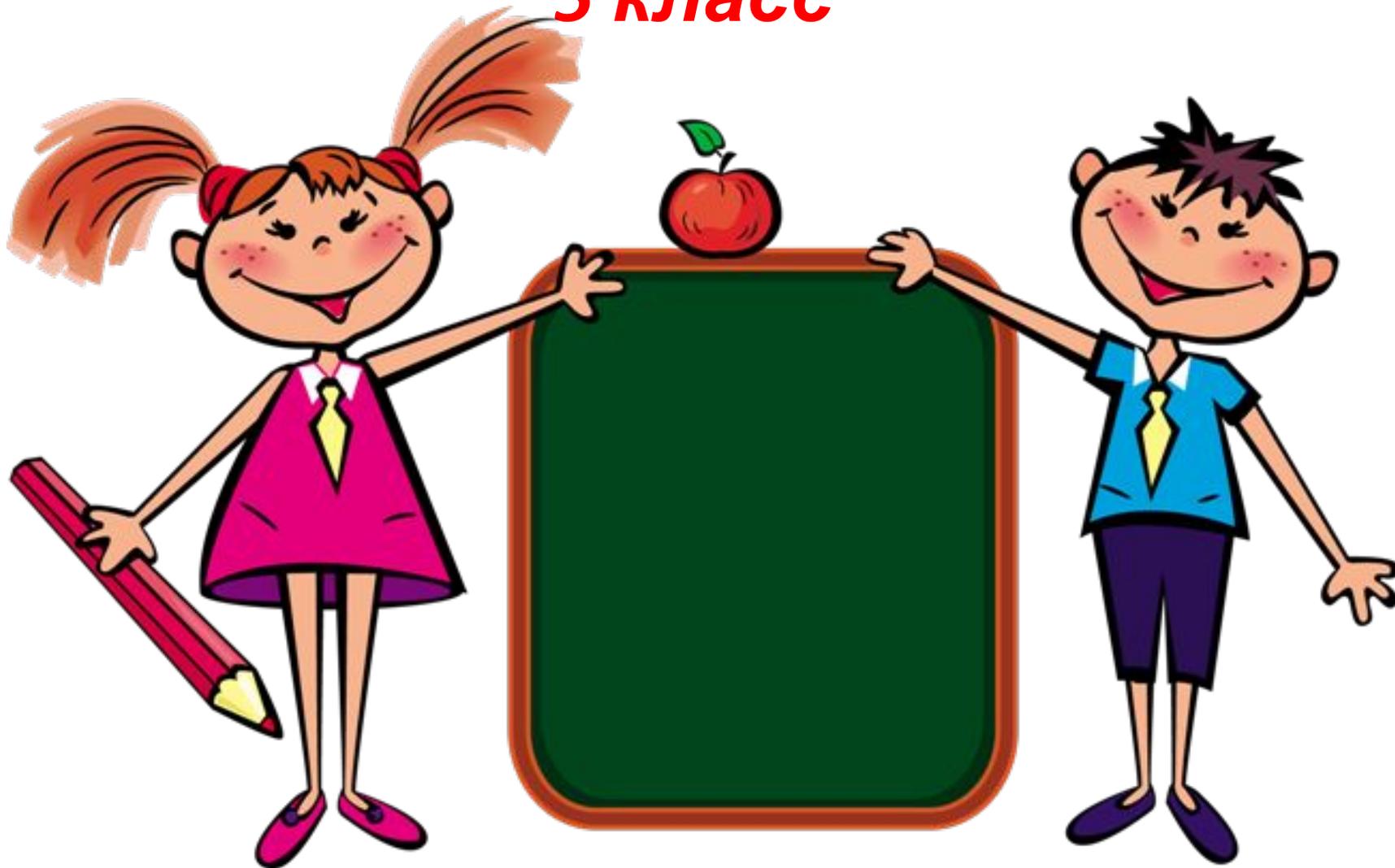


ТЕХНОЛОГИЯ

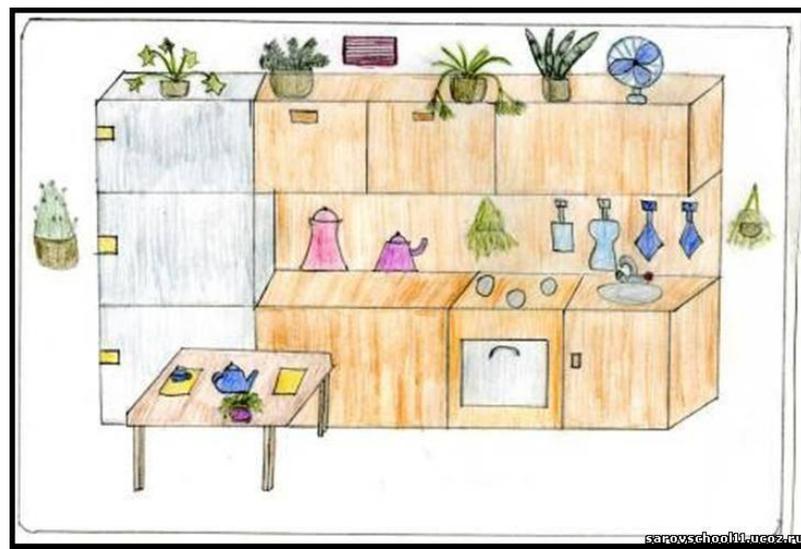
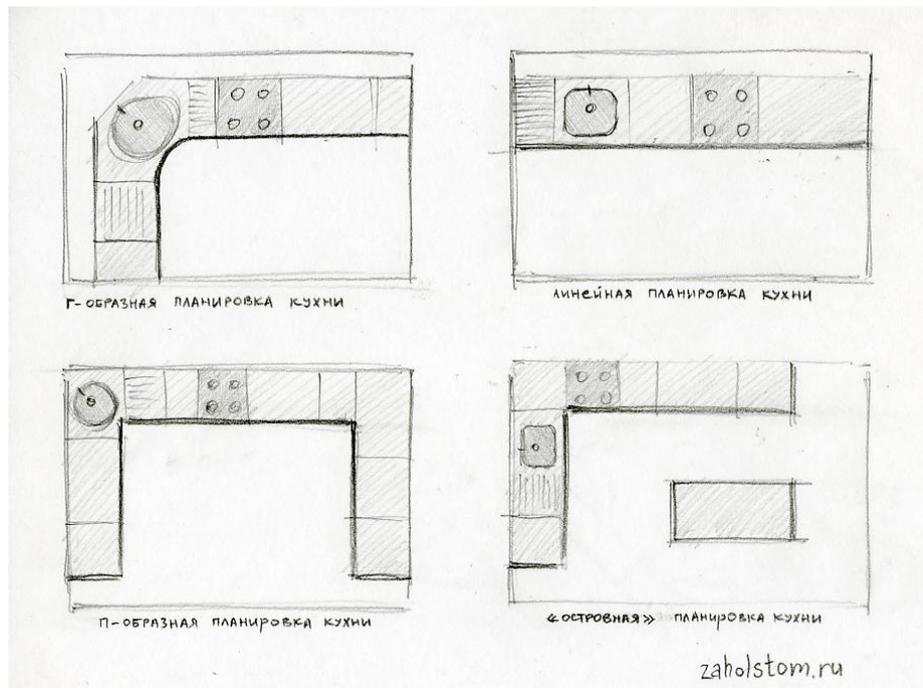
5 класс



