

МБОУ «Ахметьевская ООШ».

Открытый урок по технологии на тему
«Фрукты и ягоды».

Класс: 7
Учитель Саттарова Альфия Р.

**Крошка сын к отцу пришел
И спросила кроха:
«Как питаться хорошо,
чтоб не стало плохо?»**

«Фрукты и ягоды.»



Значение фруктов и ягод в питании человека».

Пищевая ценность фруктов и ягод.

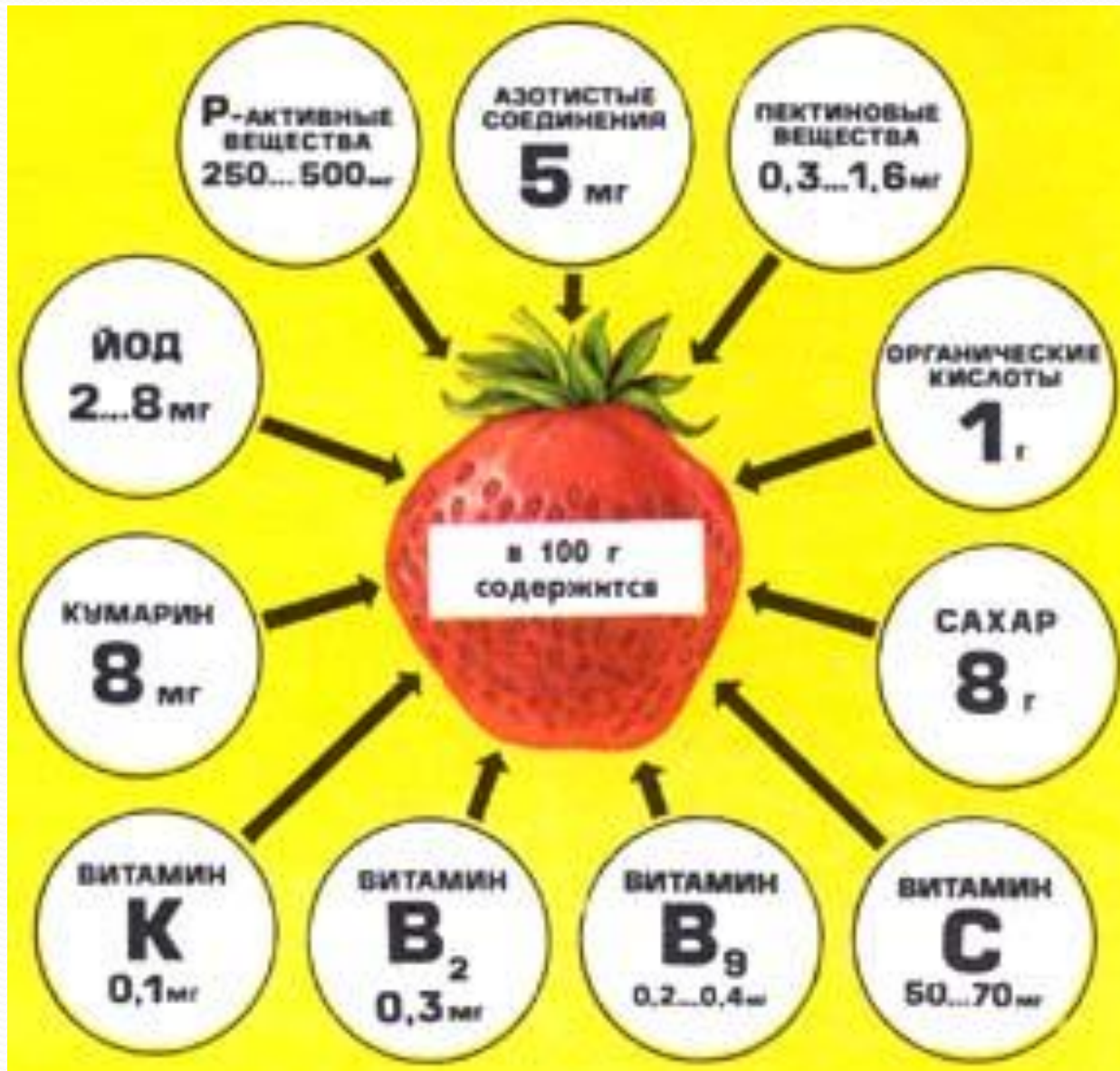
Фрукты и ягоды богаты углеводам
Органическими кислотами азотистыми, дубильными веществами и витаминами.

