

**ФЕСТИВАЛЬ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ
ИДЕЙ «ОТКРЫТЫЙ УРОК»
2012/2013 УЧЕБНОГО ГОДА**

**Конкурс «Презентация к уроку» по
«Технологии»**

Тема «Обработка рыбы»

**Автор: Бархалова Галина Васильевна,
учитель трудового обучения, Государственное
областное бюджетное специальное (коррекционное)
образовательное учреждение для обучающихся
воспитанников с ограниченными возможностями
здоровья специальная (коррекционная)
общеобразовательная школа- интернат VIII вида
№10**

ПО

ЧИ

ТЕЛЬ

ДИ

У

ДИ

ВАР

ТЕР

ВО

ТЕЛЬ

КОН

ОБРАБОТКА РЫБЫ

Цель:

Закрепить знания и умения по обработке рыбы

Задачи:

1. Повторение пройденной темы « Виды рыбы»
2. Закрепить знания по определению доброкачественности рыбы
3. Выполнение практической работы по первичной обработке рыбы

Белки

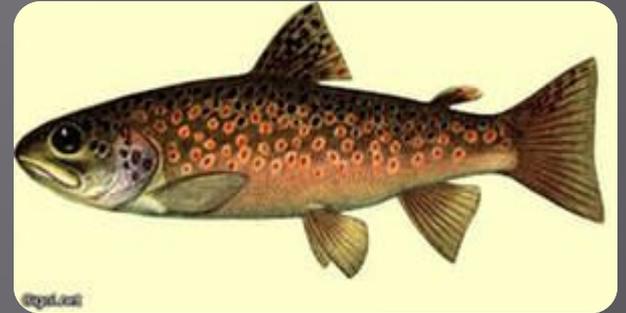
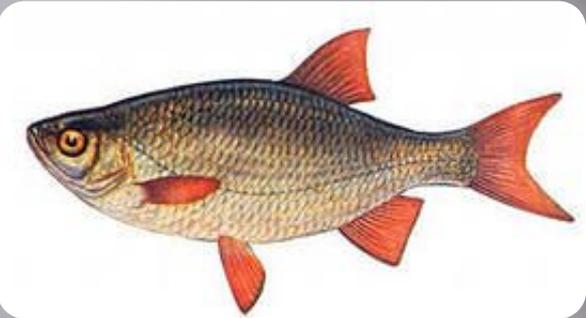
Жиры

