

# 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

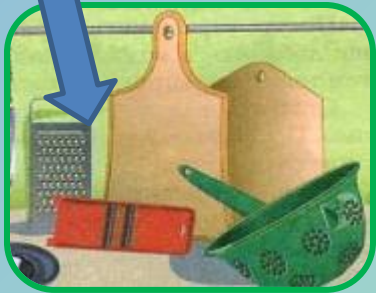




# Технологическая последовательность приготовления салатов



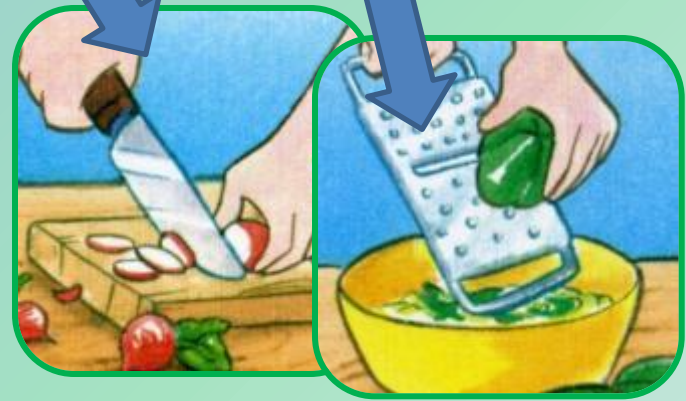
1. Подготовить посуду, инвентарь и приспособления



2. Подготовить овощи (промыть, очистить)



3. Выполнить нарезку, шинковку



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



5. Оформить салат



# Украшения блюд

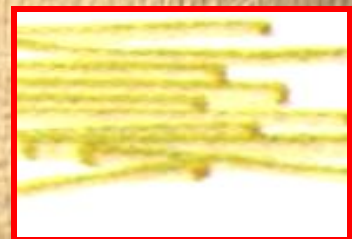
## ИЗ ОВОЩЕЙ

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.

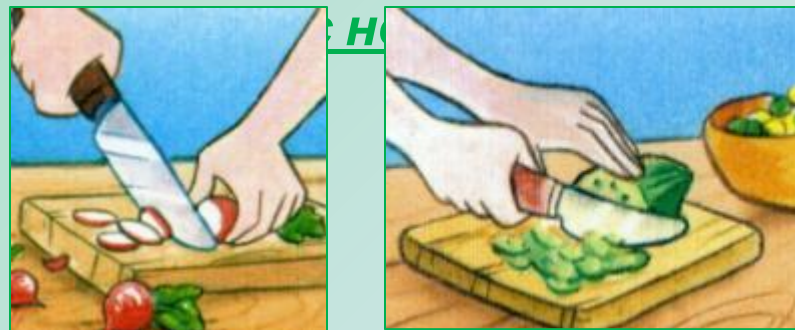
## 3. Что нужно делать во время работы:

- 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

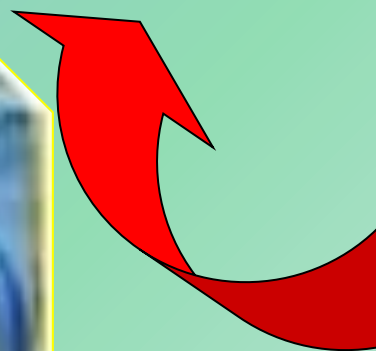


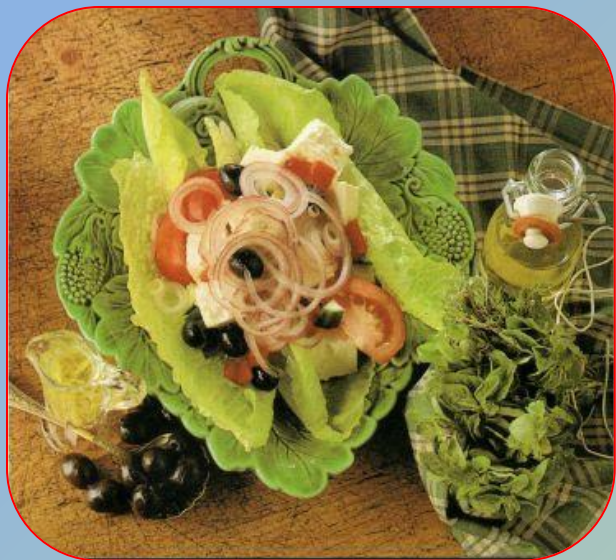


Я узнала .....

Я научилась .....

Мне пригодится это.....



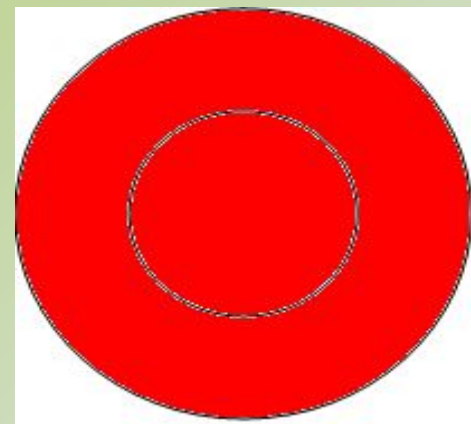
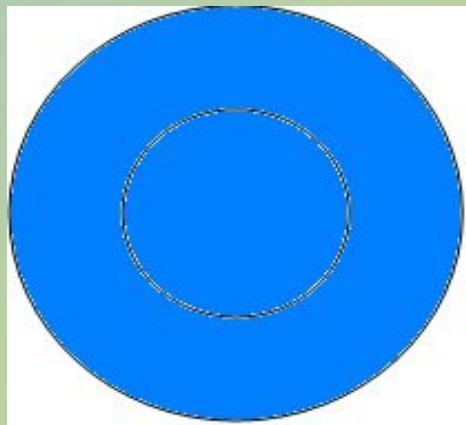
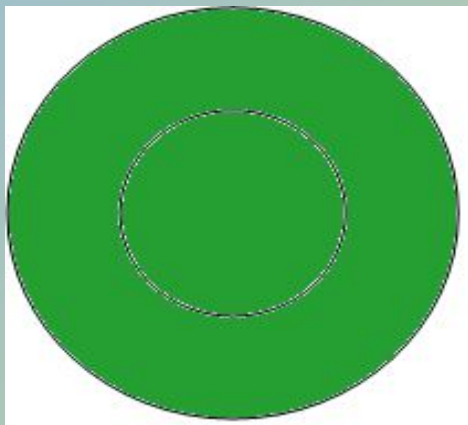


# Вам понравилось занятие?

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 я 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!

