**Конспект урока** «Правила техники безопасности при работе с режущими и колющими предметами на уроках кулинарии» **в 9 Б классе (3 часа).**

**Цель:** ознакомление учащихся с правилами техники безопасности при работе с режущими и колющими предметами.

**Задачи:**

*Образовательная:* закрепить знания о санитарно – гигиенических требованиях на уроках кулинарии;

- учить выполнять элементарные правила техники безопасности при работе с режущими и колющими предметами.

*Коррекционные:* корригировать аналитико – синтетическую деятельность через тестирование по данной теме;

- корригировать зрительное восприятие (в процессе просмотра слайдов, концентрации на рассказе учителя), мыслительные операции и речь (в ходе ответов на вопросы учителя).

 *Воспитательная:* воспитывать ответственность, бережливость и аккуратность.

**Оборудование:** презентация, плакат «Зашумлённые картинки» (колющие и режущие предметы), карточка тест по количеству учащихся, памятка – инструкция.

 **Ход урока:**
***I.* *Организационный момент:***

*Цель – подготовка учащихся к работе на уроке*

1). Приветствие, проверка готовности к уроку.

2). – «Вы пришли сюда учиться,

Не лениться, а трудиться.

Работайте старательно,

Слушайте внимательно.»

***II. Всесторонняя проверка знаний:***

Повторение пройденного материала на предыдущих уроках.*Цель – выявить уровень знаний учащихся, повторить пройденный материал, устранить в ходе проверки обнаруженные пробелы в знаниях.*

Учащимся предлагается самостоятельная работа - тест по теме «Санитарно – гигиенические требования на уроках кулинарии» (см. приложение №1).

***III. Подготовка учащихся к усвоению нового материала. Постановка цели и задач урока.***

*Цель – организовать познавательную деятельность учащихся. Сообщить тему, цели и задачи изучения материала урока.*

На доске вывешивается плакат «Зашумлённые картинки» по теме «Колющие и режущие предметы». Учащиеся должны увидеть предметы и назвать их.

Каждый ученик находит и называет по 2 предмета.

Педагог предлагает назвать эти предметы обобщающими словами и где они используются.

Если учащиеся затрудняются, учитель оказывает помощь.

Вывод – это колющие и режущие предметы, используют их при работе на кухне. Это будет тема нашего урока.

**У:** - Мы с вами знаем, что на кухне имеется много предметов, работать с которыми вам обязательно придётся, но делать это необходимо очень осторожно и аккуратно.

Многие предметы вам хорошо знакомы. Но очень важно, чтобы вы ознакомились правила работы с ними. Эти правила носят название «Правила техники безопасности при работе с режущими и колющими предметами”. Они означают систему мероприятий для обеспечения здоровых и безопасных условий труда.

А какие правила необходимо соблюдать во время работы с колющими и режущими предметами мы узнаем, посмотрев презентацию **«**Требования безопасности при работе с режущими инструментами».

***IV.Этап усвоения новых знаний.***

Просмотр презентации + беседа.

Вопросы:

- Почему предметы называются колющими, режущими?

- Можно ли обойтись на кухне без этих предметов, почему?

- Зачем соблюдать осторожностьпри работе с ножами?

- Для чего нужен деревянный пестик при работе с мясорубкой?

- Когда надо прекращать работу на ручной тёрке?

- Какие бывают опасности в работе с режущими предметами?
- Что нужно сделать до начала работы с…?
- Что нужно делать во время работ с…?
- Что нужно сделать по окончании работы ? И т.д.

**Физминутка**

Вы, наверное, устали?

Ну, тогда все дружно встали.

Ногами потопали,

Руками похлопали,

Покрутились, повертелись,

И за парты все уселись.

Глаза крепко закрываем,

Дружно до 100 (десятками) считаем.

Открываем, поморгаем

И работать продолжаем.

***V. Этап закрепления новых знаний.***

а). Составление инструкции (памятки) по технике безопасностипри работе с режущими и колющими предметами *(*Совместная деятельность учителя и учеников). (см. приложение № 2).

б). Запись в тетрадь. Индивидуальная памятка. (см. приложение № 3).

***VI.Этап информации об итогах урока.***

*Цель – сделать вывод и подвести итог, как работал класс на уроке, отметить работу учащихся, выяснить, что нового узнали учащиеся на уроке, оценка работы учащихся.*

- Подведение итогов урока.

- Что нового для себя узнали ребята. Что понравилось на уроке?

- Оценка работы учащихся.

**Приложение № 1**

**ТЕСТ «Санитарно – гигиенические требования на кухне»**

**Задание 1**

Вопрос:

Главное требование к помещению столовой и кухни:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1) освещенность                 2) оснащенность                3) чистота

**Задание 2**

Вопрос:

Выберите правильные варианты ответа:

1). Следить за порядком и чистотой помещения и оборудования кухни.

2). Чистую посуду хранить в шкафах или на закрытых полках.

3). Готовить пищу надо в специальной одежде.

4). Пищевые отходы собирать в ведро и своевременно выносить.

**Задание 3**

Вопрос:

Укажите в какой последовательности нужно мыть посуду:

Укажите порядок следования всех 6 вариантов ответа:

\_\_ Замочить посуду с пригоревшей пищей в горячей воде.

\_\_ Промыть посуду в проточной воде.

\_\_ Удалить остатки пищи с посуды губкой или куском бумажного полотенца.

\_\_ Поставить чистую посуду на сушку.

\_\_ Отсортировать посуду: отдельно поставить стаканы, тарелки, столовые приборы.

\_\_ Вымыть посуду в горячей воде с использованием специальных приспособлений (губки, щетки, ершика) и безопасных для здоровья моющих средств.

**Задание 4**

Вопрос:

Укажите какие санитарно-гигиенические требования применяются к лицам, готовящим пищу:

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

1) Готовить пищу надо в специальной одежде.

2) Нельзя употреблять несвежие продукты.

3) Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом.

4) Продукты должны быть вымыты до тепловой обработки.

5) Не оставлять зажженную плиту без присмотра.

**Приложение № 2**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ
при кулинарных работах.**

**Требования безопасности при работе с режущими и колющими предметами.**

1. При выполнении работы соблюдать осторожность: ножи и вилки передавать ручками вперед;
2. Для проталкивания мяса в мясорубку применять деревянный пестик;
3. Для чистки овощей применять желобковый нож, для чистки рыбы -скребок.
4. Нарезание хлеба, продуктов и овощей производить на разделочных досках. При нарезке пальцы левой руки должны находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.
5. Плотно удерживать обрабатываемые продукты при работе с ручными терками, своевременно прекращать работу по мере уменьшения остатка продукта до величины, при которой возникает опасность ранения рук. Обрабатывать мелкие части продуктов запрещается.
6. Открывать банки с консервами специальными ножами. Вскрывать банки ножами и другими поварскими инструментами запрещается.
7. Не отвлекаться при работе на приспособлениях для нарезки овощей.

**Приложение № 3**

**Памятка правил безопасного пользования режущими и колющими предметами.**

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