**Аттестуемый педагог (ФИО**) Лазарева Т.А. А

**Предмет**  технология  **Класс**  5 5

**Тема: Овощи. Приготовление блюд из сырых овощей.**

**Образовательная программа:** В.Д. Симоненко «Технология «Обслуживающий труд»», модифицированная.

**Тип урока**: комбинированный

**Формы и методы обучения**: работа в группах, работа с текстом учебника, выполнение экспериментов в группах, использование некоторых методов и приемов технологии развития критического мышления.

**Цель:** Ознакомить обучающихся с блюдами из сырых и вареных овощей, правилами первичной обработки, способами и формами нарезки овощей.

**Задачи:**

***Обучающие:***

1. актуализировать знания обучающихся о пищевой ценности овощей;

2. ознакомить обучающихся с правилами первичной обработки овощей;

3. ознакомить обучающихся со способами и формами нарезки овощей;

4. ознакомить обучающихся с видами тепловой обработки овощей;

5. формировать знания и умения обучающихся по приготовлению блюд из сырых и вареных овощей.

***Развивающие:*** способствовать развитию логики мышления, наблюдательности, познавательного интереса, воображения;

***Воспитывающие:*** воспитывать аккуратность, усидчивость.

**Учебно-методическое обеспечение**: Симоненко В.Д. Технология. Обслуживающий труд. 5 кл.: Учеб. для общеобразоват. учеб. заведений. – Вентана-Граф, 2000-2010.

**Необходимое оборудование и материалы для занятия**: мультимедийный проектор, наглядная презентация.

**Наглядные пособия:** таблицы нарезки овощей для различных блюд и закусок, макеты (из пластилина и т. п.) формы нарезки овощей; приспособления или их иллюстрации, используемые для нарезки овощей.

**Оборудование для практической работы:** ножи для фигурной нарезки овощей, овощерезки, все для приготовления и дегустации овощей; разделочная доска для сырых овощей; дуршлаг для промывания сырых овощей; предметы для сервировки стола.

*Для учащихся:* учебник, рабочая тетрадь

**На доске выписаны термины:**

*свежезамороженные овощи, соломка, кубики, ломтики, кружочки, первичная обработка.*

**Время реализации занятия**: 80 мин.

**Авторский медиапродукт**:

1. cреда PowerPoint.
2. вид медиапродукта: наглядная презентация учебного материала.

Краткое описание содержания интерактивных учебных кадров – экранов:

№1- Титульный слайд.

№2. План урока.

№3. Введение в тему.

№4-№10. История появления овощей

№11. Классификация овощей

№12. Первичная обработка овощей

№13-№17.Формы нарезки овощей.

№18.Технология приготовления салатов из свежих овощей

№19-20. Украшения салатов

№21. Виды тепловой обработки овощей.

№22-26. Блюда из овощей.

*Наглядная презентация учебного материала «Блюда из овощей»*

В зависимости от уровня класса данная презентация позволяет перейти с любого слайда на слайд «План урока», что позволяет в зависимости от времени решить определенное количество задач.

**Целесообразность использования медиапродукта на занятии:**

1. недостаточное количество информационного материала в существующих учебно-методических пособиях;
2. эффективность индивидуального подхода к работе обучающихся, различных по подготовке классов на уроке;
3. повышение эффективности усвоения учебного материала за счет одновременного изложения учителем и учащимися необходимых сведений и показа демонстрационных презентаций;
4. развитие наглядно-образного мышления за счет повышения уровня наглядности (отсутствие необходимого демонстрационного оборудования);
5. развитие понятийного мышления за счет возможности и необходимости самостоятельно обобщать материал, выделять смысловые группы, выстраивать логические связи, определять алгоритм работы, систематизировать весь предлагаемый материал.

**Ход урока.**

I. **Организационный момент**, **включающий:**

  • постановку цели, которая должна быть достигнута учащимися на данном этапе урока (что должно быть сделано учащимися, чтобы их дальнейшая работа на уроке была эффективной);

  • описание методов организации работы учащихся на начальном этапе урока, настроя учеников на учебную деятельность, предмет и тему урока (с учетом реальных особенностей класса, с которым работает педагог).

**1. *Проверка д\з:***

**Учитель:** На прошлом занятии вам было задано: найти интересный рецепт блюда из яиц и оформить отчет по его приготовлению. Сдайте отчеты.