Вода

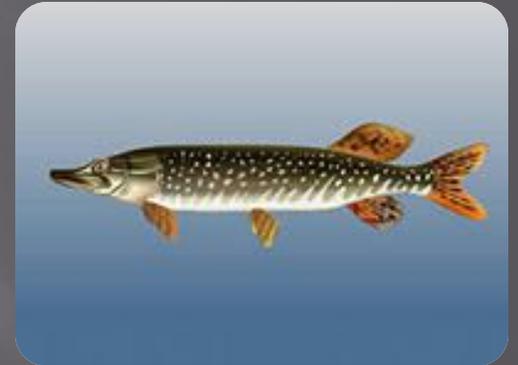


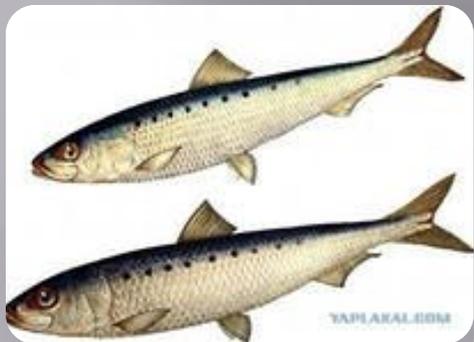
Витамины
А, В, Д, РР

Минеральные
вещества



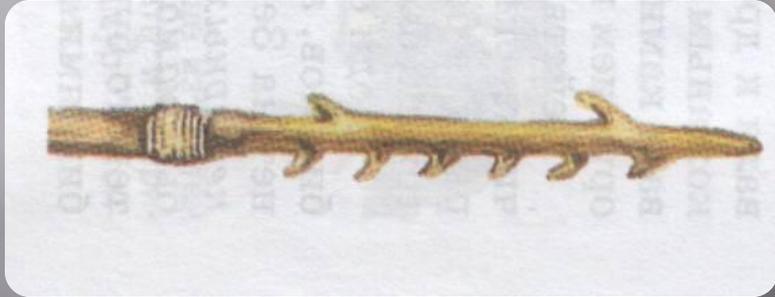
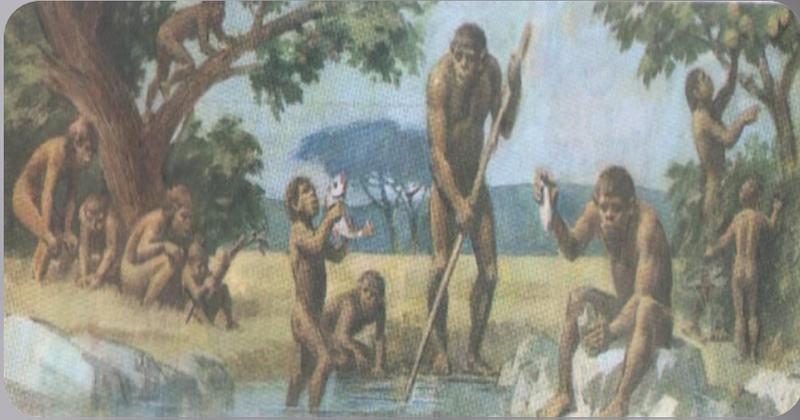
Речные рыбы





