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 салатовСпособы 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