2. ***Повторение пройденного материала:***

**Вопрос:** А теперь давайте вспомним, о чем мы говорили на прошлом уроке? Что нового вы узнали?

**Ответ:** О блюдах из яиц.

**Вопрос:** Какие блюда из яиц можно приготовить?

**Ответ:** Яичницы, омлеты, яичные напитки, вареные.

**Вопрос:** На какие виды делятся яйца в зависимости от допустимой длительности хранения?

**Ответ:** Диетические, столовые яйца.

**Вопрос:** В течение скольких дней реализуются диетические яйца? Столовые?

**Ответ:** 7 дней, 25 дней.

**Вопрос:** На какие категории делятся яйца в зависимости от массы?

**Ответ:** Третья, Вторая, Первая категории, Отборное яйцо, Высшая категория.

**Вопрос:** Как можно определить свежесть яиц?

**Ответ:** С помощью овоскопа, в соленой воде.

**Вопрос:** Как сохранить яйца на длительный срок?

**Ответ:** Яйца надо охлаждать, хранить их чистыми и только сухими, не хранить рядом с пахнущими предметами.

* *Учитель подводит итог опроса.*

**II. Изучение нового учебного материала.** Данный этап предполагает:

  • постановку конкретной учебной цели перед учащимися (какой результат должен быть достигнут учащимися на данном этапе урока);

  • изложение основных положений нового учебного материала, который должен быть освоен учащимися (на основе содержания данного пункта эксперт выносит суждение об уровне владения педагогом предметным материалом);

  • описание форм и методов изложения (представления) нового учебного материала;

  • описание основных форм и методов организации индивидуальной и групповой деятельности учащихся с учетом особенностей класса, в котором работает педагог;

  • описание критериев определения уровня внимания и интереса учащихся к излагаемому педагогом учебному материалу;

  • описание методов мотивирования (стимулирования) учебной активности учащихся в ходе освоения нового учебного материала.

**Учитель:** Сегодня мы поговорим еще об одном продукте, из которого можно приготовить различные блюда. А что это за продукт вы узнаете, разгадав ребус.

( *На доске висит плакат с ребусом*)

**Учитель:** Какое слово у нас получилось?

**Ответ:** Овощи.

* **Целеполагание:**

**Учитель:** Правильно. И тема нашего сегодняшнего урока ОВОЩИ. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ. Откройте тетради и запишите число и тему урока. Сегодня мы поговорим о способах первичной обработки и формах нарезки овощей; какие блюда можно приготовить из сырых и вареных овощей; узнаем технологию их приготовления; познакомимся со способами тепловой обработки овощей.

**Изложение нового материала.**

**1. Сообщение познавательных сведений.**

* *Демонстрация презентации (слайд №1-№3)*

Учащиеся перечисляют известные им овощные растения. Называют части (**органы**) растений, которые используют в пищу.

* *Учитель обобщает ответы учащихся.*

При использовании овощей в кулинарии из них готовят самые разнообразные холодные и горячие блюда: закуски (салаты, винегреты), первые блюда (овощной суп, щи, борщ, свекольник и д. р.), вторые блюда (картофель жареный или отварной, рагу, котлеты). Овощи так же используют для приготовления гарниров к рыбным, мясным блюдам и соков.

Овощи обладают способностью стимулировать деятельность слюнных желез. Поэтому они широко используются для приготовления холодных закусок – салатов.

**Овощи, фрукты и ягоды** содержат незначительное количество белков и содержат почти все необходимые для организма питательные вещества, являясь преимущественно носителями минеральных веществ и растительных волокон. Особенно богаты овощи витаминами. Вкусовые, красящие и ароматические вещества, содержащиеся в овощах, способствуют возбуждению аппетита, лучшему усвоению пищи и позволяют значительно разнообразить питание. Овощи обладают лечебными свойствами, которые используются как народной, так и научной медициной. В ряде овощей содержаться особые вещества, способные уничтожить некоторые болезнетворные микробы. Овощи применяют в качестве диетических продуктов при некоторых заболеваниях.

Все мы любим разнообразные овощи, но не каждый из нас знает о том, где впервые появился тот или иной овощ. А вы знаете о родине какого-нибудь овоща?

А чтобы узнать, давайте откроем учебник на стр. 127 и прочитаем.

* *Демонстрация презентации (слайд №4-№10)*

Далее у вас в учебнике на стр. 128 представлена табл. 26 «Классификация овощей».

* *Демонстрация презентации (слайд №11)*

Давайте посмотрим, какие бывают корнеплоды, клубнеплоды, капуста и т. д.

