

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА

Автор урока, учитель: Александрова Жанна Викторовна

Предмет: Технология

Класс: 5

Тема: Блюда из овощей

Тип урока: комбинированный

Цели: Формирование навыков приготовления блюд из сырых овощей

Планируемые результаты:

| <i>Вид планируемых учебных действий</i> | <i>Задачи учителя</i> | <i>Планируемый уровень достижения результатов обучения учащихся</i> |
|---|--|--|
| Предметные | обобщить знания об овощных растениях; расширить кругозор учащихся при изучении материала о видах овощей и о месте овощей в питании человека; ознакомить с приемами первичной обработки овощей; научить приемам нарезки овощей; ознакомить с оформлением готовых блюд | - с ролью овощей в питании человека; - познакомиться с классификацией овощей; - сформировать знания о технологических операциях механической обработки овощей; - изучить основные приемы нарезки овощей; - создать ориентировочную основу действий при оформлении готовых блюд |
| Регулятивные | развивать у учащихся умение организовывать работу в группах (парах); умение анализировать, ставить себе и другим оценки | - выполнять действия по обслуживанию рабочего места (до, во время и после работы), контролю выполнения заданий; - выполнить рефлексию |
| Познавательные | формировать навыки анализа проблемы, поиска способов ее решения; развивать познавательные и творческие способности; формировать навыки самостоятельной | - выделять и принимать учебную цель (задачи) на урок; - выполнить практическую работу по составлению технологической карты приготовления блюда из свежих овощей |

| <i>Вид планируемых учебных действий</i> | <i>Задачи учителя</i> | <i>Планируемый уровень достижения результатов обучения учащихся</i> |
|---|---|--|
| | практической деятельности, самоанализа, взаимонализа | |
| Коммуникативные | учить доносить свою позицию до других; приобщать учащихся к работе в коллективе | - учиться осуществлять диалоговое общение, словесную презентацию итога своей работы |
| Личностные | воспитывать эстетический вкус и аккуратность во время работы | - осознание ответственности за качество своей деятельности через ознакомление с правилами и важностью правильного приготовления блюда; - проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; - выполнить самооценку результатов своей работы, рефлексию |

| Деятельность педагога | Деятельность обучающихся | |
|---|--------------------------|---|
| МОТИВАЦИОННО-ЦЕЛЕВОЙ ЭТАП | | |
| I. Организационный момент | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ приветствие ➤ проверка явки учащихся ➤ заполнение классного журнала ➤ проверка готовности учащихся к уроку, настрой учащихся на работу. - Для того чтобы определить тему урока, послушайте историю: * Звучит стихотворение Юлиана Тувима (пер. С. Михалкова) «Овощи». - Предложите название темы урока (названные темы записать на доске). * показать учащимся на слайде запланированное учителем название темы, сравнить с названными и выбрать близкую к цели. - Запишите ее в тетрадь. - И о чём мы будем с вами сегодня разговаривать? *Сегодня на уроке мы поговорим.... - доведение до учащихся плана урока. Слайд №2 (Приложение 1) <u>План урока</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация овощей. 2. Первичная обработка овощей. 3. Блюда из овощей. 4. Правила приготовления салата из овощей. 5. Письменная работа «Технологическая карта. Салат «Здоровье». 6. Оформление готового блюда. - Но для начала давайте вспомним, что было задано на дом. | Личностные УУД | <p>Осуществляемые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эмоциональный настрой на урок и т.д. <p>Формируемые способы деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявление эмоционального отношения в учебно-познавательной деятельности и т.д. |
| | Познавательные УУД | <p>Осуществляемые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - активное слушание - выдвижение предположений о теме урока и т.д. <p>Формируемые способы деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формулирование собственных ожиданий |
| | Коммуникативные УУД | <p>Осуществляемые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - слушание собеседника <p>Формируемые способы деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - построение понятных для собеседника высказываний. |
| II. Проверка выполнения домашнего задания | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - На предыдущем занятии вы узнали о значении питания в жизни человека. - Что получает с пищей наш организм? *Необходимые для жизнедеятельности белки, жиры, углеводы, а также минеральные соли и витамины - В чем заключается роль витаминов для организма человека?? - Какой витамин называют витамином роста? * Витамин А - Дома вы должны были составить таблицу «Содержание питательных веществ в продуктах питания». Объединитесь в пары и проанализируйте таблицы друг друга. Оцените работу собеседника и запишите отметку под таблицей в его тетради. - В каких продуктах содержится много витаминов? * в овощах. | Личностные УУД | <p>Осуществляемые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - повторение ранее изученного материала <p>Формируемые способы деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявление эмоционального отношения в учебно-познавательной деятельности |
| | Регулятивные УУД | <p>Осуществляемые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролируют правильность ответов <p>Формируемые способы деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивание результата по алгоритму - адекватное восприятие оценки учителя |
| | Познавательные УУД | <p>Осуществляемые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность |

