

**ЧАСТНОЕ УЧЕБНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА “XXI век”**

ПРИНЯТА

Решением Педагогического совета

от 28.08.2018

Протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ:

Директор “XXI век” _____ Бушуева С. И.

28 августа 2018

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии в 7 классе

на 2018-2019 учебный год

Москва

2018 год

Пояснительная записка

Примерная программа по направлению "Технология. Обслуживающий труд" разработана на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования. Эта программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, предлагает примерное распределение учебных часов по разделам курса и рекомендует последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учётом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Программа составлена с учётом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в 6 классе.

Курс рассчитан на 70 часов лекционно-практических занятий в 7 классе.

Базой данного курса является примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», которая разработана на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования. Изучение данного курса тесно связано с такими дисциплинами, как математика, русский язык, литература, природоведение, история, изо, физика, химия.

Программа предусматривает проведение традиционных и комбинированных уроков, чтение установочных лекций, проведение лабораторных, практических занятий, обобщающих уроков, диспутов, конкурсов, викторин, экскурсий.

Содержание программы "Технология. Обслуживающий труд" предусматривает изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- знакомство с миром профессий, выбор жизненных и профессиональных планов учащимися;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектная деятельность.

Разделы "Кулинария" и "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов" являются базовыми для программы "Технология. Обслуживающий труд" в 7 классе. Учебный план составлен по примерному тематическому плану программы. Резервные часы использованы:

- 1) 2 часа для проведения вводного инструктажа по технике безопасности, правилам поведения в учебном кабинете и санитарно-гигиеническим требованиям;
- 2) 2 часа для углублённого изучения раздела «материаловедение» (выполнение практических работ);
- 3) 4 часа для контроля знаний учащихся по разделам учебной программы: «кулинария», "охрана труда", "материаловедение", "машиноведение", "конструирование и

моделирование ", "технология обработки " и защиты творческих проектов на итоговом занятии.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требованиями, серьёзное внимание уделяется соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены, безопасным приёмам труда с оборудованием и инструментами, а также эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. В ходе обучения учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, учатся соблюдать экономические требования в отношении рационального расходования материалов и утилизации отходов.

Большой объём учебного материала предполагает организацию самостоятельной работы школьников в виде выполнения проектов. Эта работа требует больших затрат времени и может быть выполнена в домашней обстановке, тем самым закладываются возможности для общения и совместного творчества детей и родителей. Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и каждому из них раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что оказывает благотворное влияние на дальнейшее обучение и будет способствовать осознанному выбору профессии.

Изучение технологии направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, формирование представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; а также безопасными приёмами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; а также уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Особый акцент в программе сделан на использование технических средств обучения для показа современных технологий и достижений техники: видеозаписи, мультимедиапродукты, ресурсы Интернета, что является очевидным признаком соответствия современным требованиям к организации учебного процесса. Оценка знаний и умений обучающихся.

В своей практической работе учителю важно учитывать, что одним из основных компонентов обучения является контроль качества усвоения учащимися знаний и умений. Главное его назначение состоит в том, чтобы установить степень достижения учащимися обязательного

уровня технологической подготовки и получить объективную информацию о характере познавательной деятельности школьников, трудностях и типичных ошибках в их работе, а также определить обусловившие их причины и выявить эффективность организации, методов и средств обучения.

В связи с ограниченностью времени, выделенного на контроль, тесты и контрольные задания являются наиболее эффективными способами проверки и оценки знаний учащихся. Изучение курса завершается контрольным тестом, который включает:

- 1) контрольные вопросы альтернативного характера, требующие ответа типа «да — нет»;
- 2) задания на различение или избирательные (выборочные), в которых дается несколько вариантов ответов (правильные, неправильные, неточные, неполные и т.п.);
- 3) задания-классификации, в которых необходимо установить соответствие между двумя видами явлений, задания, в которых пропущены слово или часть фразы;
- 4) конструктивные задания, требующие от учащегося формулировки того или иного понятия, правила;
- 5) типовые задания, условия которых позволяют применить известное правило или алгоритм решения.

