

Презентация к уроку технологии
**«Овощи.
Приготовление блюд
из сырых овощей»**
(неделимые классы)

Цель урока:

- *Обучающая:* познакомить учащихся с ролью овощей в питании человека; сформировать представление о кулинарной классификации овощей, способах нарезки и особенностях кулинарной обработки овощей.
- *Развивающая:* способствовать развитию творческой инициативы, творческого воображения.
- *Воспитательная:* воспитание у учащихся экономного, бережного отношения к продуктам питания.



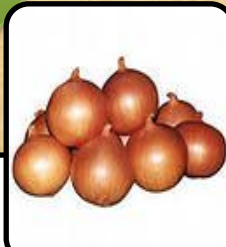
Актуализация знаний

Пищевая пирамида



Пищевая ценность овощей

Витамины



Минералы

е



РОСТ
ЗРЕНИЕ
КРЕПКИЕ
ЗУБЫ

ЗДОРОВЬЕ

БОДРОСТЬ
НЕТ
ПРОСТУД
Е

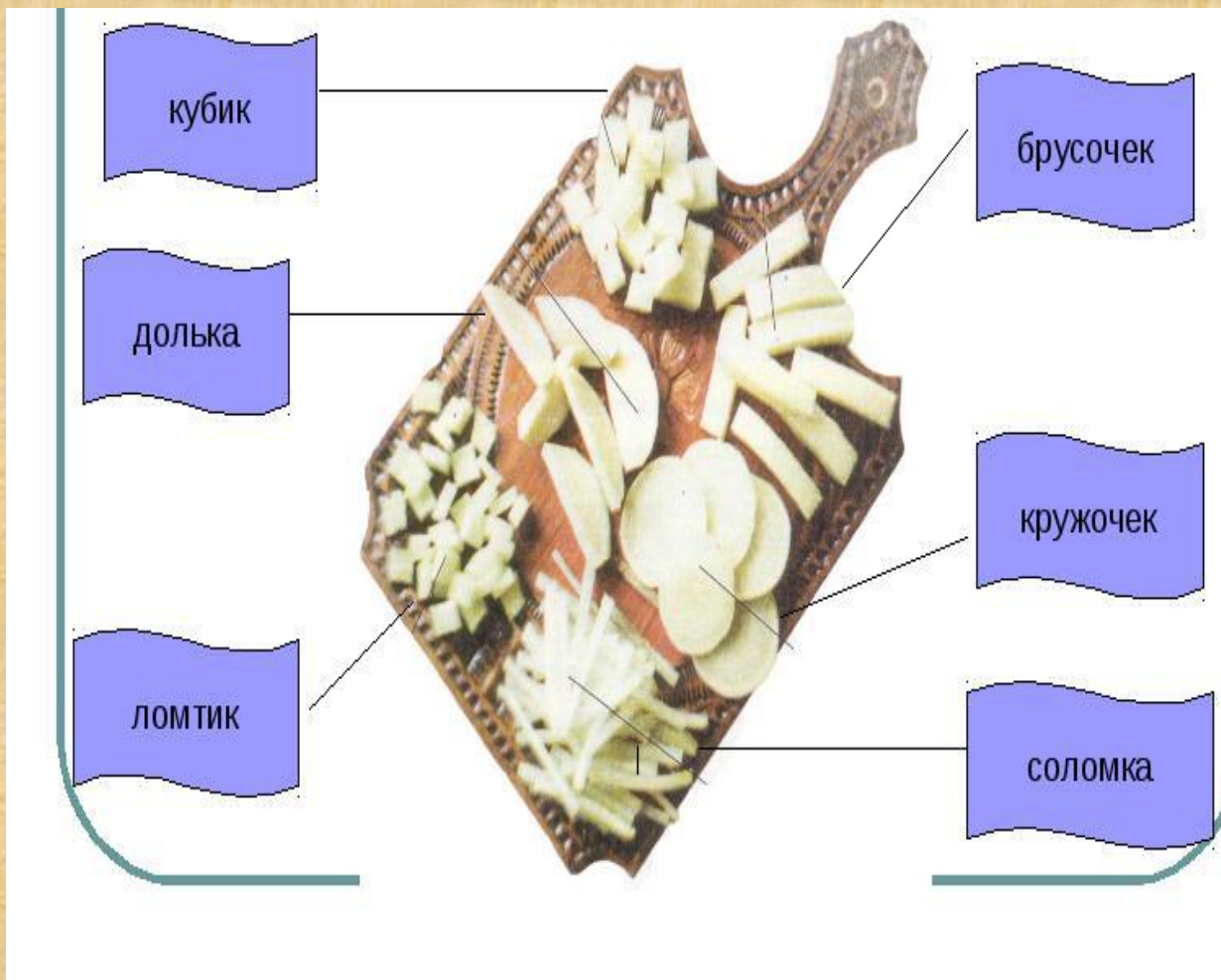
Кулинарная классификация ОВОЩЕЙ

- ОВОЩИ
 - Корнеплоды
 - Пряные
 - Клубнеплоды
 - Луковичные
 - Пасленовые
 - Бобовые
 - Капустные
 - Тыквенные
 - Листовые



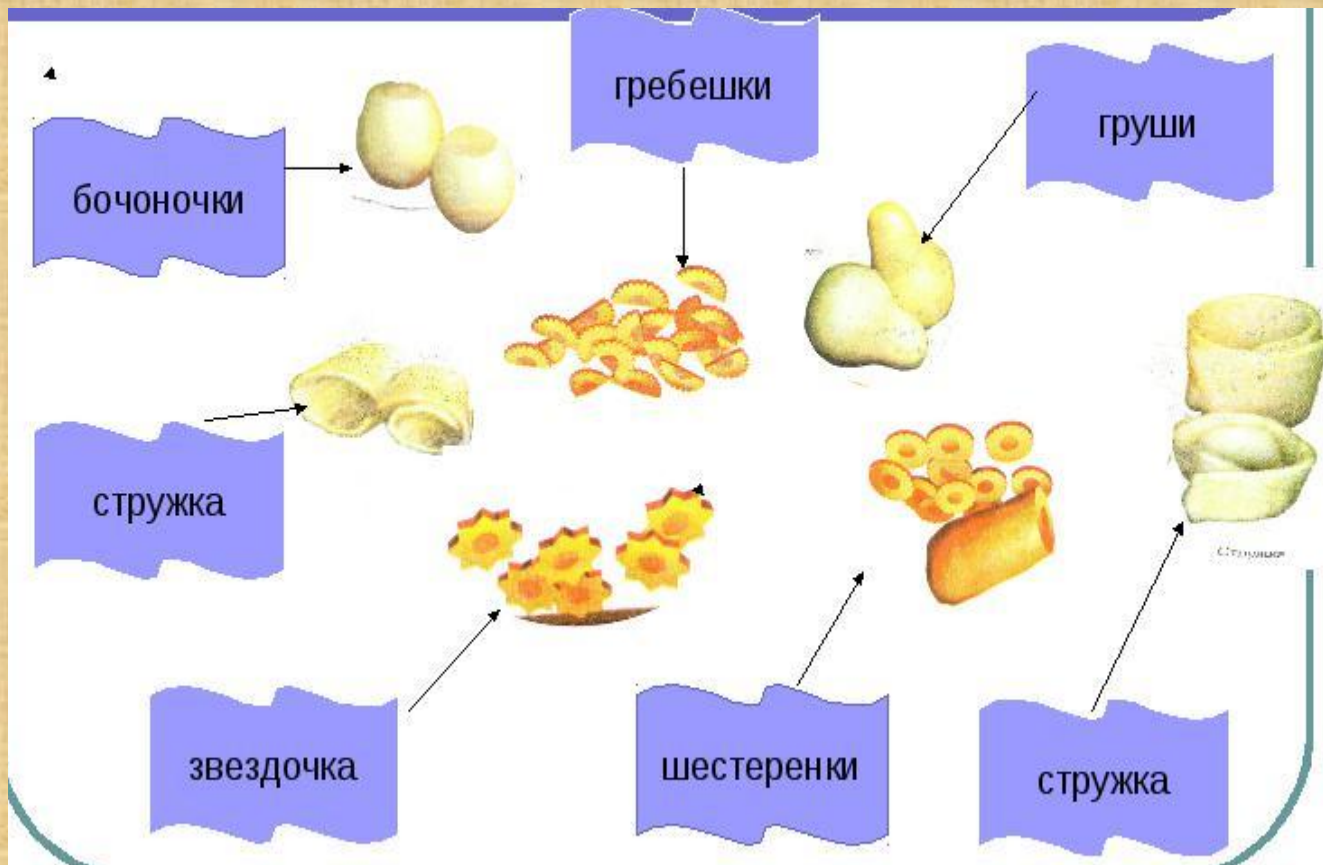
Виды нарезки овощей.