| | | <p>Формируемые способы деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|-----|--|--|------------------------------|---|
| | <p>Коммуникативные УУД</p> | <p>Осуществляемые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - взаимодействуют с учителем во время опроса | | | | | | | | |
| | | <p>Формируемые способы деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - продолжение развития умения использовать простые речевые средства для передачи своего мнения - умение полно и точно выражать свои мысли | | | | | | | | |
| <p>III. Актуализация знаний</p> | | | | | | | | | | |
| <p>- А о чем мы сейчас говорили? *Правильно! Это овощи. Овощи очень разнообразны по вкусу и внешнему виду. Они имеют большое значение в питании человека. Овощи – основной источник витаминов</p> <p>- В зависимости от того, какую часть растения используют в пищу, овощи делят на группы: корнеплоды, клубнеплоды, капуста, тыквенные, бобовые, пасленовые, листовые, луковичные, пряности. <i>Слайд №3-11 (Приложение 1)</i></p> <p>* Работа в тетрадях. Учащимся предлагается заполнить таблицу:</p> <table border="1" data-bbox="203 740 1050 887"> <thead> <tr> <th>Группа овощей</th> <th>Овощи, относящиеся к данной группе</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">...</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>В овощах содержатся ароматические и вкусовые вещества, способствующие возбуждению аппетита, а яркая окраска многих из них придает блюдам из овощей аппетитный вид.</p> <p>Овощи содержат большое количество воды, поэтому большинство из них в свежем виде плохо сохраняется. Хранить свежие овощи следует в темном, прохладном (+1...3 градуса) и не слишком сухом месте. Для длительного хранения их консервируют: солят, маринуют, сушат, замораживают.</p> <p><i>*Повторение правил по технике безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе с пищевыми продуктами</i></p> <p>Санитарно-гигиенические требования: Необходимо готовить пищу в специальной одежде. Руки должны быть тщательно, вымыть щеткой с мылом, ногти коротко отстрижены, волосы убраны под косынку.</p> | Группа овощей | Овощи, относящиеся к данной группе | | | | ... | | | <p>Личностные УУД</p> | <p>Осуществляемые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - активизация имеющихся ранее знаний - активное погружение в тему - высказывание различных вариантов решения данной проблемы |
| | Группа овощей | Овощи, относящиеся к данной группе | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | ... | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| <p>Формируемые способы деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение слушать в соответствии с целевой установкой - принимать и сохранять учебную цель и задачу - дополнять, уточнять высказанные мнения по существу полученного задания | | | | | | | | | | |
| <p>Познавательные УУД</p> | <p>Осуществляемые действия</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности - слушают вопросы учителя - отвечают на вопросы учителя - осуществляют актуализацию личного жизненного опыта | | | | | | | | | |
| | <p>Формируемые способы деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование умения извлекать информацию из иллюстраций, текстов - формирование умения выявлять сущность, особенности объектов; - формирование умения на основе анализа объектов делать выводы - формирование умения обобщать и классифицировать по признакам - формирование умения находить ответы на вопросы | | | | | | | | | |
| <p>Коммуникативные УУД</p> | <p>Осуществляемые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - слушание собеседника - взаимодействуют с учителем во время беседы <p>Формируемые способы деятельности:</p> | | | | | | | | | |

| | | |
|--|--|--|
| | | - формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности формирование умение слушать, вести диалог в соответствии с целями и задачами общения |
|--|--|--|

VI. Физкультминутка



Учащиеся за учителем повторяют движения:

Из-за парт мы выйдем дружно,
Но шуметь совсем не нужно,
Встали прямо, ноги вместе,
Поворот кругом, на месте.
Хлопнем пару раз в ладошки.
И потопаем немножко.

