

**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

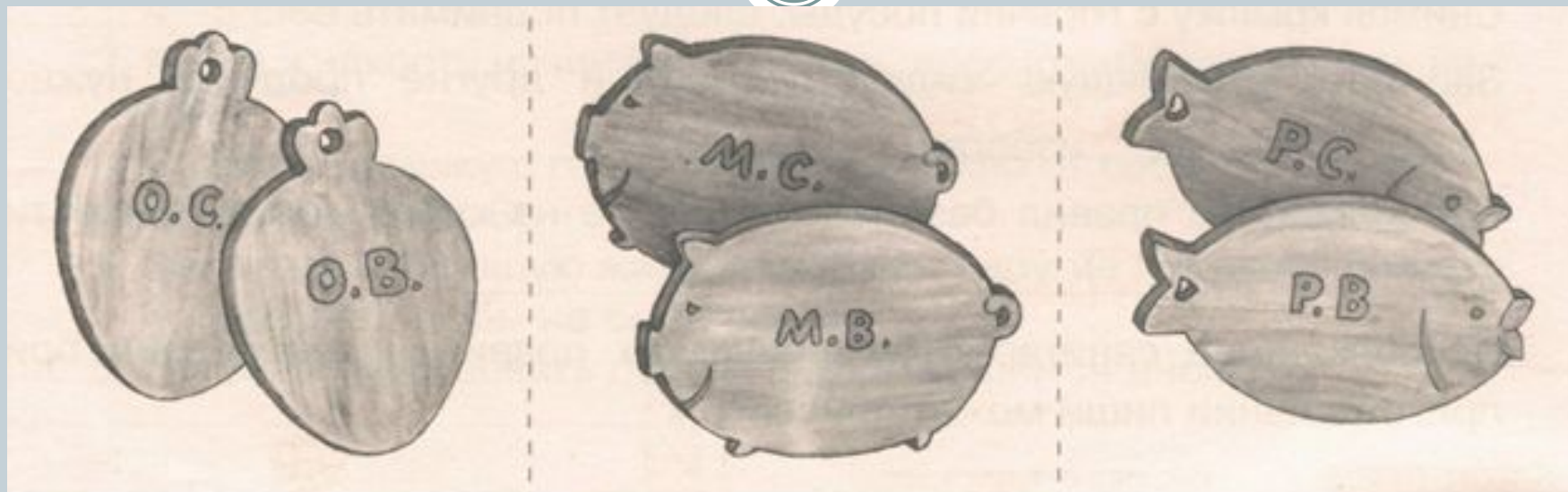
**В\_?\_Н\_?\_ГРЕТА**



## **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  
РАСТИТЕЛЬНЫМ  
МАСЛОМ**

**НАРЕЗКА КАРТОФЕЛЯ КУБИКАМИ**

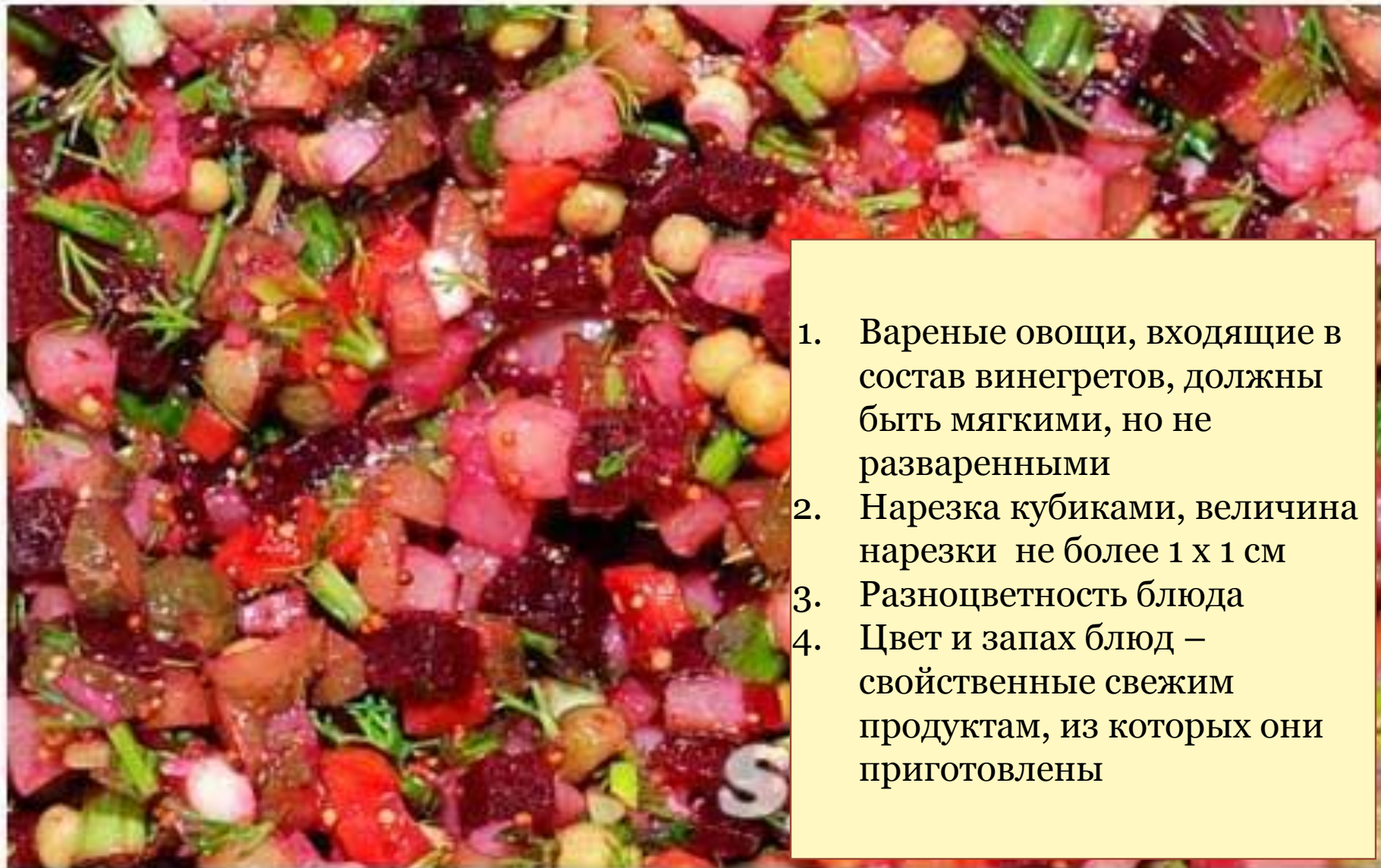
**НАРЕЗКА МОРКОВИ КУБИКАМИ**

**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

**С**п**а**с**и**б**о**

**Д**о **с**в**и**д**а**н**и**я!