Морские рыбы

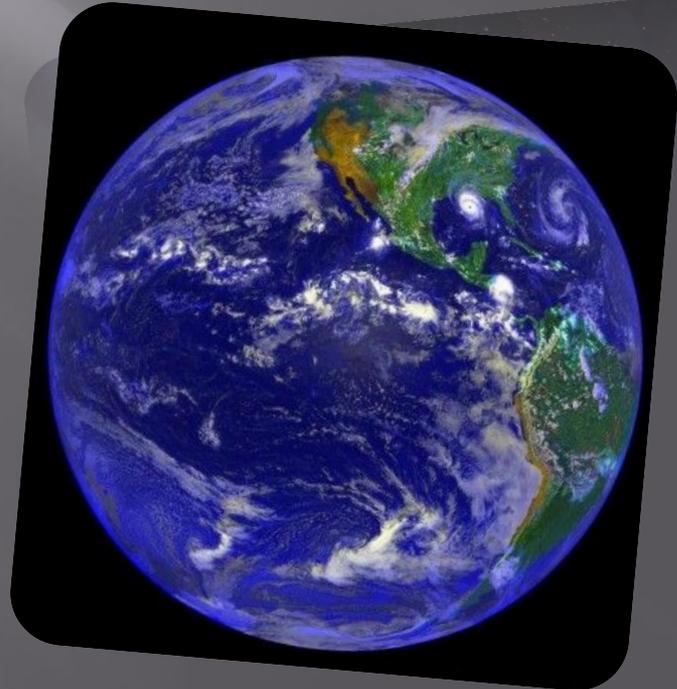




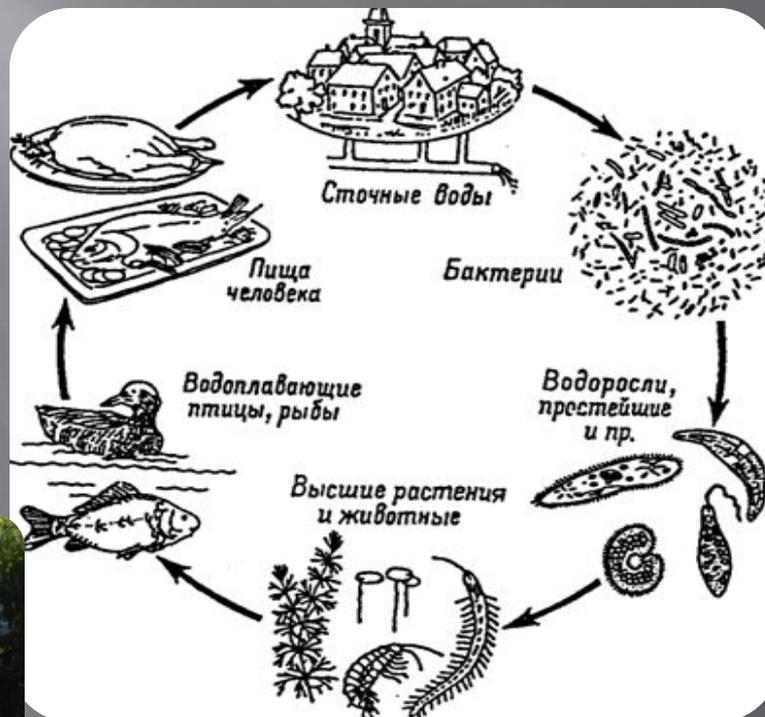