Учитель Осипова Екатерина Ивановна

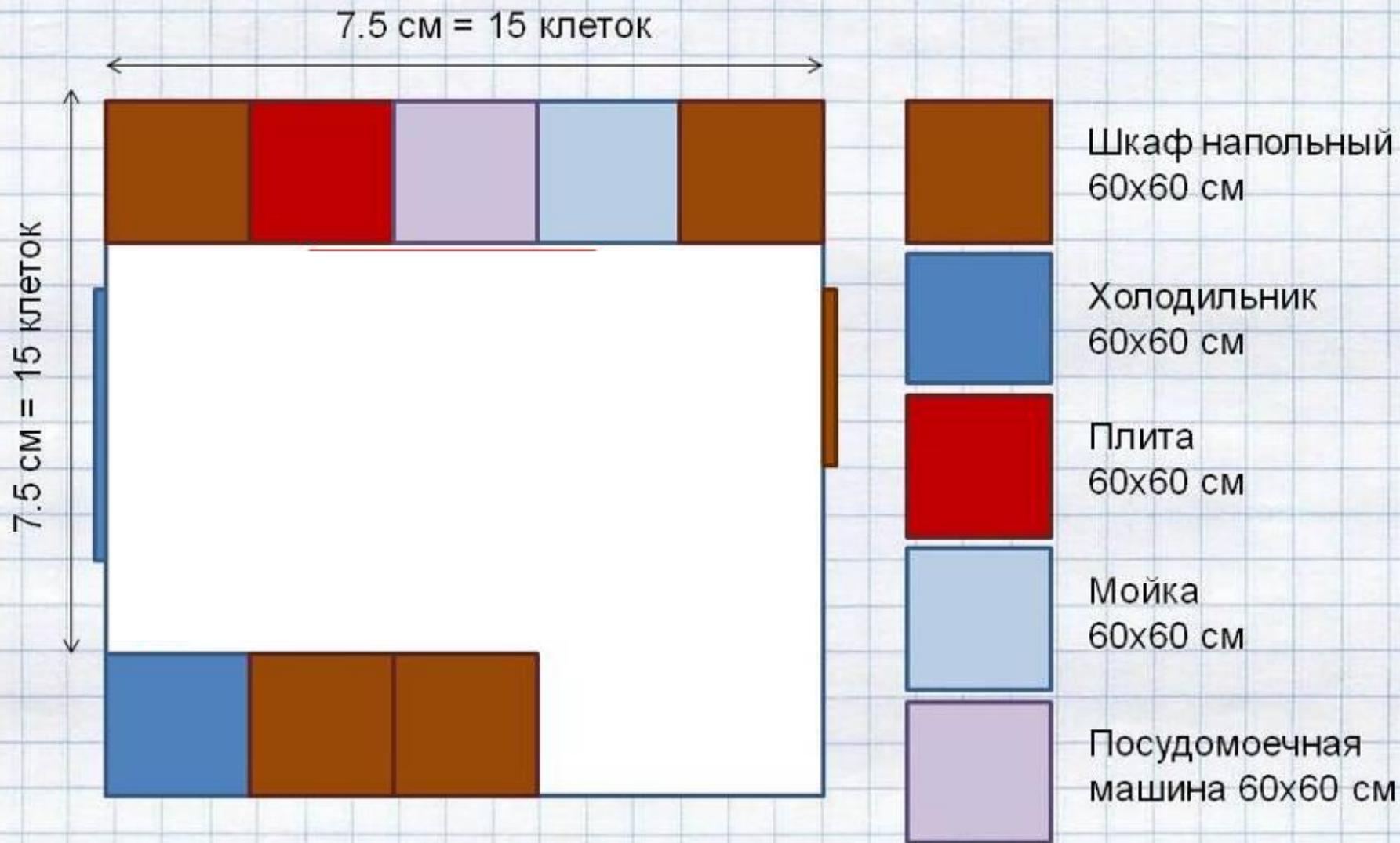
Проверка домашнего задания

1. Зарисуй планировку своей кухни
2. Придумай и нарисуй в цвете интерьер кухни, который тебе бы хотелось видеть в своем доме.

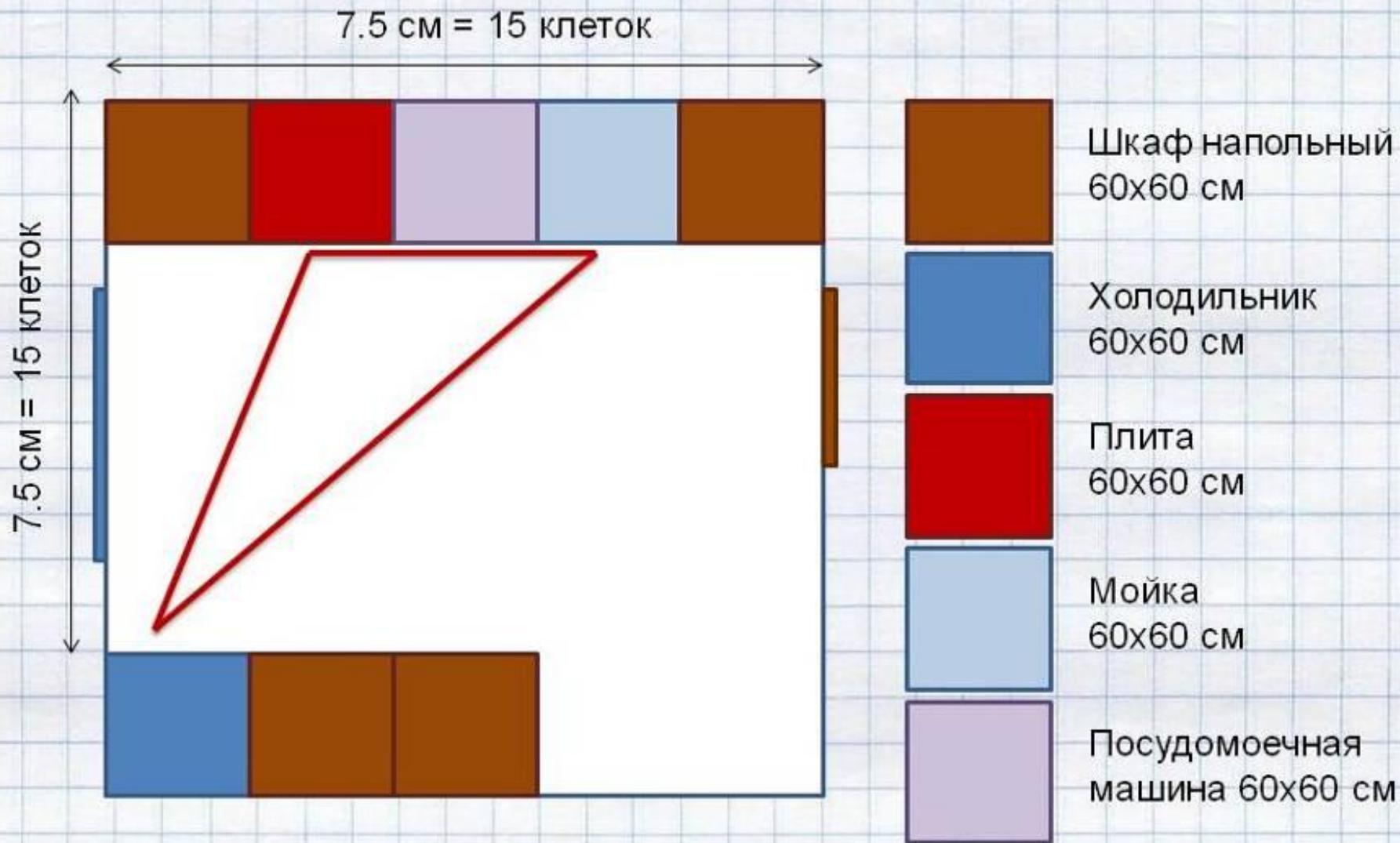


Работа оформляется на листе А4
(с одной стороны план кухни, с
другой рисунок интерьера)