Простая нарезка.




Виды нарезки овощей.

Сложная нарезка



Приготовление салатов из свежих овощей



1. Овощи помыть

2. Почистить

3. Нарезать

4. Заправить

5. Украсить

6. Подать к столу




Основные правила приготовления салатов



- 1. Овощи моют сначала сырой, а затем кипяченой водой
- 2. Нарезают кусочками одинакового размера
- 3. Заправлять и оформлять салат нужно перед самой подачей на стол
- 4. Срок хранения не заправленных салатов не более 12 часов, а заправленных - 6 часов
- 5. Украшают салат только продуктами, входящими в его состав, а также зеленью и листьями салата






Практическая работа

«Приготовление овощного салата»

№ п/п	Последовательность выполнения
1.	Изучите технологическую последовательность приготовления салата.
2.	Рассчитайте норму продуктов.
3.	Выберите необходимые инструменты и приспособления.
4.	Выполните поручения, соответствующие вашей роли в бригаде.
5.	Продегустируйте блюдо.
6.	Оцените вкусовые качества приготовленного салата.



Проверим свои знания




1. Ответьте на вопросы:

- Почему нужно употреблять в пищу овощи?
- Какие группы овощей вы знаете?
- Какие способы нарезки овощей вы знаете?



Проверим свои знания


2. Установите соответствие:

Группа овощей	Овощи
1. Корнеплоды	А. Огурец 
2. Клубнеплоды	Б. Свёкла 
3. Тыквенные	В. Картофель 

Ответ:


1Б 2В

3А



Проверим свои знания

3. Найдите и исправьте ошибки:

- 1. Овощи моют сырой водой.
 - 2. Нарезают кусочками маленького размера.
 - 3.Заправлять и оформлять салат нужно заранее.
 - 4.Срок хранения салатов 3 суток.
 - 5.Украшают салат различными продуктами.
- 

Рефлексия

Мне понравилось...

Мне запомнилось...

Мне пригодится...



Используемая литература и Интернет-ресурсы

- Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, П.С. Самородский, В.Д.Симоненко, 2013 .
- <http://ru.wikipedia.org/wiki>
- <http://yandex.ru/images/search?text=%D1%84%D0%BE%D1%82%D0%BE%20%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B8&>



