

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 2 п. Клетня Брянской обл.

Учебное пособие к уроку технологии по разделу «Кулинария» для 5 класса

# Кулинарный аукцион



Автор: учитель технологии  
Фролова Ирина Ивановна

2012 г.

**Аукцион** – публичные торги, на которых товар продается тому, кто даст за него максимальную цену.

- **Лот** – стандартные по количеству и качеству партии товаров, выставляемые на продажу как одно целое.
- **Стартовая цена** - первоначальная цена лота.
- **Аукционный шаг** - очередное повышение цены.

# Пример учётной таблицы

Приход	Расход	Сальдо
		500
300	-	800
-	200	600

# Лот №1.

## Стартовая цена - 100 баллов

- Процесс усвоения организмом питательных веществ, необходимых для поддержания жизни, здоровья и работоспособности.

# Лот № 2.

## Стартовая цена - 100 баллов

- Искусство приготовления пищи.



## Лот № 3.

Стартовая цена - 100 баллов

- Следует принимать необходимое количество пищи в определённое время.



**Лот № 4.**

**Стартовая цена - 100 баллов**

- **Вещества, нормализующие усвоение пищи.**

## Лот № 5.

Стартовая цена - 300 баллов

- Перечислите известные вам витамины их роль и в чём они содержатся.





## Лот № 6.

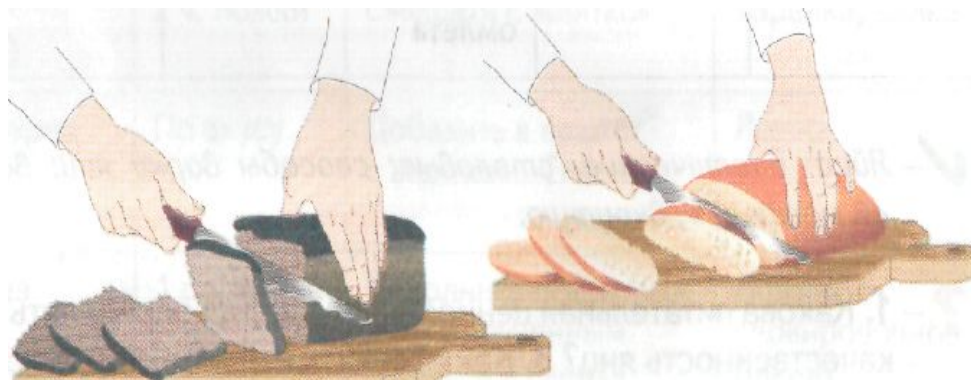
Стартовая цена - 100 баллов

- Это перечень блюд и напитков для завтрака, обеда, ужина.

## Лот № 7.

Стартовая цена - 300 баллов

- Перечислите санитарно-гигиенические требования при кулинарных работах.



# Лот - сюрприз.

- Стартовая цена – 300 баллов

**Лот №8.**

**Стартовая цена - 200 баллов**

- **Перечислите кухонное оборудование.**



**Лот № 9.**

**Стартовая цена - 200 баллов**

- **Перечислите кухонную посуду.**

**Лот № 10.**

**Стартовая цена - 300 баллов**

- **Расскажите правила ухода за посудой.**

# Лот № 11.

## Стартовая цена - 200 баллов

- Назовите группы овощей.



# Лот № 12.

## Стартовая цена - 200 баллов

- Перечислите показатели доброкачественности овощей аналитико-липтическим способом.



# Лот № 13.

## Стартовая цена - 300 баллов

- Назовите правила безопасной работы при пользовании ножом и кухонными приспособлениями.