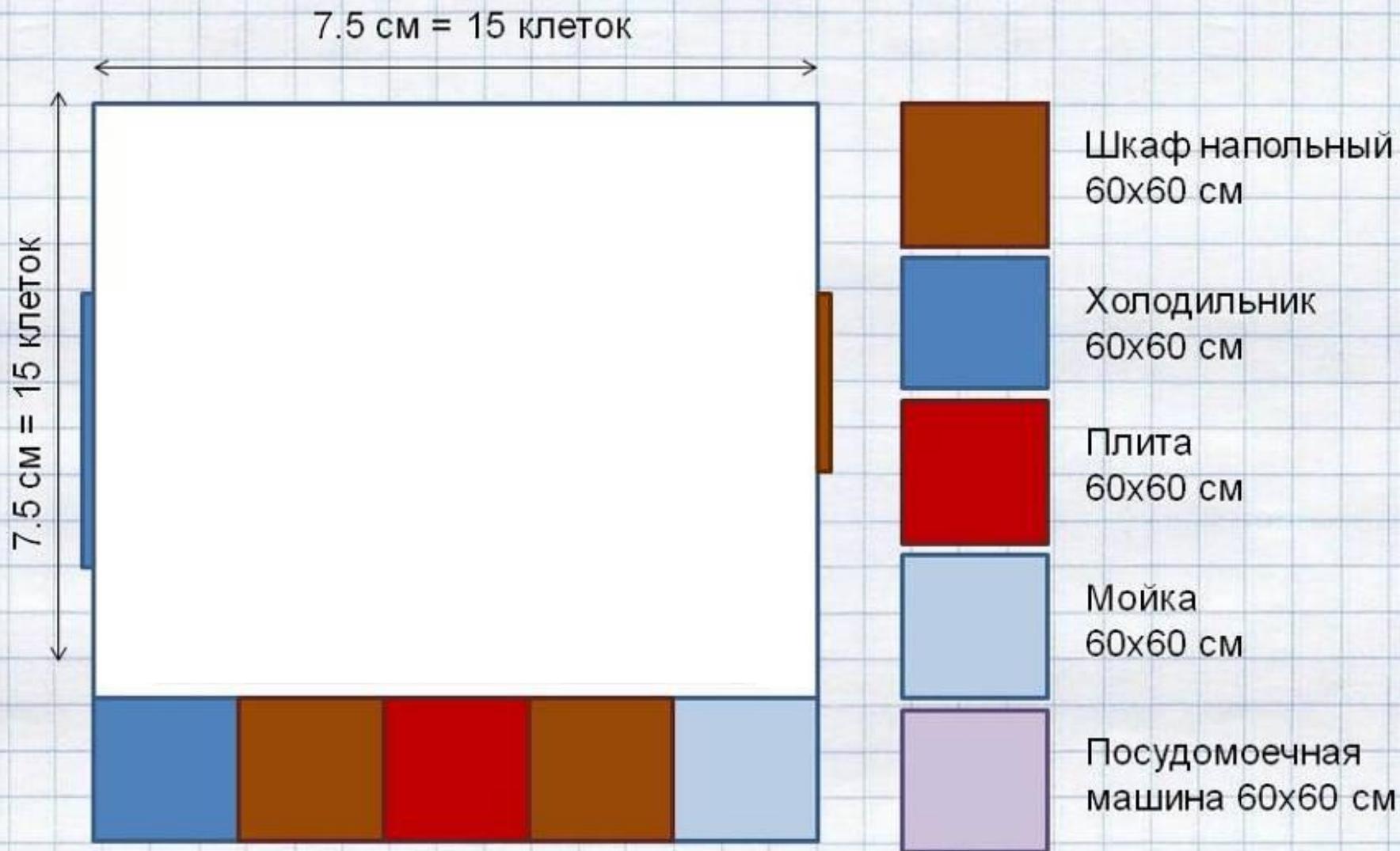
1. Зарисуй план кухни, определи по рисунку вид планировки кухни. В планировке начерти цветным фломастером рабочий треугольник.



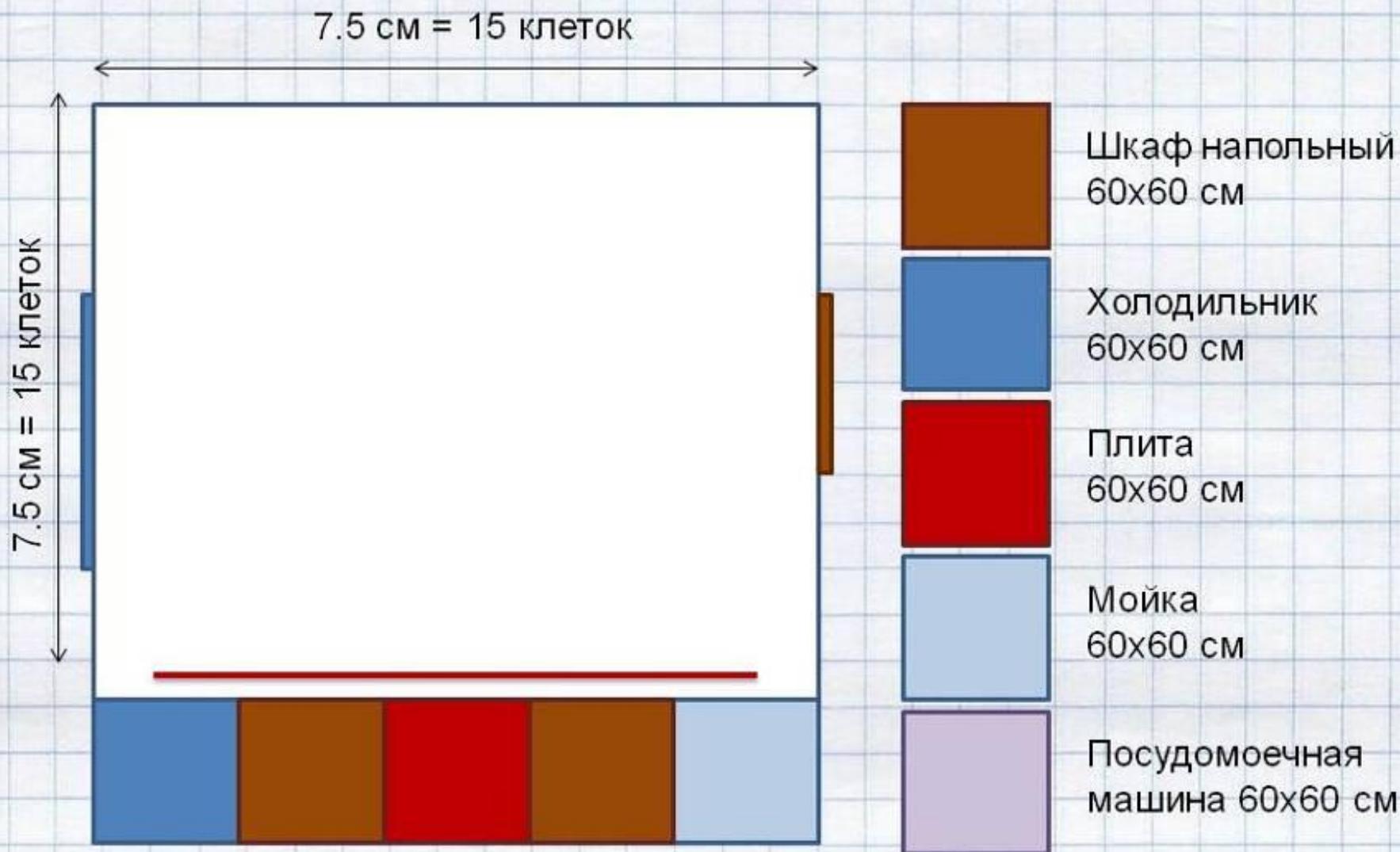
1. Зарисуй план кухни, определи по рисунку вид планировки кухни. В планировке начерти цветным фломастером рабочий треугольник.