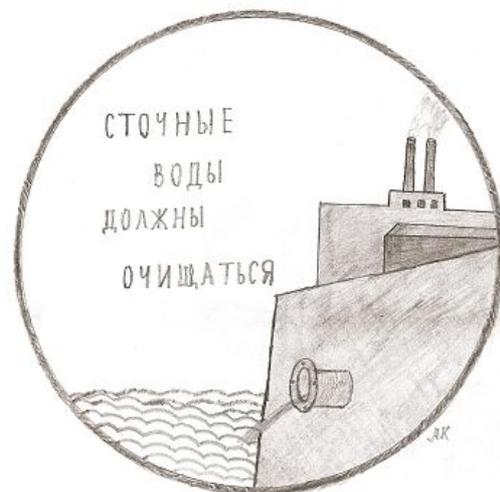
*





Загрязнение водоемов

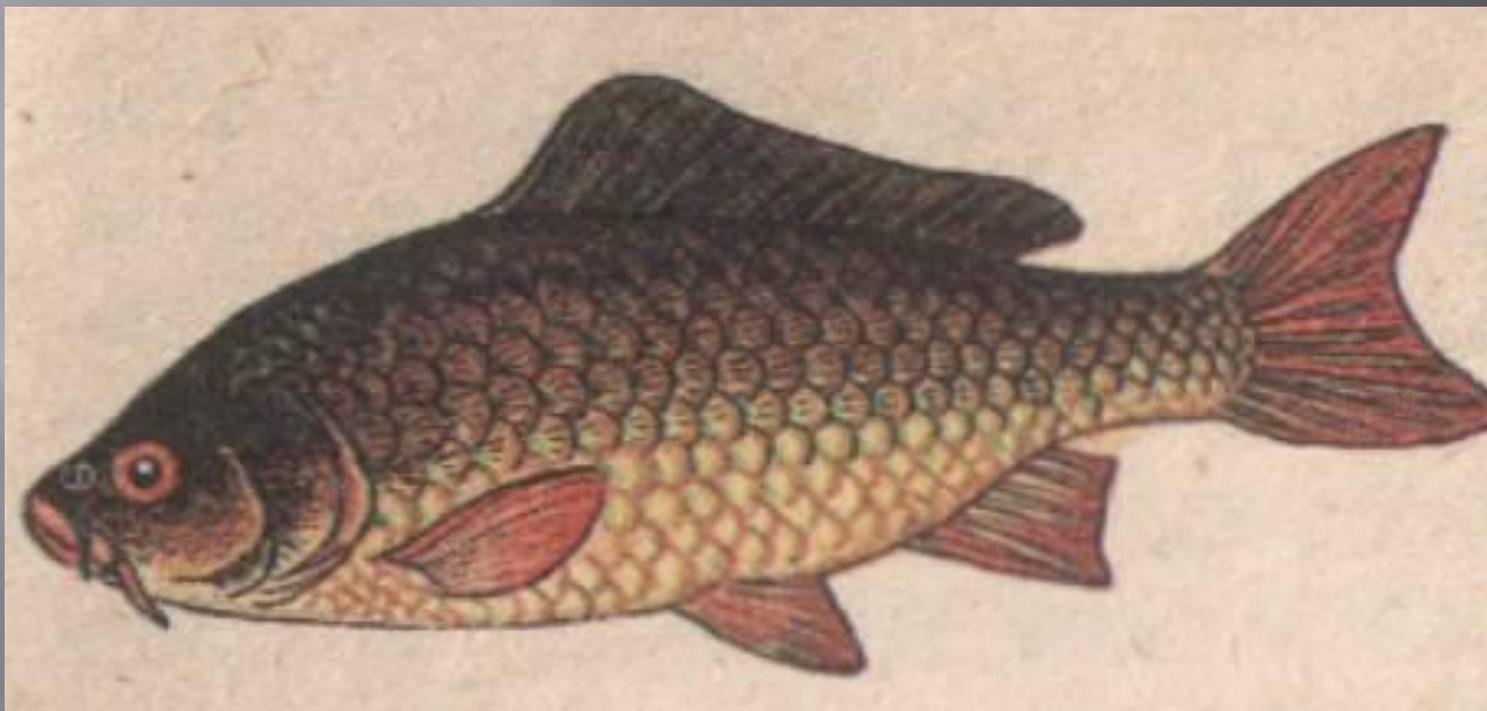




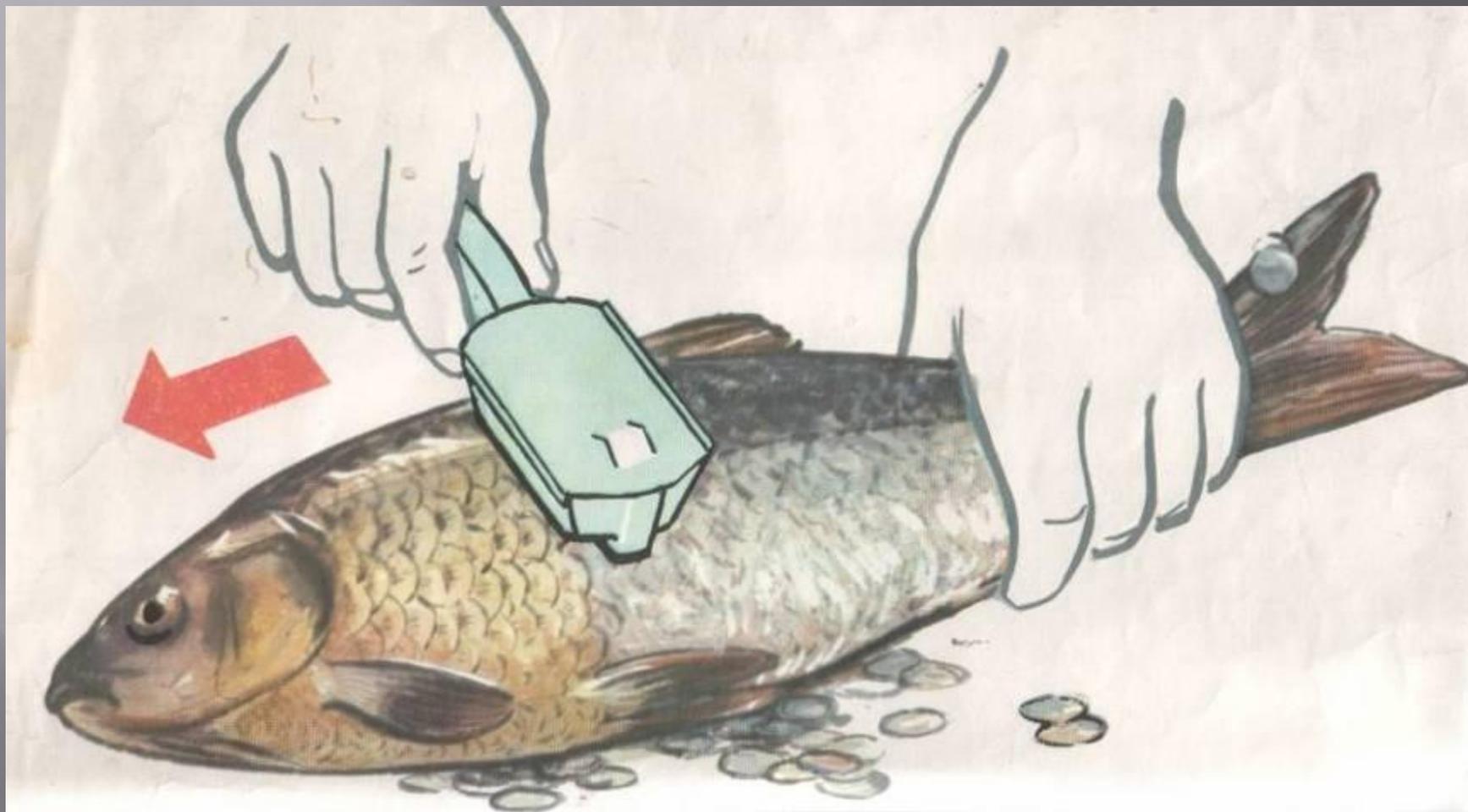
