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 №2Сколько минут в одном часе? | Буква №3Сколько минут надо варить яйцо вкрутую? | Буква № 4Сколько стаканов воды в одном литре? | Буква № 5Сколько столовых ложек муки в одном стакане? | Буква № 6При какой температуре кипит чайник? | Буква № 7Сколько 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 — большой2 — средний3 — 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 кгМаринад: на 1 литр воды1,5 ст. сахара1,5 ст. л. уксусной эссенции1 ст. растительного масла2 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 кгКапуста цветная 0,5 кгКапуста краснокочанная 0,5 кгПомидоры 0,5 кгЧеснок 1 головкаБолгарский перец 0,5 кгЛук 300 гМорковь 6 штукМаринад: 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 2кгМорковь 2 кгПомидоры 2 кгБолгарский перец 1 кгЧеснок 150 гРастительное масло 1 стУксусная эссенция 2 ч.л.Горький перец 1-2 стручкаСоль 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 кгПерец 1 кгЛук 1кгМорковь 1кгСахар 350 гСоль 4 ст. л.Уксус 9% 0, 5 лПодсолнечное 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.
 |