Приложение 2

1 четверть

**Урок Понятие о пищевой гигиене**

**Цифровое задание на доске**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2 | 100 | 7 | 10 | 4 | 60 | 6 |
| А | Т | Ч | С | Т | И | О |

**Примеры заданий на карточках:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Буква №1  Сколько минут идет урок? | Буква №2  Сколько минут в одном часе? | Буква №3  Сколько минут надо варить яйцо вкрутую? | Буква № 4  Сколько стаканов воды в одном литре? | Буква № 5  Сколько столовых ложек муки в одном стакане? | Буква № 6  При какой температуре кипит чайник? | Буква № 7  Сколько килограмм в двух пачках соли? |
| **Перфоконверт**  **Вопрос:**  Главное требование на кухне?  **Ответ:** Чистота | | | | | | |

**Распредели по группам**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Требования к кухонным рабочим** | **Требования к обработке продуктов** | **Требования к хранению продуктов** |
|  |  |  |
| 1. Надень сменную обувь 2. Приступая к работе, наденьте фартук, убери волосы под косынку или шапочку 3. Рукава одежды закатайте, чтобы они не соприкасались с продуктами или посудой 4. Руки мойте с мылом, ногти должны быть коротко острижены 5. Скоропортящие продукты храните в холодильнике не дольше положенного срока 6. Продукты, готовые к употреблению, храните закрытыми, отдельно от сырых 7. Помещение и посуда должны быть чистыми 8. Различные виды продуктов обрабатывайте на различных разделочных досках 9. Овощи перед чисткой тщательно мойте. Те, которые употребляют в пищу в сыром виде, дополнительно ополаскивайте кипячёной водой 10. После окончания работы – убери мусор, вымой посуду, протри стол, вынеси мусор | | |

**Урок Инвентарь и посуда овощного цеха**

|  |  |
| --- | --- |
|  | ножи поварской тройки:  1 — большой  2 — средний  3 — малый |
|  | желобковый нож |
|  | коренчатый нож |
|  | весло для мытья овощей |
|  | дуршлаг |
|  | грохот |

**Урок Подготовка тары: стерилизация в жарочном шкафу, паром**

**Перфоконверт**

|  |
| --- |
| **Вопрос:**  Как называется процесс уничтожения микробов под воздействие высоких температур?  **Ответ:**  Стерилизация |

**Таблица**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Способ стерилизации банок** | **Температура** | **Время** | **Примечания** |
| Жарочный шкаф | 150 С | 20-30 минут | Сухие банки ставим в холодный шкаф. Прокаливаем, вынимаем после полного остывания |
| Над паром | 100 С | 5-7 минут | Горячие банки ставим на сухую деревянную доску до полного остывания |

|  |
| --- |
| **Памятка**  **Внимание! Будьте осторожны!**   1. **Вы работаете со стеклянной посудой.** 2. **Вы работаете с кипящей жидкостью**   **Не спешите, пользуйтесь прихватками.** |

**Урок Стерилизация и пастеризация**

**Таблица**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Процесс термической обработки** | **Назначение** | **Температурный режим** | **Продолжительность** |
| Стерилизация | Уничтожение микробов, повышение качества и сохранности консервированных продуктов | 100 С | 15- 20 мин  (от объёма банок) |
| Пастеризация | 85-90 С | 60-90 мин  (от объёма банок) |

**Урок Горячая заливка**

**Буквенное задание на доске**

На доске написаны действия при выполнении горячей заливки. Учащиеся должны расставить их по порядку. В итоге получится слово которое будет использоваться на уроке

**«З»-** перед тепловой обработкой отобранные овощи или фрукты тщательно промойте проточной водой, удалите плодоножки с мякотью

