

# **ФЕСТИВАЛЬ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ ИДЕЙ «ОТКРЫТЫЙ УРОК» 2012/2013 УЧЕБНОГО ГОДА**

**Конкурс «Презентация к уроку» по  
«Технологии»**

**Тема «Обработка рыбы»**

**Автор: Бархалова Галина Васильевна,  
учитель трудового обучения, Государственное  
областное бюджетное специальное  
(коррекционное) образовательное учреждение  
для обучающихся воспитанников с  
ограниченными возможностями здоровья  
специальная (коррекционная)**

**общеобразовательная школа- интернат VIII вида**

07.09.2016

№10

ПО

ЧИ

ТЕЛЬ

ДИ

У

ДИ

ВАР

ТЕР

ВО

ТЕЛЬ

КОН

# ОБРАБОТКА РЫБЫ

Цель:

Закрепить знания и умения по обработке рыбы

Задачи:

1. Повторение пройденной темы « Виды рыбы»
2. Закрепить знания по определению доброкачественности рыбы
3. Выполнение практической работы по первичной обработке рыбы

Белки



Жиры



Вода

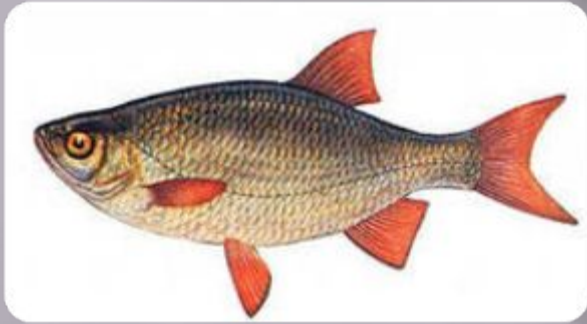


Витамины  
А, В, Д, РР



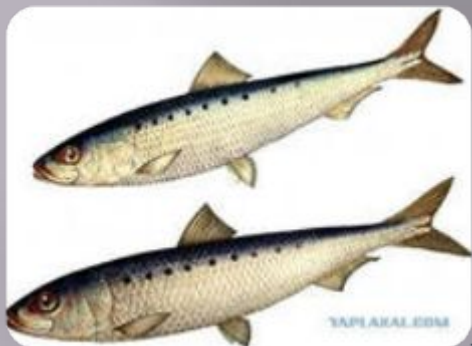
Минеральные  
вещества





