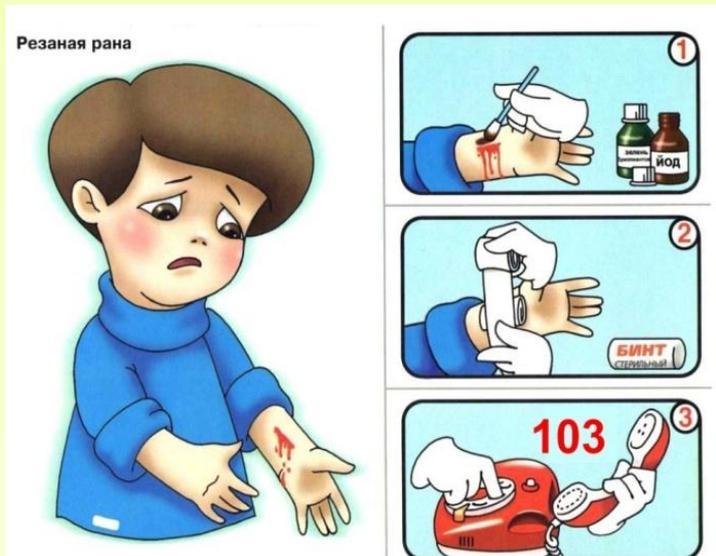


# *Кулинария* (от лат. *culina* — «кухня») — искусство приготовления пищи.

*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.



# Отрывок из стихотворения К. Чуковского «Федорино горе»



# ***Санитария и гигиена на кухне***



**Кухня** – это помещение, которое используется для хранения и обработки продуктов, приготовления и приема пищи.



# Кухонная посуда и инвентарь



# 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 сохранишь.



**Найди  
ошибки!**



Лица, приготавливающие пищу, должны быть в специальной одежде.

Руки должны быть тщательно вымыты с мылом, волосы убраны под колпак.



На предприятиях общественного питания те, кто готовит пищу, обязательно проходят медицинский осмотр.

# Чистая кухня - залог вашего здоровья



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.

Умеете ли вы мыть посуду?



# Посуда для кухни и уход за ней

- \* Всю посуду следует сразу же после употребления промывать с помощью мочалки или щетки в тазу горячей водой, добавляя к ней соду, горчицу, мыло или другие моющие средства.
- \* Ополаскивать следует в чистой горячей воде, после чего обдавать кипятком и просушивать.



# 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.**

# Правила пользования:



# При работе с электронагревательными приборами:



- \* - Не заливать плиту водой;
- \* - Не оставлять включенный прибор без присмотра;
- \* - Включать и выключать прибор, держась за вилку сухими руками;
- \* - Следить за исправностью провода;
- \* - Оголённый провод не включать в сеть и заизолировать специальной лентой.



# При работе с горячей жидкостью:

- Осторожно разливать кипятком из чайника, чтобы не обвариться;



- Переставлять посуду с кипящей жидкостью, пользуясь сухими прихватками;

- Крышки с горячих кастрюль снимать движением от себя, придерживая сухой прихваткой;

- Полы в кухне всегда держать сухими, чтобы не поскользнуться.

# При работе с кухонным НОЖОМ и острыми столовыми приборами:

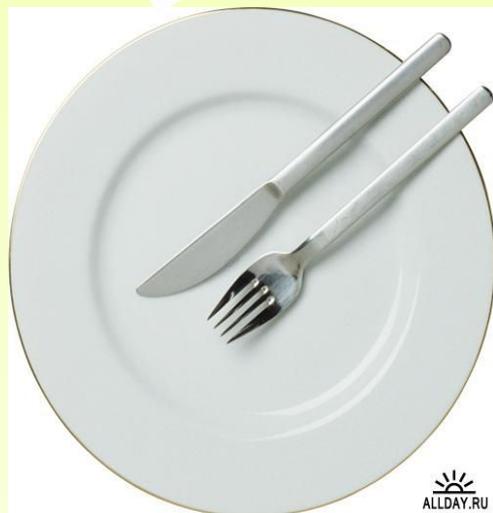
\*

□ - Нарезая продукты, держать их рукой подальше от острия ножа;

\* - Передавать нож и вилку, держа их за острый край;

\*

\* - Острые столовые приборы класть подальше от края стола.





# Первая помощь

## при порезах

- \* Промыть рану струёй кипячёной воды, затем обработать раствором перекиси водорода, поливая из пузырька тонкой струйкой, или слабым бледно-розовым раствором марганцовокислого калия.
- \* Смазать кожу вокруг раны настойкой йода.

Наложить стерильную повязку.

Если рана глубокая или сильно загрязнена, обратиться в травм пункт или ближайшую поликлинику.



## при ожогах паром или кипятком

- \* 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.

# Физкультминутка

Вверх рука и вниз рука.  
Потянули их слегка.  
Быстро поменяли руки!  
Нам сегодня не до скуки.  
Крутим-вертим головой,  
Разминаем шею. Стой!  
И на месте мы шагаем,  
Ноги выше поднимаем.  
Потянулись, растянулись  
Вверх и в стороны, вперёд.  
И за парты все вернулись –  
Вновь урок у нас идёт.



# Практическая работа:

1.Задание: Расставьте правильную очередность мытья посуды и получите зашифрованное слово

Кастрюли, сковородки	Чайная посуда	Вилки, ножи, ложки	Стеклянная посуда	Тарелки
<b>К</b>	<b>Л</b>	<b>С</b>	<b>Б</b>	<b>Е</b>

# Практическая работа:

2.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.

# 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



# Чтение отрывка из стихотворения К. Чуковского «Федорино горе»

