

**Муниципальное Образовательное Учреждение гимназия № 9
Комсомольск-на-Амуре**



**«БЛЮДА ИЗ ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ» ПО
РАЗДЕЛУ «КУЛИНАРИЯ»,
5 КЛАСС**

Выполнил: учитель технологии
Горохова Ирина Фёдоровна

**г.Комсомольск-на-Амуре
2016г.**





ВРЕМЯ ВАРКИ ОВОЩЕЙ



40 – 80
минут



20 – 25
минут



20 – 25
минут

Виды обработки овощей

ПЕРВИЧНАЯ

СОРТИРОВКА

МОЙКА

ОЧИСТКА

ПРОМЫВАНИЕ

НАРЕЗКА

ТЕПЛОВАЯ

ВАРКА

ПАССЕРОВАНИЕ

ЖАРКА

ТУШЕНИЕ

ЗАПЕКАНИЕ

Тема урока:



«Блюда из вареных овощей»

- **Цель урока:**

познакомиться с блюдами из вареных овощей

- **Задача урока:**

приготовление

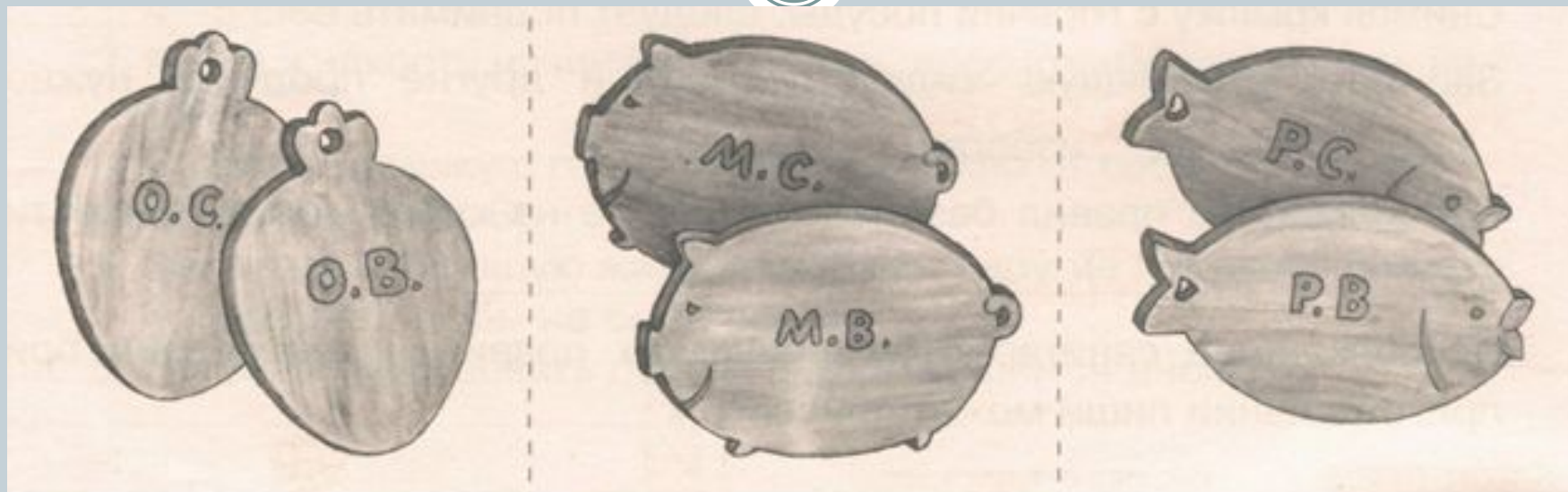
В_?_Н_?_ГРЕТА



ВИНЕГРЕТ

разновидность салата, но приготовленный обязательно со свеклой

МАРКИРОВКА РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК



О - овощи

М - мясо

Р - рыба

С - сырые

В - варенные

Как нарезать кубики



Как нарезать кубики



кружочки



Б
Р
У
С
О
Ч
К
И



КУБИКИ



Формы нарезки овощей





ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И САНИТАРНОЙ ГИГИЕНЫ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

