

Тема урока №2

Приготовление салатов из сырых овощей

(практическая работа)



ПЛАН



Урок №2

I. Практическая работа.

1. Вводный инструктаж.

1. 1. Технологическая последовательность приготовления салатов.

1. 2. Украшение салатов.

1.3. Санитарно- гигиенические требования.

1.4. Инструктаж по Т/Б.

2. Самостоятельная работа.

3. Текущий инструктаж.

4. Заключительный инструктаж.

II. Рефлексия.

III. Подведение итогов.

1. Обобщение достижений цели урока.

2. Объективная оценка результатов труда.

3. Сообщение темы следующего урока.

4. Домашнее задание.

IV. Методическое обеспечение.





Салат.



это холодное блюдо,
состоящее из одного или
несколько видов овощей, а
также из овощей в сочетании
с мясом, рыбой, яйцами и т.

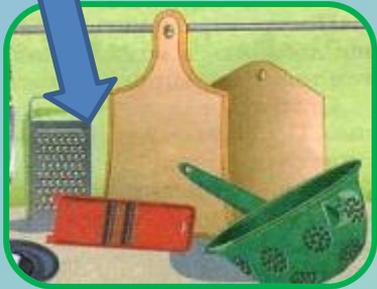
д



Технологическая последовательность приготовления салатов



1. Подготовить посуду, инвентарь и приспособления



2. Подготовить овощи (промыть, очистить)



3. Выполнить нарезку, шинковку



4. Заправить салаты (специями, майонезом, маслом растительным)



5. Оформить салат



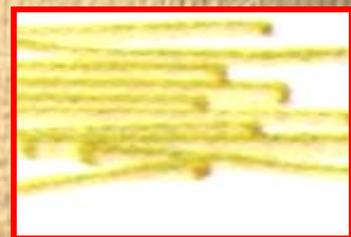
Украшения блюд

ИЗ ОВОЩЕЙ

Для украшения блюд из овощей используют простую и фигурную нарезку и выполняют более сложное оформление блюд – композиции из овощей



Для
украшения
блюд из
овощей
используют
простую и
фигурную
нарезку и
зелень



Санитарно – гигиенические требования



1. Необходимо готовить пищу в специальной одежде. Руки должны быть тщательно вымыты щеткой с мылом, ногти коротко острижены, волосы убраны под косынку.
2. При первичной обработке овощей и фруктов следует мыть их под струей воды, поместить их в дуршлаг, проточная вода лучше смывает грязь.
3. Если овощи не подвергаются тепловой обработке, после мытья их ополаскивают кипяченой водой, чтобы на поверхности не осталось микробов.
4. Нарезку сырых и вареных овощей надо производить на разных разделочных досках.





Правила техники безопасности при пользовании ножом, кухонными приспособлениями

1. Опасности в работе:

- порезы;
- травмы рук;
- ушибы.

2. Что нужно сделать до начала работы:

- подготовить инструменты и приспособления к работе.

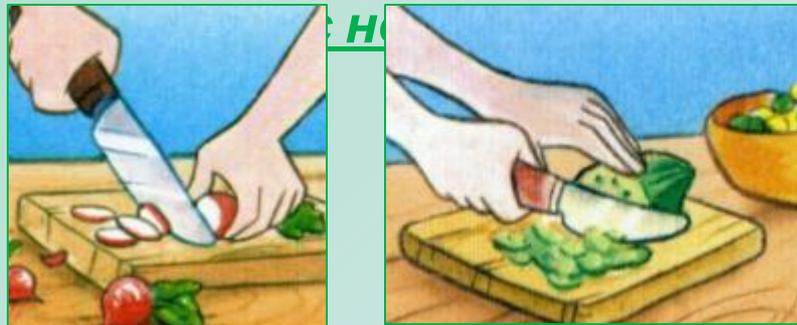
3. Что нужно делать во время работы:

- работать только хорошо заточенным ножом;
- пользоваться ножом осторожно;
- передавать нож (вилку) только ручкой вперед;
- не поднимать нож высоко над разделочной доской.

4. Что нужно делать по окончании работы:

- Вымыть, просушить и убрать инструменты и приспособления.

Правильные приемы работы



при работе



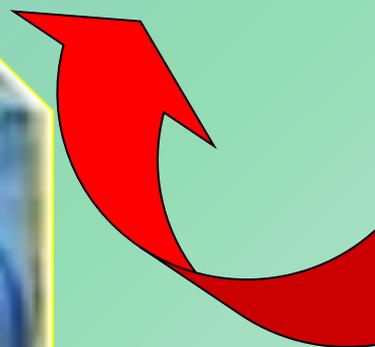
при передаче

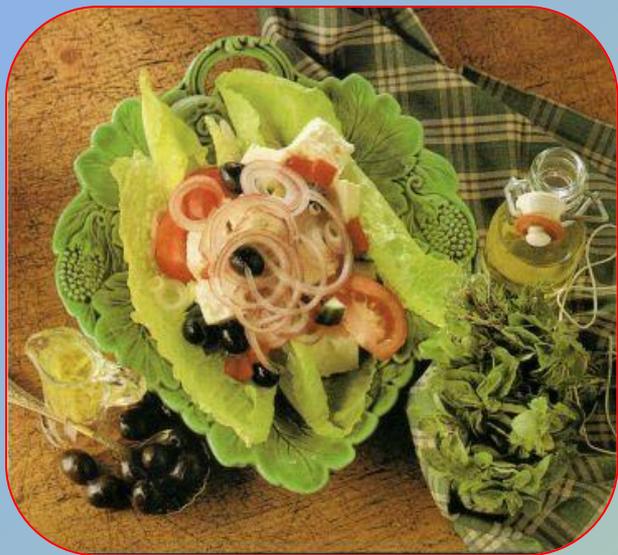


Я узнала

Я научилась

Мне пригодится это.....



