



Методическая разработка

к урокам технологии 6 класс (девочки)

по разделу «Кулинария»,

тема «Приготовление десерта из фруктов»



Правила техники безопасности

При работе ножом:

- Правильно держите нож и руки на продукте
- Передавайте нож ручкой вперёд.
- Используйте инвентарь и посуду только по назначению.
- Не кладите ножи на край стола.
- При работе с ножом не наклоняйтесь близко.

Инструкция

Помыть фрукты,
положить их в
тарелку



ВЫБРАТЬ АПЕЛЬСИН ДЛЯ
ТУЛОВИЩА РЫБКИ.

ОПРЕДЕЛИТЬ, ГДЕ
БУДЕТ БРЮШКО РЫБКИ,
А ГДЕ СПИНКА.

ПРИМЕЧАНИЕ:

**ВНИМАНИЕ! В ПРОЦЕССЕ
РАБОТЫ ЦЕДРА МОЖЕТ
БРЫЗГАТЬСЯ!**



РЫБКА ДЫШИТ
ЖАБРАМИ, ОНИ
НАХОДЯТСЯ ПО
БОКАМ ОТ
ГОЛОВЫ

НА НАШЕЙ РЫБКЕ
ОНИ БУДУТ
ВЫГЛЯДЕТЬ КАК
ТРИ ТОНКИХ ДУГИ

ДЛЯ ЭТОГО:



НОЖОМ ДЕЛАЕМ
ПОД УГЛОМ 90
ГРАДУСОВ К
АПЕЛЬСИНУ, А
ВТОРОЙ ПОД 45
ГРАДУСОВ К
ПЕРВОМУ.

ВЫРЕЗАННЫЙ
КУСОЧЕК ЦЕДРЫ
СКИДЫВАЕМ.

ПРИМЕЧАНИЕ:
ВЫРЕЗАЕМ ТОЛЬКО
КОЖИЦУ, НЕ



ЖАБРЫ У
РЫБКИ С ДВУХ
СТОРОН,
СТАРАЕМСЯ
ДЕЛАТЬ ИХ
ОДИНАКОВЫМ
И



ТЕПЕРЬ
ВЫРЕЗАЕМ
ЧЕШУЮ.

ОНА ПОКРЫВАЕТ
ВСЕ ТУЛОВИЩЕ,
ОТ ГОЛОВЫ ДО
ХВОСТА.



ВЫРЕЗАЕМ ЧЕШУЮ
ТАКИМ ЖЕ СПОСОБОМ,
КАК И ЖАБРЫ:

ПЕРВЫЙ НАДРЕЗ
НОЖОМ ДЕЛАЕМ ПОД
УГЛОМ 90 ГРАДУСОВ К
АПЕЛЬСИНУ, А ВТОРОЙ
ПОД 45 ГРАДУСОВ К
ПЕРВОМУ. ВЫРЕЗАННЫЙ
КУСОЧЕК ЦЕДРЫ
СКИДЫВАЕМ.

ТОЛЬКО ДЛИНА
ЧЕШУЙКИ ПРИМЕРНО 1
САНТИМЕТР



ВЫРЕЗАЕМ
ПЕРВЫЙ РЯД
ЧЕШУИ

ВТОРОЙ РЯД
БУДЕТ
РАСПОЛАГАТЬСЯ
В ШАХМАТНОМ
ПОРЯДКЕ К
ПЕРВОМУ



И ТАК,
ПОКРЫВАЕМ
ЧЕШУЕЙ ВСЮ
РЫБКУ

ПРИМЕЧАНИЕ:
ВНИМАНИЕ! НА
БРЮШКО
НАНОСИТЬ
ЧЕШУЮ НЕ
НАДО!



