**КАРТА ДИСТАНЦИОННОГО ЗАНЯТИЯ**

Дата: 13 октября 2020 г.

Класс: 3

Предмет: технология

Учитель: Ящук Н.В.

Адрес обратной связи: тел: +79214526480 или эл. почта natalya-yashuk@mail.ru или <https://vk.com/id539039165>

1. Тема: Кафе. Фруктовый завтрак.

2. Содержание заданий и рекомендации к занятию.

**I. Прочитайте.**

Кафе – это не только приятное место, где мы можем покушать, но и кухня, где повара готовят для нас различные блюда.

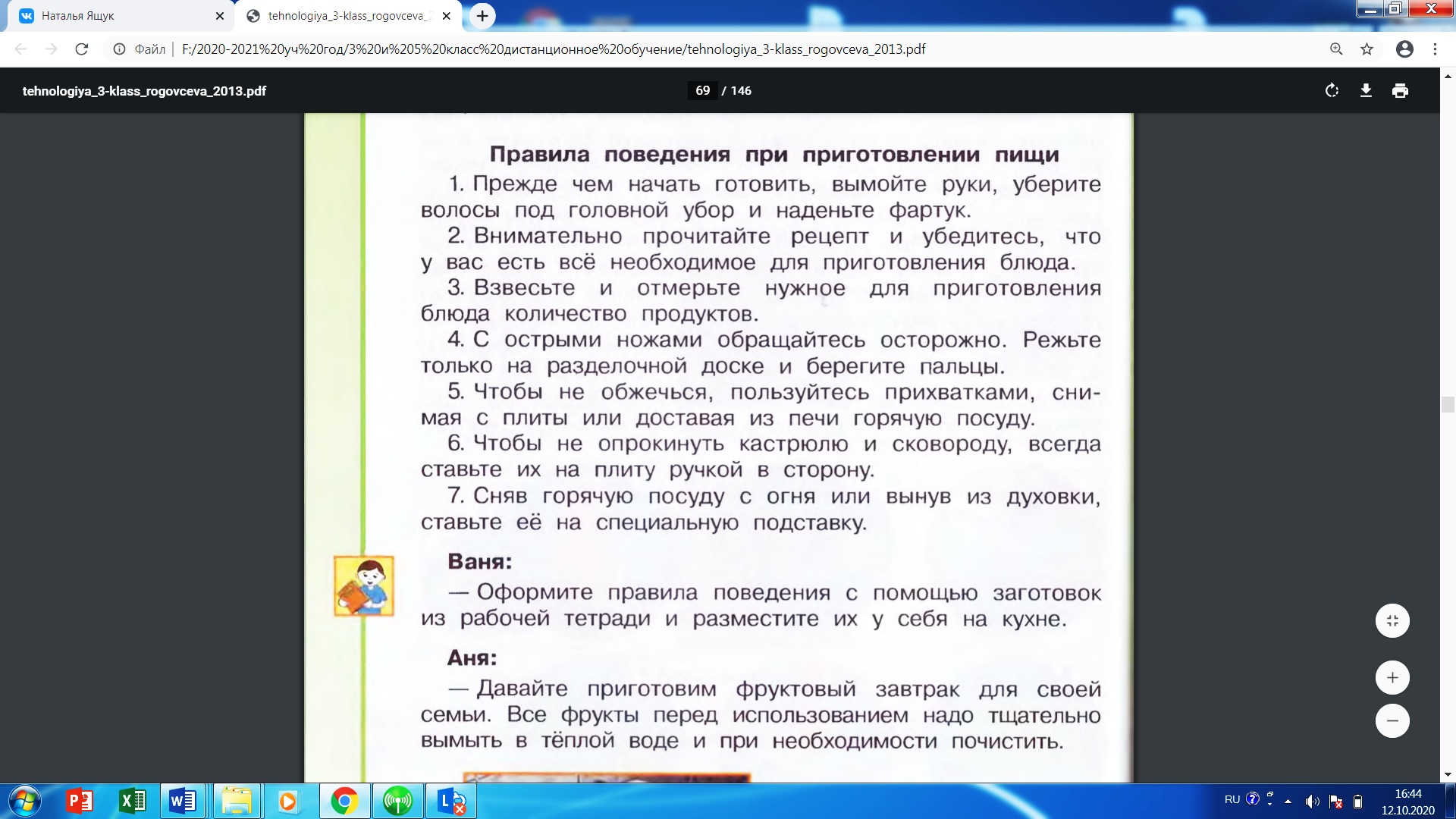
**Кулинар (повар**) – специалист по приготовлению пищи.

**Официант** – работник, подающий посетителям кушанья в ресторане, кафе, столовой.

Выбрать блюда в кафе, ресторане, столовой нам помогает **меню,** где написаны их названия, стоимость, вес. Для приготовления любого блюда повара используют **рецепт.** В нём перечислены необходимые продукты – **ингредиенты** и их количество, необходимое для приготовления одной или нескольких **порций,** а также указан способ приготовления блюда. Если нарушить рецепт, то блюдо может не получиться.

Прежде чем начать готовить, познакомьтесь с кухонными принадлежностями (разделочная доска, блендер, миксер, нож, столовые приборы (ложки, вилки, ножи), сковорода, лопатки, мерный стакан, миска, стакан, деревянные шпажки, прихватка). Объясните, для чего они используются.

**II. Познакомься с правилами поведения при приготовлении пищи** без термической обработки.



**III. Фруктовый завтрак.** Приготовьте блюдо без термической обработки под руководством взрослого. Соблюдайте меры безопасности при работе с ножом.

