

Презентационная разработка урока технологии  
в 7 классе по теме:



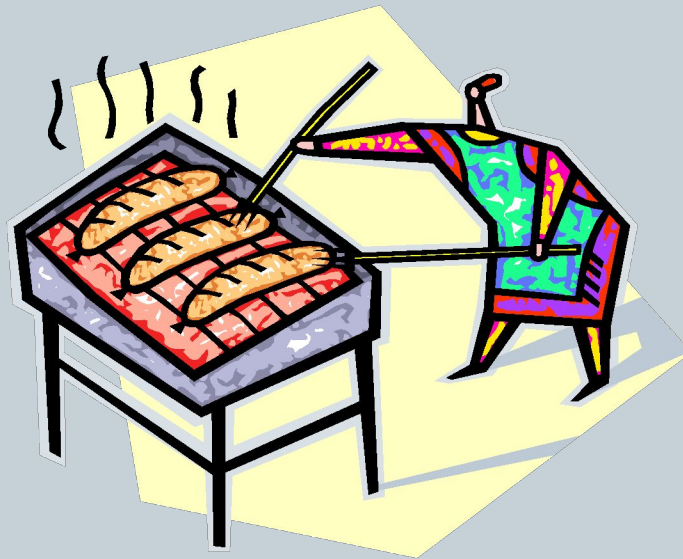
# «Приготовление обеда в походных условиях»



АВТОР: СТЕПАНОВА ГАЛИНА АЛЕКСАНДРОВНА  
МОУ «УДАЧЕНСКАЯ ООШ» МО «АХТУБИНСКИЙ  
РАЙОН»

## Цель урока:

- Научить учащихся готовить обед в походных условиях.



# Задачи урока:



познакомить учащихся со съедобными дикорастущими травами;  
с правилами выбора места отдыха с природными источниками воды;  
научить обеззараживать воду в походных условиях;  
приготавливать салат из съедобных дикорастущих трав.

# Содержание урока:



1. Подготовка к походу.
2. Инвентарь и посуда для похода.
3. Правила поведения в лесу.
4. Выбор места отдыха.
5. Использование воды.
6. Съедобные дикорастущие растения.
7. Типы костров.
8. Правила безопасности при варке пищи на костре.
9. Приготовление обеда на костре.
10. Вопросы для повторения.

# Что нам взять с собой в поход?



Мы собираемся в поход  
Отправиться с утра,  
Нас в путь далекий уведет  
дорога со двора.  
Готов походный наш рюкзак,  
Там спички, котелок -  
В походе без него никак,  
И нож в кармашек лег,  
Возьмем веревку и топор  
И компас, и еду,  
Наш туристический набор  
Не даст попасть в беду.  
Неся палатки за спиной,  
Уйдем мы по утру  
И обойдем весь шар земной  
С тобой мой юный друг.

Ответьте на  
вопрос: Что не  
нужно брать в  
поход?

# Питание в походе:

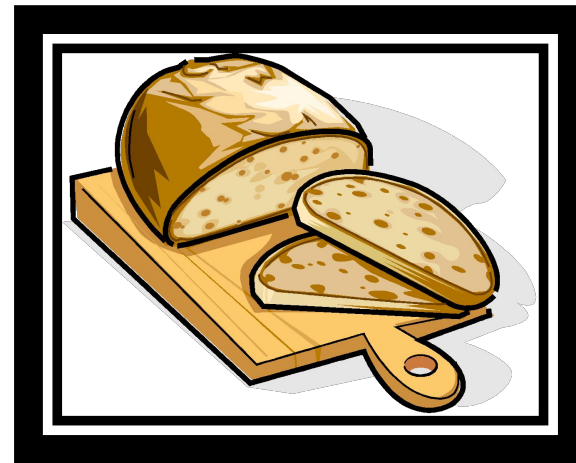


- Трехразовое горячее питание.
- Ассортимент продуктов.
- Рациональное и сбалансированное питание.



# Посуда, необходимая в походе:

- шампуры и вертела,
- походный котелок,
- кухонный нож,
- небьющаяся и не окисляющаяся посуда (тарелки, стаканчики, вилки и ложки),
- разделочная доска.



# Как вести себя в лесу?



- Нельзя ломать ветки деревьев, загрязнять отходами пищи лесные опушки, берег реки, пляж.
- Не оставлять тлеющие угли, консервные банки, бумагу, битые бутылки. Собрать отходы и закопать их в землю.
- Не нарушай тишину в лесу, не пугай птиц и животных.
- Не выжигай траву и цветы.