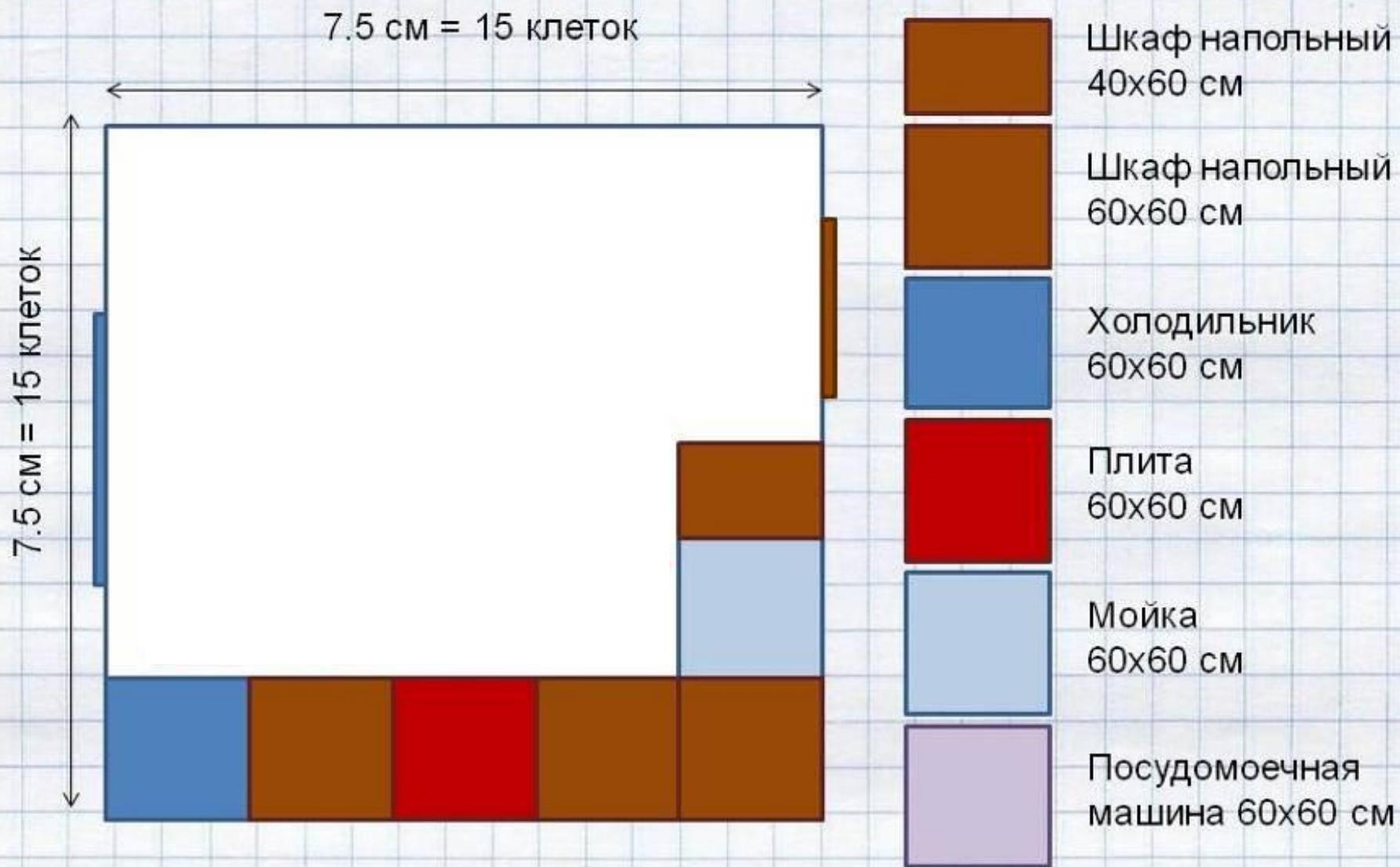
2. Зарисуй план кухни, определи по рисунку вид планировки кухни. В планировке начерти цветным фломастером рабочий треугольник.



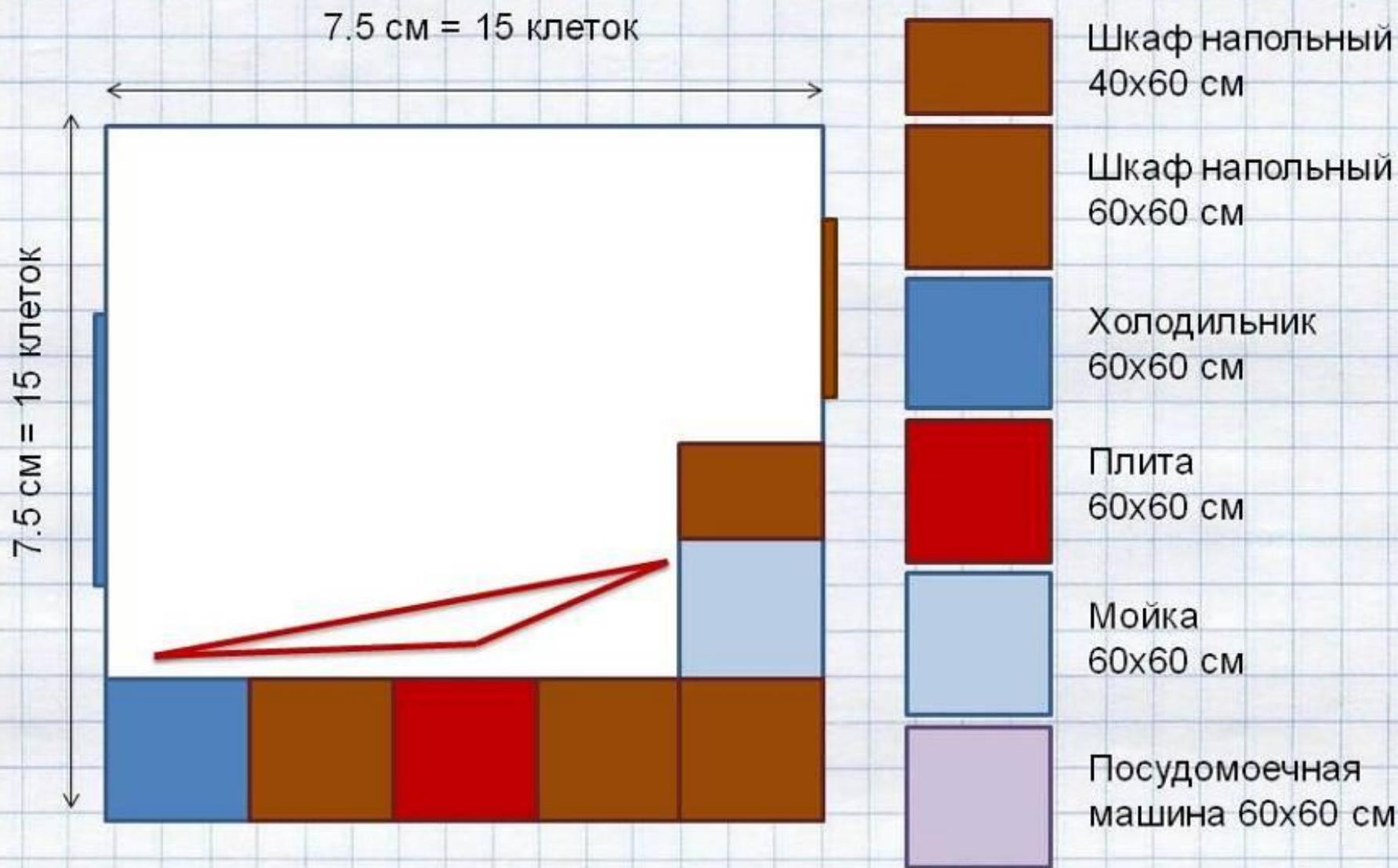
2. Зарисуй план кухни, определи по рисунку вид планировки кухни. В планировке начерти цветным фломастером рабочий треугольник.