В зависимости от того, какую часть растения используют в пищу, овощи делят на группы: ***луковые, плодовые, корнеплоды, клубнеплоды, листовые, цветковые и др.*** Это определяет и способы первичной и тепловой обработки. Хранить овощи следует в темном, прохладном и не слишком сухом месте. Для длительного хранения их консервируют (***солят, маринуют, сушат, замораживают).***

Из овощей можно приготовить различные блюда. Это могут быть холодные блюда, закуски, супы, овощные блюда и т.д. но прежде чем приступать к готовке блюда нужно провести первичную обработку овощей. Как вы думаете, из чего она должна состоять?

* *Демонстрация презентации (слайд №12)*

**Первичная обработка овощей.**

Общая схема первичной обработки для всех овощей выглядит следующим образом: **сортировка → мойка → очистка → промывание → нарезка.**

Прежде всего, овощи *сортируют* по размеру (в основном корнеплоды) для равномерной тепловой обработки, удобства нарезки и уменьшения отходов.

Затем их *моют* и *чистят*. Для очистки овощей используют специальные ножи, овощечистки (стр 132 рис 92). Далее овощи *промывают* и *нарезают*.

Это общая для всех овощей схема первичной обработки, но она может немного изменяется в зависимости от вида овощей. Например:

- обработка корнеплодов:

морковь, репу, свеклу, редьку *сортируют* по размерам, удаляют загнившие экземпляры. У молодой моркови и свеклы *отрезают ботву*, после чего их *про­мывают*, *очищают* и снова *про­мывают*.

- обработка капусты:

*Снимают* первые четыре листа, а также загнившие, загрязненные листья, *отрезают* наружную часть кочерыжки и *промы­вают*. Кочан *разрезают* на две или четыре части и *вырезают* кочерыжку. При обнаружении насекомых капусту кладут в холодную подсолен­ную воду на 15... 20 мин. Затем *промывают*.

- обработка лука и чеснока:

Лук репчатый *сортируют*, с луковиц *срезают* донца и шейки и *очищают*. *Промывают* непосредственно перед использо­ванием и *нарезают*. Хранить промытый лук нельзя, так как он быстро портится.

У зеленого лука *отрезают* корешки, *зачищают* белую часть, *уда­ляют* увядшие, пожелтевшие и загнившие перья, кладут в холод­ную воду, хорошо *промывают*.

У чеснока *обрезают* верхушку, донце, *очищают* от кожицы; головки делят на дольки, с которых *снимают* оболочку.

- обработка лиственных овощей (салат, щавель, шпинат):

*Срезают* корни, *удаляют* желтые листья, *промывают* под проточной водой

- обработка тыквенных овощей (огурец, тыква, кабачок):

*Моют*, *очищают* от кожуры, *удаляют* семена и *нарезают* (молодые огурцы не очищают)

- обработка помидор, баклажан, сладкого перца:

*Сортируют*, *промывают*, *удаляют* плодоножки. Баклажаны *очищают* от кожицы. Сладкий перец *разрезают*, *удаляют* сердцевину и *промывают*.

Для сохранения в овощах витаминов и полезных питательных веществ необходимо соблюдать правила их обработки, приготовления и хранения. Что это за правила давайте прочитаем на стр.129

* ***Физкультурная минутка***

***Игра « Угадай плод».***

Учитель кладет в коробку, любой плод, учащиеся должны, задавая вопросы, угадать его и ответить, к какому виду он относится. Вопросы ставятся так, чтобы учитель мог ответить только «Да» или «Нет».

Например, учащиеся спрашивают:

- Плод круглый?

*Учитель.* Нет.

*Учащиеся.* Он желтый?

*Учитель.* Да

Последним пунктом в схеме механической (первичной) обработки стоит нарезка, т.е. очищенные и промытые овощи нарезают. Для более быстрой нарезки овощей используются кухонные комбайны и овощерезки. От вида нарезки овощей зависит продолжитель­ность их варки, поэтому надо следить, чтобы овощи были наре­заны одинаково.

* *Демонстрация презентации (слайд №13-17)*

Нужно помнить, что очищенный картофель быстро темнеет, поэто­му после первичной обработки до использования его помещают в посуду с холодной водой.

Нарезать овощи можно различными способами. Кто-нибудь знает способы нарезки?

Я вам раздам листы с видами нарезки, давайте посмотрим, какие как можно нарезать овощи. Эти листы вы вклеите в тетрадь.

1.*Соломкой,* т.е. длинными тонкими ломтиками. Соломкой нарезают:

кар­тофель для жарения во фритюре (кипящем растительном мас­ле);

морковь, петрушку, свеклу, репчатый лук, сельдерей — для щей, борщей, рассольников, супов из овощей. Также вы можете посмотреть в учебнике на стр.133 рис.93 а

2.*Брусочками* (шириной до 1 см, длиной 3,5-4 см) нарезают:

картофель для жарения, приготовления супов, борщей; мор­ковь, петрушку, сельдерей для бульона с овощами (рис. 93, б).

