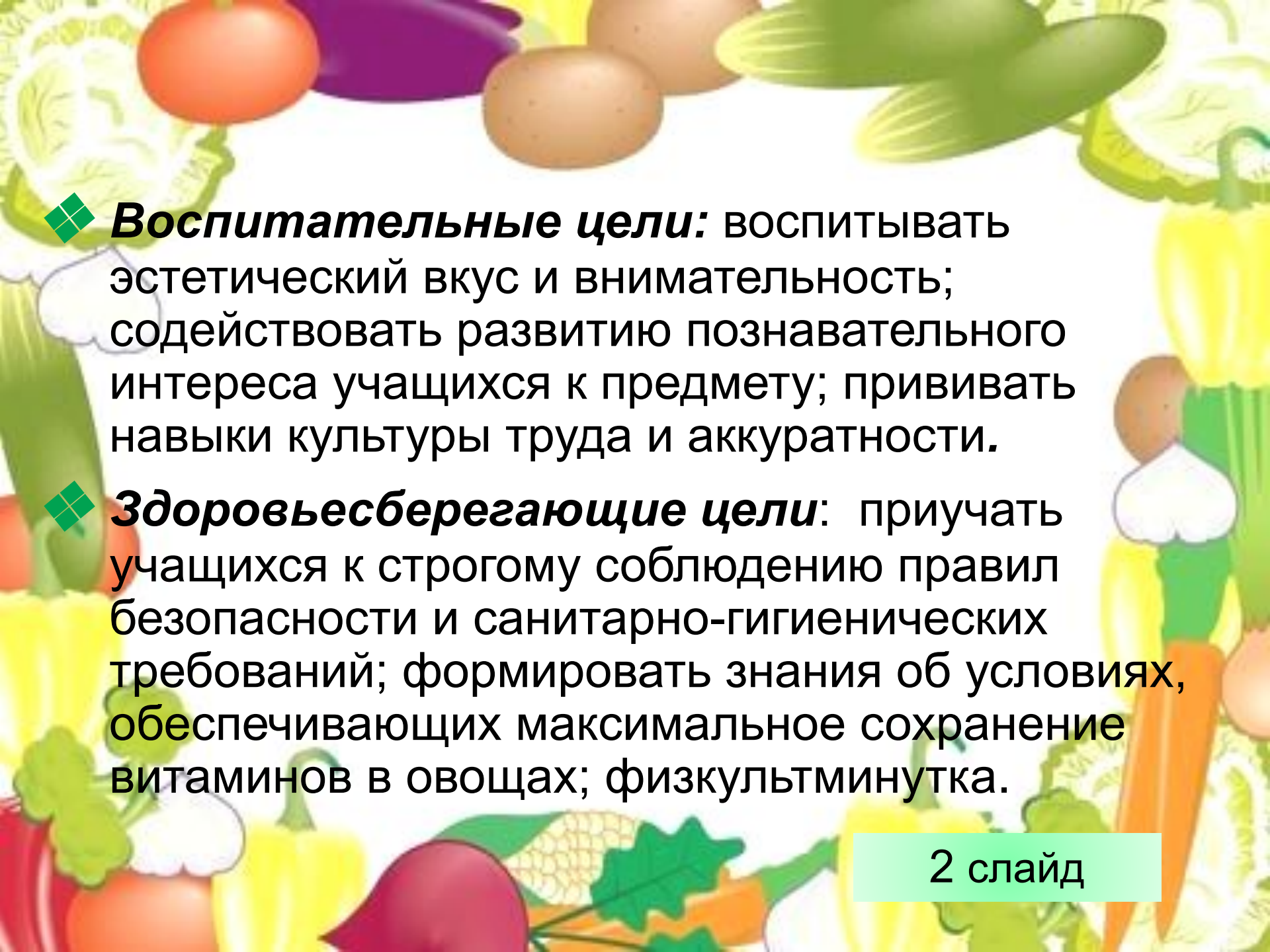


# Цели занятия

- ❖ **Образовательные цели:** Научить первичной обработке овощей и приготовления блюд из сырых овощей; ознакомить с приемами первичной обработки овощей и оформлением готовых блюд.
- ❖ **Развивающие цели:** развивать умения учащихся работать с технологическими картами; развивать координацию движения рук; развивать умения учащихся сравнивать и анализировать.



❖ **Воспитательные цели:** воспитывать эстетический вкус и внимательность; содействовать развитию познавательного интереса учащихся к предмету; прививать навыки культуры труда и аккуратности.