Оформление рыбных блюд



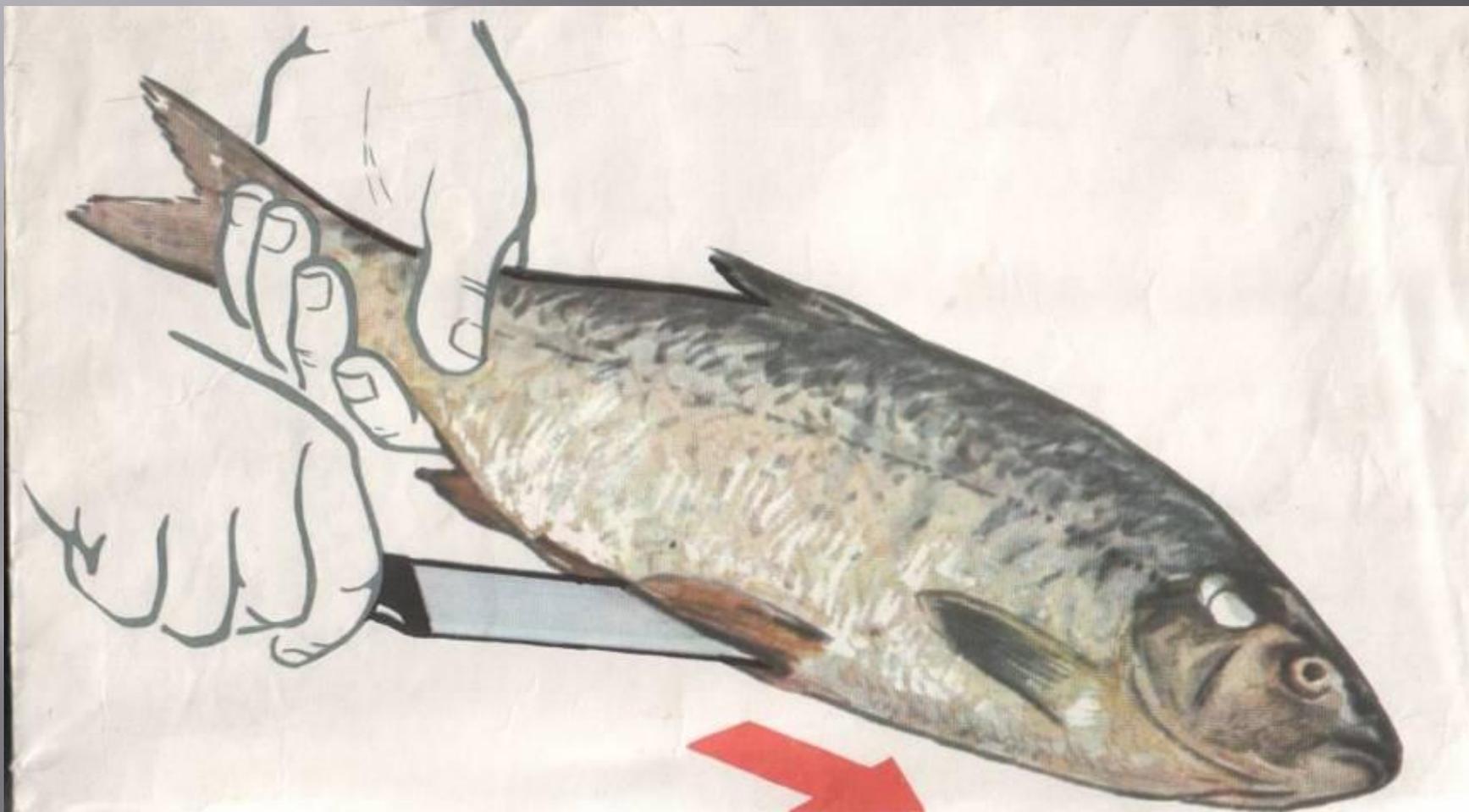
Первичная обработка рыбы