ПРИЛОЖЕНИЕ



Корнеплоды

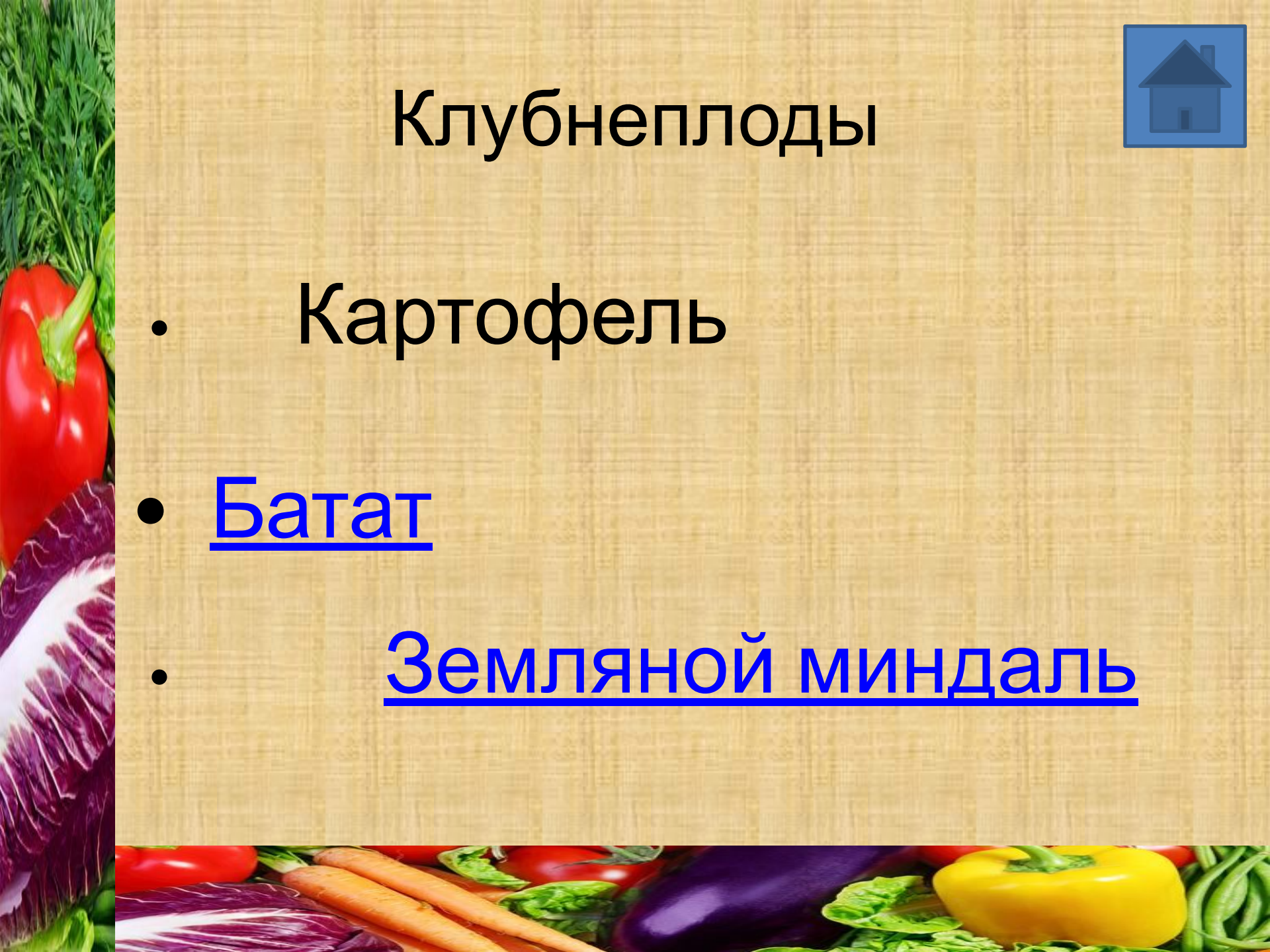
- Свекла
- Редис
- Морковь
- Хрен
- Репа
- Сельдерей