Представленные задания могут быть использованы на любом этапе обучения при текущем, рубежном и итоговом контроле. Распределение заданий по разделам и темам позволяет учителю применять их на этапах закрепления, повторения и обобщения знаний. При рубежном и итоговом контроле учитель может сгруппировать задания из разных разделов, тем и различных уровней. Подбор заданий при этом может производиться как для всего класса, так и для отдельных учащихся в зависимости от их индивидуальных способностей и уровня обученности.

Результаты итогового контроля учитель может использовать и для диагностирования притязаний школьников. Зная уровень обученности учащегося, педагог проверяет его соответствие уровню сложности выбранных для выполнения заданий. Результаты выполнения заданий также позволяют учителю отслеживать индивидуальный рост знаний учащихся. Учитель, изучая обученность школьников, может сделать вывод о ходе общего развития ребенка и выбрать меры педагогического воздействия, активизирующие процесс формирования знаний и умений.

Разработанные задания можно использовать и при диагностировании знаний учащихся перед началом работы над творческими проектами, в процессе их выполнения и по завершении проектирования. Результаты диагностики позволяют учителю вносить необходимую коррекцию в организацию и руководство проектной деятельностью учащихся. Последовательное проведение контроля усвоения знаний учащимися на разных этапах обучения создает условия для активизации учебной деятельности школьников и повышения качества их технологической подготовки, что в итоге будет способствовать сознательному включению выпускников в самостоятельную жизнь.

Учебно-тематическое планирование

7 класс (70 часов)

№	Подраздел, тема	подраздел	теория	практика
	Вводное занятие. Инструктаж.	2	2	-
	Кулинария	14	14	-
	• физиология питания		2	-
	• технология приготовления пищи		10	-
	• заготовка продуктов		2	-
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	34	8	26
1	Рукоделие. Художественные ремёсла • вязание крючком	8	2	6
2	Элементы материаловедения	4	3	1
3	Элементы машиноведения • работа на швейной машине	4	2	2
4	Конструирование и моделирование швейных изделий	6	1	5
5	Технология изготовления швейных изделий	12	-	12
	Технология ведения дома	4		
	• эстетика и экология жилища		2	2
	Электротехнические работы	2		
	• электроосветительные и электронагревательные приборы		2	-
	Творческие, проектные работы	10	6	4
	Итоговое занятие	4		
	• контроль знаний учащихся		1	3
	Итого:	70	35	35

Календарно-тематическое планирование уроков

7 класс

№ урока	Тема урока	теория	практика
1	Вводное занятие. Знакомство с программой. Оснащение урока.	1	

2	Правила поведения в учебном кабинете. Инструктаж по технике безопасности. Санитарно-гигиенические требования.	1	
3	Кулинария. Физиология питания. Пищевые инфекции.	1	
4	Мясо и мясные продукты. Виды мясного сырья. Первичная механическая обработка мяса. Охрана труда.	1	
5	Тепловая обработка мяса. Блюда из мяса.	1	
6	Инструктаж по охране труда при кулинарных работах.	1	
7	Инструменты, приспособления и продукты для приготовления мучных изделий.	1	
8	Технология приготовления блюд из пресного теста. Охрана труда.	1	
9	Кисломолочные продукты и блюда из них.	1	
10	Технологическая последовательность приготовления блюд из творога.	1	
11	Фрукты и ягоды. Хранение и переработка.	1	
12	Технология приготовления десертов и сладких блюд. Охрана труда.	1	
13	Заготовка продуктов. Основы домашнего консервирования.	1	
14	Консервирование плодов сахаром.	1	
15	Приготовление обеда в походных условиях.	1	
16	Правила поведения на природе. Походная кухня. Охрана труда.	1	
17	Контроль знаний по теме: «Кулинария»		1
18	Элементы материаловедения. Химические волокна. Технология производства химических волокон.	1	
19	Ассортимент тканей из искусственных волокон. Свойства тканей.	1	
20	Определение состава тканей и изучение их свойств.		1
21	Уход за одеждой из химических волокон. Символы по уходу за одеждой. Чтение символов на этикетках.	1	
22	Элементы машиноведения. Зигзагообразная строчка. Назначение и принцип выполнения простой и сложной строчки " зиг-заг ". Применение приспособлений для обмётывания петель, пришивания пуговиц, подшивания потайным стежком.	1	
23	Работа на швейной машине. Тренировочные упражнения по обмётыванию петель, пришиванию пуговиц, подшивания потайным стежком. Охрана труда.		1