БерЕМ Витамины В цЕлоСтИ и доноСим до ВАС В СохрАнноСтИ

www.tetrapak.su

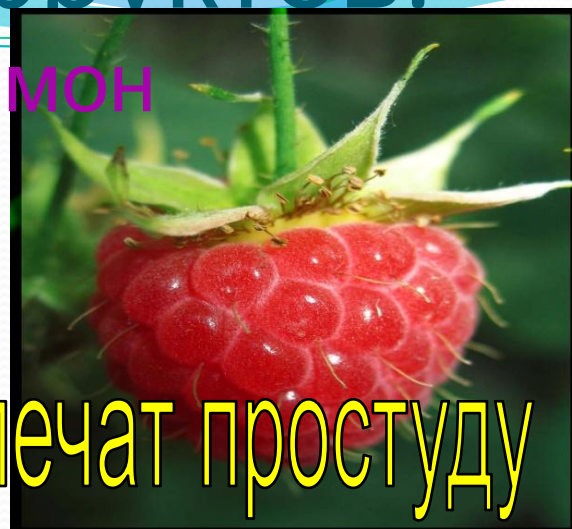
сохраняя
лучшее™
Tetra Pak

В клубнике содержатся 11 видов пит веществ.



Клубника.

Лечебные свойства фруктов.



нормализует зрение



классификация плодов.

Фрукты.

СЕМЕЧКОВЫЕ.



КОСТОЧКОВЫЕ.



Орехоплодные.



Тропические и субтропические плоды.



Семечковые.



Косточковые.



Орехоплодные.



Грецкие орехи, миндаль, фисташки, арахис, лещина

Тропические и субтропические плоды.



ЯГОДЫ НАСТОЯЩИЕ



ЛОЖНЫЕ



СЛОЖНЫЕ



ВЫВОД:

- *Плоды – фрукты. Ягоды, орехи – являются незаменимыми продуктами, без которых, как и без овощей, невозможно рациональное питание. Они служат хорошим источником легкоусвояемых сахаров, органических кислот, минеральных солей, пектиновых, дубильных, ароматических и других полезных для организма веществ; многие из них ценятся как богатые источники витамина С, каротина (провитамина А), витаминов группы В, витамина Р и др. Вот почему надо особенно ценить возможность употребления плодов в свежем виде*



Механическую обработку.

- Сортировка и переработка.
- Мытьё проточной водой с добавлением соды.
- Удаление несъедобных частей.
- Промывание проточной водой.
- Завершение.



Хранение фруктов и ягод.



- Сушка.



- Консервирование.



Продукты в банках
© Getty Images / Shutterstock / Photo



- Замораживание.



Классификацию ягод мы проверим в форме тестирования:

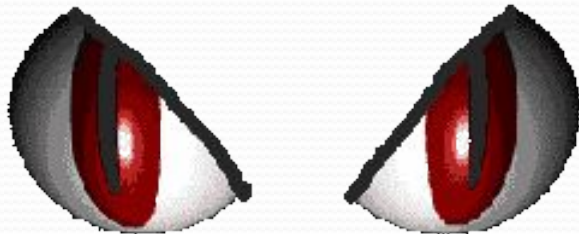
под цифрой 1- настоящие, 2 – ложные, 3 - сложные:

- малина -
- земляника -
- виноград -
- ежевика -
- крыжовник -
- клубника -
- черника -
- клюква –
- смородина -