ТАМ, ГДЕ
ДОЛЖНА
БЫТЬ
ПЛОДОНОЖКА
ВЫРЕЗАЕМ
АККУРАТНЫЙ
РОТИК



СРЕЖЕМ
НЕМНОГО
ЦЕДРЫ С
БРЮШКА ДЛЯ
ТОГО, ЧТОБЫ
РЫБКА
УСТОЙЧИВО
СТОЯЛА



ПРИМЕЧАНИЕ:
СРЕЗАЕМ ЦЕДРУ
ТАК, ЧТОБЫ НЕ
ЗАДЕТЬ МЯКОТЫ

ПОЛОВИНКУ
ВТОРОГО
АПЕЛЬСИНА
НАРЕЗАЕМ
КРУЖОЧКАМИ



А ИЗ
ОСТАВШЕЙСЯ
ПОЛОВИНКИ
ВЫНИМАЕМ
МЯКОТЬ



ПОЛОВИНКУ
ЦЕДРЫ
АПЕЛЬСИНА
РАЗРЕЗАЕМ



С УГЛОВ СНИМАЕМ
ТОЛЩИНУ



И ПРОДОЛЖАЕМ
РАЗРЕЗ, НО НЕ
НАСКВОЗЬ



ПОДГОТОВЛЕНН
УЮ ЦЕДРУ
СКЛАДЫВАЕМ
ПОПОЛАМ



С ОДНОЙ
СТОРОНЫ
ВЫРЕЗАЕМ
ЗУБЧИКИ



ПРИДЕЛЫВАЕМ ХВОСТИК

СВЕРХУ НА
ТУЛОВИЩЕ
ДЕЛАЕМ
РАЗРЕЗ
ПОГЛУБЖЕ,
РАСШИРЯЕМ
ЕГО И
ВСТАВЛЯЕМ
ТУДА ХВОСТ



ВЫРЕЗАЕМ
ВЕРХНИЙ
ПЛАВНИЧОК

ДЛЯ ЭТОГО
ОСТАВШИЙСЯ
КРУЖОЧЕК ЦЕДРЫ
РАЗРЕЗАЕМ
ПОПОЛАМ.
ПОДРЕЗАЕМ
МЯКОТЬ, ЧТОБЫ
УМЕНЬШИТЬ
ТОЛЩИНУ И
НАРЕЗАЕМ
ЗУБЧИКИ



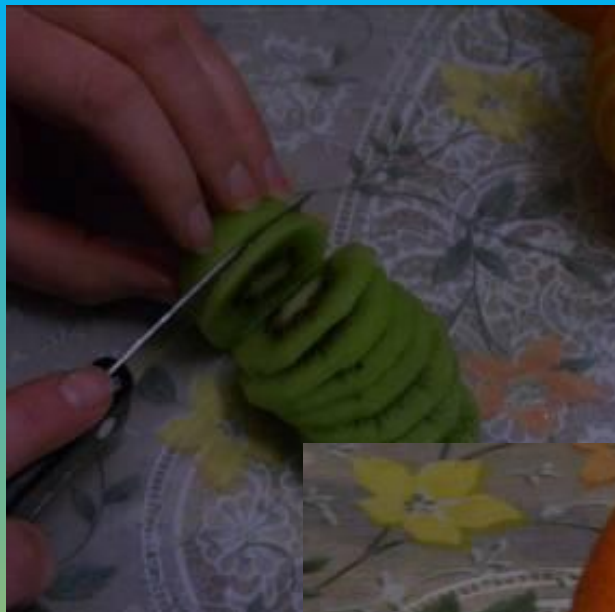
ВСТАВЛЯЕМ
ВЕРХНИЙ
ПЛАВНИЧОК
СДЕЛАВ НАДРЕЗ
НА СПИНКЕ



ИЗ ОСТАТКОВ
БРЮШКА
ВЫРЕЗАЕМ И
ПРИДЕЛЫВАЕМ
БОКОВЫЕ
ПЛАВНИЧКИ



НАРЕЗАЕМ КИВИ
КРУЖОЧКАМИ.
ВЫРЕЗАЕМ ИЗ
ДВУХ ГЛАЗА И
ПРИДЕЛЫВАЕМ
ИХ К РЫБКЕ
ГВОЗДИКОЙ



ЧТОБЫ НАША
РЫБКА
ХОРОШО
СМОТРЕЛАСЬ
ПОСТАВИМ ЕЁ
НА ПОДСТАВКУ
ИЗ ЯБЛОКА. А
ТАРЕЛКУ
УКРАСИМ
ОСТАВШИМИСЯ
КРУЖОЧКАМИ
ФРУКТОВ



Золотая рыбка готова!



ПОЛУЧИВШИЕСЯ РАБОТЫ:



СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

- Изящные украшения для выпечки и десертов/ А.Г.Красичкова. – М:Эксмо, 2007.
- <http://mynewspaper.ru/polza-fruktov/>
- <http://schastie-ryadom.ru/post175372472/>