

64(075.2)
Т 28



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ МОЛДОВА



ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ

Елена Гросу
Родика Кроитору
Лучия Чобану
Ион Бэлтяну

учебник
для 4-го
класса

4

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ МОЛДОВА

Елена Гросу • Родика Кроитору
Ион Бэлтяну • Лучия Чобану

Технологическое воспитание

учебник для 4-го класса



Перевод с румынского
Елены Гросу, Натальи Оборочан



Издательство Epigraf • 2013

CZU 64(075.2)

T 38

Manualul a fost aprobat prin Ordinul nr. 455 din 31 mai 2013 al ministrului Educației. Manualul este elaborat conform *Curriculumului* disciplinar și este finanțat din sursele Ministerului Educației al Republicii Moldova.

Acest manual este proprietatea Ministerului Educației al Republicii Moldova.

Comisia de evaluare: *Virginia Vangheli*, grad didactic superior, Liceul Teoretic Ștefan cel Mare, Chișinău;

Ana Tverdohleb, grad didactic întâi, Liceul Teoretic Nicolae Bălcescu, com. Ciorescu, mun. Chișinău;

Ludmila Cimbir, grad didactic doi, Liceul Teoretic Onisifor Ghibu, Chișinău.

Autori: *Elena Grosu* (modulele 1, 3, 6, 7), *Rodica Croitoru* (modulul 4), *Ion Bălțeanu* (modulul 5), *Lucia Ciobanu* (modulul 2).

Redactor: *Natalia Stoianova*

Copertă și concepție grafică: *Veronica Mariș, Vadim Vrabie*

Corector-operator: *Veronica Mariș, Vadim Vrabie*

Desene: *Elena Revușchi, Veronica Mariș*

Fotografii: *Elena Grosu, Ion Bălțeanu, Lucia Ciobanu*

Reproducerea (integrală sau parțială) a textului sau a ilustrațiilor originale din această carte este posibilă numai cu acordul prealabil scris al deținătorilor de copyright.

ISBN 978-9975-125-23-9

© Editura Epigraf, 2013

© Elena Grosu, Rodica Croitoru, Ion Bălțeanu,
Lucia Ciobanu, 2013

Содержание

Вспомним...	5
-------------	---



Модуль 1. Кулинарное искусство и здоровье

1.1. Питание и здоровье	7
А. Питательный состав пищевых продуктов	7
Б. Определение качества продуктов питания	10
В. Условия и способы хранения пищевых продуктов	12
Г. Режим питания	13
1.2. Правила гигиены и безопасности труда	14
1.3. *Кулинарная обработка продуктов питания	16
А. Бутерброды	16
Б. Компот из фруктов	18
1.4. Сервировка стола	20
А. Способы сервировки стола	20
Б. Правила поведения за столом	20
1.5. *Соблюдение чистоты и порядка на кухне	21
Тест	22



Модуль 2. Зимние календарные праздники

2.1. Обычаи и традиции зимних праздников	23
2.2. Предметы и традиционные атрибуты зимних праздников	26
2.3. Способы проведения праздника	28
2.4. Технология изготовления рождественской звезды	29
Дополнение	30
Тест	31



Модуль 3. Вышивка. Традиционные шитье и вышивка

3.1. Традиционный текстиль с вышивкой	32
3.2. Орнаменты и цветовая гамма традиционных вышивок	33
А. Традиционные орнаменты	33
Б. Цветовая гамма традиционной вышивки	35
3.3. Материалы и инструменты для вышивания	36
3.4. Техники шитья и вышивания	38
3.5. *Вышивка - элемент национального костюма	43
Дополнение	44
Тест	45



Модуль 4. Вязание крючком

4.1. Традиционные изделия с кружевом	46
А. Скатерть	47
Б. Украшение традиционной скатерти	48

4.2. Искусство вязания: традиции и современность.....	49
А. Материалы и инструменты, необходимые для вязания	49
Б. Основные элементы вязания крючком.....	52
В. Схема вязания кружевных стыков (фризов) скатерти.....	53
Г. Техника кругового вязания для оформления краёв салфетки. Техника вязания кружевных уголков.....	54
4.3. Изготовление салфетки, украшенной узким кружевом ...	56
Дополнение.....	58
Тест	60



Модуль 5. Лепка из глины

5.1. Традиционные изделия из керамики	61
5.2. Материалы и инструменты	62
А. Материалы для лепки.....	62
Б. Инструменты для лепки	63
В. Правила личной гигиены и безопасности труда.....	64
5.3. Способы лепки из глины	64
А. Изготовление игрушки (свистка)	64
Б. Изготовление декоративной тарелки с помощью формы	66
5.4. Орнамент и цвет традиционной керамики	67
Дополнение.....	69
Тест	70



Модуль 6. Вязание на спицах

6.1. Разнообразие вязаных изделий	71
6.2. Материалы и инструменты, необходимые для вязания	73
6.3. Основные элементы вязания на спицах	77
А. Набор петель на спицы	77
Б. Выполнение лицевых петель	78
В. Выполнение изнаночных петель	78
Г. Кромочные и закрепляющие петли	79
Д. Виды вязки	79
6.4. Вязание домашних тапочек.....	80
Тест	82



Модуль 7. Окружающие нас растения

7.1. Комнатные растения	83
7.2. Осенние работы на школьном участке	87
А. Подготовка участка к посадке растений.....	87
Б. Сбор урожая и семян	90
7.3. Весенне-летние работы на школьном участке	94
А. Подготовительные работы.....	94
Б. Посадка рассады. Уход за овощными культурами (помидорами, капустой)	94
Дополнение.....	97
Тест	98
Иллюстрированный словарь.....	99

Вспомним...

1. Что такое *разработка проекта*?

Прежде чем приступить к созданию изделия собственными руками, вы должны ПОДУМАТЬ, **как** будете его использовать, **из каких материалов** и с помощью **каких инструментов** будете его изготавливать, где возьмёте всё необходимое, **каким** получится это изделие в итоге: его величина, цвет, форма, и как бы вам хотелось, чтобы оно выглядело. Процесс такого обдумывания назовём *разработкой проекта*. При *разработке проекта* вы можете воспользоваться нижеприведёнными образцами. Сначала выберите модуль, затем заполните соответствующий образец проекта в своих тетрадах.

Образцы разработки проектов

Модуль 1. *Кулинарное искусство и здоровье*

Какое блюдо хотим приготовить _____

Необходимые продукты питания (ингредиенты) _____

Необходимые приборы _____

В чём заключается первичная обработка этих продуктов _____

Этапы работы _____

Дата реализации (выполнения) проекта _____



Модуль 2. *Зимние календарные праздники*

Какое изделие хотим изготовить _____

Необходимые материалы и средства _____

Необходимые инструменты _____

Этапы работы _____

Дата начала реализации проекта _____

Дата завершения проекта _____



Модули 3, 4, 6. *Вышивка, Вязание крючком, Вязание на спицах*

Какое изделие хотим изготовить _____

Создание схемы выбранной модели _____

Необходимые материалы и средства _____

Необходимые инструменты _____

Этапы работы _____

Дата начала реализации проекта _____

Дата завершения проекта _____

