

**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

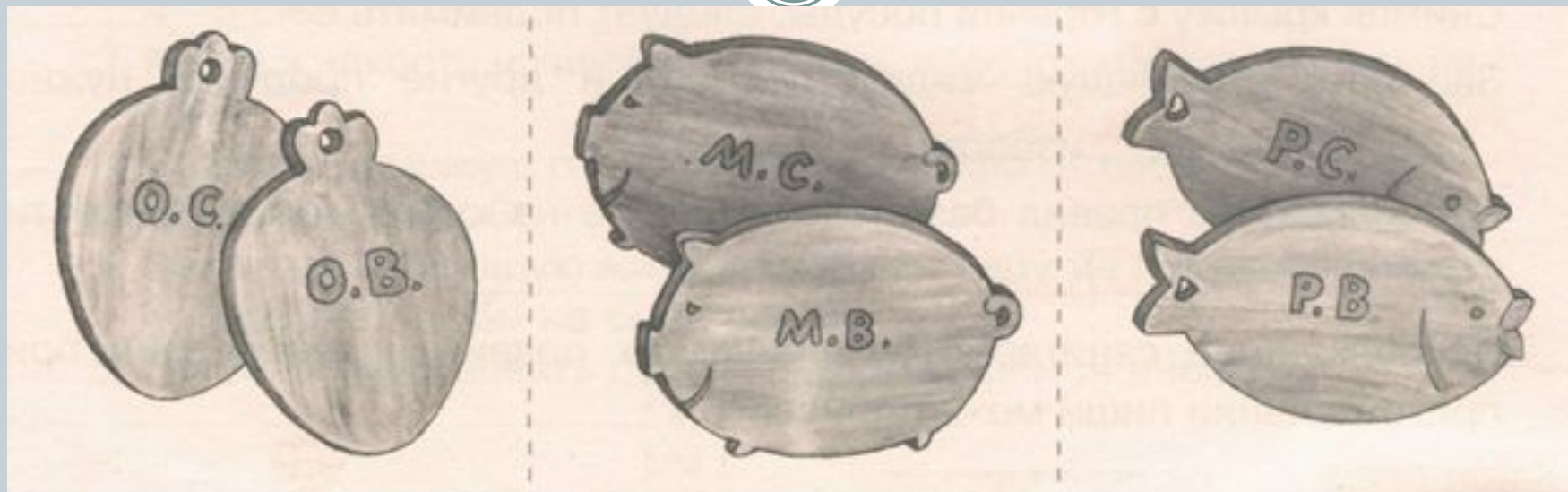
В_?_Н_?_ГРЕТА



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

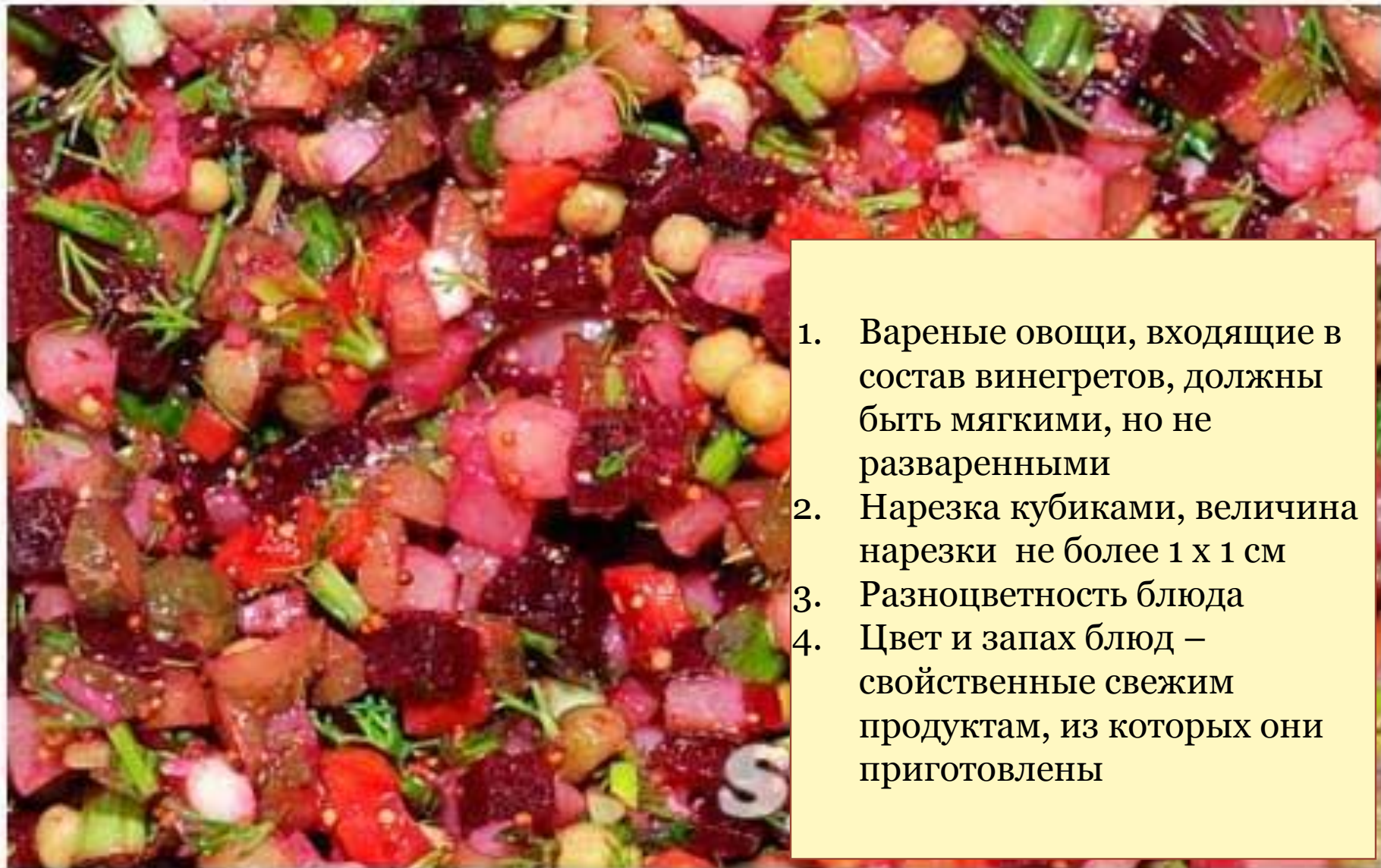
НАРЕЗКА МОРКОВИ КУБИКАМИ

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»



Урок **о**к**о**н**ч**ен

Сп**а**с**и**б**о**

До **с**в**и**д**а**н**и**я!