Клубнеплоды

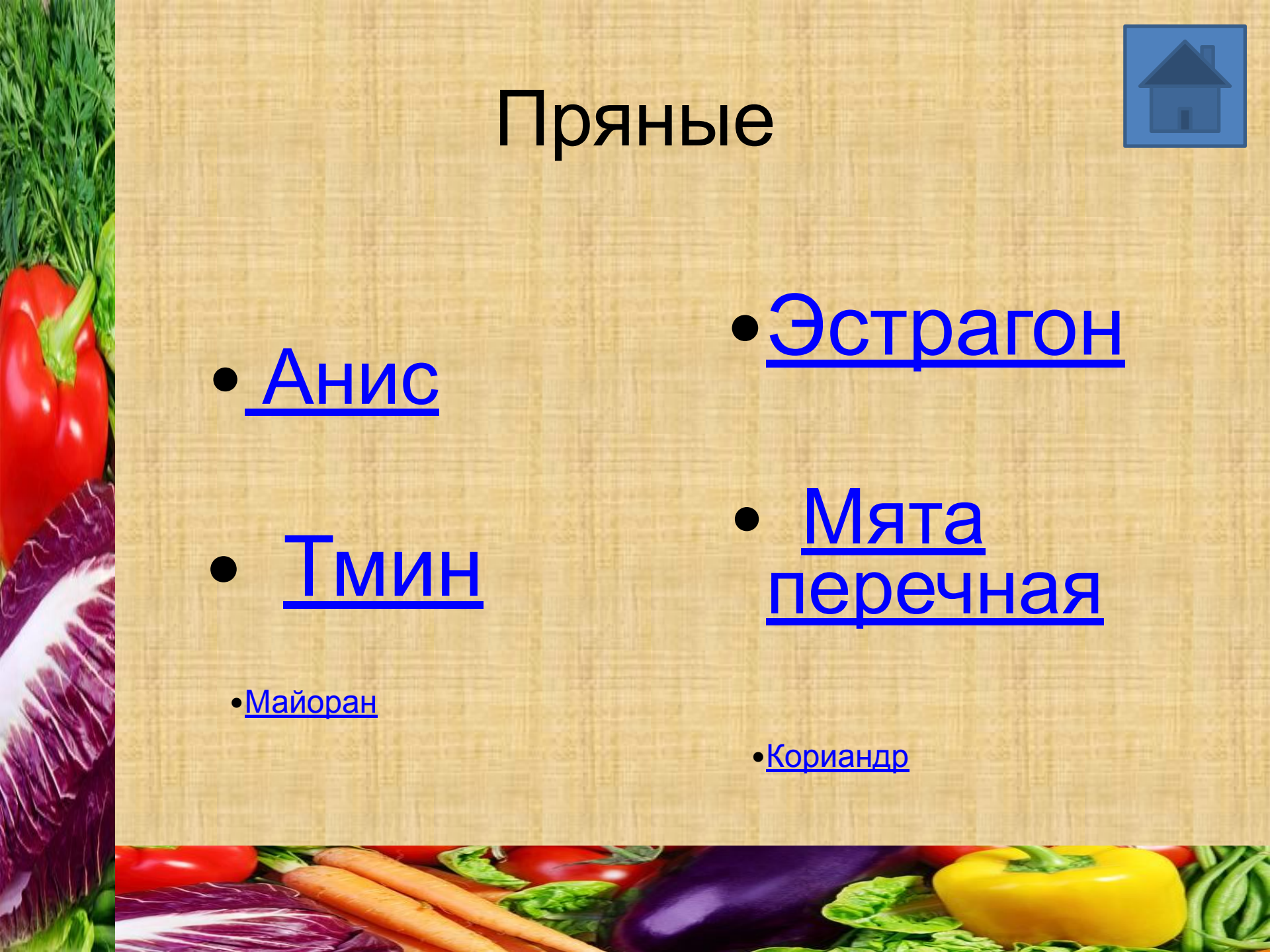
- Картофель
- Батат
- Земляной миндаль





Пряные

- Анис
- Тмин
- Майоран
- Эстрагон
- Мята перечная
- Кориандр





Капустные

- Капуста
- белокочанная
- Брюссельская капуста
- Капуста
- краснокочанная
- Кольраби
- Цветная капуста
- Савойская капуста
-