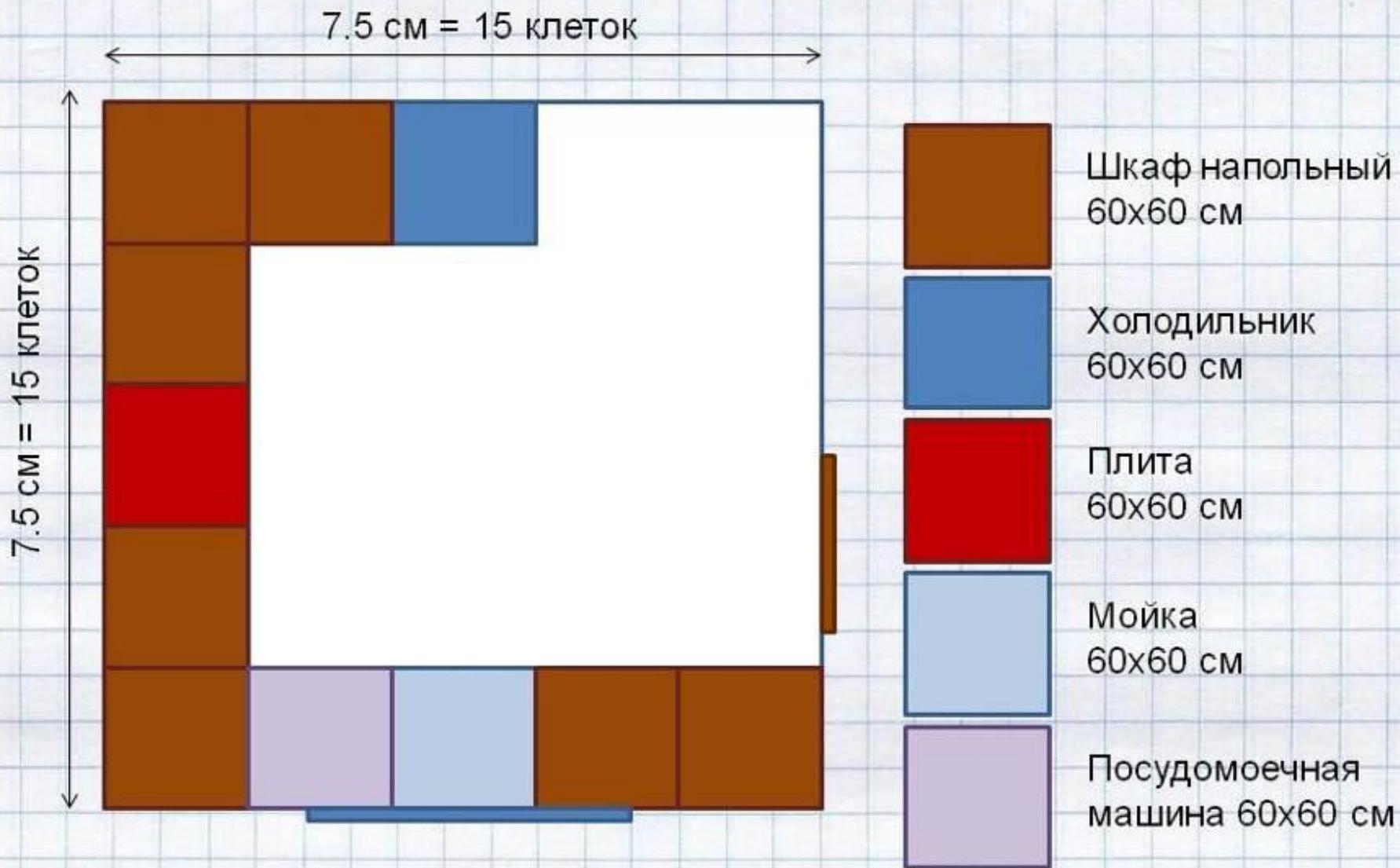
3. Зарисуй план кухни, определи по рисунку вид планировки кухни. В планировке начерти цветным фломастером рабочий треугольник.



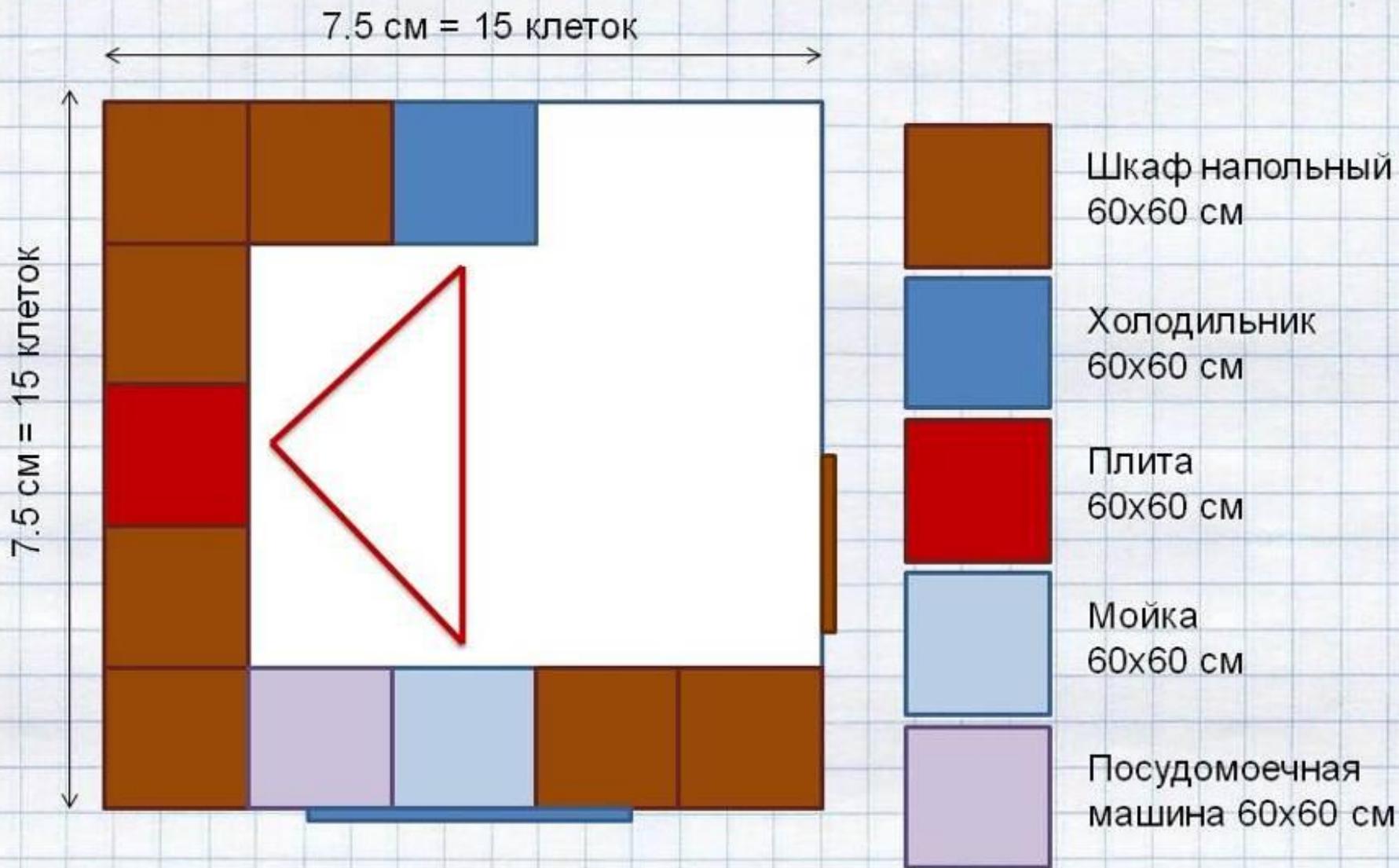
3. Зарисуй план кухни, определи по рисунку вид планировки кухни. В планировке начерти цветным фломастером рабочий треугольник.