А теперь представим, детки,
Будто руки наши – ветки.
Покачаем ими дружно,
Словно ветер дует южный.
Ветер стих. Вздохнули дружно.
Нам урок продолжить нужно.
Подравнялись, тихо сели
И на доску посмотрели.

ПРАКТИЧЕСКИЙ ЭТАП

IV. Проблемное изложения нового знания

- Прежде чем готовить какое-либо блюдо из овощей, их необходимо обработать. Существуют два способа обработки продуктов – первичная (механическая) и тепловая. Познакомимся с первичной обработкой.

Первичная обработка овощей.

Первичная обработка заключается в сортировке, мойке, очистке, промывании и нарезке. *Слайд №12 (Приложение 1)*

**Просмотр видео о первичной обработке овощей (2 мин.)*

- Блюда будут иметь красивый вид, если овощи будут нарезаны одинаково по величине и форме. От вида нарезки овощей зависит продолжительность варки блюда, поэтому надо следить, чтобы овощи были нарезаны одинаково. Нарезать овощи можно различными способами. Давайте познакомимся со способами нарезки овощей.

**Просмотр видео о первичной обработке овощей (5 мин.)*

**После просмотра видео учащимся предлагается вырезать из раздаточного материала картинки приклеить в тетрадь и подписать названия нарезок (в качестве подсказки слайд с названиями нарезок). Слайд №15 (Приложение 1)*

*Во время выполнения работы озвучить следующий материал (проходя по проходам и следя за выполнением работы, при необходимости помочь учащимся):

- Брусочки и кубики – для приготовления овощных супов, рагу из овощей;
- Кубики и ломтики – для приготовления сборного овощного салата, ломтика-

| | |
|------------------|--|
| Регулятивные УУД | <p>Осуществляемые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельное определение темы урока - осознание целей и задач обучения - восприятие, осмысление, запоминание учебного материала - осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих к усвоению |
| | <p>Формируемые способы деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование умения учиться высказывать своё предположение на основе работы с раздаточным материалом - формирование умения оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей - формирование умения прогнозировать предстоящую работу (составлять план) - формирование умения слушать и понимать других - формирование умения формулировать свои мысли в устной форме - формирование умения работать в парах, в группах |
| Познавательные | <p>Осуществляемые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности - развитие умения получать информацию из рисунка, текста |

ми овощи нарезают и для винегрета;
 - Соломка, кружочки, кольца – для приготовления закусок, салатов.
 - При ручной обработке овощей применяют различные инструменты и приспособления (овощерезки, шинковки, терки, выемки, специальные ножи). При обработке овощей следует пользоваться ножами и инструментами из нержавеющей стали, так как витамин С от соприкосновения с железом разрушается. На предприятиях пищевой промышленности для нарезки овощей используют различные машины: картофелечистки, овощечистки.

- Посмотрите на слайд и скажите, какие блюда можно приготовить из овощей.

Слайд №18 (Приложение 1)

*Из овощей готовят самые разнообразные холодные и горячие блюда:

- ✓ закуски (салаты, винегреты),
- ✓ первые блюда (овощные супы, щи, борщ, свекольник и др.),
- ✓ вторые блюда (картофель жареный или отварной, рагу, котлеты);
- ✓ Овощи также используют для приготовления гарниров к рыбным, мясным блюдам и соков.

- Ну а какое же самое простое блюдо можно приготовить из овощей? Чтобы ответить на этот вопрос, отгадайте кроссворд. *(Приложение 3)*

| | | | | | | | | | | |
|----|---|---|----|----|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 1. | С | В | Е | К | Л | А |
| 2. | Р | Е | П | К | А | | | | | |
| | | | | 3. | Л | У | К | | | |
| | | | 4. | К | А | П | У | С | Т | А |
| 5. | К | А | Р | Т | О | Ф | Е | Л | Ь | |

- Что же такое салат, и какие существуют правила приготовления салатов?
 Салат – это холодное блюдо, состоящее из одного или нескольких видов овощей, а также в сочетании с мясом, рыбой, яйцами и др. продуктами. *Слайд №19 (Приложение 1)*

- и строить сообщения в устной форме
- развитие умения проводить сравнение изученных объектов по самостоятельно выделенным основаниям
- развитие умения осуществлять поиск необходимой информации, используя дополнительные источники информации
- развитие умения строить простые рассуждения

