Санитария и гигиена. Правила ТБ

при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах.

Цель урока:1. изучить безопасные приемы труда, санитарии и гигиены. Характеристики кухонной и столовой посуды, особенности ухода за ней.

2.развивать понимание того, что несоблюдение приемов безопасного труда и нарушение санитарно-гигиенических правил приводит к травмам и пищевым отравлениям

3. воспитание аккуратности и опрятности в работе, культуры безопасного труда.

Ход урока

1. Организационный этап (3 мин.)

приветствие учащихся; проверка отсутствующих учащихся; проверка готовности учащихся к уроку.

Проверка д.з. (выставка эскизов)

**2. Этап актуализации опорных знаний (5 мин.)** Вопросы для повторения:

1. Что такое кухня?

2. Какие требования мы предъявляем к мебели в кухне ? (выбор самой успешной работы (эскиза)

**3. Мотивационный этап (5 мин.)**

Сообщение учащимся темы урока. – Открыли тетради, пишем тему: ***Санитария и гигиена.***

На этом уроке мы продолжаем изучение темы «Технологии ведения дома»

**4. Этап изучения нового материала (20 мин.)**

Приготовление пищи требует безупречной чистоты, тщательного соблюдения санитарно-гигиенических правил. Очень часто причиной желудочно-кишечных заболеваний и пищевых отравлений могут быть не только недоброкачественные продукты, но и антисанитарное состояние кухни, кухонного инвентаря и приспособлений, небрежность и неаккуратность, которые допускаются в процессе приготовления пищи.

Существуют определенные санитарно-гигиенические правила работы на кухне: “Требования к содержанию помещения и оборудования”, “Требования к лицам, приготавливающим пищу”, “Требования к процессу приготовления пищи”, “Требования к хранению пищевых продуктов”, “Правила безопасной работы с электрическими приборами”, “Правила безопасной работы с горячими жидкостями”.

Чтобы познакомиться с ними, я предлагаю вам ответить на вопросы:

*- Какие правила мы должны соблюдать при работе на кухне*? Работа по картине учебника **с.172**.

1.Содержать пол на кухне чистым и сухим, чтобы не поскользнуться.

2. Обеспечить хорошую освещенность рабочего мета.

3.Периодически проветривать помещение. Перепишите правила в **тетрадях с. 172.)**

***- Какая посуда и инвентарь есть у нас на кухне?***

**- Как нужно мыть посуду?**

- посуду мыть сразу после ее использования, пока не присохли остатки пищи.

- пригоревшую к посуде пищу нужно отмачивать , а не соскабливать. **(учебник с.176, рис. 102)**

- распределять по видам: чайная, столовые приборы, кухонная – и в той же последовательности моют.

- мыть с двух сторон.

- посуду после молока или разведенных яиц мот сначала холодной, потом горячей водой.

- вымытую посуду ставят в специальный сушильный шкаф.

**- Для сохранения свежести и доброкачественности продуктов мы используем ? … холодильник.**

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 закрытыми отдельно от сырых. 4. Различные продукты и готовые блюда требуют определённой температуры хранения, поэтому в холодильнике их помещают на соответствующих местах (продукты не требующие долгого хранения, помещают в холодильник, например, яблоки, овощи, яйца, приготовленные блюда и пр.; продукты, требующие более длительного хранения, помещают в морозильник, например, мясо, рыбу и т.п.).

- Самостоятельно изучаем как мы размещаем продукты в холодильнике **учебник с. 178, рис. 104.**

- Рисуем табл. **13. Стр. 178**.

ТБ при работе **с горячей жидкостью**:

1. Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливай до края 4-5 см.

2. Проверь качество ручек ёмкости.

3. Когда жидкость закипит, уменьши нагрев. 4. Снимая крышку с горячей посуды, приподнимай её от себя. 5. Засыпай в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно. 6. На сковороду с горячим жиром продукты клади аккуратно (от себя), чтобы не разбрызгивался жир.7. Снимая горячую посуду с плиты, пользуйся прихватками.8. Не используй посуду с прогнувшимся дном.

При работе **с ножом и приспособлениями** 1. Передавай нож (или вилку) только ручкой вперёд.2. При работе с мясорубкой продукт проталкивай пестиком. Не поднимай нож высоко над разделочной доской.

Обратите внимание на то, что на кухне имеется много предметов, работать с которыми вам обязательно придется, но делать это необходимо очень осторожно и аккуратно. Многие предметы вам хорошо знакомы, наверное, они имеются у каждого на кухне. Но все-таки важно, чтобы вы повторили правила работы с ними. Эти правила носят название "правила техники безопасности”. Они означают систему мероприятий для обеспечения здоровых и безопасных условий труда.

А какие правила необходимо соблюдать кулинару во время работы?

Правила техники безопасности при выполнении  кулинарных  работ.

1. Требования безопасности **перед началом** работ

1.1 Надеть спецодежду (косынку, фартук), волосы убрать под косынку.

1.2 Вымыть руки с мылом.

1.3 Проверить исправность кухонного инвентаря и его маркировку.

1.4 Включить вытяжную вентиляцию.

1.5 Овощи перед очисткой тщательно помыть, те которые употребляют в пищу в сыром виде, дополнительно ополосните кипячёной водой.

2. Требования безопасности **во время работы**

2.1 Включать и выключать электроприбор сухими руками при этом браться за корпус вилки.

