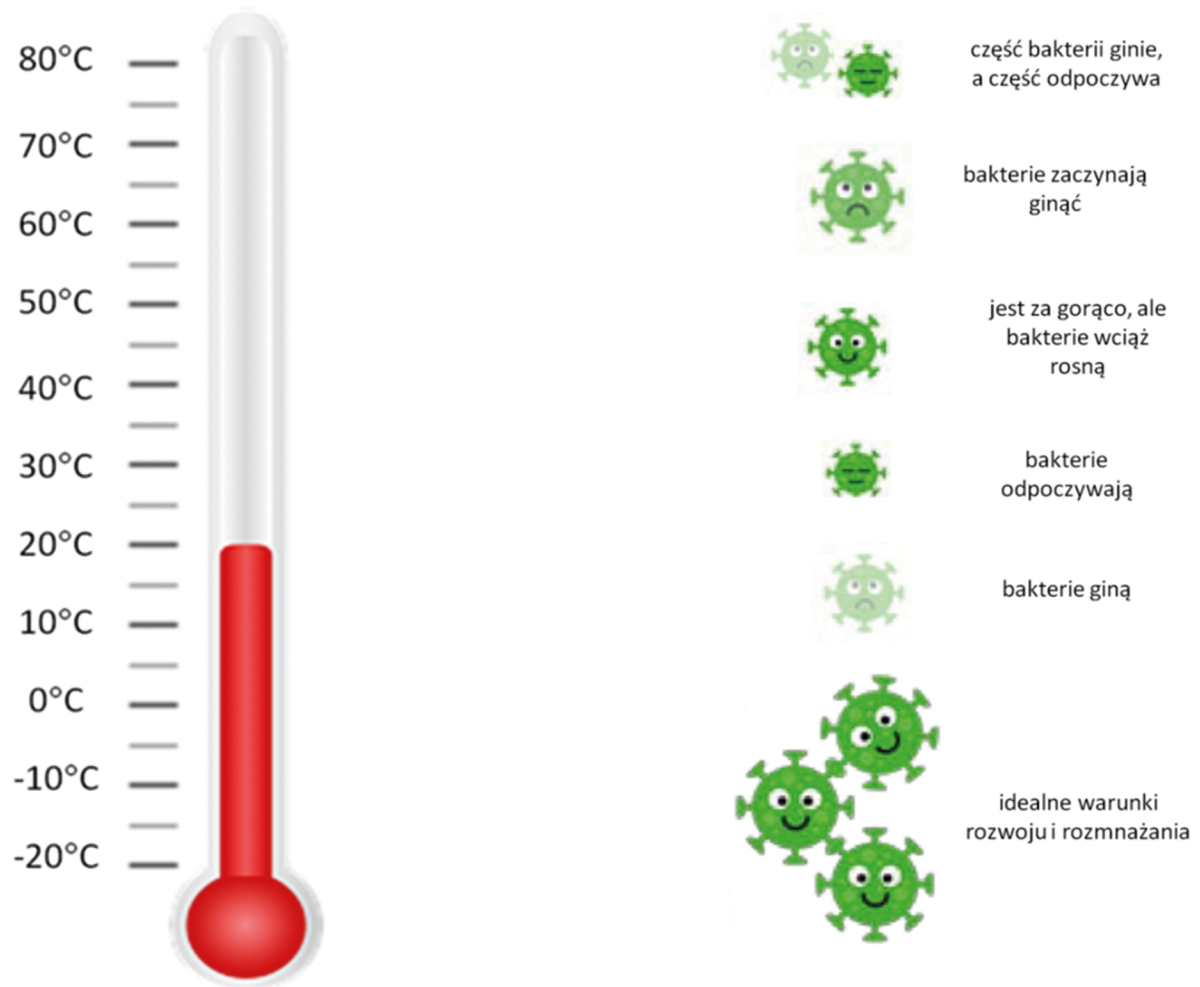


Karta pracy do lekcji „Higiena w kuchni i nie tylko...!”

Materiały dla ucznia

Zadanie 1. Połącz komórki bakterii z odpowiednią minką i opisem do następujących wartości temperatury: -20°C, 0°C, 20-40°C, 40-50°C, 50-60°C, 70-80°C



Zadanie 2. Wykreślanka – odszukaj wyrazy i odgadnij hasło

Odszukaj w diagramie pojęcia związane z higieną w kuchni. Czytaj w rzędach pionowych, poziomych, od strony lewej do prawej, od prawej do lewej, od dołu do góry oraz na skos. Wolne litery czytane w kolejności utworzą hasło.

