

# Разработка учебного элемента: Приготовление холодных овощных блюд

Выполнила: учитель технологии МБОУ СОШ №19 Калмыкова Т.С.



# Цели и задачи:

- Дать представление о пищевой ценности овощей, значении их в питании человека.
- Сформировать знания и умения выполнять первичную обработку овощей, а также по технологии приготовления овощных блюд.
- Воспитывать трудолюбие, потребность в творческом труде, аккуратность, культуру труда, эстетические чувства при оформлении готовых блюд.

# Правила техники безопасности при кулинарных работах

- Общие требования безопасности.
- Требования безопасности перед началом работы.
- Требования безопасности во время работы.



# Санитарно – гигиенические требования

К приготовлению  
пищи.

К хранению продуктов  
и готовых блюд.



# ОВОЩИ





# ОВОЩИ

ПОМИДОР



МОРКОВЬ



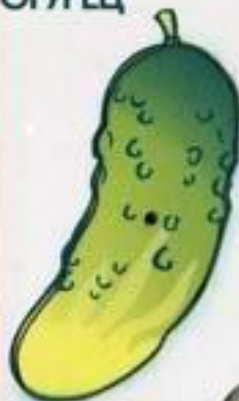
ЛУК



КАПУСТА



ОГУРЕЦ

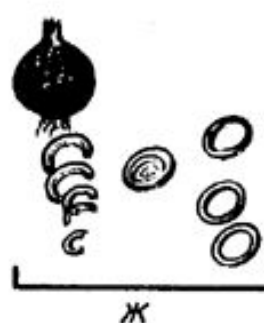
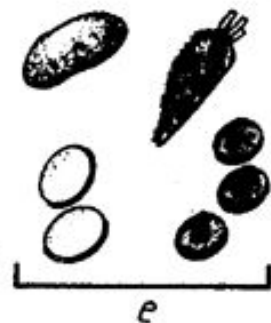
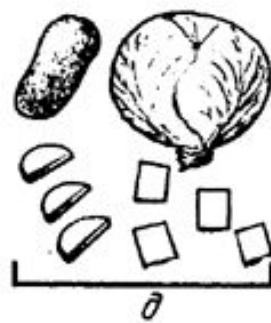
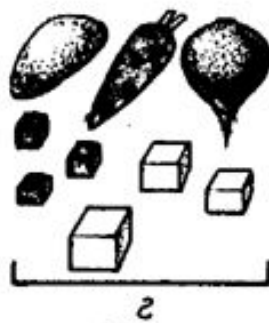
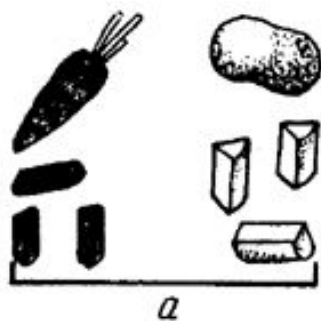


СВЕКЛА



ОКСВА™

# Виды нарезки овощей



# Классификация овощей: ПЛОДОВЫЕ.





Классификация овощей: плодовые.



# Приспособление для нарезки овощей



# Оформление салата



# Оформление салата





# Оформление салата

