

вопросов, на которые знаете ответ сгруппируйте в таблицу:

1. Что означает слово кулинария?
2. Почему перед едой следует мыть руки с мылом?
3. Почему грязную посуду нужно мыть сразу после еды?
4. Как вам обрабатывали ранку после пореза?
5. Почему нельзя пить некипячённую воду?
6. Чем различаются понятия «столовая посуда» и «столовые приборы»?

Выполнив задание, проанализируй заполненную таблицу. Определи тему и цель урока.

Тема урока _____

Цели и задачи урока _____

Знаю	Необходимо узнать



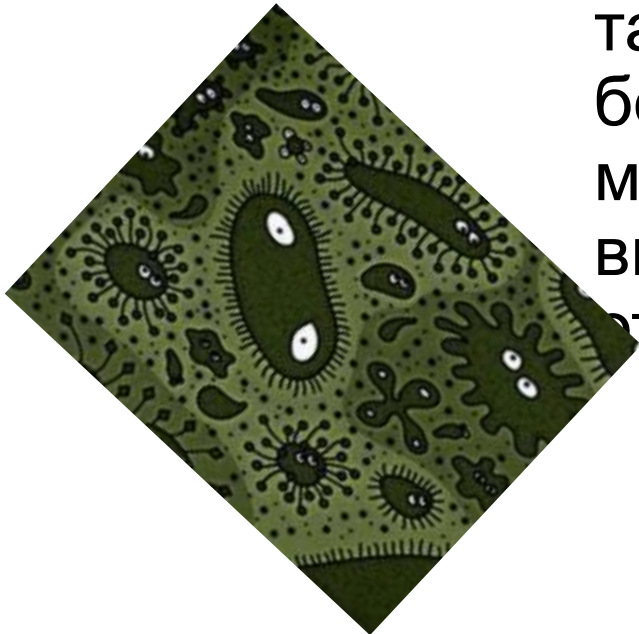
Санитария и гигиена на кухне

5 класс



Санитария и гигиена на кухне

- Чистота!!!
- Приготовление пищи не терпит присутствия грязи на руках, одежде, продуктах, посуде, так как болезнетворные микробы могут вызвать пищевые отравления.



Санитарно-гигиенические требования

К лицам, готовящим пищу:

- Готовить пищу надо в этой одежде.

и к приготовлению
о тщательно
и с мылом. Ногти
ть коротко

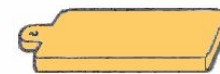


К приготовлению пищи:

- До тепловой обработки продукты должны быть вымыты.
- Если фрукты и овощи не будут подвергаться тепловой обработке, их надо мыть тщательно, а по окончании мытья ополоснуть кипячёной водой.
- Различные виды продуктов следует обрабатывать на разных разделочных досках с соответствующей маркировкой.
- Нельзя готовить пищу в посуде с повреждённой эмалью.



Для хлеба



Для варенных
овощей



Для сырых
овощей

К хранению продуктов и готовых блюд:

- Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты. Скоропортящиеся продукты необходимо хранить в холодильнике.
- Продукты и готовые блюда можно хранить не больше определённого срока.
- Продукты, готовые к употреблению, хранить в закрытом виде и отдельно от сырых.



- Перед загрузкой в холодильную или морозильную камеру все продукты заворачивать в пищевую плёнку.
- Приготовленные блюда помещать в холодильник остывшими в стеклянной или фаянсовой посуде под крышкой.

Сухие не скоропортящиеся продукты (крупы, муку, сахар и т.п.) следует сохранять в сухом, хорошо проветриваемом помещении - обычно в буфете, в банках.



Посуда для кухни и уход за ней

- Минимальный набор состоит из четырёх предметов: кастрюли, сотейника и двух сковород различного размера.



- Для облегчения работы на кухне нужно иметь разнообразный инвентарь и приспособления:
- несколько разделочных досок для нарезки хлеба, овощей, мяса, рыбы;
- набор столовых ножей, тёрку, скалку, овощечистку, пресс для чеснока;
- кухонный набор: лопаточку, ложку, шумовку, половник и др.;
- кухонные весы, таймер, фольгу или рукав плёнки для запекания.

Для подачи готовых блюд ИСПОЛЬЗУЮТ

- фаянсовую или фарфоровую столовую посуду — тарелки закусочные, пирожковые, десертные;
- столовые приборы — ножи, вилки, ложки и чайную посуду — чашки, блюдца, заварочный чайник, молочник и др.



Посуда для кухни и уход за ней

- Всю посуду следует сразу же после употребления промывать с помощью мочалки или щетки в тазу горячей водой, добавляя к ней соду, горчицу, мыло или другие моющие средства.
- Ополаскивать следует в чистой горячей воде, после чего обдавать кипятком и просушивать.