M	A	N	E	I	G	I	H	O	R	Ę	C	E	C
O	K	U	C	H	N	I	A	Y	D	A	P	D	O
W	C	M	Y	C	I	E	Z	D	R	O	W	I	E
T	D	Z	P	O	R	Z	Ą	D	E	K	Y	S	T
S	Y	E	B	I	O	L	O	G	I	C	Z	N	E
Ń	M	F	Z	C	E	N	Z	C	I	M	E	H	C
E	I	I	C	Y	G	O	T	O	W	A	N	I	E
Z	K	Z	Z	T	N	H	R	Y	N	Ó	Ż	P	Ą
C	R	Y	Y	A	K	F	N	D	U	R	B	O	A
E	O	C	S	L	U	E	E	C	Z	A	S	S	I
I	B	Z	T	B	G	K	U	K	B	Ó	L	I	N
P	Y	N	Y	O	K	R	A	N	C	C	H	Ł	H
Z	A	E	T	Y	D	A	S	A	Z	J	R	E	C
E	Z	A	L	O	D	Ó	W	K	A	A	A	K	U
B	P	T	E	M	P	E	R	A	R	U	R	A	K

HASŁO.....

Zadanie 3. Zadanie przeznaczone jest do pracy w zespołach 2 - 4 osobowych.

Opis zadania:

Celem gracza jest jak najszybsze przygotowanie bezpiecznego posiłku, np. burgera. Zawodnicy startują z pola START. Na polu tym każdy z nich może ustawić pionek, bądź może to być nasionko rośliny strączkowej (groch, fasola itp.). Zawodnicy na zmianę rzucają kostką bądź losują karteczki z cyfrą od 1 do 6 i przesuwają pionki/nasiona zgodnie z wylosowaną liczbą / liczbą wyrzuconych oczek. W przypadku gdy pionek/nasionko stanie na czerwonym polu oznaczonym cyfrą, bądź szarym polu z obrazkiem, zawodnik musi postąpić zgodnie poleceniem przypisanym do danego pola. Przypisane polom polecenia znajdują się poniżej.

Wygrywa osoba, która pierwsza dotrze do pola oznaczonego META.

- 1 Niestety, rozpoczęłeś/rozpoczęłaś przygotowywanie posiłku nie myjąc rąk. **Wróć na pole START.**
- 2 Jak to możliwe! Myjesz ręce bez mydła! Fatalnie! **Cofnij się o dwa pola.**
- 3 Nie jest dobrze! Mięso na burgera leżało 3 godziny na blacie w kuchni. Złe mikroby miały doskonałe warunki do rozwoju! **Musisz poczekać jedną kolejkę.**
- 4 Świeżą sałatę trzymałeś/trzymałaś w lodówce obok świeżego kurczaka (nieopakowanego)!? **Cofnij się o cztery pola.**
- 5 Ale jak to? Cebulę kroisz na tej samej desce, na której krociłeś/kroiłaś mięso przed zmieleniem, bez jej umycia? **Cofnij się o dwa pola.**
- 6 Fatalnie! Nie umyłeś/nie umyłaś maszynki do mielenia po zakończeniu mielenia mięsa. **Musisz poczekać jedną kolejkę.**
- 7 O nie! Dlaczego kroisz bułkę na brudnej desce! Przecież przed chwilą krociłeś/kroiłaś na niej mięso do mielenia. Musimy wszyscy ochłonąć! **Poczekaj jedną kolejkę.**
- 8 W czasie pracy w kuchni, przyszedł do Ciebie Twój kot. Pogłaskałeś/pogłaskałaś go za uchem - tak jak lubi. Ale dlaczego nie umyłeś/umyłaś rąk przed dalszą pracą! **Cofnij się o jedno pole.**
- 9 Jak to? Kichałeś / kichałaś zasłaniając usta ręką i nie umyłeś/nie umyłaś rąk? **Cofnij się o sześć pól.**
- 10 A tak dobrze Ci szło! Szkoda! Trzeba było umyć tego pomidora zanim zacząłeś/zacząłaś go kroić. **Musisz poczekać jedną kolejkę**
- 11 W trakcie krojenia pomidora, nóż upadł Ci na podłogę. Przed dalszym krojeniem nie umyłeś/nie umyłaś go. **Cofnij się o sześć pól.**
- 12 Dobrze, że dbasz o porządek w czasie pracy. Tylko dlaczego zapomniałeś/zapomniałaś o umyciu zlewu? Przecież w trakcie pracy myłeś tam warzywa, deskę i nóż do krojenia. Tam może znajdować się wiele różnych mikrobow, w tym te złe. **Musisz poczekać jedną kolejkę.**
- 13 Dlaczego tak krótko smażyłeś uformowanego z mielonego mięsa kotleta? Nie wystarczy, że będzie rumiana warstwa zewnętrzna. Pamiętaj kotlet wewnątrz musi mieć temperaturę minimum 70°C! **Cofnij się o osiem pól.**
- 14 O rany! W czasie smarowania bułki sosem oblizałeś/oblizałaś nóż, którym za chwilę pobierzesz ze stoika kolejną porcję sosu. Przecież w Twojej ślinie mogą być złe mikroby! **Musisz poczekać jedną kolejkę.**
- 15 Tak nie wolno! Nie pozwalaj koleżance/koledzie wziąć "gryza" z Twojego burgera. Drobinę jej/jego śliny zostają na Twoim burgerze. **Cofnij się o cztery pola.**