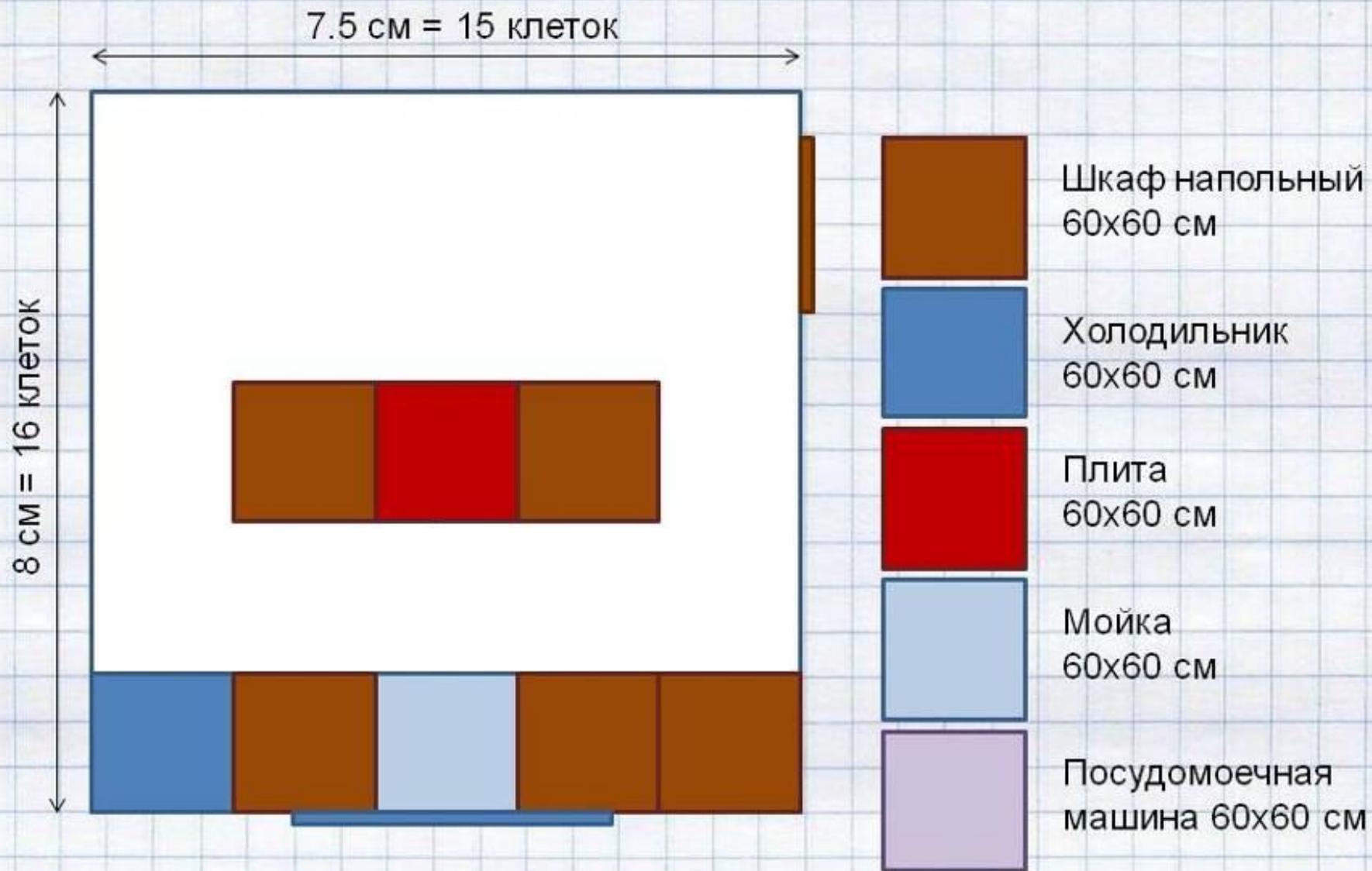
4. Зарисуй план кухни, определи по рисунку вид планировки кухни. В планировке начерти цветным фломастером рабочий треугольник.