Формируемые способы деятельности:

- формирование умения осуществлять познавательную и личностную рефлексию

V. Первичное закрепление знаний учащихся

- Внимание вопрос! Какими могут быть продукты, входящие в состав салата?
 *Входящие в состав салата продукты могут быть **сырыми** (редис, огурцы, помидоры, лук,), **вареными** (свекла, картофель, морковь), **маринованными, солеными** (квашеная капуста, огурцы) и **продуктами, прошедшими сложную и длительную обработку** (колбасы, консервы, копченая

Личностные УУД

Осуществляемые действия:

- осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению
- применение на практике и последующее повторение нового материала

| | | |
|--|---|---|
| <p>рыба).</p> <p><i>(Обратиться по поводу ответа учащейся к классу с предложением: дополнить, уточнить, исправить, взглянуть на изучаемую проблему с иной стороны)</i></p> <p>Проверить ответы учащихся по слайду. Записать кратко в тетрадь. <i>Слайд №20 (Приложение 1)</i></p> <p>- Внимание вопрос! Вспомните, какие заправки мама использует для салатов?</p> <p>* Салаты можно заправлять по своему вкусу – майонезом, растительным маслом, сметаной или специально приготовленными заправками.</p> <p><i>(Обратиться по поводу ответа учащейся к классу с предложением: дополнить, уточнить, исправить, взглянуть на изучаемую проблему с иной стороны)</i></p> <p>Проверить ответы учащихся по слайду. Записать кратко в тетрадь. <i>Слайд №21 (Приложение 1)</i></p> | <p style="text-align: center;">Коммуникативные УУД</p> | <p>Формируемые способы деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование умения высказывать своё отношение к новому материалу, выражать свои эмоции - формирование мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности - формирование умения оценивать поступки в соответствии с определённой ситуацией |
| <p>Осуществляемые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование умения учитывать позицию собеседника, осуществлять сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками <p>Формируемые способы деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование умения строить речевое высказывание в соответствии с поставленными задачами | | |
| <p>VI. Проблемное изложения нового знания</p> | | |
| <p>- Пока руки отдыхают от письма, давайте запомним некоторые <u>правила</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Овощи и зелень мыть сырой водой, затем кипяченой ✓ Салат надо готовить непосредственно перед подачей на стол ✓ Все продукты должны пройти механическую и при необходимости тепловую обработку ✓ Нельзя соединять теплые и холодные овощи - салат быстро испортится ✓ Овощи можно готовить заранее ✓ Заправлять и украшать салаты надо непосредственно перед подачей на стол ✓ Нельзя готовить и хранить салаты в металлической посуде ✓ Соблюдать сроки хранения салатов ✓ Срок хранения в холодильнике не заправленных салатов не более 12 часов, заправленных – 6 часов. <i>Слайд №22 (Приложение 1)</i> <p>- Технология приготовления салатов из свежих овощей следующая:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Первичная обработка овощей, входящих в салат. 2. Нарезка овощей. Овощи должны быть нарезаны одинаковой формы. 3. Заправка салата. Перемешивать продукты надо осторожно, чтобы они не мялись. 4. Выложить в салатницу и украсить. <i>Слайд №23 (Приложение 1)</i> <p>*Письменная работа с учебником. Учебник стр. 137, практическая работа № 21 «Приготовление салата из свежих овощей», табл. 28 – Технологическая карта. Салат «Здоровье» – переписать в тетрадь. <i>Слайд №24 (Приложение 1)</i></p> <p>- Оформление готового блюда.</p> <p>Готовый салат укладывают горкой в салатник, а сверху украшают красиво вы-</p> | <p style="text-align: center;">Регулятивные УУД</p> | <p>Осуществляемые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельное определение темы урока - осознание целей и задач обучения - восприятие, осмысление, запоминание учебного материала - осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих к усвоению <p>Формируемые способы деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование умения учиться высказывать своё предположение на основе работы с раздаточным материалом - формирование умения оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей - формирование умения прогнозировать предстоящую работу (составлять план) - формирование умения слушать и понимать других - формирование умения формулировать свои мысли в устной форме - формирование умения работать в парах, в группах |
| <p style="text-align: center;">Познавательные УУД</p> | <p>Осуществляемые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности - развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме - развитие умения проводить сравнение изученных объектов по самостоятельно выделенным основаниям | |