2.2 Проверить качество ручек ёмкости.

2.3 Снимая горячую посуду с плиты ставим её на подставку.

2.4 Наполняя кастрюлю (чайник) жидкостью не доливаем до края 4-5см.

2.5 Снимая крышку с горячей посуды, поднимаем её от себя.

2.6 Снимая горячую посуду с плиты пользуемся прихватками.

2.7 Засыпать в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно.

2.8 На сковороду с горячим жиром продукты кладём аккуратно (от себя), чтобы не разбрызгивался жир.

2.9 Передавая нож или вилку только ручкой вперед.

3. Требования безопасности **по окончанию работы**

3.1 Выключить электроплиту, выключить вытяжную вентиляцию.

3.2 Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.

3.3 Вынести мусор, тщательно вымыть руки с мылом.

*Ребята, если не следовать правилам безопасной работы на уроках кулинарии, что может произойти?*

- Поражения электротоком;

- Термические ожоги;

- Порезы.

Электричество в бытовых условиях может быть причиной серьезных травм и даже смертельного исхода. Причиной многих травм являются неисправные выключатели и розетки, старая проводка, неправильное обращение с электробытовыми приборами.

Необходимо помнить об опасности **воды**, которая является хорошим проводником электричества. Человек значительно увеличивает риск получить травму, если работает с электробытовыми приборами **мокрыми руками** или стоит на мокром полу.

Ваши цели:

- Отключить электроэнергию;

- Оказать помощь пострадавшему;

- Вызвать врача.

Действия:

1. *Выключите ток на электрощите, если он в пределах досягаемости, в противном случае – выдерните штепсельную вилку.*

*2. Если вы не можете добраться до кабеля, розетки, электрощита, то:*

*- встаньте на сухую изолирующую поверхность, например, деревянную коробку, резиновый коврик или толстую книгу. Используйте швабру, деревянный стул или табуретку, чтобы оттащить пострадавшего от источника тока.*

*3. Не дотрагивайтесь до пострадавшего, обхватите его ногу или руку петлей и оттаскивайте от источника тока. В крайнем случае тяните пострадавшего за свободно свисающий сухой край одежды.*

*Если пострадавший без сознания, проверьте пульс и дыхание и при необходимости будьте готовы к реанимационным мерам. Охлаждайте ожоги большим количеством воды. Уложите его и вызовите скорую помощь.*

Если человек серьезно не пострадал, создайте ему условия для отдыха и, если есть сомнения, вызовите врача.

**Термический ожог -** это травма, которая возникает в результате действия открытого огня, теплового излучения, соприкосновения тела с раскаленными предметами, жидкостями (кипяток) и др.

Различают четыре степени термического ожога.

Ожог первой степени, при котором поражается только верхний слой кожи, она краснеет, на месте ожога образуется отек, возникает боль.

Ожог второй степени, при нем пораженный участок увлажняется и покрывается волдырями. Необходимо оперативное лечение.

При ожоге третьей и четвертой степени поражаются все слои кожи, мышцы, нервы, жировая клетчатка. Требуется срочная госпитализация.

**Действия: 1. Прекратить действия поражающего фактора (погасить пламя, убрать раскаленный предмет).**

**2. Снять одежду и обувь с пораженного участка.**

**3. Охладить место ожога водой, льдом, снегом в течение 10 минут.**

**4. Наложить сухую стерильную повязку.**

**5. Дать обильное питье.**

**В случае обширных ожогов пострадавшего необходимо доставить в лечебное учреждение.**

Вовремя оказанная помощь при **порезе** поможет быстрее залечить рану и предотвратить попадание микробов в рану.

Ваши цели:

- Остановить кровотечение.

- Свести к минимуму возможность инфицирования.

Действия:

1. **Небольшие кровотечения можно остановить, придав конечности возвышенное положение и прижав рану.**

**2. Накройте рану стерильной салфеткой и забинтуйте.**

**3. При незначительных порезах достаточно наклеить лейкопластырь**

**5. Этап проверки понимания учащимися нового материала (3 мин.)**

**Вопросы для учащихся:**

С какими правилами санитарии и гигиены мы сегодня с вами познакомились?

Какие требования предъявляются к лицам, приготавливающим пищу?

Какие правила ухода за кухонной посудой необходимо соблюдать?

После каждого ответа на вопрос, обращаюсь к девочкам с требованием дополнить, уточнить или исправить ответ, найти другое, возможно более рациональное решение.

**6. Этап закрепления нового материала (5 мин.)**

На этом этапе девочкам предлагается составить **кроссворд** из **5** слов, используя материал урока *(задание выполняется на отдельном листе).*

В случае, если девочки справятся быстро, то некоторые кроссворды можно разгадать на уроке *(коллективно).* В противоположной ситуации кроссворды собираются, перемешиваются и раздаются каждой девочке в качестве домашнего задания.

Вопросы учащимся**:**

Что нового вы сегодня узнали на уроке? Чему вы смогли научиться на уроке? Что вас удивило?

Как вы думаете, пригодятся ли вам знания и умения, которые вы получили сегодня на уроке?

**7. Этап информации учащихся о домашнем задании, инструктаж по его выполнению (2 мин.)**

**Д.р.** *повторить правила ТБ*

**8. Подведение итогов занятия (2 мин.)**

Оценка работы класса и отдельных учащихся. Аргументация выставленных отметок, замечания по уроку, предложения о возможных изменениях на последующих уроках.