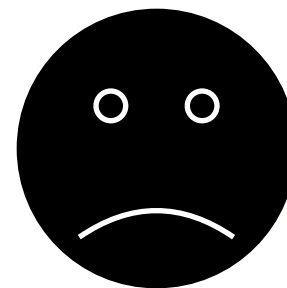
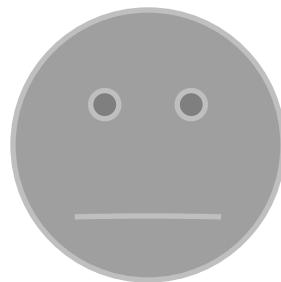
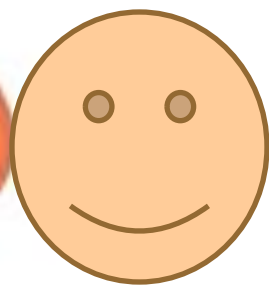
❖ **Здоровьесберегающие цели:** приучать учащихся к строгому соблюдению правил безопасности и санитарно-гигиенических требований; формировать знания об условиях, обеспечивающих максимальное сохранение витаминов в овощах; физкультминутка.

# *План урока*

- 1. Организационный момент (3 мин).**
- 2. Проверка домашнего задания (2 мин).**
- 3. Опрос пройденного материала (13 мин).**
- 4. Работа по карточкам-заданиям (5 мин).**
- 5. Изучение нового материала (15 мин).**
- 6. Подведение итогов (5 мин).**
- 7. Домашнее задание (2 мин).**

# *Настроение*

**С каким настроением вы пришли  
на урок?**




# Проверка домашнего задания

- 1. Как сортируют овощи?**
- 2. Как моют, очищают и промывают овощи?**
- 3. Назовите наиболее распространенные формы нарезки овощей?**
- 4. Назовите правила безопасной работы при пользовании ножом и кухонными приспособлениями.**
- 5. Какие овощи нарезают:**
  - а) соломкой?**
  - б) брусочками?**
  - в) кубиками?**
  - г) ломтиками?**

# Самоопределение к деятельности

***Помидоры и лучок,  
Огурцы и чесночок  
Мы ножом нарежем мелко  
И в глубокую тарелку  
Сложим, маслица добавим,  
Чуть подсолим, размешаем:  
Всё, ребята! Приглашаем!***



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТОВ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ

Разработала:  
Учитель технологии  
МБОУ СОШ №48  
Саидова М.К.





- Овощи и фрукты – основной поставщик жизненно необходимых витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки и других питательных веществ.
- Поэтому в рационе школьника обязательно должны быть овощи и фрукты.



# Способы хранения овощей и фруктов

- Овощи и фрукты почти на 95% состоят из жидкости — это полезные соки с витаминами и минеральными солями.
- Вода помогает процессам гниения, поэтому овощи и фрукты не могут очень долго храниться.
- свежие овощи и фрукты хранят без света при температуре  $+1...+3^{\circ}\text{C}$  в прохладном месте
- Овощи и фрукты можно заморозить или высушить.

