## 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 | 17.02.22 |
| Адрес электронной почты для отправки выполненного задания | karetinanv@mail.ru |
| Срок сдачи на проверку/срок изучения | 21.02.22 |
| Тема урока | Кухня. Санитарно-гигиенические требования. |

Задание:

1.Изучить предложенный материал урока

2.Закрепление знаний.

Содержание занятия:

К помещению кухни и столовой предъявляют особые требования – это прежде  всего чистота.

 Продукты питания надо уметь сохранить и правильно переработать. Электрическая или газовая плита – основное оборудование для тепловой обработки продуктов, и многочисленная кухонная утварь, посуда, разнообразные технические приспособления и электроприборы необходимо содержать в чистоте.

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.

**Кулинария** (от лат. culina – «кухня») – искусство приготовления пищи.

**Санитария** (от лат. sanitas – «здоровье») – система мероприятий, обеспечивающих охрану здоровья и профилактику различных заболеваний.

**Гигиена** — 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.

**Санитарно – гигиенические требования  к лицам, приготавливающим пищу:**

1. Готовить пищу надо в специальной одежде.
2. Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом. Ногти должны быть коротко острижены.
3. **Санитарно – гигиенические требования  к приготовлению пищи.**
4. До тепловой обработки продукты должны быть вымыты.
5. Если фрукты о овощи не будут подвергаться тепловой обработке, их надо мыть тщательно, а по окончании мытья ополоснуть кипячёной водой.
6. Различные виды продуктов следует обрабатывать на разных разделочных досках с соответствующей маркировкой.
7. Нельзя готовить пищу в посуде с поврежденной эмалью.

**Санитарно – гигиенические требования  к хранению продуктов и готовых блюд.**

1. Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты.
2. Продукты и готовые блюда можно хранить в закрытом виде и отдельно от сырых.
3. Перед загрузкой в морозильную камеру все продукты заворачивают в пищевую плёнку.
4. Различные продукты и блюда требуют определённой температуры хранения, поэтому их размещают на соответствующих полках.
5. Приготовленные блюда помещают в холодильник остывшими в посуде под крышкой.

**Пищевые отравления и меры их предупреждения.**

Признаки болезни:

Слабость, рвота, расстройство желудка, боли в животе, повышение температуры, иногда судороги.

Отравление может проявиться через 6 часов и иногда через сутки.

**Помните!**При первых признаках пищевого отравления нужно немедленно обратиться к врачу, сообщить учителю и родителям.

**Проверочная работа**

**Кухонная посуда.**

**1. Что относится к кухонной посуде?**

*а) сковорода, кастрюля;*

*б) дуршлаг, сито;*

*в) ножи, ложки;*

**2. Что относится к кухонному инвентарю?**

*а) разделочные доски, ножи, скалка;*

*б) тарелки, чашки;*

*в) губки, щётки;*

**3. Что относится к столовой посуде?**

*а) ложки, вилки;*

*б) кастрюли, формы для выпечки;*

*в) блюда, супницы, тарелки;*

**4. Что облегчает мытьё посуды?**

*а) посудомоечная машина;*

*б) средство для мытья посуды;*

*в) приспособления для мытья посуды;*

**5. Пригоревшую к посуде пищу необходимо:**

*а) соскабливать;*

*б) оставлять;*

*в) отмачивать;*

**6. Перед мытьём посуды, что с ней делают?**

*а) замачивают;*

*б) сортируют;*

*в) ополаскивают;*

**7. Обозначение посуды:**

*а) П;*

*б) И;*

*в) С;*

**8. Обозначение столовых приборов:**

*а) Пр;*

*б) С;*

*в) П.*

**9.К чайной посуде относятся:**

*Выберите несколько из 9 вариантов ответа:*

*1) сковорода                        2) чашки                             3) молочник*

*4) сотейник                          5) заварочный чайник       6) сахарница*

*7) блюдца                            8) кастрюля                        9) ложка*

**10.Главное требование к помещению столовой и кухни:**

*Выберите один из 3 вариантов ответа:*

*1) освещенность                 2) оснащенность                3) чистота*

**11. Руки нужно мыть столько раз в день:**
*а) 2 раза
б) по мере необходимости
в) перед едой*