24	Машинные швы. Классификация машинных швов.	1	
25	Технология выполнения машинных швов. Ручные и машинные работы. ВТО узла. Охрана труда.		1
25	Контроль знаний по разделам: "Охрана труда ", " Материаловедение ", " Машиноведение ".		1
27	Конструирование и моделирование. Силуэт и стиль в одежде. Ассортимент изделий плечевой группы. Требования, предъявляемые к изделиям.	1	
28	Разработка эскизов плечевых изделий с цельнокроеным рукавом. Подбор ткани и отделки. Составление коллекции.		1
29	Размерные признаки. Мерки и прибавки. Снятие мерок. Запись результатов измерений.		1

30	Построение основы чертежа с цельнокроеным рукавом в М 1: 4; в М 1:1.		1
31	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.		1
32	Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление лекал.		1
33	Технология изготовления. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка лекал на ткани с учетом припусков на обработку срезов. Раскрой. Охрана труда.		1
34	Подготовка деталей кроя к обработке. Прокладывание контурных и контрольных линий на деталях кроя. Ручные работы. Охрана труда.		1
35	Подготовка изделия к 1-й примерке. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Ручные работы. Охрана труда.		1
36	Примерка изделия. Уточнение баланса. Устранение дефектов. Ручные работы. Охрана труда.		1
37	Осноровка деталей кроя после примерки. Подкрой деталей обтачек для обработки горловины. Ручные работы. Охрана труда.		1
38	Обработка срезов горловины и пройм изделия обтачкой. Ручные работы. ВТО. Охрана труда.		1
39	Обработка срезов горловины и пройм изделия обтачкой. Машинные работы. ВТО. Охрана труда.		1
40	Обработка боковых срезов изделия. Ручные работы. ВТО. Охрана труда.		1
41	Обработка боковых срезов изделия. Машинные работы. ВТО. Охрана труда.		1
42	Вторая примерка. Уточнение длины изделия. Ручные работы. Охрана труда.		1
43	Обработка нижнего среза изделия. Ручные, машинные работы. Ручные работы. Охрана труда.		1
44	Окончательная отделка изделия. Контроль качества. ВТО. Охрана труда.		1
45	Контроль знаний по темам " Конструирование и моделирование ", " Технология обработки изделия "		1
46	Рукоделие. Вязание крючком. Инструменты и приспособления. Подготовка к работе. Ассортимент вязаных изделий.	1	
47	Условные обозначения. Чтение схемы вязания. Набор петель. Приемы работы. Тренировочные упражнения. Охрана труда.	1	
48	Технология вязания крючком. Воздушные петли, цепочка из петель, столбики. Приемы работы. Тренировочные упражнения. Охрана труда.		1
49	Плотные узоры вязания. Чтение схемы вязания плотных узоров. Тренировочные упражнения. Охрана труда.		1
50	Вязание по кругу. Чтение схемы вязания круговых узоров. Тренировочные упражнения. Охрана труда.		1
51	Выполнение образцов вязания по схемам. Чтение схемы вязания. Контроль качества. Охрана труда.		1
52	Выполнение образцов вязания по схемам. Чтение схемы вязания. Контроль качества. Охрана труда.		1

