Приложение 5

4 четверть

**Урок Салаты. Подготовка овощей**

**Перфоконверт**

|  |
| --- |
| **Вопрос:**  Как называется блюдо из мелко нарезанных разнообразных продуктов (овощей, мяса, рыбы, яиц, грибов и фруктов)?  **Ответ:**  Салат |

**Тест**

|  |  |
| --- | --- |
| Овощи следует очищать и нарезать | - непосредственно перед приготовлением  - заранее и хранить в холодильнике по отдельности  - все приготовить, смешать, но не заправлять |
| При варки моркови и свеклы | - крышка должна быть открыта  - крышка плотно прилегает к кастрюле |
| Чтобы сохранить питательные вещества, овощи надо отваривать | - в большом количестве воды  - в малом количестве воды |
| Свежий овощной отвар | - надо вылить, он не содержит ничего полезного  - можно использовать для приготовления супов и соусов, но только сразу после варки овощей |
| Овощи отваривают | - в простой воде  - в подсоленной воде  - в воде с добавлением соли и сахара |
| Чем мельче нарезаны овощи и фрукты | - тем лучше они усваиваются организмом  - тем больше витаминов разрушается  - тем интереснее выглядит салат |
| Овощи, сваренные в кожице легче чистить | - в горячем виде  - когда остынут  - можно оставить неочищенными |
| Если отваренные овощи оставить в воде | - они сохранят цвет и вкус  - легко будут чиститься  - потеряют питательную ценность |
| Чтобы овощи сварились одновременно, надо | - их надо нарезать одинаковыми кусочками  - подобрать их одинаковыми по форме  - увеличить температуру горелки |
| Продукты, входящие в салат надо смешивать | - в горячем виде  - в холодном виде  - как получается |

**Урок Инвентарь и посуда холодного цеха**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Нож карбовочный |
|  | Нож гастрономический |
|  | Нож сырный прямой |
|  | Формы для желе |

**Урок Время варки овощей и продуктов для салатов**

Таблица

|  |  |
| --- | --- |
| Овощи | Время |
| Свежая капуста | 20-25 минут |
| Квашеная капуста | 1 час |
| Морковь | 15- 25 минут |
| Картофель (клубень) | 25- 30 минут |
| Свекла | 40-50 минут |
| Фасоль (зёрна) | 1 час |
| Яйцо | 12 минут |
| Рис | 20- 25 минут |
| Грибы (замороженные) | 40-50 минут |

**Урок Способы приготовления салатов**

Сделай зарисовку правильного определения или запиши названия салатов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Виды салатов  Способы приготовления | Слоеные салаты | Неперемешанные салаты | Перемешанные салаты |
| Входящие в салат продукты смешиваются между собой и салатной заправкой |  |  |  |
| Ингредиенты раскладываются отдельно на блюде, предлагается несколько видов соусов |  |  |  |
| Измельчённые продукты выкладываются слоями, пропитываются соусом |  |  |  |

