

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.

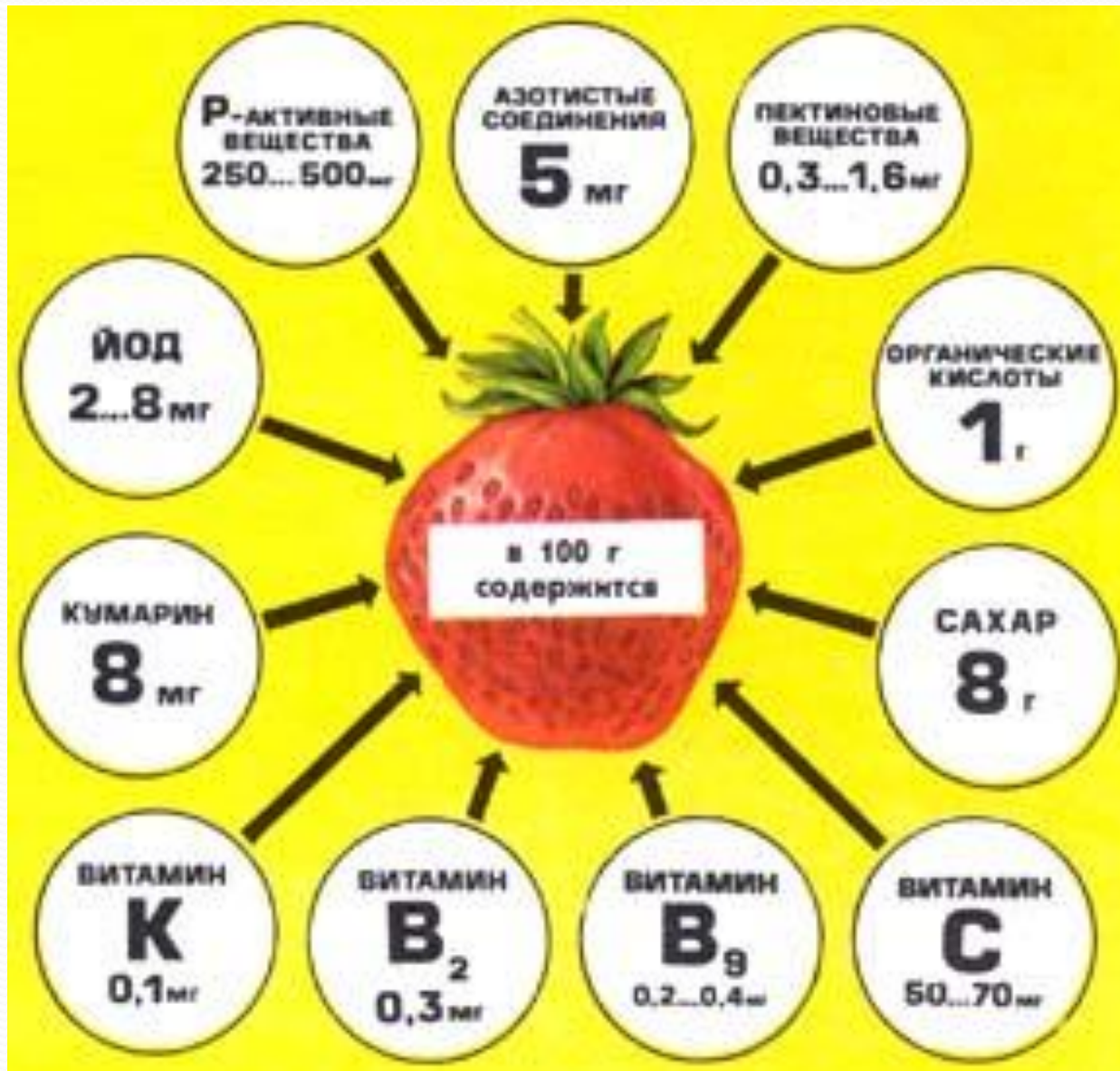
Фрукты и ягоды богаты углеводам  
Органическими кислотами азотистыми, дубильными веществами и витаминами.

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.