Super! Umyłeś/umyłaś właściwie ręce i je osuszyłeś/osuszyłaś. **Jeszcze raz rzuć kostką/wylosuj numer.**



Dobrze sobie radzisz! Świetnie, że umyłeś listki sałaty przed ich wykorzystaniem. **Przesuń się o kolejne trzy pola.**



Naprawdę dbasz o higienę! Brawo! Umyłeś maszynkę do mielenia zaraz po zakończeniu na niej pracy. **W nagrodę przesuń się na pole oznaczone** 



Na razie radzisz sobie dobrze! Nie przejmuj się małymi potknięciami. **Na zachętę przesuń się o kolejne sześć pól.**



Dobrze, że pamiętałeś/pamiętałaś o tym, że pomidora przed krojeniem należy umyć. **W nagrodę jeszcze raz rzuć kostką/wylosuj numer.**



Świetnie! Wszystkie niewykorzystane produkty (pomidor, sałata, sosy) schowałeś/schowałaś do lodówki. Dzięki temu dłużej zachowają swoją jakość. **W nagrodę przesuń się o kolejne osiem pól.**



Dobrze, że pamiętasz o myciu zlewu w kuchni. Tylko pamiętaj, myjąc go używaj odpowiednich środków myjąco-dezynfekujących! **Możesz się przesunąć o kolejne cztery pola.**