**Рецепты приготовления салатов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Салат из квашеной капусты и мандарин**  **Состав.** Квашеная капуста – 200г, маринованные яблоки – 100 г, мандарины – 1 шт, масло растительное – 1 ст.л., сахар – 1 ст. л., перец гор. – 4 шт.  **Способ приготовления.**   1. Отжать рассол из капусты. Добавить в него сахар, перец, масло и довести до кипения. Остудить 2. Из яблок убрать сердцевину, порезать дольками 3. Мандарины очистить, убрать косточки, порезать 4. Все ингредиенты смешать, выложить в салатник и полить соусом | **Картофель по – корейски**  **Состав.** Картофель – 8 шт., растительное масло –  5 ст.л., перец, зелень, соль – по вкусу  **Способ приготовления.**   1. Картофель очистить, промыть в холодной воде, нарезать в виде тонкой лапши 2. Положить нарезанный картофель в кипящую воду, посолить и варить около 8 минут 3. Откинуть картофель на дуршлаг и дать остыть 4. Переложить в блюдо, заправить растительным маслом, добавить красный и черный перец, зелень |
| **Салат – коктейль «Новинка»**  **Состав.**  Рис (крупа) – 100 г., солёный огурец – 1 шт., морковь – 1 шт., мясо (отварное) – 200 г., майонез – 4 ст. л., зелень  **Способ приготовления.**   1. Рис промыть и отварить в подсоленной воде 2. Морковь отварить, остудить, натереть на крупной терке 3. Огурец очистить, нарезать соломкой 4. Мясо разобрать на волокна 5. В креманки порционно выложить слоями рис, огурец, мясо, морковь. Залить майонезом, украсить зеленью | **Салат «Гранатовый браслет»**  **Состав.**  Картофель (отварной) – 4 шт., морковь (отварная) – 4 шт., куриное мясо (отварное) – 300 г., свекла (отварная) – 2 шт., средний гранат, грецкий орех – 3 шт., майонез – 100 г., сахар, соль – по вкусу  **Способ приготовления.**   1. Картофель, морковь, свеклу нарезать очень тонкой соломкой или потереть на терке для корейских салатов 2. Мясо разобрать на волокна 3. Каждый ингредиент соединить в отдельных мисках с майонезом 4. Приготовить зерна граната, потолочь ядра грецких орехов 5. Сборка салата: на плоское блюдо в центр ставиться банка. Вокруг неё выкладываются все составляющие слоями в следующем порядке – картофель, морковь, мясо, свекла, грецкий орех, гранатовые зерна. При необходимости добавляется майонез 6. Перед подачей на стол, банка из центра вынимается и блюдо получается в форме браслета |

**Урок Обработка столовой посуды**

**Перфоконверт.**

|  |
| --- |
| **Вопрос:**  Как называется процесс обеззараживания посуды?  **Ответ:**  Дезинфекция |

**Задание:** записать в тетради порядок мытья посуды, проставить нумерацию

**Памятка**

|  |  |
| --- | --- |
| **3** | Дезинфицировать во 2 ванне раствором хлорной извести |
| **1** | Освободить тарелки от остатков пищи |
| **4** | Ополоснуть горячей проточной водой в 3 ванне |
| **2** | Обезжирить в 1 ванне раствором соды |

**Урок Обработка стаканов и столовых приборов**

**Перфоконверт**

|  |
| --- |
| **Вопрос:**  Как называется дезинфекция посуды высокой температурой в жарочном шкафу?  **Ответ:**  Прокаливание |

**Расставь стрелочки**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 ванна |  | Помещаем в жарочный шкаф |
| 2 ванна |  | Обезжиривание раствором соды |
| Прокаливание  (столовых приборов) |  | Ополаскивание горячей водой |

**Урок Приготовление обеззараживающих растворовУрок Способы обеззараживания**

**Перфокарта**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Способы обеззараживания**  **Объекты** | **Протирание или орошение** | **Двукратное Протирание** | **Замачивание** | **Погружение** |
| **Посуда** |  |  |  |  |
| **Ветошь** |  |  |  |  |
| **Стены, пол** |  |  |  |  |
| **Раковины, унитазы** |  |  |  |  |

**Урок Лабораторная работа: Приготовление и работа растворами на основе хлорных таблеток**

**Алгоритм действий**

1. Изучи таблицу

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Объекты | 1 таблетка  растворяется в | Время обеззараживания |
| Стены, пол | 10 литрах воды | 1 час |
| Раковины, унитазы | 2,5 литрах воды | 1 час |
| Тряпки, ветошь | 1,5 литрах воды | 2 часа |
| Посуда | 10 литрах воды | 15 минут |

1. определи объект обработки (стены и пол, посуда)
2. Надень рабочую одежду, перчатки, разовую повязку на рот. Береги глаза.
3. Приготовь половое ведро и непищевую кастрюлю, литровый ковш, 2 хлорных таблетки

5. Положи таблетку на дно и налей необходимое количество холодной воды

6. Засеки время и через 5 минут приступай к обеззараживанию

7. Засеки время после обработки объектов

8. Промой объекты чистой водой

9. Сними рабочую одежду, перчатки, повязки, тщательно вымой руки и лицо