**«Л»-** в подготовленную ёмкость выложите плоды, туда же влейте кипящую воду или маринад

**«В»-** повторите процедуру заливки ещё раз, добавив в неё пряности и специи

**«А»-** банки предварительно прогрейте над паром, металлические крышки простерилизуйте в кипятке

**«К»-** при необходимости добавьте в банку уксус

**«А»-** закройте банку металлической крышкой, переверните вверх дном, оставьте до полного остывания

**«И»-** оставьте на 3-5 минут, после чего слейте заливку и вновь её прокипятите

**Урок Инструмент для консервации**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название** | **Назначение** | **Рисунок** |
| Стеклянные банки | Для хранения продукции консервирования |  |
| Закруточная машина | Для герметического закатывания крышек |  |
| Металлические крышки | Для герметически закупоривания банок |  |
| Кастрюли | Для варки маринадов, заливок. |  |
| Металлические чашки | Для первичной обработки овощей |  |
| Металлический ковш | Для заливок |  |
| Крышка с отверстием | Для стерилизации банок |  |
| Набор ножей и тёрок из нержавеющей стали | Для обработки овощей |  |

**Урок Подготовка продуктов**

Таблица

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Название этапа | Выполняемые действия |
| 1. | Сортировка | Отобрать спелые плоды, правильные по форме и величине, без каких-либо повреждений |
| 2. | Мытьё | Тщательно вымыть водой комнатной температуры, воспользоваться мягкой щеткой |
| 3. | Чистка | Удалить ненужные части: плодоножки, семена, внутренние перегородки, чашелистики, корни |
| 4. | Резка | Работа нержавеющим ножом |
| 5. | Измельчение | Работа специальными приспособлениями (тёрки, шинковки), получаем мелкие кусочки одинаковой формы |
| 6. | Протирание | Потушить овощи с небольшим количеством воды до полного размягчения. Остудить, протереть через металлическое сито |
| 7. | Бланширование | Обработка овощей кипящей водой или паром. |
| 8. | Обжаривание | Используйте только рафинированное растительное масло любой разновидности |
| 9. | Тушение | Вымытые и нарезанные плоды положите на разогретую сковороду, добавьте воды, закройте плотно крышкой, довести до кипения, уменьшить огонь, варить до готовности |
| 10 | Запекание | Вымытые, обсушенные плоды положить на противень и поместить в духовку при температуре не выше 180 C. Готовить до мягкости. |

**Урок Нарезка овощей**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Ломтиками** |
|  | **Кружочками** |
|  | **Мелкой соломкой** |
|  | **Крупной соломкой** |
|  | **Брусочками** |
|  | **Кубиками** |
|  | **При очистке картофеля и овощей рекомен­дуется пользоваться желобковым ножом** |

**Урок Подготовка тары и крышек**

**Перфоконверт**

|  |
| --- |
| **Вопрос:**  Что необходимо знать при приготовлении домашних заготовок и написании технологической карты?  **Ответ:**  Рецепт |

На доске записан порядок подготовки тары и крышек. Учащиеся должны расставить всё по порядку и записать шифр в тетрадь.

|  |  |
| --- | --- |
| **«Е»** | Чистую банку устанавливают в кастрюлю с кипящей водой, горлышком вниз |
| **«П»** | Металлические крышки моют содой, хорошо прополаскивают |
| **«Т»** | Чистые крышки кипятят 10 минут. Оставляют под крышкой до полного остывания |
| **«Ц»** | Банку обрабатывают паром 5-7 минут |
| **«Р»** | Стеклянные банки моют содой и дважды ополаскивают |
| **«Е»** | Стерильную банку ставят на деревянную подставку для полного остывания |

**Урок Консервирование. Проверочная работа**

**Тест**

|  |  |
| --- | --- |
| Тару для консервирования | - моют горячей водой без применения моющих средств  - моют теплой водой и содой, ополаскивают и стерилизуют  - моют мыльным раствором и стерилизуют |
| Овощи и фрукты для консервации | - достаточно чисто промыть  - надо промыть, зачистить и обдать кипятком |
| Для приготовления заливок применяют | - соль, сахар, специи  - соль, сахар, соду |
| Банки разного объёма стерилизуют | - вместе, одинаковое время  - в разных партиях, строго по времени |
| Горячую стеклянную банку | - берут специальным захватом  - берут руками, защищёнными спец. рукавичкой  - берут при помощи кухонного полотенца |
| Метод горячей заливки предполагает | - двукратное заливание кипящим маринадом  - однократный залив готовым маринадом  - трёхкратную обработку продуктов кипятком |
| Готовые консервы хранят | - неограниченное количество времени  - соблюдают сроки хранения для данного продукта  - менее 6 месяцев |
| Стерилизация и пастериризация | - это способы приготовления продуктов  - это способ термической обработки  - это названия кухонных приспособлений |

