

# ТЕХНОЛОГИЯ 5 КЛАСС

Создатель презентации Денисова Эвелина  
Александровна  
школа №44 учитель технологии

## Запомните

“

При работе в школьных мастерских необходимо соблюдать правила внутреннего распорядка, организации рабочего места, культуры труда и безопасной работы.

1. На уроки технологии приносить спецодежду, дневник, тетрадь творческих работ,

Учебник, ручку, карандаш и чертёжные принадлежности.

2. Входить в мастерскую, начинать и заканчивать работу, а также оставлять рабочее место только с разрешения учителя.

3. Не нажимать кнопки и не вращать рукоятки станков без разрешения учителя.

”

4. В начале урока проверять состояние рабочего места, наличие и исправность инструмента. Не держать на рабочем месте ненужные для данной работы инструменты, материалы и другие предметы.

5. Во время разработки творческого проекта и выполнения трудовых операций постоянно проводить самоконтроль.

6. Во время работы не отвлекаться-беречь каждую минуту.

7. Строго соблюдать установленные для каждого вида работы правила безопасного труда.

8. При получении травмы немедленно обратиться за помощью к учителю.

9. По окончании работы убрать своё рабочее место, разместить инструменты в отведённых для них местах, снять спецодежду, вымыть руки, привести себя в порядок.

# КУЛИНАРИЯ

“

Кулинария- искусство приготовления пищи.

Слово « КУХНЯ» заимствовано из немецкого языка и означает «место для варки». В русском языке это слово не употреблялось до конца XVIII века.

Кухня-это помещение для приготовления пищи, оснащённое специальным оборудованием и необходимой мебелью. В современной кухне обычно имеются плита, мойка или раковина, рабочий стол, холодильник, шкафы для хранения кухонного инвентаря посуды и сыпучих продуктов.

Кухню часто используют и как столовую. Тогда в ней размещают обеденный стол и стулья.

Задумывались ли вы над тем, что рациональное размещение кухонного оборудования во многом обеспечивает гигиеничность приготовления пищи и значительно облегчает труд на кухне(вопрос)

Если, например. Нож хранить в дальнем ящике разделочного стола, а соль и сахар- в противоположном углу от плиты, то за день придётся проходить по кухне несколько километров. На кухне для каждого предмета следует определить своё постоянное место, чтобы всё необходимое было под рукой.

”

# ПРАВИЛА РАБОТЫ НА КУХНЕ

“

№1

Содержать пол на кухне чистым и сухим, чтобы не поскользнуться.

№2

Обеспечить хорошую освещённость рабочего места.

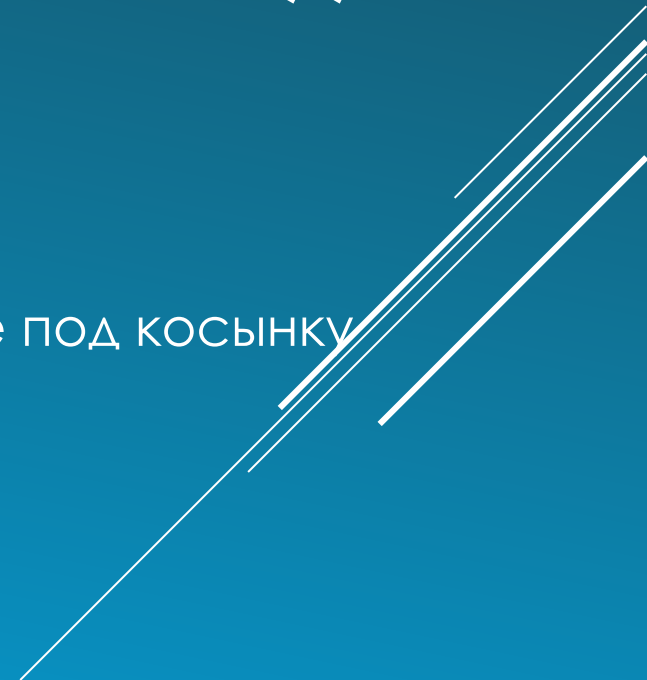
”

№3

Периодически проветривать помещение

№4

Приступая к работе на кухне, наденьте фартук, волосы уберите под косынку или шапку, рукава одежды закатайте, руки помойте с мылом.



# ОБОРУДОВАНИЕ, ПРИСПОСОБЛЕНИЯ И ПОСУДА, НА КУХНЕ

“ “

Нож, вилка, ложка

№1

Тарелки

№2

Шумовка

№3

Миски

№4

Набор кастрюль

№5

Тёрка

№6

Разделочные доски

№7

Поварские лопатки

№8

И Т.Д.

”



# ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ НА КУХНЕ

“

”

