

# 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.



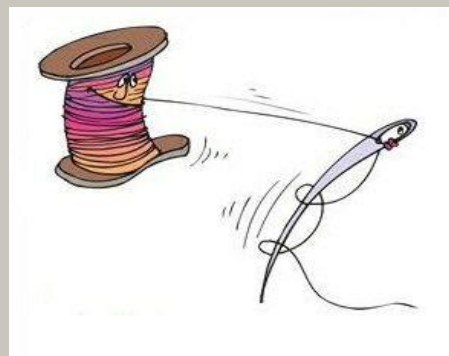
**Технология применима повсюду, где имеется достижение, стремление к результату.**

**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



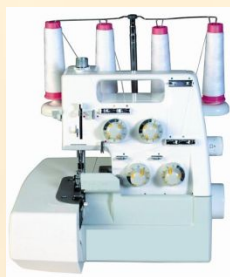
- ! - Правила техники безопасности
- - Практическая работа
- ✓ - Опорные понятия
- ? - Вопросы для самопроверки



# Оборудование, инструменты и приспособления



1



2



3



4



5



6



7



8



10



11



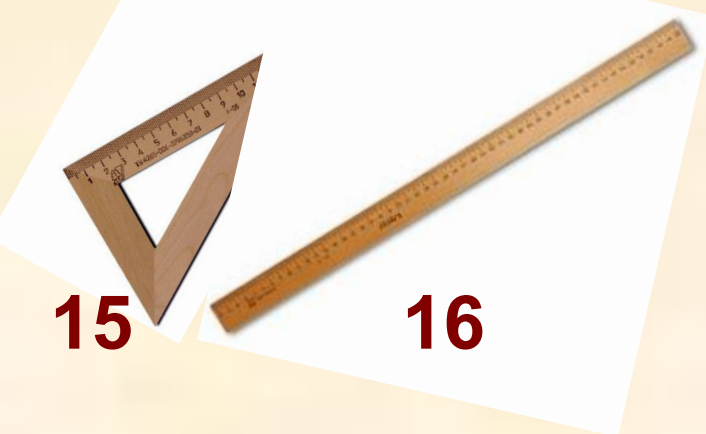
12



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 !**

