



# **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

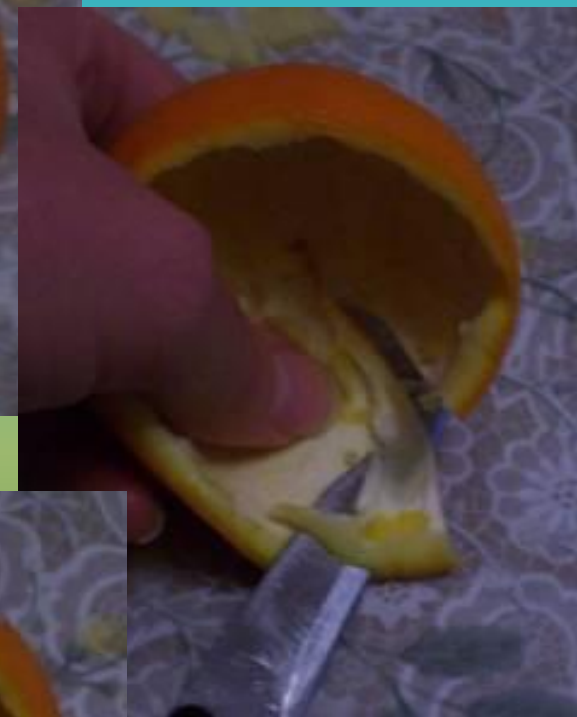


А ИЗ  
ОСТАВШЕЙСЯ  
ПОЛОВИНКИ  
ВЫНИМАЕМ  
МЯКОТЬ





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



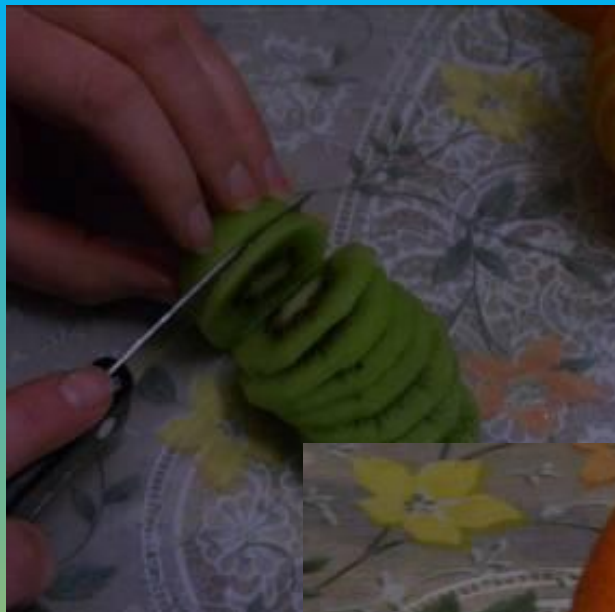


ИЗ ОСТАТКОВ  
БРЮШКА  
ВЫРЕЗАЕМ И  
ПРИДЕЛЫВАЕМ  
БОКОВЫЕ  
ПЛАВНИЧКИ





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/>