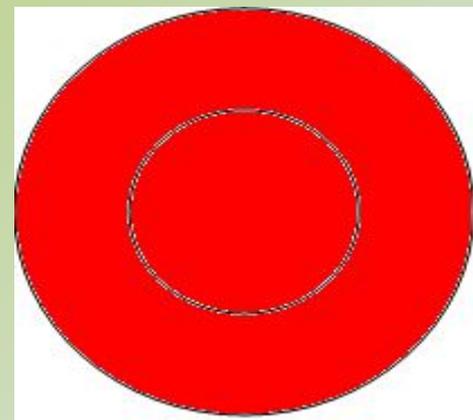
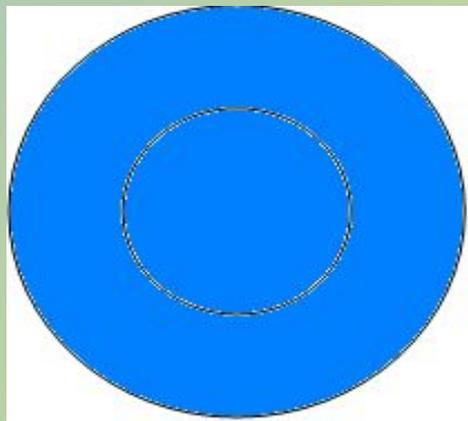
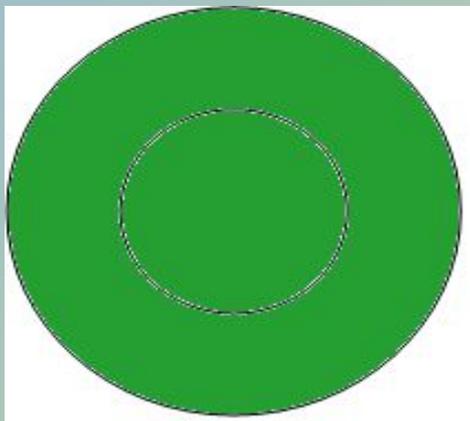


Вам понравилось занятие?

очень интересно

интересно

не интересно



Оценочный лист урока

Бригада №1

бригадир _____

№ п\п	Ф. И. учащегося	Практическая работа (закрепление умений и навыков)							Закрепл ение знаний (тест)	И т о г о в а я о ц е н к а
		Орг ани зац ия раб оче го мес та	В ы п о л н е н и е Т/ Б	Раб ота по ИТК	Пра вил ьно сть нар езк и ово ще й	О ф о р м л е н и е с а л а т а	У б о р к а р а б о ч и х м е с т	Средний бал		





Тема следующего занятия



Тепловая обработка овощей. Выполнение мини—проекта «Вкусная фантазия»





Домашнее задание



1. Подготовить материал, используя различные информационные ресурсы, к выступлению о салате из вареных овощей; принести продукты, согласно выбранным салатам (по бригадам).
Подумать над оформлением.
2. Дома приготовить салат и угостить всех членов семьи.



Методическое обеспечение

1. Симоненко В. Д. Технология: учебник для учащихся 5 класса.

2008 г.

2. Компьютерная книга рецептов «КУХНИ МИРА»- Медиа Хауз. 2006г.

3. Ермакова В. И. Альбом плакатов по кулинарии. 2005 г.

4. Эльмира Гончарова «Блюда из овощей»: рецепты из серии «Вкусные хлопоты». 2007 г.

5. Макуцкая С.Э., Технология. Обслуживающий труд (тесты) 5-7

класс, М., «Экзамен», 2006

5. Интернет- ресурсы:

▣ «Рецепты салатов из свежих овощей»

(<http://www.easycookery.ru/category/teplovaya-obrabotka-produkto>)

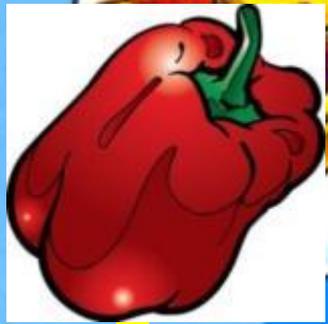
▣ «Салаты из сырых овощей» (<http://kl.grandik.net/www/nomer-4/glava%204/12.htm>.);

▣ «Кулинарные этюды» (<http://fotki.yandex.ru/contest.xml?id=15&how=&p=4>);

▣ «Кулинария на все случаи жизни» (<http://www.easycookery.ru/category/teplovaya-obrabotka-produkto>);

▣ «Карвинг – декоративная резьба по овощам и фруктам» (<http://www.karving.ru/carving/so> revn).





Творческих



успехов!