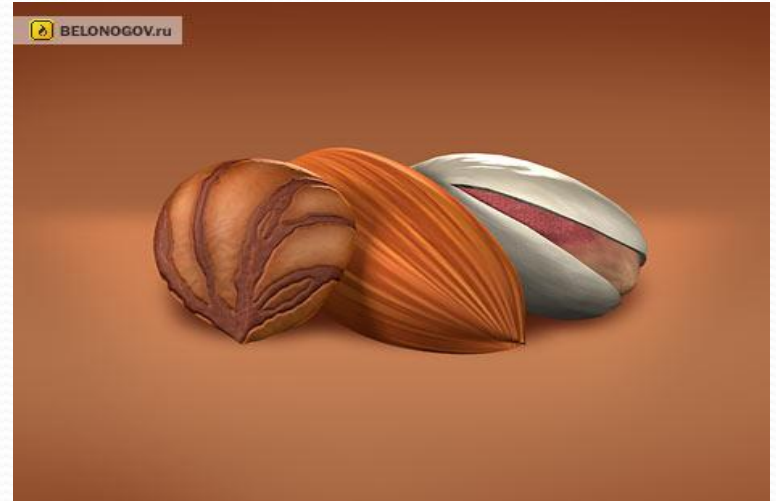




# Косточковые.



# 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:

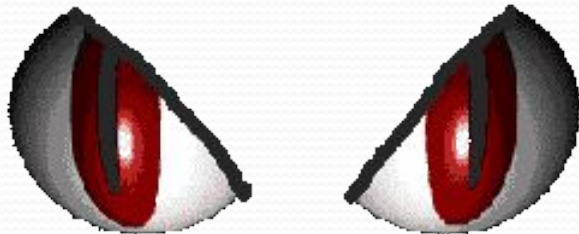
- малина -
- земляника -
- виноград -
- ежевика -
- крыжовник -
- клубника -
- черника -
- клюква –
- смородина -





# 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.

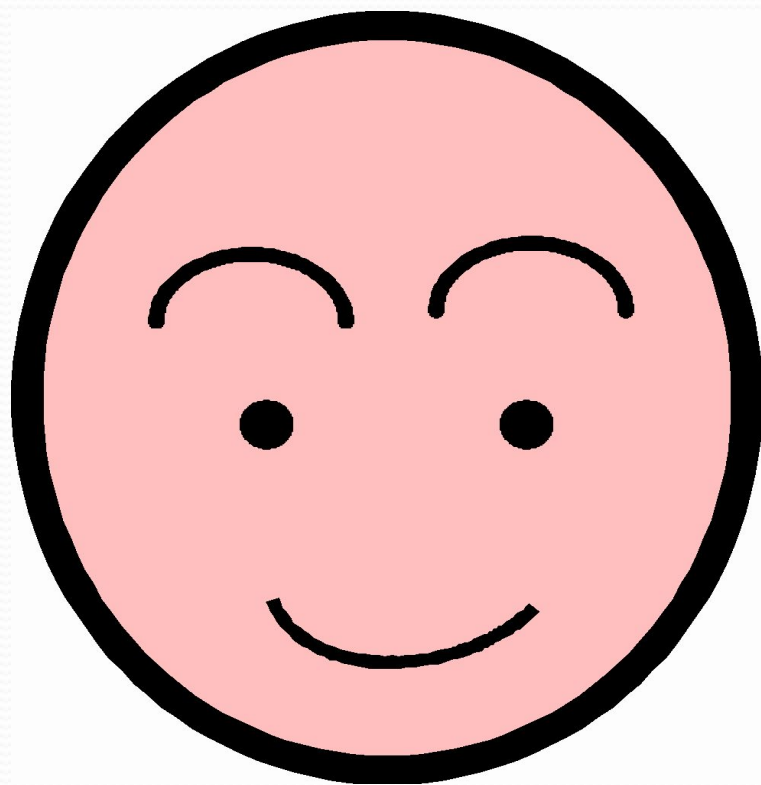
- Творческое задание:

Приготовить презентацию на тему:

«Сервировка стола на Женский День \*  
Марта.»

- Стр. 26-31, параграф 7

# Итоги урока. Рефлексия





● спасибо!