

Самостоятельная работа «Санитария и гигиена на кухне»

Цель работы: способствовать формированию знаний обучающихся о правилах санитарии и гигиены, о безопасных приемах труда; о посуде и приспособлениях, применяемых в процессе приготовления и подачи блюд, о правилах ухода за посудой.

Планируемые предметные результаты:

1. Осуществлять корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки)
2. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасности при приготовлении пищи

Таблица 1

Инструкция по проверке и оценке работ

№	Правильный ответ	Критерии оценивания	Максимальный балл
1	Санитария — система мероприятий, обеспечивающих охрану здоровья и профилактику различных заболеваний		2
2	Гигиена		1
3	<ul style="list-style-type: none"> • Готовить пищу необходимо в специальной одежде. • Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом 	Если обучающийся верно заполнил все пропущенные места, то за каждое слово получает по одному баллу	2
4	Варёные овощи- «ВО», сырое мясо – «СМ», варёное мясо – «ВМ», сыр- «С», сырая рыба- «СР», рыбная гастрономия- «РГ», мясная гастрономия – «МГ»	За заполнение каждой клетки в схеме обучающийся получает 0,5 балла	5
5	На поверхности сырого мяса находится большое количество микробов и бактерий, которые приводят к кишечным заболеваниям. При нарезке сырого мяса на разделочной доске остаются болезнетворные бактерии. При использовании этой доски для нарезки варёного мяса и колбасы есть риск переноса микробов на готовую продукцию. Таким образом, можно получить кишечную инфекцию.	Ответ считать правильным при передаче его правильного смысла	3
6	Посуда кухонная: сковорода, кастрюля. Посуда столовая: салатница, соусник, супница, тарелка. Посуда чайная: чашка, блюдце, заварочный чайник, молочник. Инвентарь и приспособления: набор ножей, половник, ситейник, тарелка, дуршлаг, шумовка. Столовые приборы: ложки, ножи, вилки	За заполнение каждой клетки в схеме обучающийся получает 0,5 балла	7
7	1-Г, 2-Б, 3-Ж, 4-А, 5-В, 6-Д, 7-Е или 1-Г, 2-Б, 3-Ж, 4-В, 5-А, 6-Д, 7-Е		3
8	6 месяцев; 04.12.18		2
9	Снимая крышку с горячей посуды,		2

	приподнять ее на себя.		
	ИТОГО		28

Таблица 2

Вариант определения итоговой отметки

Количество баллов	Отметка
24-28	5
18-23	4
14-17	3
Менее 14	2

ФИ _____

Класс _____

**Самостоятельная работа
«Санитария и гигиена на кухне»**

1. Что такое санитария?










2. Гиги́ея- греческая богиня, дочь Асклепия и его жены Эпионы, дарительница здоровья. Греческие поэты слагали гимны в её честь. Изучите LXVIII орфический гимн и ответьте на вопрос: какое слово, схожее по значению с качествами богини, происходит от её имени?

О, Гиги́ея, Исток изобилья, Всеобщая Матерь,
Ты управляешь, даруя веселье и сея достаток,
Ибо умеешь изгнать поразившие смертных болезни.
Всякий же дом, где тебя почитают, - как полная чаша:
В нем воцарился покой, процветают искусства любые.

3. Дополните санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу:

