВМЫ ПОСТРАДАВШЕМУ, СООБЩИТЬ
ОБ ЭТОМ УЧИТЕЛЮ

Требования безопасности по окончании работы

1. Выключить электроплитку, при выключении не дергать за шнур.
2. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.
3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.
4. Снять спецодежду, выключить вытяжную вентиляцию и тщательно вымыть руки с мылом.





**Желаю вам больших
успехов в учебе и
труде!
До новых встреч
на занятиях технологии !**