| | |
|---|--|
| <p>резанными кусочками овощей, хорошо сочетающихся между собой по цвету. Сбоку в салатник кладут столовую ложку или специальную лопатку. Можно использовать для подачи и маленькие салатники. <i>Слайд №25 (Приложение 1)</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> - развитие умения осуществлять поиск необходимой информации, используя дополнительные источники информации - развитие умения строить простые рассуждения <p>Формируемые способы деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование умения осуществлять познавательную и личностную рефлексию |
|---|--|

VI. Физкультминутка



Мы все вместе улыбнемся,
 Подмигнем слегка друг другу,
 Вправо, влево повернемся (повороты влево- вправо)
 И кивнем затем по кругу. (наклоны влево-вправо)
 Все идеи победили,
 Вверх взметнулись наши руки. (поднимают руки вверх- вниз)
 Груз забот с себя стряхнули
 И продолжим путь науки. (встряхнули кистями рук)

V. Первичное закрепление знаний учащихся

| | | |
|---|----------------------------|--|
| <p>- Игра «Вопросики от овощей» – желающие принять участие в игре учащиеся подходят, выбирают овощ, читают вопрос и отвечают. <i>(Приложение 4)</i></p> <p><u>Вопросы (на обратной стороне овощей):</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Для чего нужны овощи в питании человека? 2. На какие группы классифицируют овощи? 3. Какие правила необходимо соблюдать при кулинарной обработке овощей для сохранения в них витаминов. 4. Перечислите последовательность первичной обработки овощей. 5. Перечислите способы нарезки овощей. 6. Какие заправки салатов вы знаете? 7. В каком виде их используют в кулинарии? 8. Какие блюда можно готовить из овощей? 9. Какие правила личной гигиены надо соблюдать при приготовлении пищи? 10. Какие инструменты и приспособления используют для первичной обработки овощей? | <p>Личностные УУД</p> | <p>Осуществляемые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению - применение на практике и последующее повторение нового материала <p>Формируемые способы деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование умения высказывать своё отношение к новому материалу, выражать свои эмоции - формирование мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности - формирование умения оценивать поступки в соответствии с определённой ситуацией |
| | <p>Коммуникативные УУД</p> | <p>Осуществляемые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование умения учитывать позицию собеседника, осуществлять сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками <p>Формируемые способы деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование умения строить речевое высказывание в соответствии с поставленными задачами |

РЕФЛЕКСИВНО-ОЦЕНОЧНЫЙ ЭТАП (10 мин.)

VIII. Инструктаж учителя по выполнению домашнего задания

| | | |
|---|----------------------------|--|
| <p>Домашнее задание:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ сообщение о теме следующего урока: <p>- На следующем уроке мы будем изучать тепловую обработку овощей.</p> <p>Для работы необходимы: учебник, рабочая тетрадь, цветные ручки, карандаши, ножницы, клей-карандаш.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Составить технологическую карту приготовления салата из свежих овощей (салат выбрать любой). Вклеить/записать ее в тетрадь. | Познавательные УУД | <p>Осуществляемые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отработка алгоритма по изученной теме - творческая переработка изученной информации - поиск информации в традиционных источниках (в алфавитном, в предметном каталоге, в каталоге вторичных источников, в словарях, в энциклопедиях) - поиск в компьютерных источниках (в сети Интернет, в электронных книгах, в электронных каталогах, архивах, с помощью поисковых программ, в базах данных) - поиск в других источниках (в социуме, в радиовещании, телевидении, в аудио-, видеоисточниках) - переработка (на основе анализа, на основе синтеза) <p>Формируемые способы деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности - поиск и выделение информации - применение методов информационного поиска, в том числе и с помощью компьютерных средств |
| IX. Уборка рабочих мест | | |
| X. Рефлексия учебной деятельности на уроке | | |
| <p>Учащиеся заполняют анкету урока (Приложение №6)</p> | Коммуникативные УУД | <p>Осуществляемые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка и самооценка учебной деятельности - обобщение и систематизация знаний - учащиеся выражают свои эмоции по поводу урока <p>Формируемые способы деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование умений полно и точно выразить свои мысли |