# Использование воды в походе:



- Воду можно брать из колодцев и родников, природных водоемов - чистых рек и озер.
- Не рекомендуется употреблять воду в сыром виде.
- Обеззараживать воду путем кипячения или фильтрации через угольные фильтры.

# Съедобные дикорастущие травы:

- крапива,
- ЛИСТЯ  
МОЛОДЫХ  
ОДУВАНЧИКОВ,
- ПОДОРОЖНИК,
- СНЫТЬ,
- МОЛОДЫЕ  
ПОДЗЕМНЫЕ  
ПОБЕГИ ПЫРЕЯ  
И МОКРИЦЫ.



# Правила употребления растений:

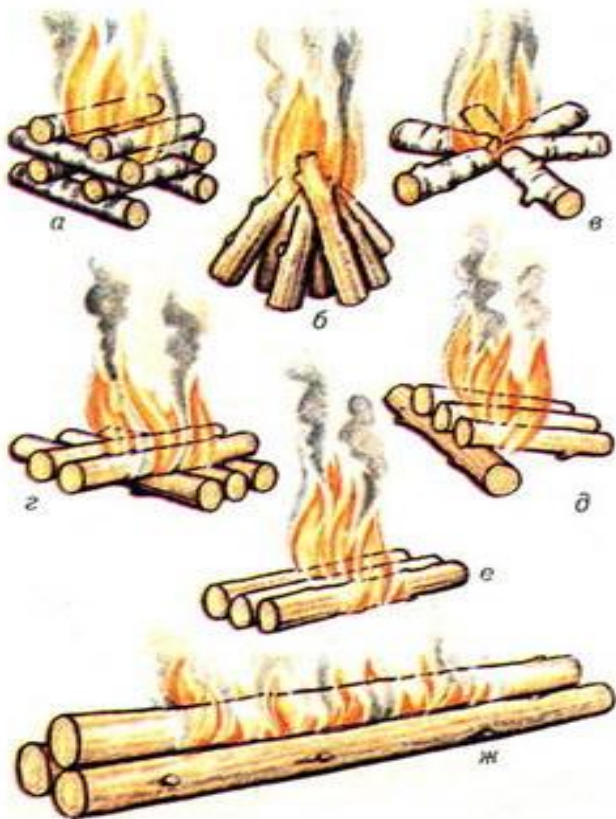


- Нельзя употреблять незнакомые вам растения.
- Никогда не срывайте для еды травы, растущие у обочин дорог, железнодорожных магистралей, в садах, парках городов и расположенные ближе 20 километров от города.

# Типы костров:



Рис. 1. Типы костров: а — «колодец»; б — «шалаш»; в — «звездный»; г, д и е — «табжный»; ж — «нодья».



# Приспособления для приготовления пищи на костре:

- Для того, чтобы подвесить котелок понадобятся всевозможные проволочки, крючки, рогатины.



# Правила безопасности при приготовлении пищи на костре:

- Ведра и котелки, висющие над огнем, передвигать или снимать, только предварительно надев рукавицу.
- Нельзя работать у костра без одежды, защищающей тело от ожогов.
- Нельзя ставить посуду с горячей едой на землю рядом с людьми. Ничего не подозревающие туристы могут случайно задеть ведро и обварить ногу. Ведра с приготовленной пищей должны либо висеть ближе к стойке (не над огнем), либо стоять на земле у самой стойки, “на виду”, либо размещаться на специально установленной перекладине на видном месте.
- Необходимо постоянно следить за костром.

# Приготовление обеда на костре:



## Лесной салат (рецепт)

- **Продукты:** мелко порубленные молодые листья одуванчика, крапивы (яснотки), подорожника и сныти - всего три горсти, зеленый лук, огурец и помидор.

## Щи походные

**Продукты:** картофель, сардельки, морковь, лук, крапива, специи.

## Макароны по-флотски

**Продукты:** макароны, тушенка говяжья, специи.

## Чай на травах



# Вопросы для повторения



1. Какую посуду и инвентарь необходимо взять в поход?
2. Как правильно выбрать место отдыха?
3. Как правильно пользоваться костром при приготовлении ухи, шашлыков, картофеля?
4. Как правильно обеззараживать воду?
5. Назовите дикорастущие травы, которые можно употреблять в пищу.