ОЧИСТИТЬ ОВОЩИ ОТ КОЖУРЫ

**НАРЕЗКА СВЕКЛЫ
КУБИКАМИ**

**ЗАПРАВИТЬ СВЕКЛУ
РАСТИТЕЛЬНОМ
МАСЛОМ**

НАРЕЗКА КАРТОФЕЛЯ КУБИКАМИ

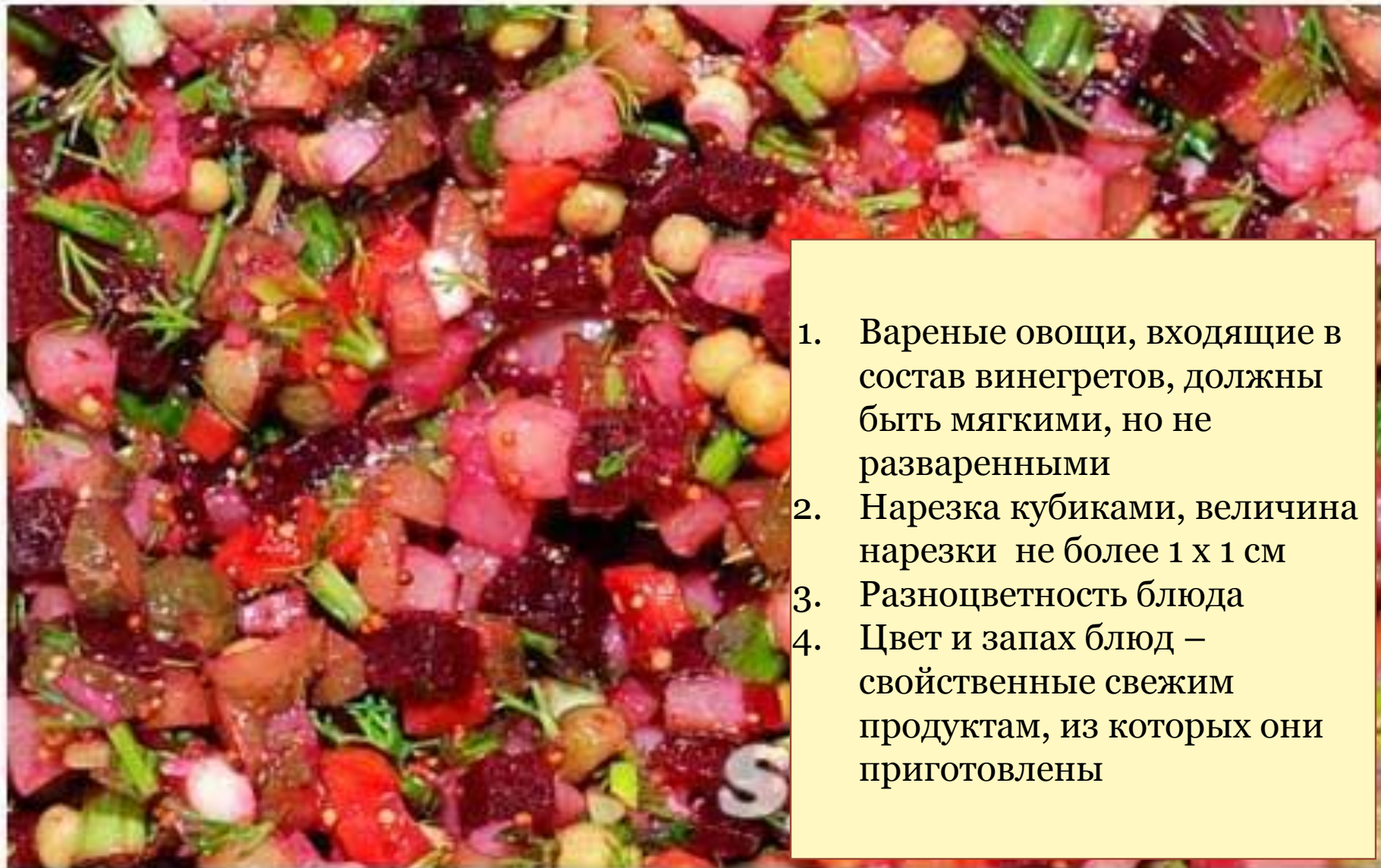
НАРЕЗКА МОРКОВИ КУБИКАМИ

СМЕШАТЬ ОВОЩИ

**ДОБАВИТЬ ПО ЖЕЛАНИЮ, ЗЕЛЁНЫЙ ГОРОШЕК;
СОЛЕННЫЙ ОГУРЕЦ, НАРЕЗАННЫЙ КУБИКАМИ**

**ГОТОВОЕ БЛЮДО, ПОСОЛИТЬ, ДОБАВИТЬ
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО, УКРАСИТЬ**

ТРЕБВАНИЕ К ГОТОВОМУ БЛЮДУ



1. Вареные овощи, входящие в состав винегретов, должны быть мягкими, но не разваренными
2. Нарезка кубиками, величина нарезки не более 1 x 1 см
3. Разноцветность блюда
4. Цвет и запах блюд – свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены

Сервировка стола. Украшение салата



УБОРКА



ТАБЛИЦА САМООЦЕНКИ



№ П/П	КРИТЕРИИ	САМО - ОЦЕНКА
1	Величина нарезки не более 1 x 1 см	
2	Разноцветность блюда	
3	Отвечал на вопросы	
4	Соблюдал правила т/б при приготовлении блюда	
5	Имел форму для работы	
	ИТОГО	

Каждый положительный ответ – **1** балл

Отрицательный ответ – **0** баллов

Учитель имеет право дать дополнительный бонус за активную работу на уроке

Рефлексивная мишень



**Могу приготовить
сама**

**Всё
получилось**

**Нужно ещё
тренироваться
в нарезке**

**Ничего не
получилось**

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ



1. Самостоятельно изучить фигурные декоративные способы нарезки и приспособления для этого. Попробовать любой из способов декоративной нарезки - продемонстрировать фото или снять на видео.
2. Приготовить дома любой салат из вареных овощей с рецензией от мамы
3. Найти значение термина «Пассеровать»

An illustration of a classroom scene. In the background, a male teacher with a beard and glasses stands on the right, wearing a grey suit. Two female students are on the left, one in a white dress and one in a blue dress, both smiling. The background is a light yellow and orange gradient. In the foreground, there are several stacks of books and papers, some with faint text like 'Список' and 'Список' visible. The text 'Урок окончен' is written in large, colorful letters across the middle of the image.

Урок окончен

Спасибо

До свидания!