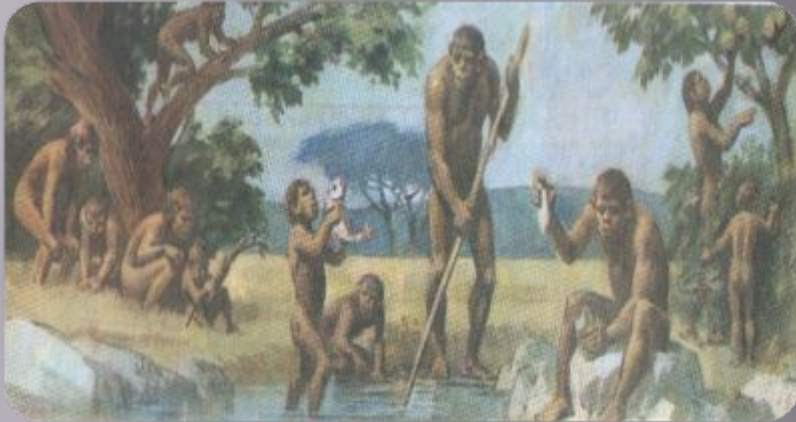
# Речные рыбы





# Морские рыбы





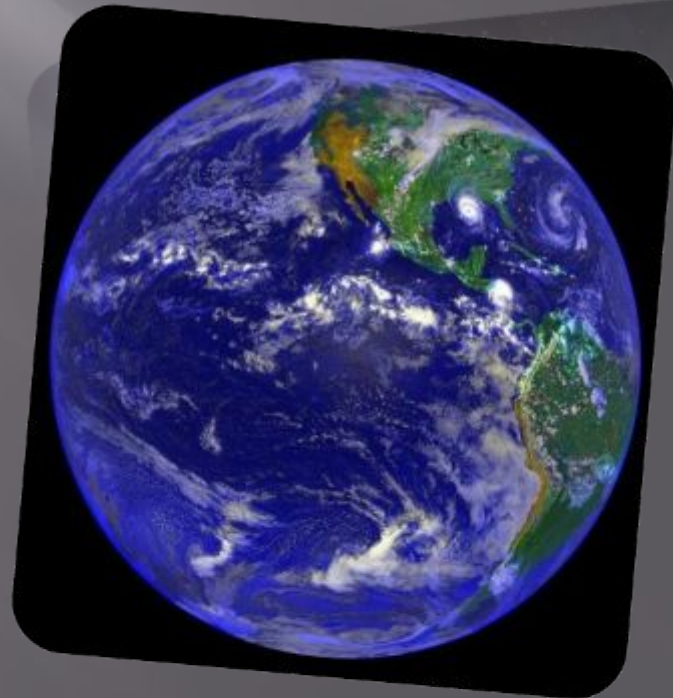




07.09.2016



07.09.2016



# Загрязнение водоемов





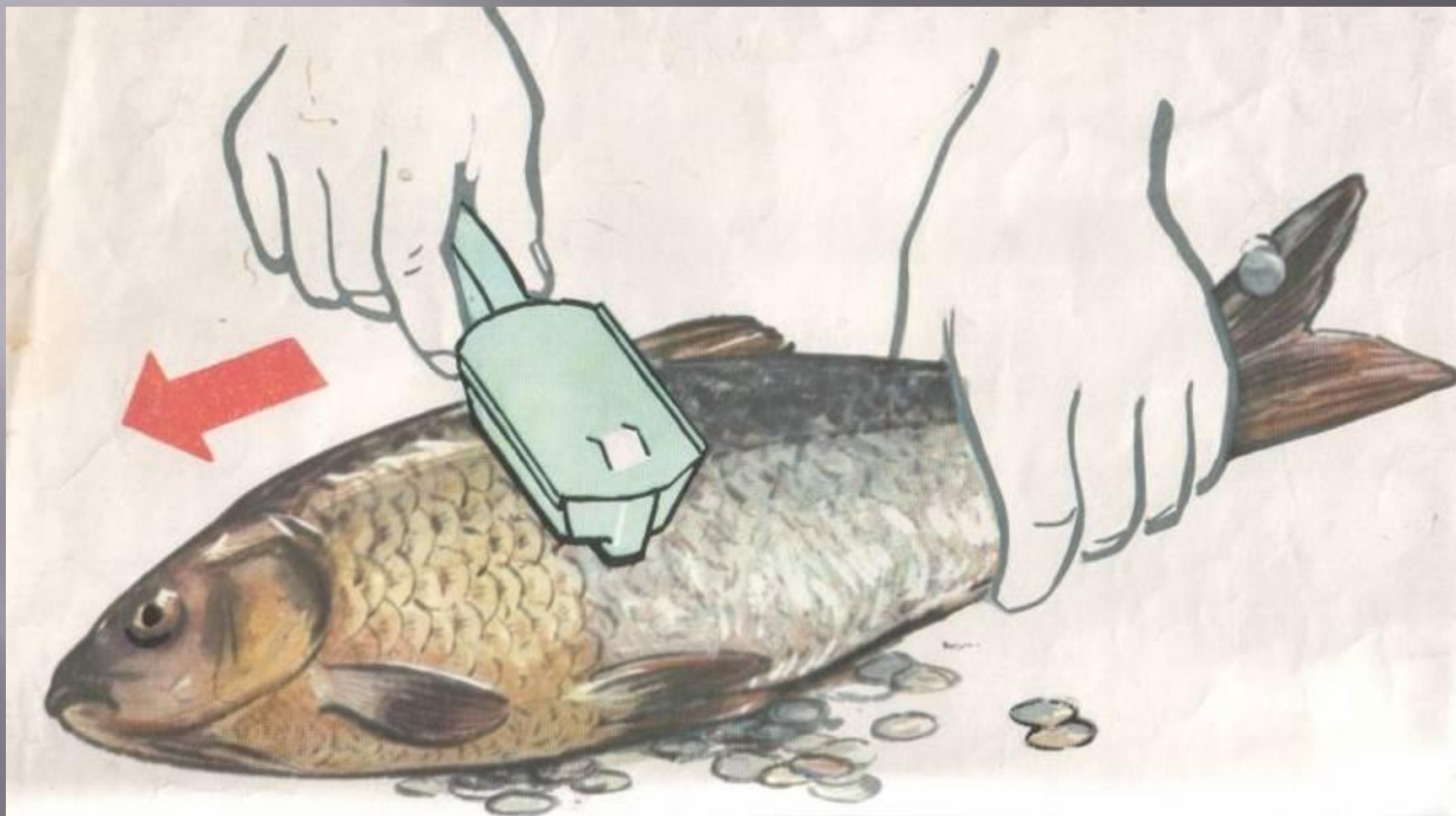
# Оформление рыбных блюд



# Первичная обработка рыбы

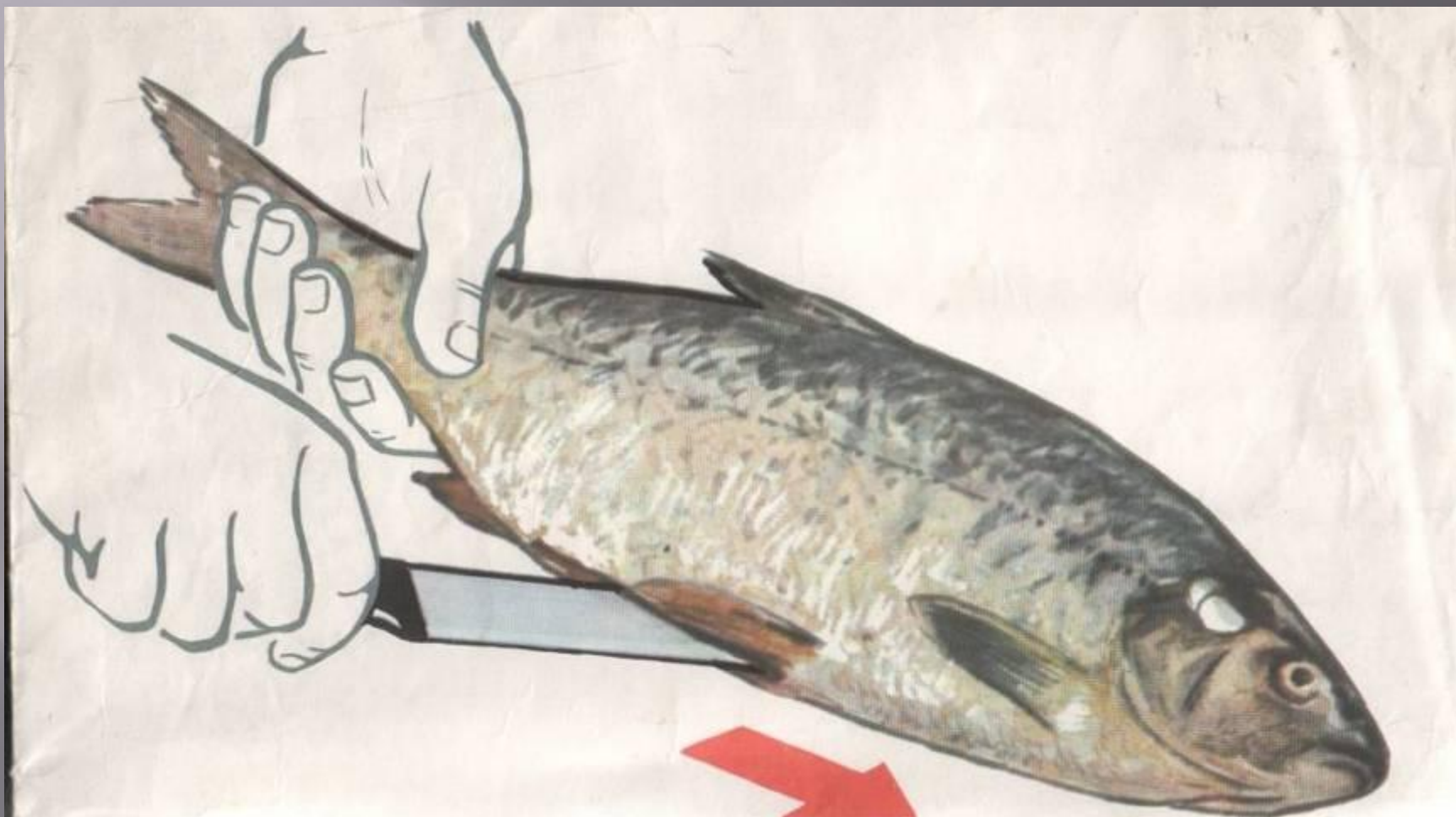