Мытьё посуды можно выполнять в следующей последовательности

- Удалить остатки пищи с посуды губкой или куском бумажного полотенца.
- Отсортировать посуду: отдельно поставить стаканы, тарелки и т. д.
- Замочить посуду с пригоревшей пищей в горячей воде.
- Вымыть посуду в горячей воде с использованием специальных приспособлений: губки, щётки, ёршика — и безопасных для здоровья моющих средств, которые растворяют жир и облегчают мытьё.
- **Помни!** Перед использованием моющих и чистящих средств следует ознакомиться со способом их применения.
- Вначале нужно вымыть менее загрязнённую чайную посуду, затем столовую и кухонную.
- Промыть посуду в проточной воде. В случае, если на кухне нет мойки с проточной водой, посуду моют в специальной ёмкости.
- Поставить чистую посуду на сушку. Нежелательно вытирать посуду полотенцем.



Уход за поверхностью стен и пола



- Влажную уборку можно проводить с использованием чистящих и моющих средств, после чего обработанные поверхности нужно промыть чистой водой и насухо вытереть мягкой тряпкой или специальной салфеткой.

Безопасные приёмы работы на кухне

- Газовыми плитами:
- До зажигания газа на горелках газовой плиты проветрить помещение.
- Правильно зажигать горелки газовой плиты: зажечь спичку, поднести её к одной из горелок плиты. Слегка нажав на ручку крана горелки, открыть его. Для розжига горелки рекомендуется применять электрические или кремниевые зажигалки.
- Перед использованием духовым шкафом проветрить его в течение 3-5 минут неоднократным открыванием и закрытием дверки шкафа.
- Не оставлять зажжённую газовую плиту без присмотра.
- По окончании работы закрыть краны конфорочных горелок плиты, а также кран горелки духового шкафа.

Безопасные приёмы работы на кухне

- Электронагревательными приборами:
- **Перед работой** проверить исправность соединительного шнура.
- Устанавливать электронагревательный прибор на огнеупорную подставку.
- Подключать в сеть электроприбор только сухими руками, держась за его вилку
- **По окончании работы** выключать электроприбор.



Безопасные приёмы работы на кухне

- Горячей посудой и жидкостью:
- Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливать до края.
- Когда жидкость закипит, уменьшить нагрев.
- Снимая крышку с горячей посуды, приподнять её от себя.
- Засыпать в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно.
- На сковороду с горячим жиром продукты класть аккуратно, от себя, чтобы не разбрызгивался жир.
- Снимая горячую посуду с плиты, пользоваться прихватками, а если сковорода без ручки, то сковородником — приспособлением для перемещения посуды.
- Не использовать посуду с прогнувшимся дном и сломанными ручками.

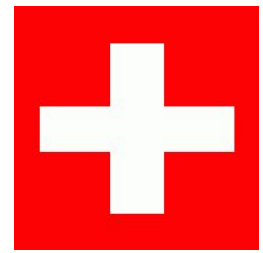


Безопасные приёмы работы на кухне

- Ножом и приспособлениями:
- Пользоваться правильными приёмами работы ножом.
- Работать только хорошо заточенным ножом.
- Передавать нож и режущие инструменты только ручкой вперёд, лезвием от себя.
- При работе мясорубкой проталкивать продукт пестиком.



Первая помощь



при порезах

- Промыть рану струёй кипячёной воды, затем обработать раствором перекиси водорода, поливая из пузырька тонкой струйкой, или слабым бледно-розовым раствором марганцовокислого калия.
- Смазать кожу вокруг раны настойкой йода.

Наложить стерильную повязку.

Если рана глубокая или сильно загрязнена, обратиться в травм пункт или ближайшую поликлинику.



при ожогах паром или кипятком

- Погрузить обожжённый участок тела в холодную воду или подставить под струю холодной воды на 10-15 минут.
- Приложить к нему холодную влажную марлю или бинт.
- Нанести на поверхность противоожоговую мазь или специальную противоожоговую повязку из аптечки.

Ни в коем случае **нельзя** применять бактерицидный пластырь, вскрывать пузырь, накладывать тугие повязки, прикладывать лёд, касаться обожжённой поверхности руками, смазывать жиром или маслом.

Задания

Узнай в Интернете

- значение понятия «гигиена» и имени Гигиен.

Связаны ли они между собой?

Запомни

- Санитарно-гигиенические требования,
- кухонная столовая и чайная посуда,
- столовые приборы,
- правила безопасной работы на кухне.

Ответь на вопросы

- Зачем нужно правильно организовывать рабочее место для мытья посуды?
- Какие моющие средства ты применяешь для мытья посуды? Что ты о них знаешь?
- Зачем нужно мыть руки с мылом перед едой или приготовлением пищи?
- Почему, вытирая руки, нельзя пользоваться общим полотенцем?