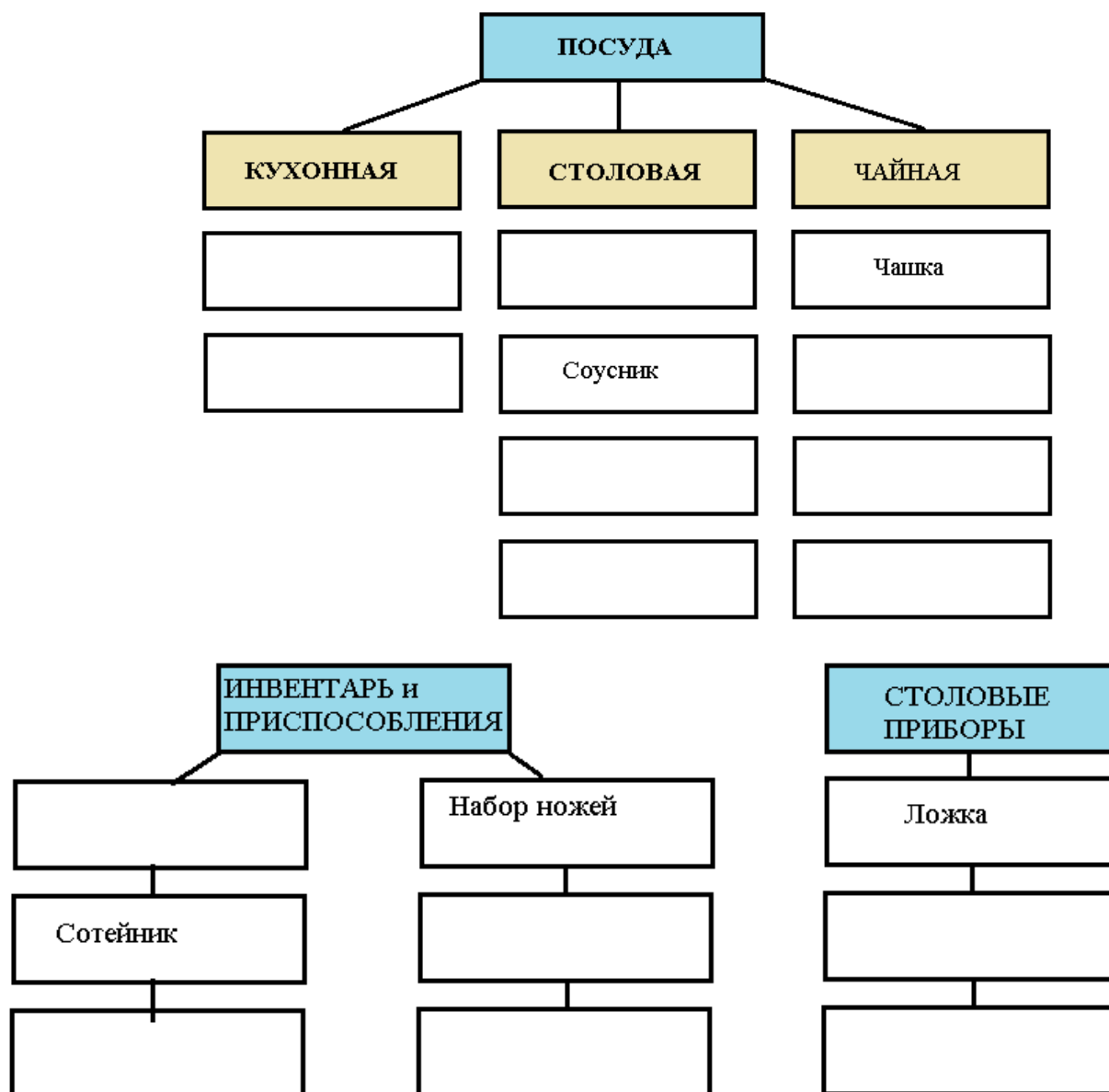
- Готовить пищу необходимо в _____.
 - Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно _____.
-

4. Заполните пустые ячейки в таблице, соответствующие маркировке разделочных досок для нарезки продуктов указанных на рисунках.

Маркировка разделочных досок		
Сырые овощи СО 	Варёные овощи ? 	Хлеб Х 
СМ 		
	Рыбная гастрономия 	МГ 

5. Ответьте на вопрос. Почему на одной разделочной доске нельзя нарезать колбасу, сырое и варёное мясо? _____

6. Заполните пропуски в предложенной схеме, используя слова подсказки (сковорода, заварочный чайник, дуршлаг, салатница, тарелка, блюдо, молочник, половник, тарелка, шумовка, кастрюля, супница, ножи, вилки).



7. Расставьте правильную последовательность мытья посуды.

№	Последовательность мытья посуды	
А	Вымыть посуду в горячей воде с использованием специальных приспособлений: губки, щетки, ершика, и безопасных для здоровья моющих средств, которые растворяют жир и облегчают мытье.	
Б	Отсортировать посуду: отдельно поставить стаканы, тарелки и т.д.	
В	Вначале необходимо вымыть менее загрязненную чайную посуду, затем столовую и кухонную	
Г	Удалить остатки пищи с посуды губкой или куском бумажного полотенца.	
Д	Промыть посуду в проточной воде. В случае, если на кухне нет мойки с проточной водой, посуду моют в специальной емкости, меняя воду.	
Е	Поставить чистую посуду на сушку. Нежелательно вытирать посуду полотенцем.	
Ж	Замочить посуду с пригоревшей пищей в горячей воде.	

8. Хозяйка купила в магазине литр молока. Используя информацию на этикетке, ответьте на вопрос, каков срок годности продукта? До какого времени молоко должно быть использовано?



9. Найди ошибку в тексте и подчеркни.

Правила безопасного пользования горячей посудой и жидкостью

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