# Очистка рыбы от чешуи

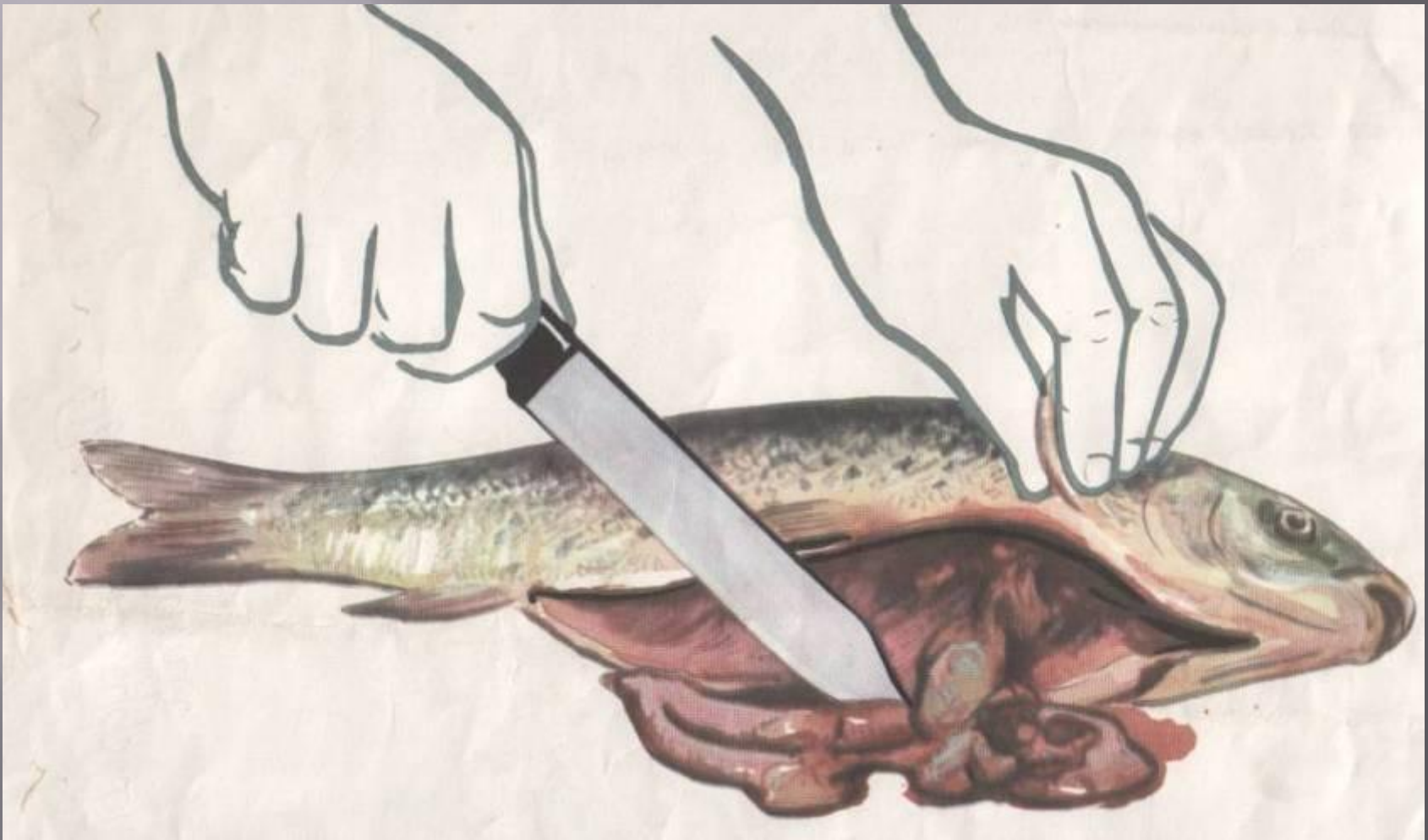




# Разрезание брюшка



# Удаление внутренностей



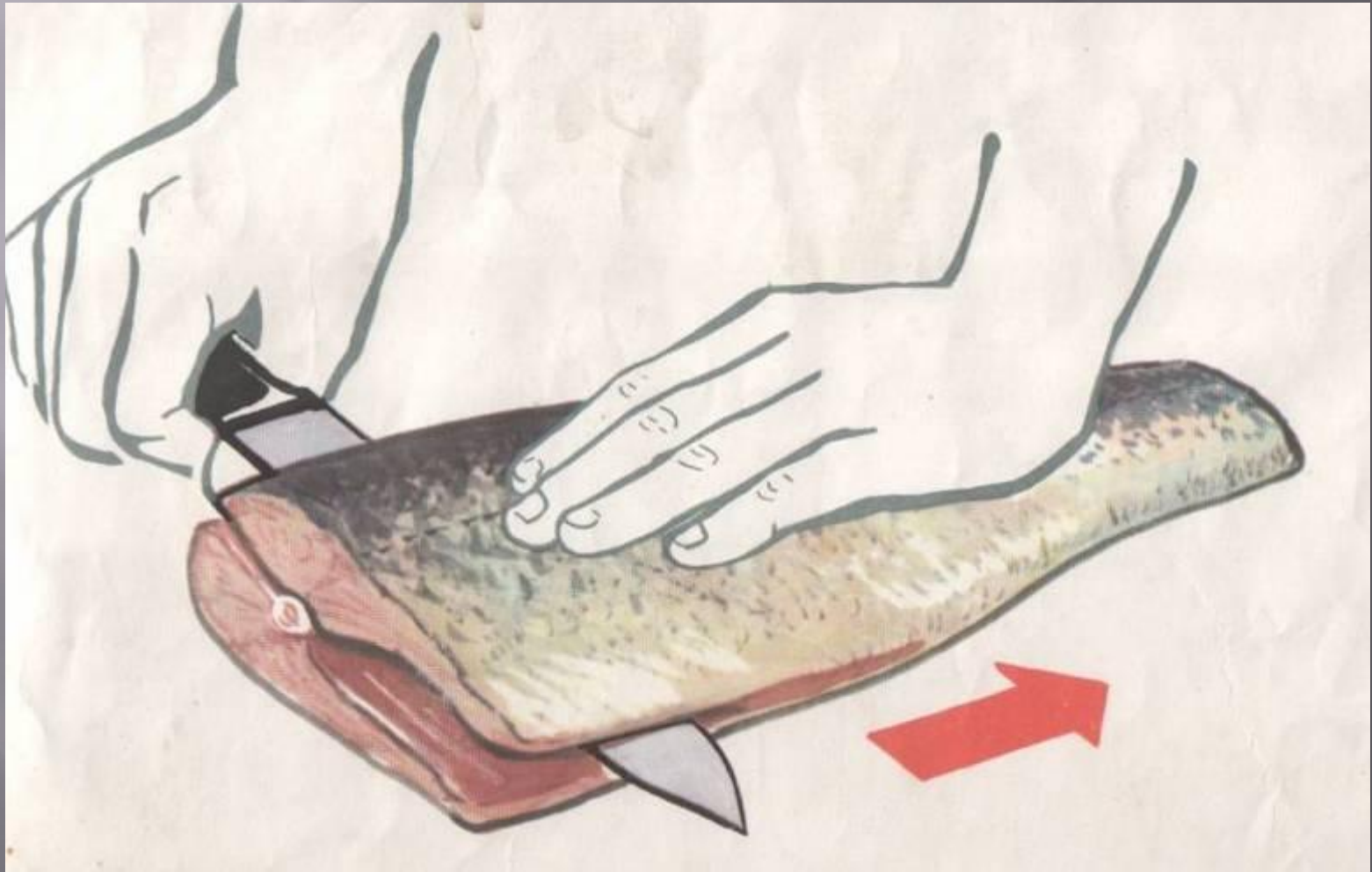
# Удаление головы и плавников



# Промывание



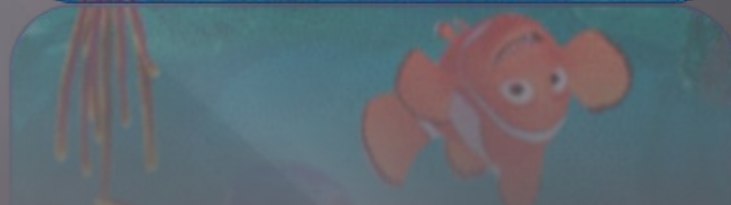
# Разделывание на филе (пластование)



# Рыбные полуфабрикаты



# Спасибо за работу!



07.09.2016