Листовые

- Салат-латук

- Кресс-салат





Паслёновые

- Томат
- Баклажан
- Перец сладкий



Бобовые



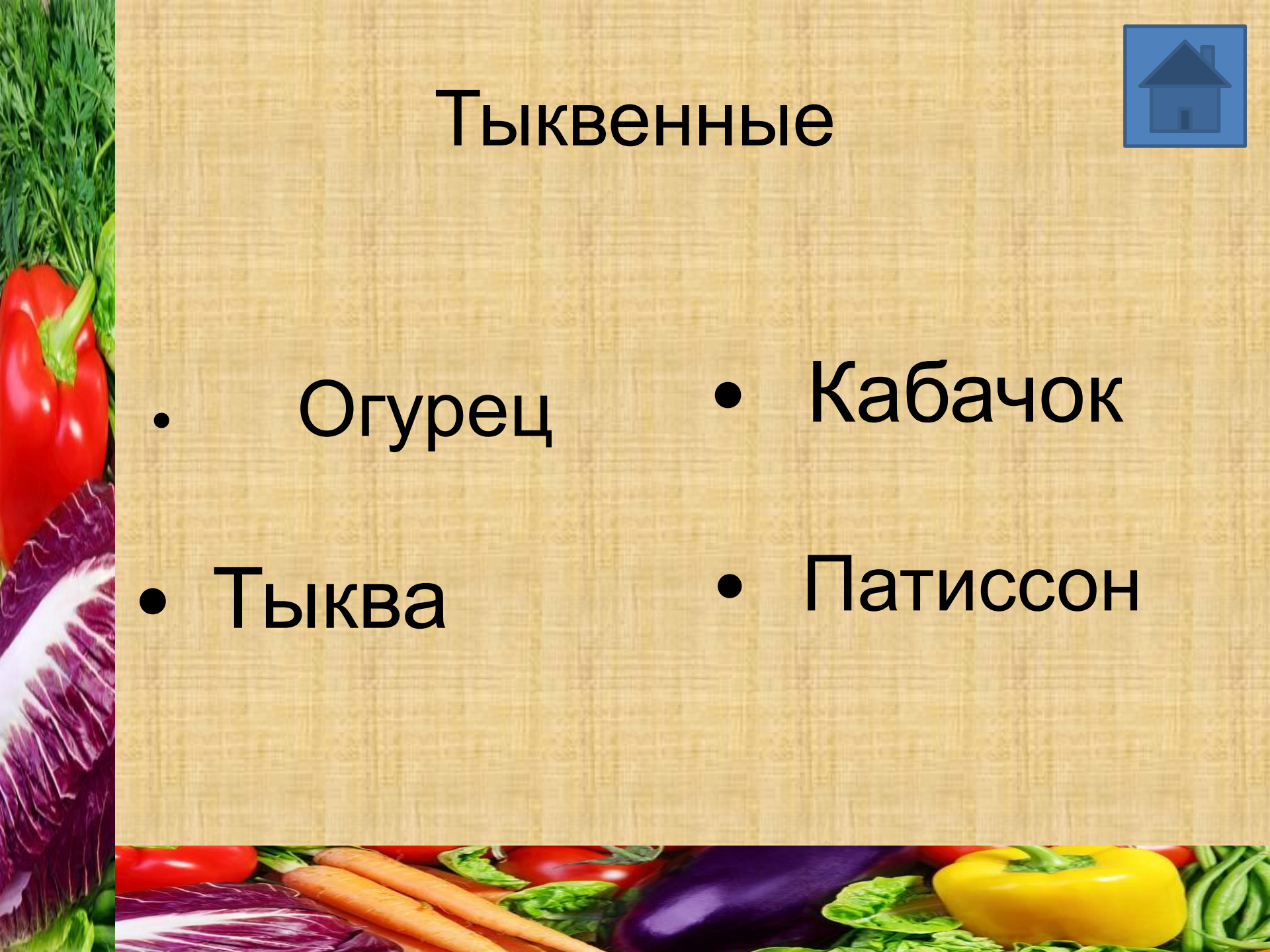
- Горох
- Соя
- Фасоль
- Земляной орех





Тыквенные

- Огурец
- Тыква
- Кабачок
- Патиссон



Луковичные



- Лук репчатый
- Лук-порей
- Лук-батун
- Чеснок