**Лот № 14 .**

**Стартовая цена - 100 баллов**

- **Сортировка овощей, мытьё, чистка, затем овощи промывают и измельчают.**

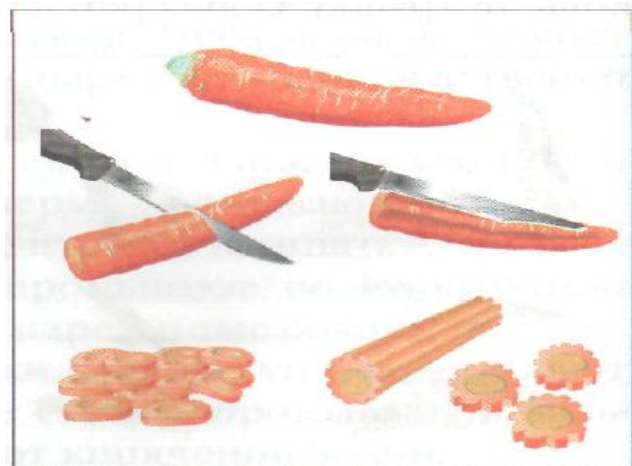
**Лот - сюрприз.**

Стартовая цена – 300 баллов

# Лот № 15.

Стартовая цена - 200 баллов

- Способы нарезки овощей.



## Лот № 16.

Стартовая цена - 100 баллов

- Холодное блюдо, состоящее из одного или нескольких видов овощей, а также из овощей в сочетании с мясом, рыбой и т. д.

# Лот № 17.

## Стартовая цена - 100 баллов

- Дополнение к мясному или рыбному блюду.



## Лот № 18.

Стартовая цена - 300 баллов

- Правила безопасной работы с электронагревательными приборами.



# Лот № 19.

Стартовая цена - 300 баллов

- Правила безопасной работы с горячей посудой и жидкостью.





**Лот №20.**

**Стартовая цена - 100 баллов**

- **Нагревание продукта в воде, бульоне, молоке или на пару до готовности.**

# Лот № 21.

Стартовая цена - 100 баллов

- Способ тепловой обработки, при котором продукт нагревается в жире или горячем воздухе до золотистой корочки.



# Лот - сюрприз.

- Стартовая цена – 300 баллов

**Лот № 22.**

**Стартовая цена - 100 баллов**

- Приготовление продукта на противнях или сковородах в духовом шкафу.

## Лот № 23.

Стартовая цена - 100 баллов

- Комбинированный способ тепловой обработки, при котором овощи сначала обжаривают, а затем доводят до готовности, залив небольшим количеством соуса или бульона.

# Лот № 24.

## Стартовая цена - 100 баллов

- Варка в небольшом количестве жидкости или соке, который образуется из самих продуктов при его нагреве.

**Лот № 25.**

**Стартовая цена - 200 баллов**

- Что такое пассерование?

**Лот № 26.**

**Стартовая цена - 200 баллов**

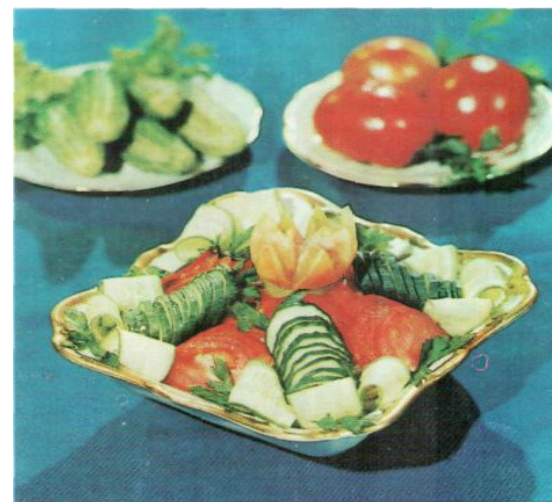
- **Что такое бланширование?**



# Лот № 27.

Стартовая цена - 100 баллов

- Салат из варёных овощей, заправленный растительным маслом.



**Лот № 28.**

**Стартовая цена - 100 баллов**

- **Питательный пищевой продукт, обладающий нежным и приятным вкусом.**

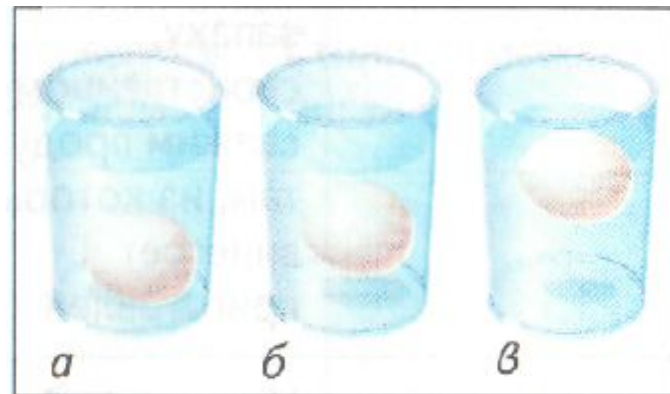
# Лот - сюрприз.

