**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 | 03.02.22 |
| Адрес электронной почты для отправки выполненного задания | [karetinanv@mail.ru](mailto:karetinanv@mail.ru) |
| Срок сдачи на проверку/срок изучения | 07.02.22 |
| Тема урока | Кухонная и столовая посуда |
| Цель урока | Познакомить обучающихся с видами кухонной и столовой посуды |

Задание:

1.Изучить предложенный материал урока

2.Закрепление знаний.

Содержание занятия:

  Что такое кухня?

Слово «кухня» заимствовано из немецкого языка и означает «место для варки». Слово кухня в русском языке не упоминалось до конца 18в. Специального помещения для приготовления пищи в крестьянских избах не было.

Примерно ¼ избы занимала русская печь, она служила для обогрева, хлебопечения и приготовления пищи. Здесь были сосредоточены все принадлежности для готовки. Посуда, найденная при раскопках: из камня, керамическая, металлическая, из бересты.

Сотни тысяч лет потребовалось, чтобы примитивные ножи приобрели ручку, затем превратились в бронзовые, железные, стальные и из грозного орудия преобразились в столовый нож.

Когда появились ложки, сказать трудно, но две тысячи лет тому назад они были уже известны. Без ложки обойтись труднее, чем без вилки, поэтому и знают ее уже давно почти все народы.

Вилки вошли в обиход сравнительно недавно – два, три века тому назад, а в России – во времена Петра Первого. .Вначале вилки, использовали, как особо ценные предметы сервировки для десерта.

К помещению кухни и столовой предъявляют особые требования – это прежде  всего чистота. Так было всегда: и в прошлом, когда пищу готовили на открытом огне очага, и теперь, в условиях высокой технической оснащенности домашнего хозяйства.

Уход за кухней довольно трудоёмок и сложен, потому что на ней сосредоточено много важных объектов. Это и продукты питания, которые надо уметь сохранить и правильно переработать, и электрическая или газовая плита – основное оборудование для тепловой обработки продуктов, и многочисленная кухонная утварь, посуда, разнообразные технические приспособления и электроприборы.

Приготовление пищи не терпит присутствия грязи на руках, продуктах, посуде, так как болезненные микробы могут вызвать пищевые отравления. Вот почему при кулинарных работах нужно соблюдать санитарно-гигиенические требования. Ознакомимся с ними и будем в дальнейшем неукоснительно им следовать.

**Посуда для кухни и уход за ней**

**Кухонная посуда**– посуда, в которой готовят пищу.

Минимальный набор: кастрюля, сотейник, две сковороды различного размера.

Набор посуды для кухни: 4-5 кастрюль разного размера, набор сковород ( для мяса, рыбы, блинов и т.д.), казан или гусятницу для тушения, противни и формы для выпечки в духовом шкафу, специальную посуду для приготовления  в СВЧ-печи.

**Виды посуды** Чугунная, эмалированная, стеклянная. Глиняная, нержавеющая сталь,  с антипригарным покрытием.  **Инвентарь и приспособления**

* Разделочные доски (для нарезки хлеба, овощей, мяса, рыбы);
* Набор столовых ножей;
* Терка;
* Скалка;
* Овощечистка;
* Пресс для чеснока
* Дуршлак
* Мясорубка   **Столовая посуда**

**Столовая посуда** – посуда, в которой подают готовые блюда.

    Столовая посуда бывает фаянсовой, фарфоровой, стеклянной.

     К ней относят:

* тарелки ( закусочные, пирожковые, десертные);
* столовые приборы: ножи, вилки, ложки;

—   чайная посуда – чашки, блюдца, заварочный чайник, молочник, столовые  и чайные сервизы

**Последовательность мытья посуды**

* 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, щетки, ёршика – и безопасных для здоровья моющих средств.
* Прополоскать посуду в проточной воде.
* Поставить чистую посуду на сушку. Нежелательно вытирать посуду полотенцем.

Губки, щётки, ёршики

**Задание. Решить кроссворд**

1. Столовый прибор вошедший в обиход сравнительно недавно – два, три века тому назад, а в России – во времена Петра 1.

2.Система мероприятий, обеспечивающих охрану здоровья и профилактику различных заболеваний.

3.Слово  заимствовано из немецкого языка и означает «место для варки».

4.Человек, профессией — специальностью которого является приготовление пищи; а также должность на предприятиях питания,

5.Сплав железа с углеродом (и другими элементами), в котором содержание углерода не менее 2,14 %. Из данного сплава изготавливают кухонную посуду для приготовления пищи.

6.Это искусство приготовления пищи.

7.Предмет кухонной утвари, предназначенный в основном для раскатки теста. Бывает цилиндрической или веретенообразной формы. Около 3000 лет назад этот предмет был каменным.

8.Кухонный инструмент для измельчения пищевых продуктов: овощей, сыра и других. Поверхность предмета обычно имеет множество отверстий с прилегающими к ним зубцами. Зубцы выполняют функцию резцов, а сквозь отверстия проходит измельчённый продукт.

9.Работник предприятий общественного питания, обслуживающий посетителей в ресторанах, кафе, барах

1. Плоское, в основном, керамическое изделие различной формы с приподнятыми краями, предназначенное для сервировки стола, вид столовой посуды.

Обычно круглой формы, служит для подачи пищи на стол.

11. Раздел медицины, изучающий влияние жизни и труда на здоровье человека и разрабатывающий меры (санитарные нормы и правила), направленные на предупреждение заболеваний, обеспечение оптимальных условий существования, укрепление здоровья и продление жизни.