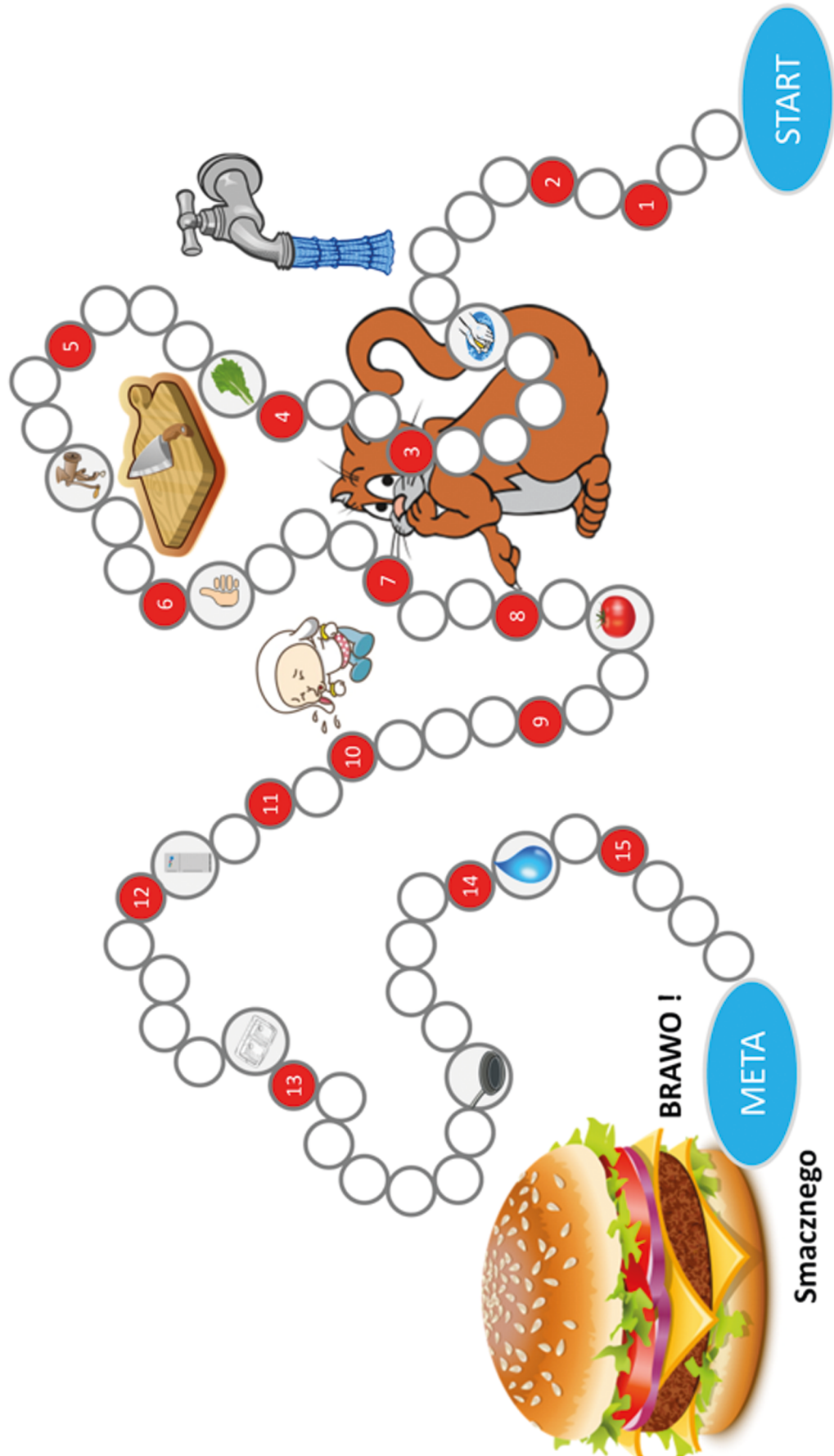


Super, że zwracasz uwagę na czas smażenia kotleta, tak by w środku mięso nie było surowe. **W nagrodę przesuń się o sześć pól.**



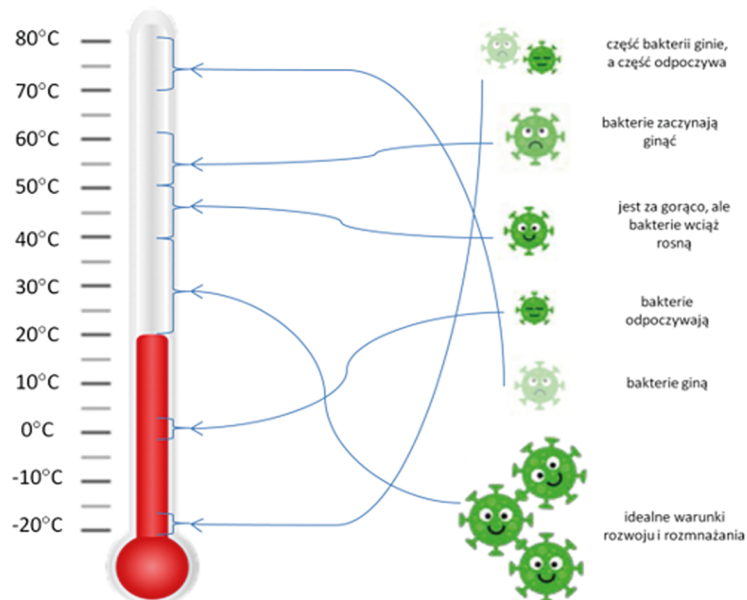
Brawo! Tak właśnie się dba o higienę w kuchni, nie zapomniałeś o posprzątaniu po zakończonej pracy. Niewykorzystane surowce pochowane, blaty i zlew umyte, potrawa czeka na talerzu. **Przesuń się na METĘ. Smacznego!**

KU BEZPIECZNYM POSILKOM ! ! !



Materiały dla nauczyciela

Zadanie 1. Rozwiązanie karty pracy nr 1.



Zadanie 2. Rozwiązanie karty pracy nr 2. W diagramie wykreślanki ukryto 23 wyrazy: Higiena, Kuchnia, Bezpieczeństwo, Zdrowie, Brud, Mycie, Dezynfekcja, Porządek, Mikroby, Patogeny, Biologiczne, Chemiczne, Fizyczne, Lodówka, Temperatura, Zasady, Posiłek, Czysty, Błat, Nóż, Ból, Odpady, Czas.

M	A	N	E	I	G	I	H	O	R	Ę	C	E	C
O	K	U	C	H	N	I	A	Y	D	A	P	D	O
W	C	M	Y	C	I	E	Z	D	R	O	W	I	E
T	D	Z	P	O	R	Z	Ą	D	E	K	Y	S	T
S	Y	E	B	I	O	L	O	G	I	C	Z	N	E
Ń	M	F	Z	C	E	N	Z	C	I	M	E	H	C
E	I	I	C	Y	G	O	T	O	W	A	N	I	E
Z	K	Z	Z	T	N	H	R	Y	N	Ó	Ż	P	Ą
C	R	Y	Y	A	K	F	N	D	U	R	B	O	A
E	O	C	S	L	U	E	E	C	Z	A	S	S	I
I	B	Z	T	B	G	K	U	K	B	Ó	L	I	N
P	Y	N	Y	O	K	R	A	N	C	C	H	L	H
Z	A	E	T	Y	D	A	S	A	Z	J	R	E	C
E	Z	A	L	O	D	Ó	W	K	A	A	A	K	U
B	P	T	E	M	P	E	R	A	T	U	R	A	K

Hasło: MOC CZYSTYCH RĄK U KUCHARZA