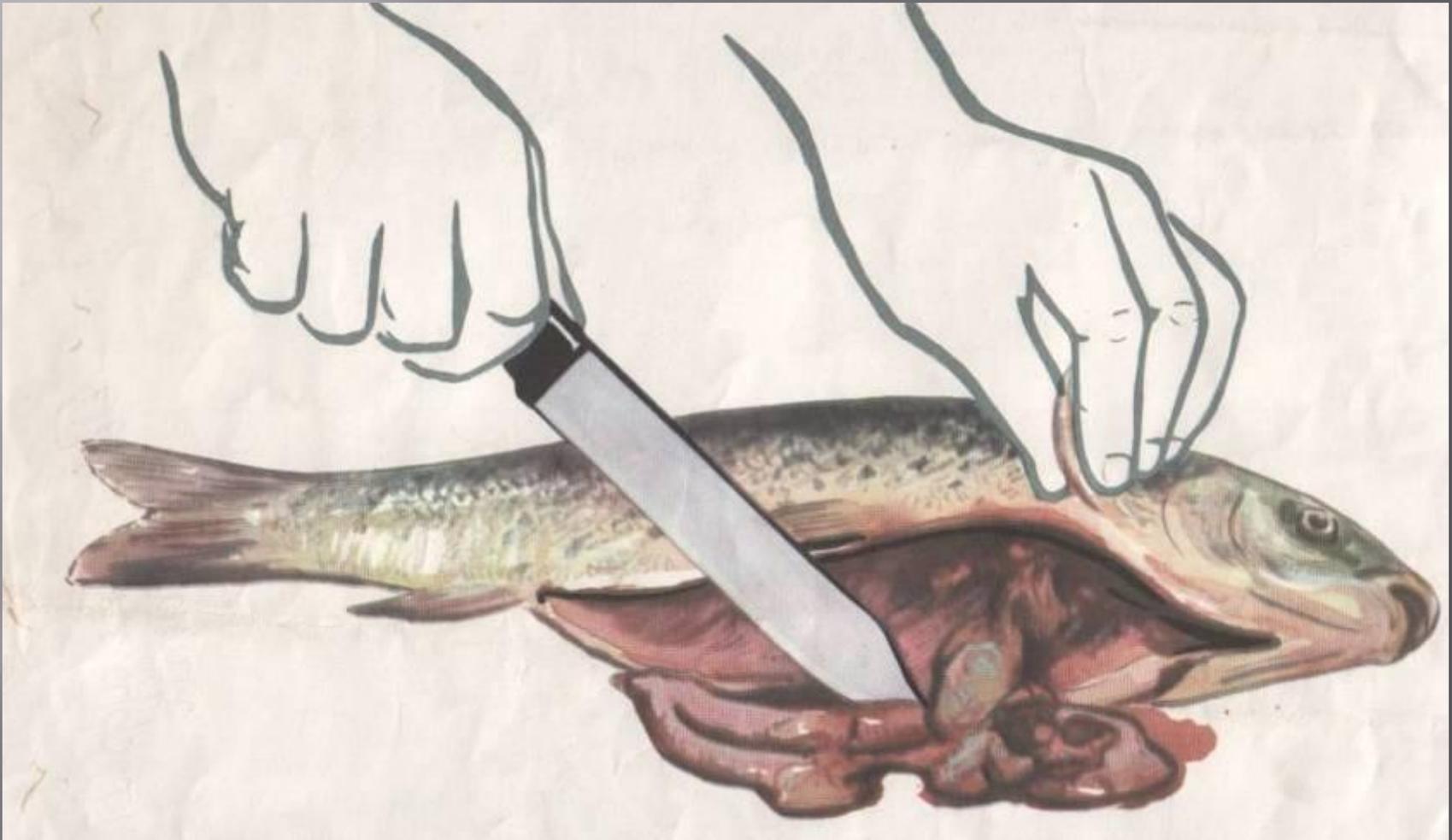
Очистка рыбы от чешуи



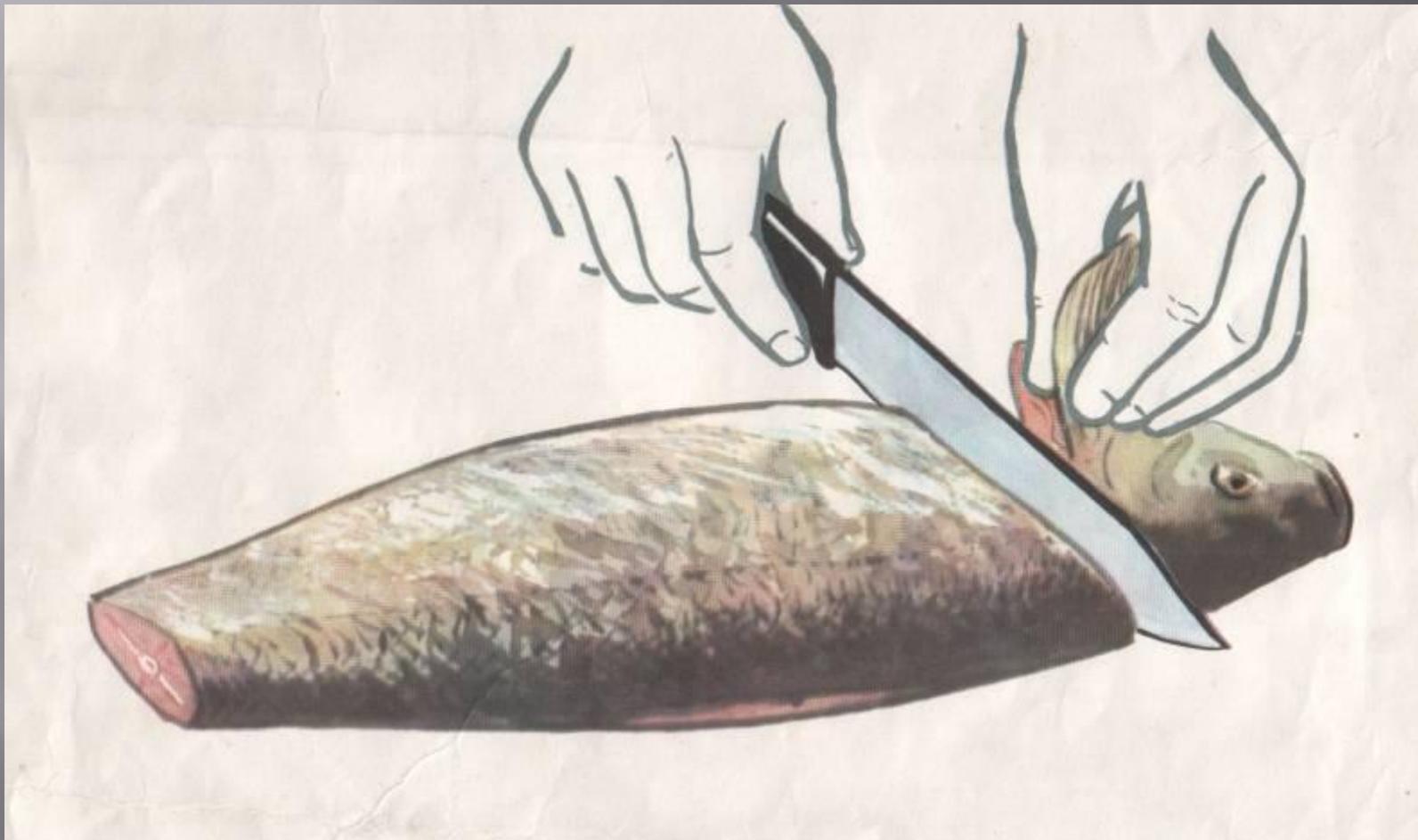
Разрезание брюшка