- Стартовая цена – 300 баллов

# Лот № 29.

Стартовая цена - 200 баллов

- Определение доброкачественности яиц.



# Лот № 30.

## Стартовая цена - 200 баллов

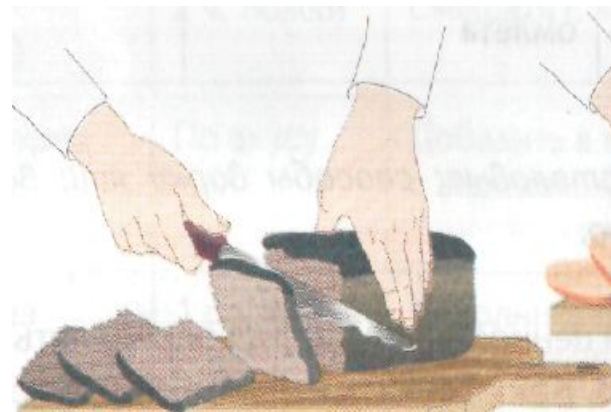
- Способы варки яиц.



# Лот № 31.

## Стартовая цена - 100 баллов

- Тонкий кусок хлеба, покрытый маслом, ломтиком сыра или ветчиной.



**Лот № 32.**

**Стартовая цена - 200 баллов**

- Перечислите виды бутербродов по способу приготовления.

## Лот № 33.

Стартовая цена - 100 баллов

- Бутерброд с маслом, сыром и колбасой, накрытый ломтиком хлеба.





# Лот № 34.

## Стартовая цена - 100 баллов

- Маленькие закусочные бутерброды.



# Лот - сюрприз.

- Стартовая цена – 300 баллов

**Лот № 35.**

**Стартовая цена - 300 баллов**

- Какие требования предъявляют к качеству готовых бутербродов?

# Лот № 36.

## Стартовая цена - 100 баллов

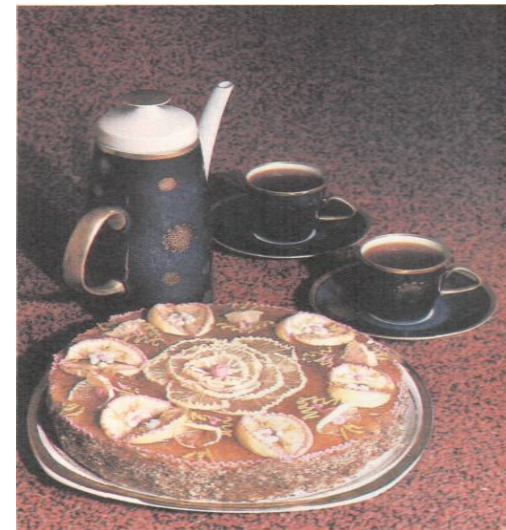
- Перечислите горячие напитки.



# Лот № 37.

## Стартовая цена - 200 баллов

- Назовите требования, предъявляемые к приготовлению горячих напитков.



## Лот № 38.

Стартовая цена - 100 баллов

- Это подготовка и оформление стола для приёма пищи, она создаёт не только приятную обстановку, но и определённый порядок на столе.

**Лот № 39.**

**Стартовая цена - 100 баллов**

- **Обязательные крахмаленные предметы сервировки стола.**

# Лот № 40.

## Стартовая цена - 100 баллов

- Культура поведения за столом.





# Лот № 41.

## Стартовая цена - 400 баллов

- Перечислите правила этикета за столом.



# Лот - сюрприз.

- Стартовая цена – 300 баллов

# Литература

- Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений.  
– 4-е изд., перераб. / под ред. В. Д. Симоненко.  
– М.: Вентана-Граф, 2008. – 192 с.: ил.

## Использованы иллюстрации:

1. Справочное пособие - Кулинария. Н. И. Губа, Б. Г. Лазарев, г. Киев 1991. – 262 с.
2. Максимова М. в., Кузьмина М. А. Первоклассная повариха. – М.: Эксмо-Пресс, 1997. – 96 с. (Серия «Заботы маленькой хозяйки»).