53	Выполнение образцов вязания по схемам. Чтение схемы вязания. Контроль качества. Охрана труда.		1
54	Эстетика и экология жилища. Микроклимат в доме: температурный режим, влажность воздуха, уровень шума, освещение в интерьере.	1	
55	Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Эскизы интерьеров.		1
56	Роль комнатных растений в жизни человека. Размещение растений в интерьере.	1	
57	Подбор и посадка комнатных растений.		1
58	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Достоинства, недостатки и особенности эксплуатации.	1	
59	Бытовые электроприборы. Правила размещения в интерьере. Техника безопасности при эксплуатации.	1	
60	Основы проектирования. Вводное занятие. Алгоритм создания проекта.	1	
61	Организационно-подготовительный этап. Обоснование проблемы и потребности. Выбор темы проекта.	1	
62	Формирование банка идей. Подбор необходимой информации. Выбор модели, материалов, оборудования, инструментов и приспособлений.	1	
63	Определение объёма работы и составление плана её выполнения. Оформление графической части проекта.	1	
64	Технологический этап. Организация рабочего места. Выполнение технологических операций. Соблюдение условий техники безопасности и культуры труда.		1
65	Выполнение практической части проекта. Соблюдение условий техники безопасности и культуры труда.		1
66	Выполнение практической части проекта. Соблюдение условий техники безопасности и культуры труда. Внесение коррективов.		1
67	Изготовление наглядных материалов для стендовой защиты проекта.		1
68	Экономическое обоснование. Выполнение рекламного проспекта изделия.	1	
69	Заключительный этап. Оценка проделанной работы. Защита проекта.	1	
70	Итоговое занятие. Защита творческих проектов. Демонстрация готовых изделий.	1	

Учебно-методическое обеспечение.

Использованная литература.

Программа:

1. Программа общеобразовательных учреждений
"Технология" трудовое обучение 5-9 классы 2005 год.
2. "Технология 5 – 11 класс " авторы О. А. Кожина, В.Д.Симоненко
Издательство " Просвещение " Москва 2005 год.
3. "Технология " Рабочий вариант программы по трудовому
обучению \ обслуживающий труд \ в 5 – 9 классе.
4. Технология. Сборник нормативных документов.
Федеральный компонент Государственного стандарта.
Федеральный базисный учебный план.
Издательство "Дрофа" г. Москва, 2007 год.

Учебники:

1. 7 класс "Технология " автор В.Д.Симоненко
Издательство "Вента-граф " Москва 2006 год.

Справочные пособия:

1. Технология. Справочное пособие для общеобразовательных школ.
Трудовое обучение автор Ф.Н. Зименкова
Издательство "Педагогическое общество России "
г. Москва 2002 год
2. Технология. 7 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под ред.
В.Д.Симоненко / авт.-сост. О.В.Павлова.- Волгоград: Учитель, 2009 год.

Материально-техническое обеспечение.

I. Комплект таблиц "Технология изготовления швейных изделий":

- классификация ручных стежков и строчек;
- классификация машинных швов;
- классификация краевых швов;
- технология обработки горловины и пройм. II. Комплект таблиц

"Машиноведение":

- универсальная швейная машина бытового назначения;
- регулировки и уход за швейной машиной;
- утюг бытовой электрический;
- электробезопасность;
- техника безопасности при ручных и машинных работах. III. Комплект таблиц

"Материаловедение":

- классификация текстильных волокон;
- текстильные переплетения;
- символы по уходу за одеждой. IV. Комплект таблиц "Рукоделие":
- вязание крючком, общие сведения;
- вязание крючком, приёмы вязания;
- вязание крючком, условные обозначения 1-2.

V. Комплект транспарантов "Конструирование и моделирование плечевых изделий"

- исторические сведения об изделии 1-2;
- юбка классического и спортивного стиля;
- модели XX века;
- снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом;
- построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом 1-4;
- изменение длины изделия;
- изменение формы выреза горловины;
- моделирование прямой кокетки и расширение по линии низа;
- подготовка выкройки к раскрою;

- цветоведение;
- зрительные иллюзии в костюме;
- индивидуальный творческий проект;

VI. Видеофильм "Из истории русского костюма" студия Кварт 2008 год. VII.CD-ROM "Текстильное творчество" ЗАО "Новый диск" 2007 год.

