

Тема урока:

Санитария и гигиена на кухне

Цели:

Вспомнить
(посуда и приспособления)

- какая посуда и приспособления используется для кулинарных работ

Познакомиться (с правилами)

- ухода за посудой, санитарией и гигиеной на кухне

Узнать (безопасные)

- приёмы труда и оказание первой помощи при порезах и ожогах

Развивать

- интересы
- применения знаний по санитарно-гигиеническим требованиям в самостоятельной практической деятельности

Получать (опыт)

Что такое кухня?

**помещение для
приготовления пищи**



**Туес – это
посуда из
бересты**





Древние орудия
для
приготовления
пищи



Что появилось раньше ложка или вилка?



ложками.



Санитарно-технические требования (стр. 30)



Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу:

- **Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом, убрать волосы под (шапочку) косынку. Ногти должны быть коротко острижены.**
- **Готовить пищу надо в специальной одежде.**

Найди свое правило и получи балл

Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи:

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

Санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов и готовых блюд:

- **Продукты, готовые к употреблению, хранить отдельно от сырых и с закрытыми крышками.**
- **Просроченные продукты не употреблять в пищу.**
- **Несвежие продукты нельзя употреблять в пищу . Скоропортящиеся продукты необходимо хранить в холодильнике.**
- **Различные продукты хранят в холодильнике на соответствующих местах.**
- **Продукты для хранения необходимо завернуть в пленку и убрать в холодильник или морозильник.**
- **В холодильник готовые блюда убирают остывшими и с закрытыми крышкой**

Примерный набор кухонной посуды



На кухне должны быть необходимые инвентарь и приспособления



Столовая посуда – столовый сервиз



Столовые приборы



Чайная посуда – чайный сервиз



Что нужно делать для поддержания чистоты на кухне?

Ключевые слова: мыть, убирать, вытирать, выбрасывать, менять

- 1. Кухонную посуду надо мыть сразу после ее использования.
- 2. Ежедневно проводить уборку помещения.
- 3. Ежедневно мыть и вытирать мебель и кухонное оборудование.
- 4. Своевременно выбрасывать мусор.
- 5. Ежедневно менять кухонные полотенца.
- 6. Часто менять губки для мытья посуды.

Уход за посудой

- Пригоревшую в посуде пищу нужно отмачивать, а не соскабливать.
- Посуду сначала сортируют. Отдельно ставят тарелки, стаканы и т.д.
- Вначале моют менее загрязненную чайную посуду, затем столовую и кухонную.
- Моют посуду в тёплой воде с добавлением пищевой соды, горчицы или других моющих средств.
- Вымытую посуду споласкивают горячей водой, а затем ставят сушить.

Физкультминутка

Проверьте себя

- 1. Удалить остатки пищи с посуды** губкой или куском бумажного полотенца
- 2. Отсортировать посуду** т.е отдельно поставит стаканы, тарелки и т.д
- 3. Замочить посуду** с пригоревшей пищей в горячей воде
- 4. Вымыть посуду в горячей воде** с использованием специальных приспособлений т.е губки, щетки и моющих средств, которые облегчают мытье и растворяют жир
- 5. Промыть посуду** в проточной воде или в специальной емкости
- 6. Поставить чистую посуду на сушку**

Получи балл за правильную последовательность

Закрепление

- Какой бывает посуда в зависимости от материала, из которого она изготовлена?
- Что входит в основной набор кухонной посуды?
- Что такое кухонный инвентарь?
- Для чего необходимо маркировать разделочные доски?
- Почему кухню надо содержать в чистоте?

Правила безопасного пользования (стр 34)



Первая помощь при ожогах паром или кипятком.

1. Погрузить поврежденный участок тела в холодную воду или подставить под холодную струю воды на 10-15 минут.
2. Приложить к нему в холодную влажную марлю или бинт.
3. Нанести на поверхность противоожоговую мазь или специальную повязку.



Первая помощь при порезах.

1. Промыть рану струей кипяченой воды, затем обработать раствором перекиси водорода, поливая из пузырька тонкой струйкой, или слабым бледно-розовым раствором марганцовки.
2. Смазывать кожу вокруг раны настойкой йода.
3. Наложить стерильную повязку.
4. Если рана глубокая или сильно загрязнена, обратиться в травмпункт.

Резаная рана



Задания для самооценки

- Заполните таблицу.
- **Название посуды**
- 1. Сковорода
- 2. Чашка
- 3. Тарелка закусочная
- 4. Кастрюля
- 5. Чайник заварочный
- 6. Блюдце
- 7. Салатница
- 8. Чайник кухонный

Посуда	Название посуды
Кухонная посуда	
Столовая посуда	
Чайная посуда	

Заполни таблицу и получи 2 балла

Практическая работа: расставьте правильную
очередность мытья посуды и получите зашифрованное
слово

Кастрюли, сковородки	Чайная посуда	Вилки, ножи, ложки	Стеклоянная посуда	Тарелки
К	Л	С	Б	Е

Выполни работу и получи балл

- Цели:
- **Вспомнить** какая посуда и приспособления используется для кулинарных работ
- **Познакомиться** с правилами ухода за ней
- С санитарией и гигиеной
- безопасными приёмами труда и оказанием первой помощи при порезах и ожогах
- **Развивать** познавательные интересы
- **Воспитывать** трудолюбие, аккуратность
- **Получение** опыта применения знаний по санитарно-гигиеническим требованиям в самостоятельной практической деятельности

Мне понравилось...

Я научилась.....

Мне запомнилось....

Мне пригодится.....

Своими знаниями я хочу
поделиться