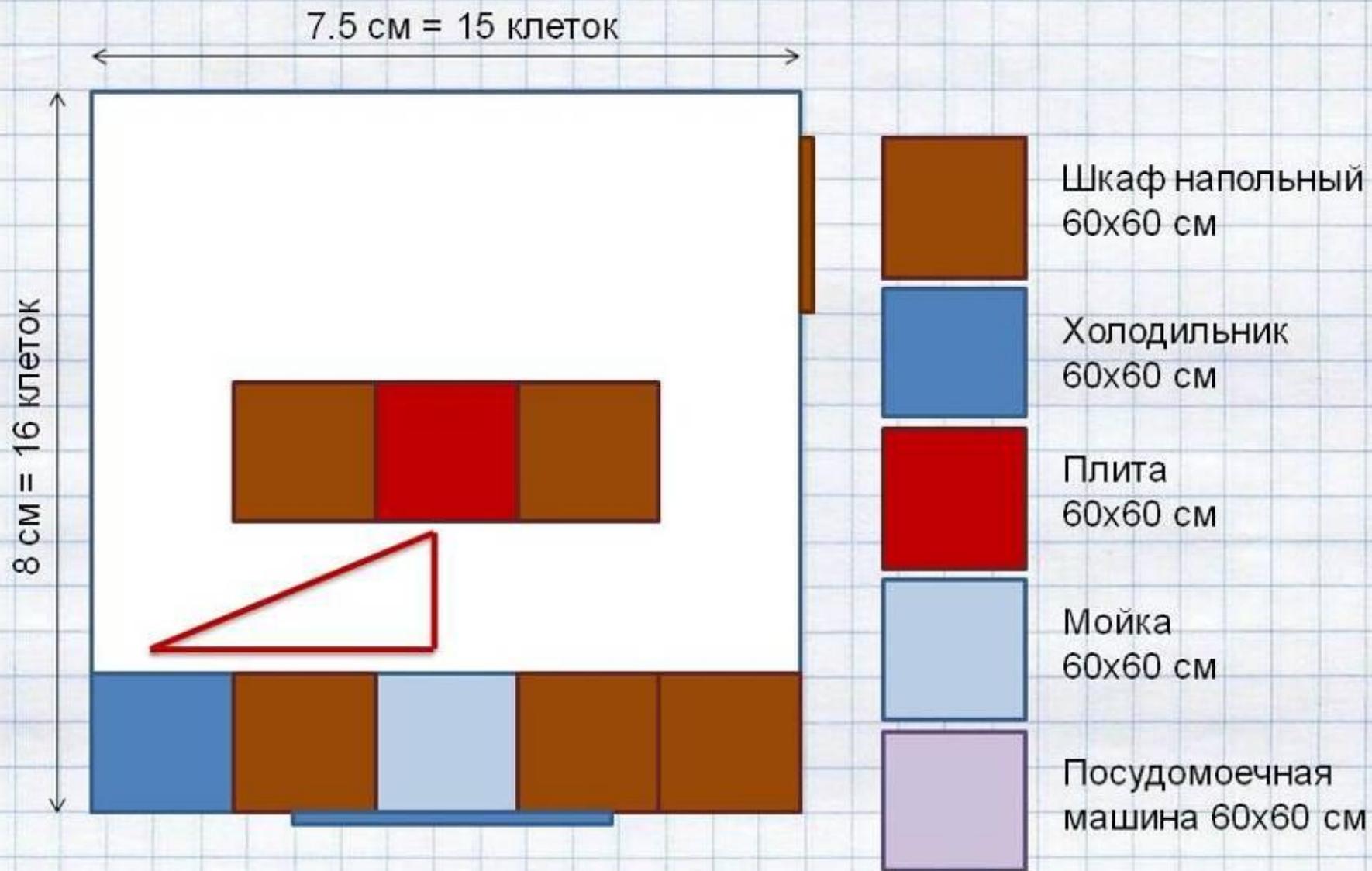
4. Зарисуй план кухни, определи по рисунку вид планировки кухни. В планировке начерти цветным фломастером рабочий треугольник.



5. Зарисуй план кухни, определи по рисунку вид планировки кухни. В планировке начерти цветным фломастером рабочий треугольник.



5. Зарисуй план кухни, определи по рисунку вид планировки кухни. В планировке начерти цветным фломастером рабочий треугольник.



Послушайте отрывок из стихотворения К. Чуковского «Федорино горе»



Послушайте отрывок из стихотворения К. Чуковского «Федорино горе»



О. и А. Дроздовы

Как вы думаете, о чем сегодня будет наш урок?

Санитария и гигиена на

кухне



Заглянем в словарь

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

Слово «кулинария» означает «поварское дело».



История кулинарии исчисляется даже не сотнями лет, а тысячелетиями. Уже в VII в. до н. э. в Риме существовали кулинарные школы. И испокон веков искусство приготовления пищи считалось почётным делом.

Заглянем в словарь

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



Заглянем в словарь

Гигиена — это умение ухаживать за своим телом.



Гигиена — мой руки перед едой,
чисти зубы утром и вечером.

Слово **гигиена** образовано от имени древнегреческой богини чистоты и здоровья Гигиены.

*Как выдумаете,
что случилось?*



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, 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.



1



**тереть ладонью
о ладонь**

2



**тереть левой ладонью
по тыльной стороне
правой кисти и
наоборот**

3



**тереть ладони со скре-
щенными растопырен-
ными пальцами**

4



**тереть тыльной сторо-
ной согнутых пальцев
по ладони другой руки**

5



**круговыми движения-
ми тереть большие
пальцы рук**

6



**круговыми движениями
тереть ладонь кончика-
ми пальцев другой руки**

Санитарно-гигиенические требования

К приготовлению пищи:

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



Санитарно-гигиенические требования



К хранению продуктов и готовых блюд

1. Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты. Скоропортящиеся продукты необходимо хранить в холодильнике.
2. Продукты и готовые блюда можно хранить не больше определённого срока.
3. Продукты, готовые к употреблению, хранить в закрытом виде и отдельно от сырых.
4. Перед загрузкой в холодильную или морозильную камеру все продукты заворачивать в пищевую плёнку.



5. Различные продукты и готовые блюда требуют определённой температуры хранения, поэтому в холодильнике их размещают на соответствующих полках, предусмотренных его конструкцией

6. Приготовленные блюда помещать в холодильник остывшими в стеклянной или фаянсовой посуде под крышкой.

Санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов и готовых блюд

1. Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты. Скоропортящиеся продукты необходимо хранить в холодильнике



Санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов и готовых блюд

2. Продукты и готовые блюда можно хранить не больше определенного срока



Санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов и готовых блюд

3. Продукты, готовые к употреблению,
хранить в закрытом виде и отдельно от сырых



Санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов и готовых блюд

4. Перед загрузкой в холодильную или морозильную камеру все продукты заворачивать в пищевую плёнку



Санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов и готовых блюд

ХРАНЕНИЕ

Хранение продуктов в холодильнике

МОЛОЧКА. СЫР. ЙОГУРТ. ЯЙЦА



НЕ ПЕРЕГРУЖАЙТЕ ВЕРХНЮЮ ПОЛКУ, ВОЗДУХ ДОЛЖЕН СВОБОДНО ЦИРКУЛИРОВАТЬ МЕЖДУ ПОЛКАМИ

МЯСНЫЕ ДЕЛАНКАТЕСЫ. ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ



ОСТАТКИ ЕДЫ

НИКОГДА НЕ КЛАДИТЕ ТЕПЛУЮ ЕДУ В ХОЛОДИЛЬНИК

СЫРОЕ МЯСО



МОРПРОДУКТЫ

СЫРАЯ РЫБА

СЫРУЮ ЕДУ ПОЛОЖИТЕ НА ТАРЕЛКУ ИЛИ В СПЕЦИАЛЬНУЮ ПОСУДУ

ОВОЩИ



ФРУКТЫ



ХРАНИТЕ ФРУКТЫ И ОВОЩИ РАЗДЕЛЬНО

Держите дверь закрытой!

СОК

НАПИТКИ

БАНКИ

Не храните бананы, картофель, лук и чеснок в холодильнике.

35	
30	
25	СУХИЕ ПРОДУКТЫ 10/15 °С
20	ФРУКТЫ И ОВОЩИ 3/7 °С
15	МОЛОЧКА 2/4 °С
10	МЯСО 0/2 °С
5	РЫБА -1/1 °С
0	ЗАМОРОЗКИ -18 °С
-5	
-10	
-15	
-20	

Температура хранения продуктов

finecity.ru

5. Различные продукты и готовые блюда требуют определенной температуры хранения, поэтому в холодильнике их размещают на соответствующих полках, предусмотренных их конструкцией.

Санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов и готовых блюд

6. Приготовленные блюда помещать в холодильник остывшими в стеклянной или керамической посуде под крышкой



Маркировка разделочных досок

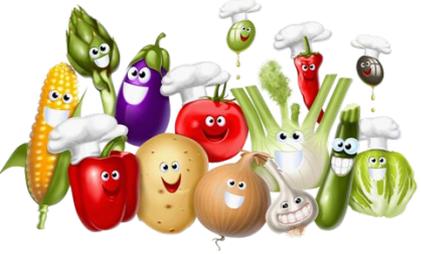


- "СМ" - сырое мясо
- "ВМ" - вареное мясо
- "СР" - сырая рыба
- "ВР" - вареная рыба
- "СК" - сырая курица
- "ВК" - вареная курица
- "СО" - сырые овощи
- "ВО" - вареные овощи
- "Х" - хлеб
- "МГ" - мясная гастрономия
- "С" - сыр
- "РГ" - рыбная гастрономия
- "М" - масло



Кухонная посуда и инвентарь





Посуд



Кухонна

Столов

Чайна

Кастрюл

Тарелк

Заварочный

Я
Сковород

ая
Салатни

Я
Ванноц

Каза

К
Супниц

Чашк

Противен

а

Сахарниц

Инвентарь и

Столовые

приспособления

приборы

Шумовк Тёрк Половни

Ложки

а

а

к

Овощечистк Дуршла

Ножи

а

г

Умеете ли вы мыть посуду?



Проверь себя

1. **Удалить остатки пищи с посуды** губкой или куском бумажного полотенца.
2. **Отсортировать посуду** т.е отдельно поставить 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.**





Уход за поверхность ю 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.



Правила пользования:



Правила безопасного пользования

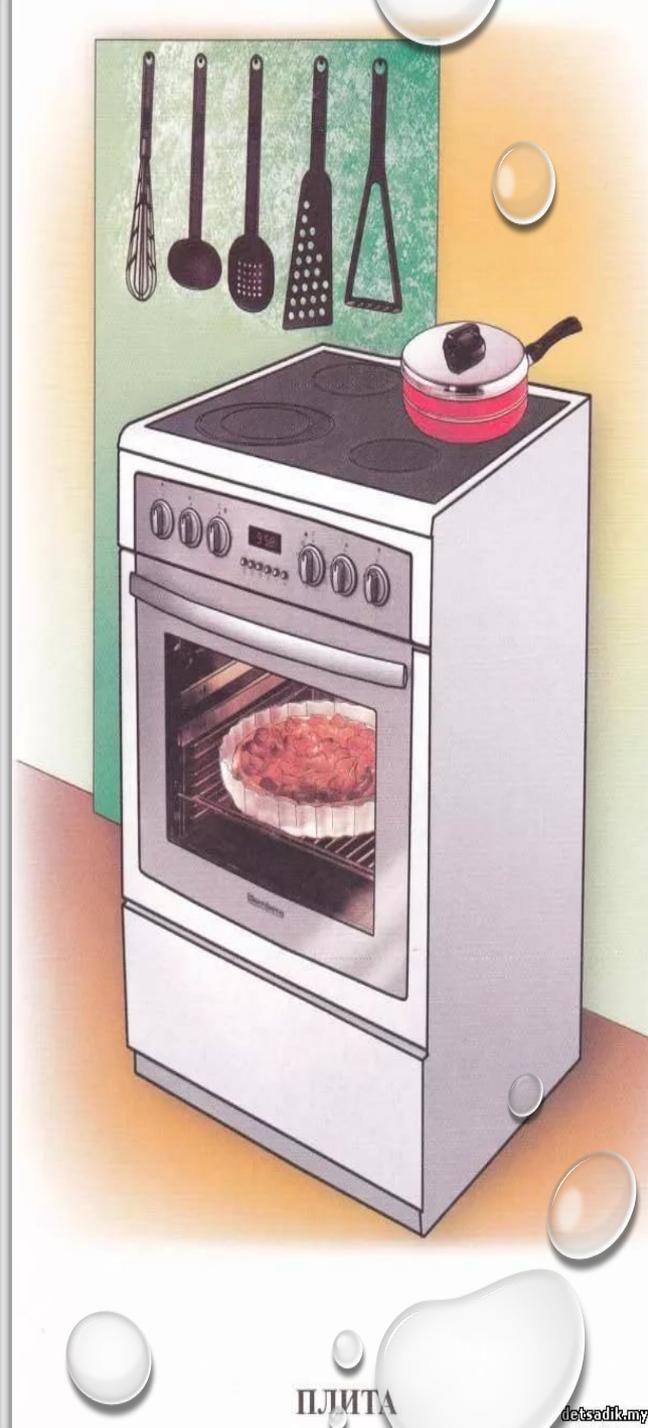
Газовыми плитами:

1. До зажигания газа проветрить помещение.
2. Правильно зажигать горелки газовой плиты: зажечь спичку, поднести ее к одной из горелок плиты. Слегка нажав на ручку крана горелки, открыть его. Для розжига горелки лучше использовать электрические или кремниевые зажигалки.
3. Перед использованием духовым шкафом проветрить его в течение 3-5 минут неоднократным открыванием и закрыванием дверки шкафа.
4. Не оставлять зажженную плиту без присмотра.
5. По окончании работы закрыть краны.



*Электронагревательными
приборами и электрической
плитой:*

- 1. Перед работой проверить исправность соединительного шнура.
- 2. Устанавливать электроприбор на огнеупорную подставку.
- 3. Подключить в сеть электроприбор обязательно сухими руками, не прислоняться к нагревательным элементам.
- 4. По окончании работы выключать электроприбор или плиту. Провести чистку.





Горячей посуды и жидкостью:

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



Ножом и приспособлениями:

- 1. Пользоваться правильными приемами работы ножом.
- 2. Работать только хорошо заточенным ножом.
- 3. Передавать нож и режущие инструменты только ручкой вперед, лезвием от себя.
- 4. При работе с мясорубкой проталкивать продукт





Первая помощь



при порезах

при ожогах паром или кипятком

- Промыть рану струёй кипячёной воды, затем обработать раствором перекиси водорода, поливая из пузырька тонкой струйкой
- Смазать кожу вокруг раны настойкой йода.
- Наложить стерильную повязку.
- Если рана глубокая или сильно загрязнена, обратиться в травм пункт или ближайшую поликлинику.



- 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.*

Практическая работа

Задание 1

Какие правила техники безопасности нарушила девочка?



Практическая работа

Задание 2

Санитарно-гигиенические требования

Если ты пришел на кухню,
Руки мыть ты не спеши.
Фартук надевать не нужно,
Его ты вовсе не носи.
Не спеши ты вымыть фрукты -
От мытья им только вред.
Прихватив ножи и доску,
Режь скорее все подряд.
Позабудь про холодильник!
Подготовь на кухне полку.
Молоко, сосиски, рыбу
На ней лучше сохрани



Найди
ошибки!

Практическая работа

Задание 3

Расставьте правильную очередность мытья посуды и получите зашифрованное слово

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



Домашнее задание

Впишите номера названий посуды в таблицу

Посуда	Номера названий посуды
Чайная посуда	
Кухонная посуда	
Столовая посуда	

1 – ложки, 2 – глубокие тарелки, 3 – сковорода, 4 – чайный сервиз, 5 – сахарница, 6 – разделочная доска, 7 – кофейник, 8 - терка, 9 - кастрюля, 10 –вилки, 11- набор ножей, 12 – дуршлаг, 13 – сито, 14 – супница.



Критерии оценки

- Аккуратность выполнения работы
- Выполнение работы в срок
- Творческий подход



Итоги урока



Домашнее задание

- 1. Учить записи в тетради*
- 2. Впишите номера названий посуды в таблицу*