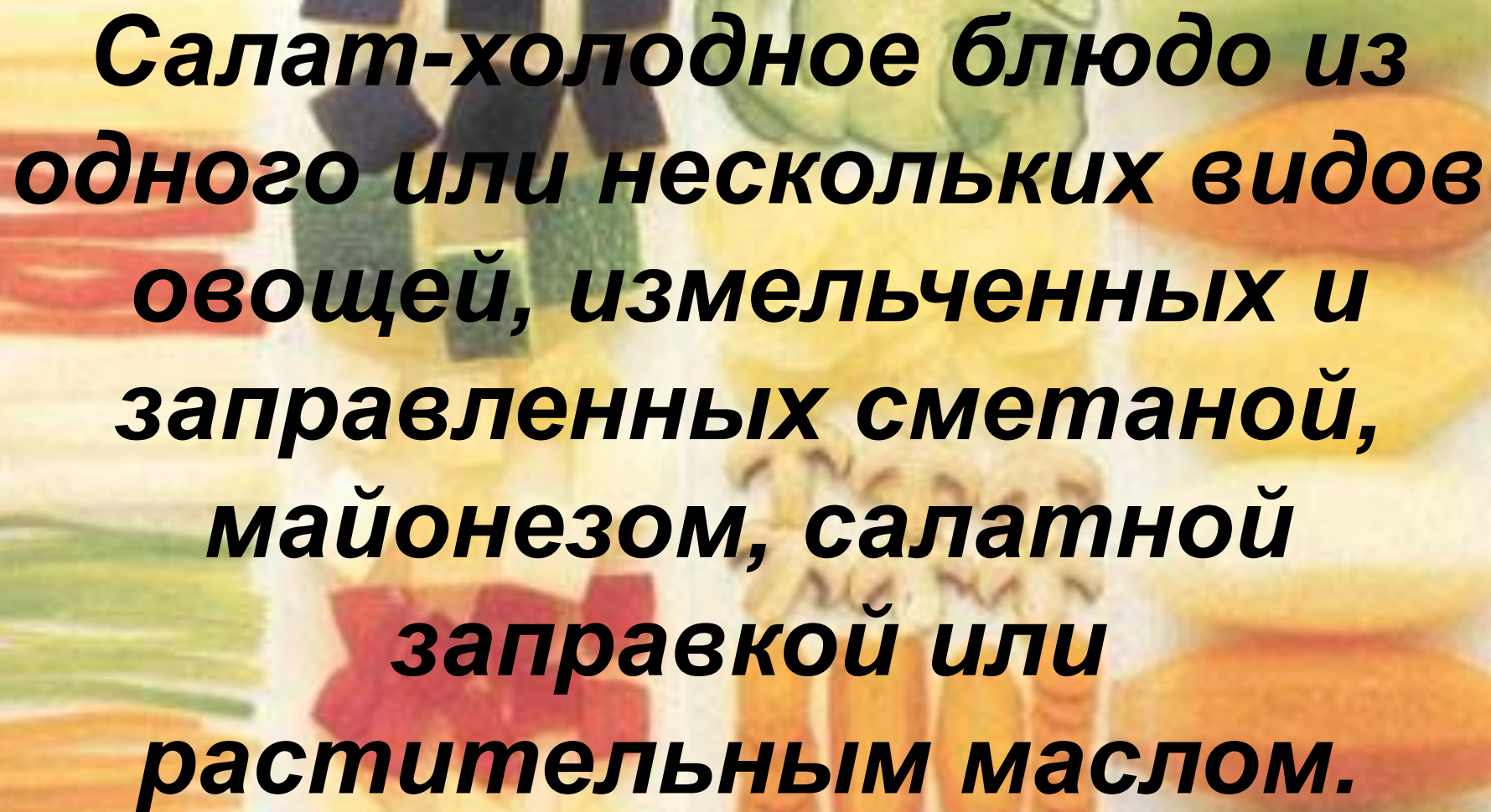


# Влияние экологии на качество овощей и фруктов

- **НИТРАТЫ!!!**
- Они **ПОЯВЛЯЮТСЯ** в результате подкормки растения азотными удобрениями.
- Избыток нитратов приводит к отравлению.
- Нитратомер – прибор для измерения нитратов.

# Как удалить лишние нитраты

- Больше всего нитраты накапливаются под кожурой, в стеблях растений, кочерыжках, черешках листьев.
- Чтобы уменьшить их количество, нужно:
- очищать от кожуры картофель, морковь, огурцы, кабачки;
- очищать от наружных листьев капусту, вырезать кочерыжку;
- вымачивать овощи в проточной воде около часа;
- отваривать овощи, а не жарить или **5 г**, так как нитраты переходят в отвар.



**Салат-холодное блюдо из одного или нескольких видов овощей, измельченных и заправленных сметаной, майонезом, салатной заправкой или растительным маслом.**

# Санитарно-гигиенические требования

- 1. Необходимо готовить пищу в специальной одежде. Руки должны быть тщательно вымыты с мылом, ногти коротко острижены, волосы убраны под косынку.**
- 2. Если овощи не подвергаются тепловой обработке, после мытья их ополаскивают кипяченой водой, чтобы на поверхности не осталось микробов.**
- 3. Нарезку сырых и вареных овощей надо производить на разных разделочных досках.**

# Технология приготовления салатов

- 1. Механическая обработка овощей.**
- 2. Нарезка овощей. Овощи должны быть нарезаны одинаковой формы.**
- 3. Заправка салата. Перемешивать продукты надо осторожно, чтобы они не мялись.**
- 4. Выложить в салатницу и украсить.**

# физкультминутка





# Правила приготовления салатов

- **Салат из свежих овощей готовят непосредственно перед подачей**
- **Все продукты должны пройти первичную обработку, а часть из них первичную и тепловую**
- **Для салатов из сырых овощей, овощи и зелень моют сначала сырой водой, а затем кипяченой**
- **Нельзя соединять теплые и холодные овощи - салат быстро испортится**