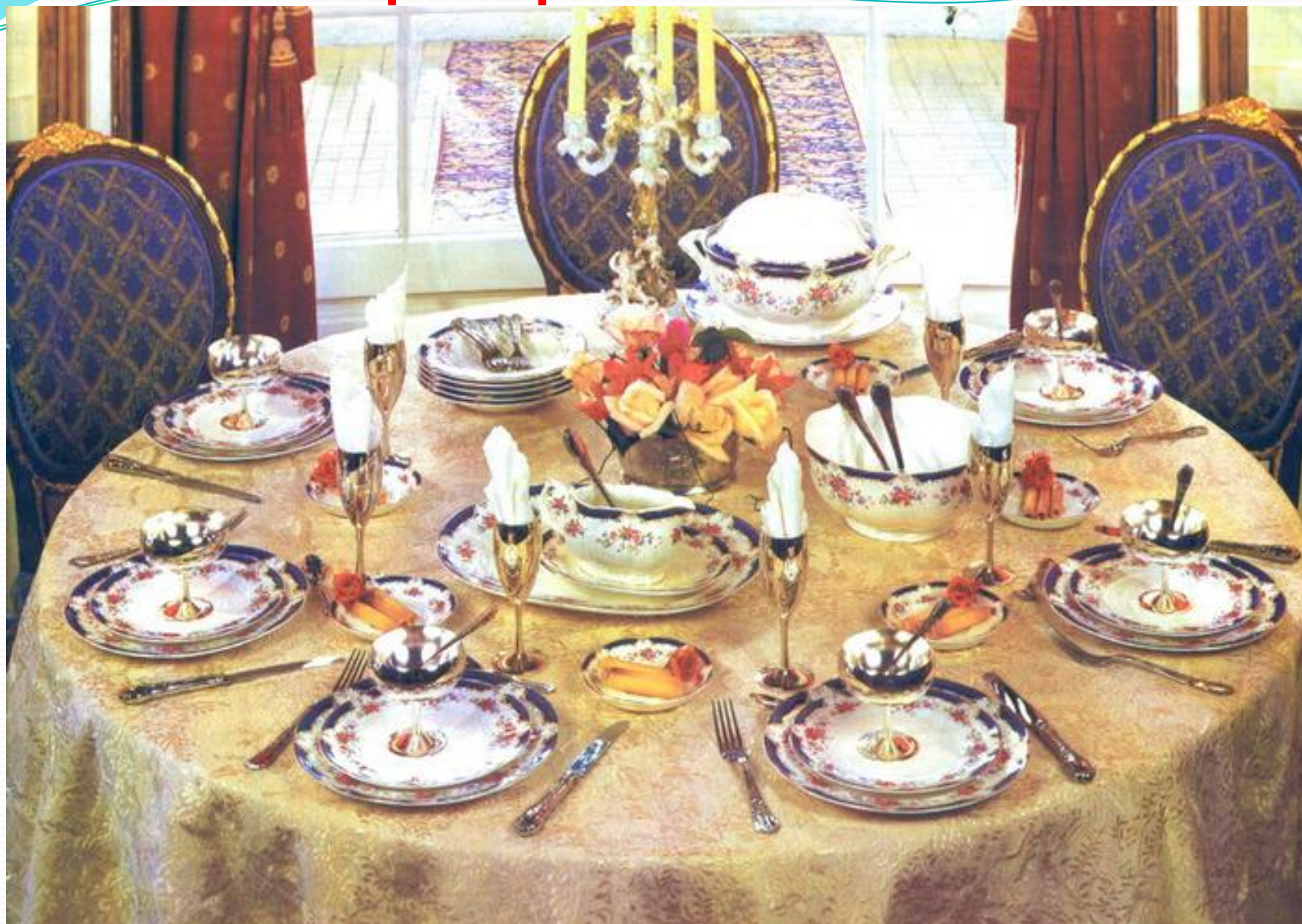


Физминутка.

- Сожмите рук партнёру по лицу.
- Улыбнитесь партнёру по плечу.
- Моргните перекрёстному партнеру.



Сервировка стола.



Сервировка стола к чаю.

● **Сервировка**
стола - это подготовка его к завтраку, обеду, ужину или чаю, т. е. правильная расстановка всех необходимых приборов и посуды .



Последовательность сервировки стола.



Предметы сервировки.

- Скатерть.
- Столовая посуда.
- Столовые приборы.
- Чайная посуда.
- Салфетки.
- Приборы для специй
- Цветы.
- Печенье, торт, десерт.



Виды салфеток

- **Интересна история салфеток.**

Толковый словарь русского языка поясняет, что так называют платок для вытирания губ или небольшую скатерть. Салфетки были известны еще в Древней Греции: ими служили листья фигового дерева, которыми рабы вытирали губы после еды своему хозяину.

Полотняные салфетки использовались в Древнем Риме. В эпоху средневековья салфетки получили распространение и в Европе. Интересно, что особой популярностью они пользовались в странах, где мужчины носили бороду и усы. В то же время в Англии, где мужчины брились, салфетки были распространены мало.



В настоящее время для сервировки стола используют два вида салфеток - **тканевые** и **бумажные**. Тканевыми салфетками, как правило, губы не вытирают: их кладут на колени. В этом случае на стол ставят бумажные салфетки.



