**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение**

**«Элисенваарская средняя общеобразовательная школа»**

**(МКОУ «Элисенваарская СОШ»)**

186720 Республика Карелия, Лахденпохский р-н, п. Элисенваара, ул. Школьная, д.7,

тел/факс (814)50 33-651, elis-ch-37@yandex.ru

|  |  |
| --- | --- |
| Класс | 5 |
| Предмет  | Технология |
| Учитель | Каретина Н.В. |
| Дата проведения урока по расписанию | 17.09.20 |
| Адрес электронной почты для отправки выполненного задания | karetinanv@mail.ru |
| Срок сдачи на проверку/срок изучения | 22.09.20 |
| Тема урока | Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Кухонная посуда. |
| Цель урока |  изучить безопасные приемы труда, санитарии и гигиены. Характеристики Изучить безопасные приемы труда, санитарии и гигиены. Характеристики кухонной и столовой посуды, особенности ухода за ней. |

1.Изучение нового материала

Записать в тетрадь тему урока и число.

Посмотреть видео по теме урока

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/main/296675/>

Приготовление пищи не терпит присутствия грязи на руках, одежде, посуде, так как болезнетворные микробы могут вызвать пищевые отравления. Вот почему при кулинарных работах нужно соблюдать санитарно-гигиенические требования.

 Какие требования предъявляются к лицам приготовляющим пищу?

2.Закрепление материала.

Записать в тетрадь.

**Санитарно-гигиенические правила**

1. Надеть специальную одежду.
2. Вымыть руки с мылом, подстричь ногти.
3. Спрятать волосы под косынку.
4. Продукты перед тепловой обработкой вымыть.
5. Фрукты и овощи, которые будут употреблять сырыми, обязательно ополоснуть кипяченой водой.
6. Для разделки мяса, рыбы, нарезки сырых и вареных овощей, хлеба нужно иметь специальные доски.
7. Нельзя готовить пищу в посуде с поврежденной эмалью.

Записать в тетрадь.

**Правила хранения продуктов и готовых блюд**

1. Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты, скоропортящиеся продукты надо хранить в холодильнике.
2. Продукты и готовые блюда можно хранить не больше определенного срока.
3. Готовые к употреблению продукты, хранить в закрытом виде, отдельно от сырых.                      Перед загрузкой в холодильник все продукты заворачивают в пищевую пленку.
4. Готовые продукты в холодильник помещают остывшими в стеклянной или эмалированной посуде.
5. Различные продукты и готовые блюда размещают в холодильнике на соответствующих полках.

3. Задание.

1.Выберите понятия, которые не являются кухонным оборудованием:

Хлебопечка, электрогриль, фен, пылесос, вытяжка, печь СВЧ, чайник, вентилятор, тостер, миксер, утюг, кофеварка.

2. Установите соответствие между операцией и кухонным оборудованием, с помощью которого эта операция выполнялась.

|  |  |
| --- | --- |
| Очистка воздуха | Нож |
| Нарезка | Холодильник |
| Охлаждение  | Миксер |
| Запекание | Духовка  |
| Взбивание | Вытяжка |

3.Что относится к требованиям техники безопасности, что к правилам гигиены на кухне?

* 1. Мойте руки перед началом работ на кухне
	2. Нарезайте продукты на отдельных досках
	3. Не кладите на плиту лишние предметы
	4. Поддерживайте холодильник в чистоте
	5. Выбирайте конфорки в зависимости от размера дна кастрюли
	6. Не оставляйте рабочую плиту без присмотра
	7. Мойте посуду и приборы после каждого использования
	8. Регулярно выносите мусор
	9. Включать и выключать электроприбор сухими руками