

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА
«Приготовление горячих напитков»
(коллективная работа, время выполнения – 1 урок, 45 минут)

Содержание практической работы – заваривание чая.

Планируемые результаты

Обучающийся научится:

— самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасности;

— традициям чаепития у разных народов Урала.

Цель работы: Научиться осуществлять приготовление, оформление и оценивание произведенного продукта на основе инструкционной карты.

Таблица 1

Карта пооперационного контроля

№	Критерии оценки качества работы	Максимальный бал	Самооценка	Оценка учителя
1.	Правильная организация рабочего места	2		
2.	Соблюдение правил санитарии (наличие формы, инвентарь и посуда чистые)	2		
3.	Органолептические показатели соответствуют требованиям	2		
4.	Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении	2		
5.	Сервировка чайного стола в соответствии с этикетом	2		
6.	*Знание традиций чаепития (устный рассказ или составление буклета)	2		
	Итого	12		

Примечание: *задание повышенного уровня в рамках реализации НРЭО. Второе задание учащиеся выполняют на основе приготовленного домашнего задания: подготовить сообщение о традициях чаепития на Урале.

Максимальный бал за каждый этап выполненной работы – 2 балла.

2 балла выставляется в том случае, если выполненный этап работы полностью соответствует критерию.

1 балл выставляется в том случае, если выполненный этап работы частично соответствует критерию.

0 баллов выставляется в том случае, если выполненный этап работы не соответствует критерию.

Таблица 2

Перевод баллов в отметку по пятибалльной шкале

Количество баллов	Оценка
-------------------	--------

11-12	5
9-10	4
7-8	3
Менее 6 баллов	2

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА «Приготовление горячих напитков»

Оборудование, инструменты: чайник, заварочный чайник, чайная пара, ситечко, чайная ложка

Ход работы

1. Заварить чай в соответствии с технологической картой и правилами охраны труда.
2. Выполнить сервировку стола в соответствии с чайным этикетом (на основе традиций народов Урала).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Чай»

I. Продукты: чай высшего сорта

№ п/п	Сырьё	Расход сырья на 100 г блюда
1.	Чай высшего сорта	2
2.	Вода	100
Масса готового изделия:		100
	сахар по вкусу	

Рекомендуемый выход блюда для кормления за 1 прием пищи (грамм):200

II. Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом чайнике.

1. Чайник ополоснуть горячей водой. Насыпать чай на определенное количество порций, залить кипятком примерно на 1/3 объема чайника.
2. Настоять 5-10 мин, накрыв салфеткой.
3. Долить кипятком.
4. Разлить по чашкам, подать к столу.

III. Правила охраны труда при работе с электрическими плитами

1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак. Убедиться в наличии на полу около кухонной электроплиты диэлектрических ковриков.
2. Проверить наличие и целостность ручек пакетных переключателей электроплиты, а также надежность подсоединения защитного заземления к ее корпусу.
3. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду. Не пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.
4. Кастрюли, баки заполнять жидкостью не более 3/4 их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.
5. Крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром.
6. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты соблюдать особую осторожность, брать ее за ручки, используя полотенце или прихватки.
7. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.
8. Сковородки ставить и снимать с кухонной электроплиты с помощью сковородников.
9. При получении травмы срочно сообщить учителю.
10. После окончания работы выключить кухонную электроплиту и после ее остывания вымыть горячей водой.

IV. Требования к качеству:

Органолептические показатели

Вкус и аромат: нежный аромат, приятный терпкий вкус

Настой: яркий, прозрачный

Цвет разваренного листа: недостаточно однородный, коричневый