Слайды из презентации к уроку



Слайд №1



Слайд №2

Классификация овощей

| Изображение | Группа овощей | Овощи, относящиеся к данной группе |
|-------------|---------------|--|
| | Корнеплоды | Брюква, свёкла, морковь, репа, редис, редька, хрен, петрушка корневая, пастернак, сельдерей корневой |

Слайд №3-11



Слайд №12



Слайд №15



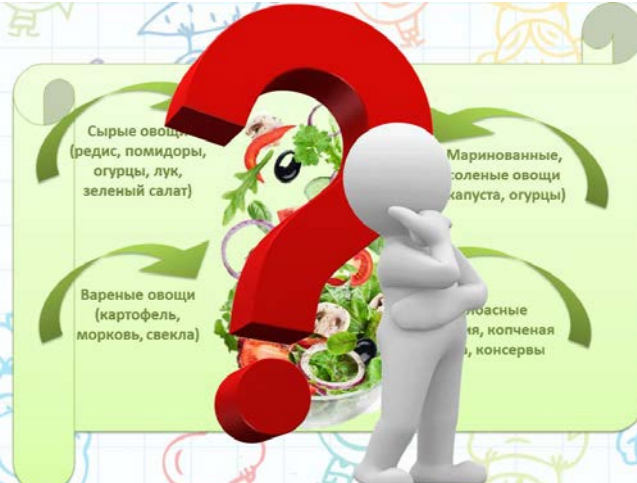
Слайд №18

Блюда из овощей

Салат – холодное блюдо, состоящее из одного или нескольких видов овощей, а также в сочетании с мясом, рыбой, яйцами и др. продуктами



Слайд №19



Сырые овощи (редис, помидоры, огурцы, лук, зеленый салат)

Маринованные, соленые овощи (капуста, огурцы)

Вареные овощи (картофель, морковь, свекла)

Сушеные, копченые, консервы

Слайд №20



растительное масло

сметана

Уксус

Мед

Соусы

Слайд №21

Правила приготовления салатов из овощей

1. Овощи и зелень мыть сырой водой, затем кипяченой
2. Салат надо готовить непосредственно перед подачей на стол
3. Все продукты должны пройти механическую и при необходимости тепловую обработку
4. Нельзя соединить теплые и холодные овощи - салат быстро испортится
5. Овощи можно готовить вареные
6. Заправлять и украшать салаты надо непосредственно перед подачей на стол
7. Нельзя готовить и хранить салаты в металлической посуде
8. Соблюдать сроки хранения салатов

Слайд №22

- 1 Механическая обработка овощей
- 2 Нарезка овощей
- 3 Заправка овощей
- 4 Выкладывание в салатницу и украшение



Слайд №23

Письменная работа

Учебник стр. 137, практическая работа № 21 «Приготовление салата из свежих овощей», табл. 28 – Технологическая карта. Салат «Здоровье» – переписать в тетрадь



