Тема: «Технологическая карта как инструкция: готовим полезный овощной салат».
Время: 40 минут.

I. Организационный этап (3 мин)
Приветствие. Проверка готовности (наличие фартуков, косынок, продукта).
Цель: Понять, почему повар не запоминает рецепт, а читает технологическую карту.

II. Теоретический блок: «Что такое ТК? » (7 мин)
Аналогия: Сравнение ТК с инструкцией по сборке, как в конструкторе LEGO.

Структура карты (показываем на слайде/доске):
1. Что нужно (продукты).
2. Чем работаем (инструменты).
3. Что делаем (пошаговый алгоритм ТК).
4. Как проверяем (контроль качества: цвет, нарезка, вкус).

Важно: Акцент на рациональности (не выбрасывать лишнее, мыть овощи правильно).

III. Практический блок (25 мин)
Работа в группах (по 4-5 человек):
Задание: Приготовить блюдо по ТК (выдаются бланки).
Практика: Отработка приемов нарезки овощей (соблюдение ТБ при работе с ножом).

IV. Рефлексия и уборка (5 мин)
Контроль: Учитель проверяет соответствие готового салата пунктам ТК (например, «Кубики одинакового размера? Соответствуют карте?»).
Итог: «Если мы нарушим порядок в карте, изменится ли результат?»

**Технологическая карта: салат из свежих овощей для 5 класса** (раздатка)

| **Наименование продукта** | **Количество на 1 порцию** | **Последовательность приготовления** | **Посуда , инвентарь** |
|---|---|---|---|
| Огурец | 100гр | Промыть огурцы, помидоры, зелень под проточной водой. Обсушить бумажными полотенцами. Нарезать огурцы кружочками толщиной 3–4 мм либо кубиками 0,5×0,5 см. | разделочная доска (желательно с маркировкой «СО» - сырые овощи); нож кухонный (для учеников — с закруглённым концом, под контролем учителя); миска для смешивания; салатник для подачи; чайная и столовая ложки; бумажные полотенца или салфетки. |
| Помидор | 100гр | Нарезать помидоры кружочками толщиной 3–4 мм либо кубиками 0,5×0,5 см. | |
| Зелень(укроп/петрушка/зеленый лук) | 10гр | Перебрать зелень, удалить жёсткие стебли, промыть, обсушить, мелко нарезать. | |
| Оливковое масло | 1ст.л | Добавить масло и соль. Перемешать ещё раз. Попробовать, при необходимости скорректировать соль. | |
| соль по вкусу | примерно щепотка/ 1г | | |
| **Оформление и подача** | | | |
| Выложить салат горкой в салатник, сверху посыпать оставшейся зеленью. Подать сразу после приготовления. | | | |

**Требования к качеству блюда (контроль)**

- Рабочее место организовано, правила ТБ соблюдены
- Овощи чистые, без загрязнений, сухие снаружи
- Нарезка равномерная, без крупных кусков
- Кружочки/брусочки одинаковой толщины, нет «рваных» краёв
- Дольки/кубики аккуратные, сок не потерян чрезмерно
- Зелень чистая, нарезана мелко, без грубых стеблей
- Ингредиенты равномерно распределены, форма нарезки сохранена
- Вкус сбалансированный, не пересолен, запах свежих овощей
- Внешний вид привлекательный, салат не заветрен

**Критерии оценки работы**

- **Техника безопасности:** соблюдение правил работы с ножом, организация рабочего места.
- **Качество обработки:** овощи чистые, нарезка аккуратная и равномерная.
- **Соблюдение последовательности:** все этапы выполнены по карте.
- **Внешний вид и вкус:** салат выглядит аппетитно, вкус сбалансированный.
- **Уборка рабочего места:** доска и нож вымыты, рабочее место приведено в порядок.

**Важные замечания для урока**

- **СанПиН и безопасность:** работу с ножом ученики выполняют только под контролем учителя. Для младших подростков лучше использовать ножи с закруглённым концом.
- **Аллергии и предпочтения:** если в классе есть дети с ограничениями на лук, сладкий перец исключить их.
- **Хранение:** заправленный салат хранят не более 30 минут при +4 °C; незатравленный — не более 2 часов. На уроке салат готовят непосредственно перед дегустацией.

***Творческих успехов!***

# Технологическая карта

| Наименование продукта | Количество продукта | Последовательность приготовления | Посуда , инвентарь |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| **Оформление и подача** | | | |
| | | | |