**Урок Консервирование. Проверочная работа**

**Тест**

|  |  |
| --- | --- |
| Тару для консервирования | - моют горячей водой без применения моющих средств  - моют теплой водой и содой, ополаскивают и стерилизуют  - моют мыльным раствором и стерилизуют |
| Овощи и фрукты для консервации | - достаточно чисто промыть  - надо промыть, зачистить и обдать кипятком |
| Для приготовления заливок применяют | - соль, сахар, специи  - соль, сахар, соду |
| Банки разного объёма стерилизуют | - вместе, одинаковое время  - в разных партиях, строго по времени |
| Горячую стеклянную банку | - берут специальным захватом  - берут руками, защищёнными спец. рукавичкой  - берут при помощи кухонного полотенца |
| Метод горячей заливки предполагает | - двукратное заливание кипящим маринадом  - однократный залив готовым маринадом  - трёхкратную обработку продуктов кипятком |
| Готовые консервы хранят | - неограниченное количество времени  - соблюдают сроки хранения для данного продукта  - менее 6 месяцев |
| Стерилизация и пастериризация | - это способы приготовления продуктов  - это способ термической обработки  - это названия кухонных приспособлений |

**Рецепты консервирование овощей**

|  |  |
| --- | --- |
| **Засолка болгарского перца**  **Состав**. Перец 3 кг  Маринад: на 1 литр воды  1,5 ст. сахара  1,5 ст. л. уксусной эссенции  1 ст. растительного масла  2 ст. л. соли  **Способ приготовления**   1. Перец вымыть, очистить, разрезать на 4 части 2. Подготовить стерильные банки и крышки. 3. Сварить маринад. Уксус не добавлять 4. В кипящий маринад положить перцы и варить 5 минут 5. Добавить уксусную эссенцию и варить ещё 2 минуты 6. Продукт разложить в банки, залить маринадом и закатать | **Овощное ассорти**  **Состав.** Капуста белокочанная 1 кг  Капуста цветная 0,5 кг  Капуста краснокочанная 0,5 кг  Помидоры 0,5 кг  Чеснок 1 головка  Болгарский перец 0,5 кг  Лук 300 г  Морковь 6 штук  Маринад: на 1 литр воды , 4 ст.л. сахара, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. уксусной эссенции, 10 горошин перца  **Способ приготовления**   1. Цветную капусту отварить и разобрать на соцветия 2. Краснокочанную капусту пошинковать и залить подкислённой водой 3. Белокочанную капусту пошинковать 4. Морковь порезать фигурно 5. Болгарский перец и лук порезать кольцами 6. Помидоры – крупными дольками 7. Все овощи красиво уложить в банки. Залить крутым кипятком и слить. 8. Второй раз залить овощи маринадом, закатать, сделать «баню» |
| **Икра из свеклы**  **Состав.** Отварная свекла 2кг  Морковь 2 кг  Помидоры 2 кг  Болгарский перец 1 кг  Чеснок 150 г  Растительное масло 1 ст  Уксусная эссенция 2 ч.л.  Горький перец 1-2 стручка  Соль по вкусу  **Способ приготовления**   1. Свеклу и морковь натереть на крупной терке 2. Чеснок мелко покрошить 3. Помидоры нарезать на дольки и потушить в кастрюле с болгарским перцем 4. Морковь обжарить на масле 5. Соединить всё в большой кастрюле, добавить уксус перец, соль и тушить 30 минут 6. Разложить икру в горячие стерильные банки и закатать, сделать «баню» | **Салат «Витаминный»**  **Состав.** Капуста 5 кг  Перец 1 кг  Лук 1кг  Морковь 1кг  Сахар 350 г  Соль 4 ст. л.  Уксус 9% 0, 5 л  Подсолнечное масло 0,5 л  **Способ приготовления**   1. Капусту покрошить, не мять 2. Перец порезать полосками 3. Лук – полукольцами 4. Морковь натереть на крупной терке 5. Все компоненты смешать в тазу, сложить в банку. Оставить на 3 дня в комнате, а потом хранить в холодном месте. |