Слайд №24

Оформление готового блюда



Слайд №25

Раздаточный материал для работы в тетради



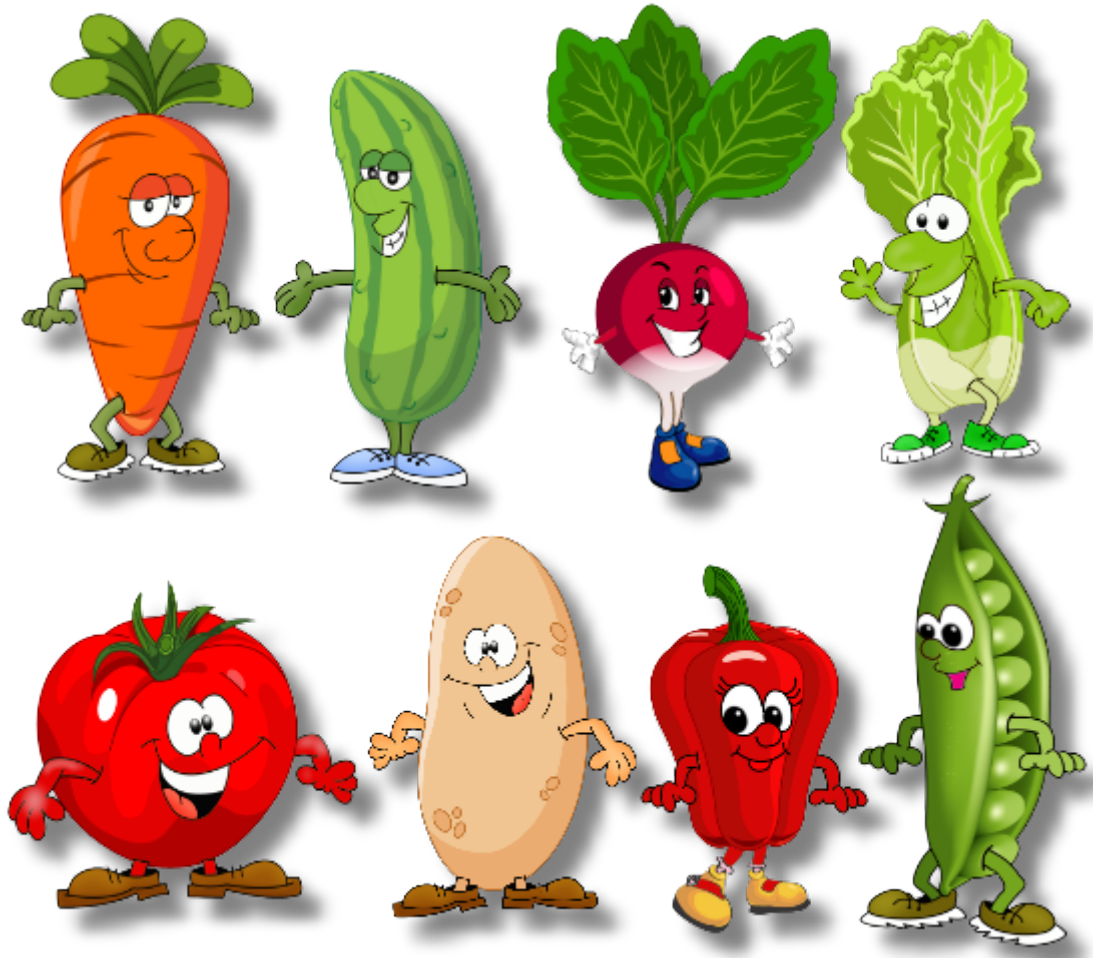
1. Соломкой
2. Брусочками
3. Кубиками
4. Ломтиками
5. Кружочками

Раздаточный материал для определения блюда

Отгадайте загадки, запишите ответы в соответствующие строки. В выделенном столбце прочтите самое простое блюдо из овощей:

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Хотя я сахарной зовусь, Но от дождя я не размокла, Крупна, кругла, сладка на вкус. Узнали вы? Я - 2. Кругла, а не месяц, Желта, а не масло, Сладка, а не сахар, С хвостом, а не мышь. 3. Прежде чем его мы съели, Все наплакаться успели. | <ol style="list-style-type: none"> 4. Зеленая толстуха Надела уйму юбок, Стоит теперь на грядке Как балерина в пачке. 5. Закопали в землю в мае И сто дней не вынимали, А копать под осень стали Не одну нашли, а десять. |
|---|---|

| | | | | | | | | | | |
|----|--|----|----|----|--|--|--|--|--|--|
| | | | | 1. | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | | | |
| | | | 3. | | | | | | | |
| | | 4. | | | | | | | | |
| 5. | | | | | | | | | | |



Анкета для релаксации

| | | | |
|---|---------------|--------------------------|--------------------------|
| Тема урока: <u>Блюда из овощей</u> | | | |
| Фамилия, имя _____ | | класс _____ | |
| На уроке вела себя | Активно | <input type="checkbox"/> | Пассивно |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Своей работой на уроке | Довольна | <input type="checkbox"/> | Не довольна |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Урок для меня показался | Увлекательным | <input type="checkbox"/> | Скучным |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| За урок я | Не устала | <input type="checkbox"/> | Устала |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Мое настроение | Стало лучше | <input type="checkbox"/> | Стало хуже |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Материал урока мне был | Понятен | <input type="checkbox"/> | Не понятен |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Полезен | <input type="checkbox"/> | Бесполезен |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Интересен | <input type="checkbox"/> | Скучен |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Домашнее задание мне кажется | Легким | <input type="checkbox"/> | Трудным |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