Задания на дом.

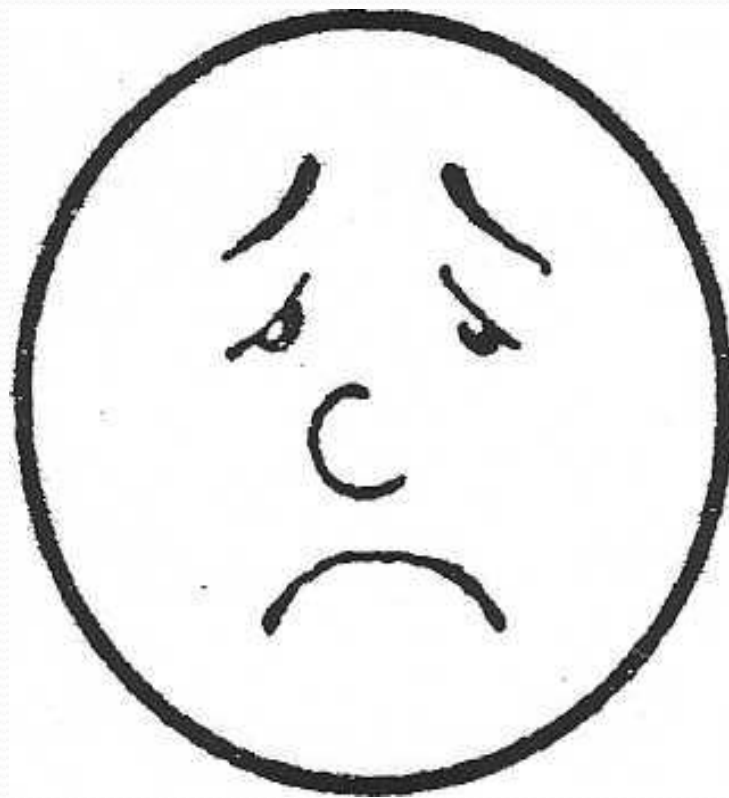
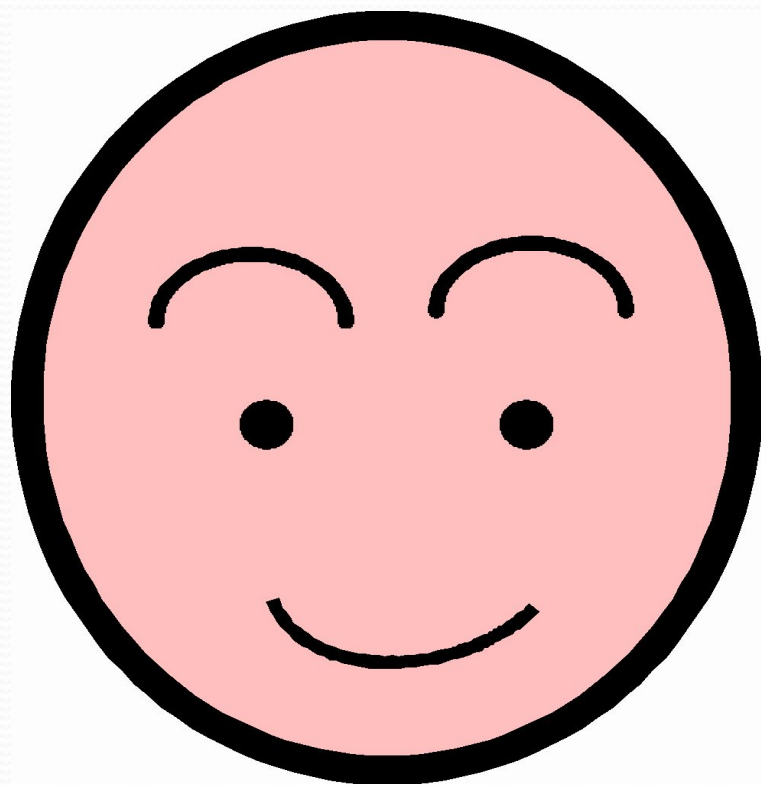
- Творческое задание:

Приготовить презентацию на тему:

«Сервировка стола на Женский День *
Марта.»

- Стр. 26-31, параграф 7

Итоги урока. Рефлексия





● спасибо!