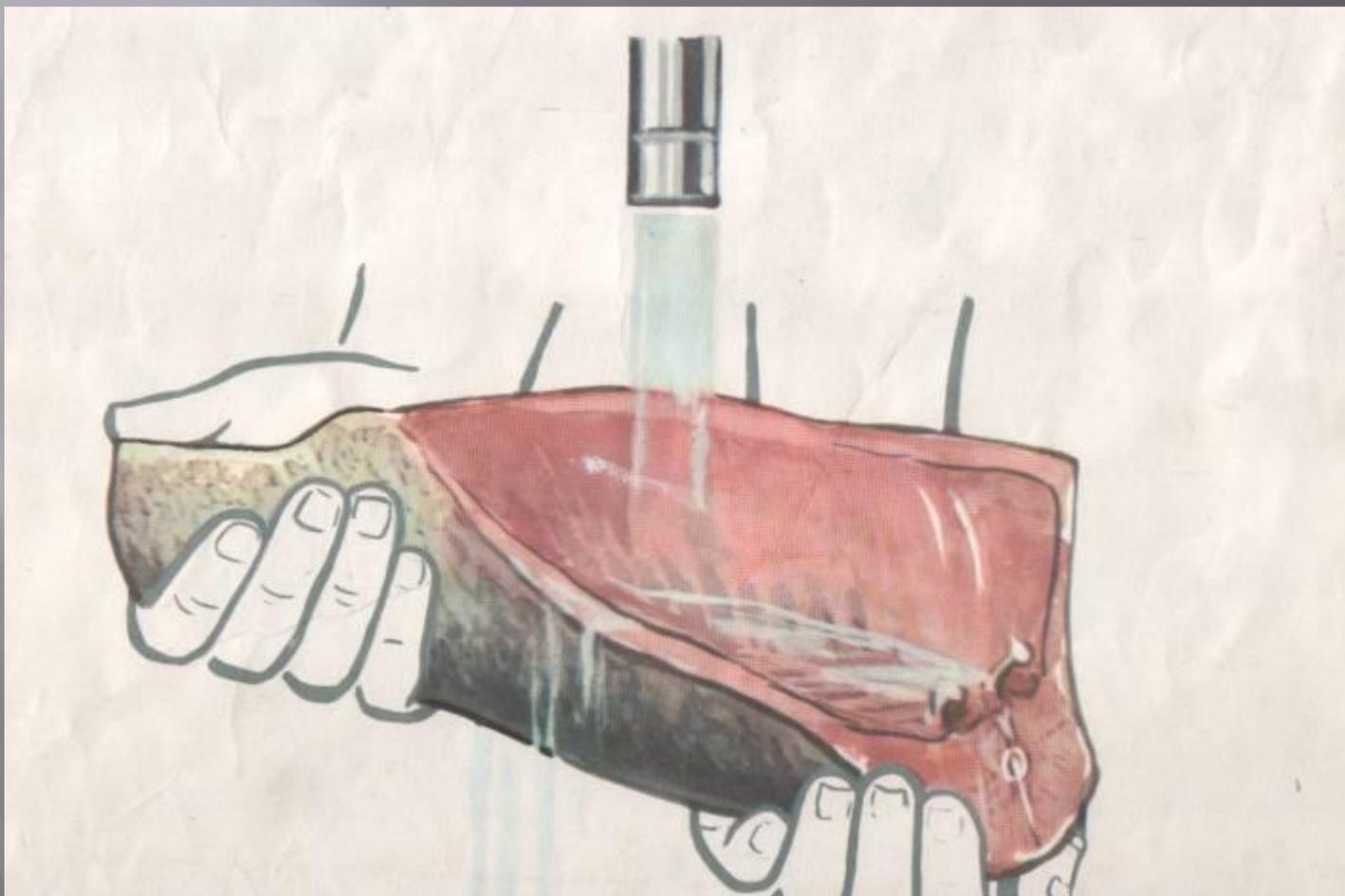
Удаление внутренностей



Удаление головы и плавников