# Нарезка овощей для украшения блюд



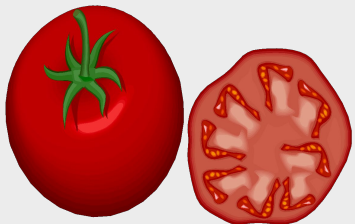
# Нарезка овощей для украшения блюд



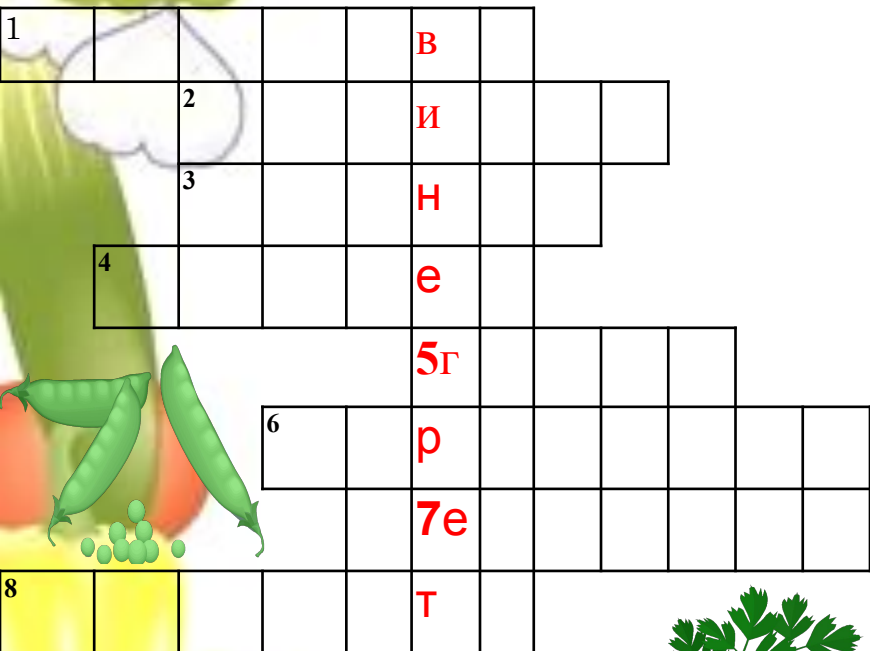
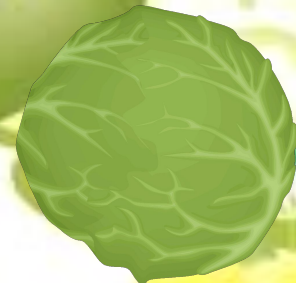
# **ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И ОФОРМЛЕНИЮ ГОТОВЫХ БЛЮД ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ**

- ❖ Нарезка овощей должна быть одинаковой и соответствовать виду салата
- ❖ Зелень, используемая для салата, не должна быть вялой, пожелтевшей.
- ❖ Вкус, запах и цвет овощей должны соответствовать овощам, входящих в состав салата.
- ❖ Срок хранения незаправленных салатов в холодильнике не более 12 ч, заправленных – не более 6 ч.
- ❖ Оформление блюд должно быть эстетичным, при оформлении блюд нельзя использовать несъедобные украшения.
- ❖ Украшать блюда нужно непосредственно перед подачей на стол, чтобы продукты не заветрились и не потеряли внешний вид.





# Кроссворд



1. Любимое лакомство кроликов.
2. Любят сок взрослые и дети.
3. Если лук от 7 недугов, то этот овощ --- от 99 болезней.
4. Самый древний овощ, едят и консервируют его только незрелым.
5. Как переводится на русский язык фамилия знаменитого римского оратора Цицерона?
6. Не любит света, боится холода и носит «мундир».
7. Белый корень, у которого в пищу идут и верхки и корешки.
8. «Хлеб да ..... лихо не пропустят», --- так говорили древние славяне.



1. морковь, 2. помидор, 3. чеснок, 4. огурец, 5. горох, 6. картофель, 7. петрушка, 8. капуста.

# Закрепление нового материала

- Что такое салат?
- Как нарезают овощи?
- Чем заправляют салат?
- Какие продукты используют для приготовления салатов?



и хранения салатов

14 слайд

# Анаграмма

М	К	А	Р	А
О	Р	С	Т	К
Б	К	В	О	Ш
В	О	Е	К	Л
О	Ы	У	К	А
Г	Ц	Л	С	О
У	Р	А	М	Л
О	Л	С	*	Б

**Из данных букв сложите слова, обозначающие продукты, используемые в приготовлении салатов. Слова могут ломаться, читаться справа налево, но не по диагонали.**

15 слайд

# *Синквейн*

- 1. 1 существительное.**
- 2. 2 прилагательных.**
- 3. 3 глагола.**
- 4. 1 предложение.**
- 5. 1 синоним.**

- 1. морковь**
- 2. Сладкая, вкусная**
- 3. Растет, хрустит, пахнет**
- 4. Полезна для организма.**
- 5. Овощ.**





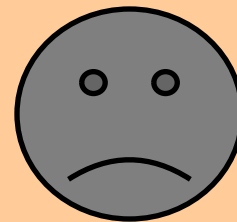
# Домашнее задание

*П. 10 стр.58-63 Найти и написать 2 рецепта салатов.*

*Подготовить 1 синквейн, 1 ребус, 1 кластер, 1 пословицу про овощи.*

# Рефлексия

- ? *Что вам понравилось сегодня на уроке?*
- ? *Что было для вас трудным?*
- ? *Что вам могло бы пригодиться в жизни?*
- ? *Нарисуйте у себя на листочках символ вашего настроения в конце урока.*



Спасибо за внимание!!!