Информационно-техническое обеспечение.

1. Машина швейная бытовая универсал:

- Brother – 5 шт.
- Janome - 1 шт.
- Jaguar Fantasy – 1 шт.

2. Машина швейная бытовая "оверлог":

- Brother – 1 шт.

3. Утюг электрический бытовой:

- Braun – 2 шт.

4. Графопроектор

Требования к уровню подготовки обучающихся.

В результате прохождения программного материала и изучения раздела "Кулинария" ученик должен: *знать/понимать*

- иметь представление о способах получения, хранения, поиска информации; источниках и носителях информации;
- знать общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
- знать правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях;
- знать санитарные условия первичной обработки мяса, виды мясного сырья, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения сырой и готовой продукции;
- знать правила варки и жарения мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюд, требования к качеству готовых блюд, правила подачи к столу;
- знать общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочной продукции, способах получения простокваши, кефира, творога в домашних условиях;
- иметь представление о кухонном инвентаре, посуде, природных источниках воды, способах обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях;
- знать способы приготовления пресного теста, технологию приготовления блюд из пресного теста, пельменей, Вареников, чебуреков, правила варки блюд и способы определения готовности;
- знать общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки; сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;
- знать назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления блюд в домашних условиях;
- знать санитарно-гигиенические требования к уборке жилых помещений;
- знать сервировку стола, правила поведения в гостях, за столом; *уметь*
- уметь осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии;
- уметь оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях;

- уметь определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты;
- уметь приготавливать простоквашу, кефир, творог в домашних условиях, блюда из творога;
- уметь приготавливать пресное тесто и блюда из него;
- уметь проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, желе и муссы, варить варенье, мармелад, цукаты;
- уметь проводить сухую и влажную уборку, пользоваться пылесосом и другими электроприборами;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов в домашних условиях;
- соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни, выпечки и кондитерских изделий;
- сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

В результате прохождения программного материала и изучения раздела "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов" ученик должен:

знать/понимать

- знать основы семейного уюта, традиционные и семейные праздники;
- знать основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений;
- знать устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
- знать виды женского лёгкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки;
- знать назначение и технологию выполнения стачных швов, технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной обтачкой;
- знать правила экономной раскладки выкройки на ткани; технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
- знать правила ухода за бельевыми изделиями;
- знать правила ухода за одеждой, за изделиями из трикотажа.
- иметь представление условий труда и требований к дизайнерам и специалистам по технологии обработки тканей;

уметь • уметь подбирать одежду к традиционным праздникам, строить симметричный узор, орнамент в квадрате, в полосе, определять размер и место узора на изделии, подбирать нитки по цвету, тональности, насыщенности, выполнять свободную вышивку по рисованному контуру;

- уметь подготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи;
- уметь соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- уметь разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- уметь выполнять машинные швы: стачные и краевые, обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой;
- уметь выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, заготавливать косые обтачки, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия;
- уметь подбирать крючок в соответствии с толщиной и качеством нити и видом узора;
- уметь выполнять записи узоров вязания с помощью условных обозначений;
- уметь вязать простые изделия; производить ремонт вязаных изделий;
- уметь выполнять эскизы интерьера детской комнаты, проводить сухую и влажную уборку, пользоваться пылесосом и другими электроприборами;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий.

В результате прохождения программного материала и изучения раздела "Технология ведения дома" ученик должен:

знать/понимать

- знать характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;
- знать основные виды бытовых домашних работ;
- знать средства оформления интерьера;
- знать назначение основных видов современной бытовой техники; *уметь* • уметь соблюдать правила пользования современной бытовой техникой; *использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:*
- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью;
- применения бытовых санитарно-гигиенических средств;
- применения средств индивидуальной защиты и гигиены.