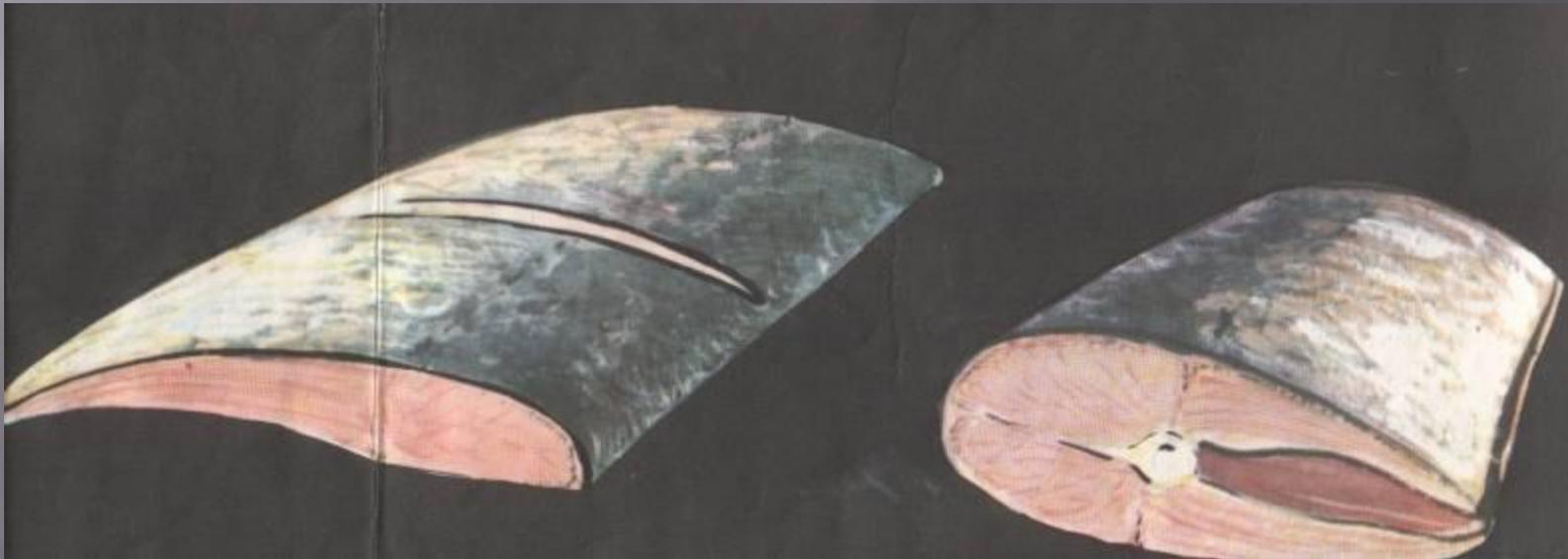
Промывание



Разделывание на филе (пластование)



Рыбные полуфабрикаты



Спасибо за

работу!