3. *Кубиками.* Кубики могут быть крупными(2x2 см), средними(1,5х 1.5 см), мелкими (0,5x0,5 см).

Нарезка крупными кубиками подходит для приго­товления картофеля в молоке;

средними — для супов с бобовыми, крупами, овощного рагу;

мелкими— для гарнира к холодным блюдам (рис. 93, в).

4. *Ломтиками* нарезают картофель, морковь, свеклу в щи, борщи (рис. 93, г).

5. *Кружочками* используют картофель для жарения во фри­тюре и основным способом (в сковороде), морковь — для супов и как гарнир, кабачки и баклажаны — для жарения.

Лук нарезают мелкими кубиками (0,3x0,3 см) для супа-харчо, крупяных супов, щей (рис. 94, а). Тонкими кольцами нарезают лук для шашлыка, жарения, маринадов и т. д. (рис. 94, б).

Капусту измельчают шашками 2x2 см для щей, борщей, а также рубят соломкой для квашения и начинки.

Для украшения блюд используют сложную или фигурную нарезку овощей — *звездочками, гребешками, шестеренками, розочками, бочонками, чесночками, шариками, лентами* и т. д. (рис. 95).

Из моркови можно сделать фигурки, картофель и корне­плоды нарезать специальными выемками в виде орешков, бочонков.

Из овощей можно приготовить большое количество разнообразных блюд.

С древних времен овощи применяют в пищу, используют как диетическое и лечебное средство.

Значение овощных блюд и гарниров в питании определяется, прежде всего, химическим составом овощей. Так, блюда и гарниры из картофеля служат важнейшим источником крахмала. Значительное количество сахаров содержат блюда из свеклы, моркови, зеленого горошка.

Особенно велико значение овощных блюд и гарниров как источников ценных минеральных веществ. Блюда из овощей, особенно свеклы, являются источником микроэлементов (кобальт, медь, марганец, цинк), входящих в состав крови. Большое коли­чество витамина С содержит зелень петрушки, укропа, лука, которую добавляют в блюда при подаче. Потребление блюд из овощей с мясом, рыбой, яйцом, творогом и другими белковыми продуктами почти вдвое увеличивает выделение желудочного сока и улуч­шает усвоение животных белков.

**Вопрос:** Ребята, а какие блюда можно приготовить из сырых овощей?

* *Демонстрация презентации (слайд №18-20)*

*Салат* — это холодное блюдо, состоящее из одного или не­скольких видов овощей, а также из овощей в сочетании с мясом, рыбой, яйцами и т. д.

Салат использу­ют в качестве самостоятельного блюда и как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

**Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощей** выглядит следующим образом:

***1*. *Механическая (первичная) обработка* овощей.**

**Учитель:** Давайте вспомним механическую (первичную) обработку овощей.

***Задание на закрепление материала:*** Расставьте в правильном порядке операции механической обработки: промывание, нарезка, мойка, очистка, сортировка.

*(На столах учащихся лежат карточки с операциями механической обработки). Учитель проверяет правильность выполнения задания.*

сортировка → мойка → очистка → промывание → нарезка.

***2. Нарезка овощей.* Овощи для салата должны быть наре­заны одинаково.**

**Вопрос:** Какими способами можно нарезать овощи?

**Ответ:** Соломкой, брусочками, кубиками, ломтиками, кружочками, звездочками, гребешками, шестеренками, розочками, бочонками, чесночками, шариками, лентами.

**3. *Заправка салата.*** Перемешивать продукты надо осторожно, чтобы они не мялись.

Вкус салатов зависит не только от основных продуктов, входящих в их состав, но и от заправки (приправы).

**Вопрос:** Чем можно заправлять салаты?

**Ответ:** Салаты и винегреты заправляют по вкусу растительным маслом или майонезом. Для некоторых салатов используют сме­тану.

Чтобы разнообразить вкус салатов, в заправки можно доба­вить сахар, перец, горчицу, готовые острые соусы.

**4. *Выкладывание в салатницу и украшение*.**

Так как салаты из овощей подают к столу в качестве закус­ки, они должны быть красиво нарезаны и оформлены, чтобы возбуждать аппетит.

Для украшения блюд используют зелень петрушки, укро­па, сельдерея, а также продукты, входящие в состав блюда. Из по­мидоров можно сделать корзиночки, из сладкого перца — фигур­ки, из редиса — розочки, из моркови и огурца — цветы, и т.д.

Входящие в состав салата продукты могут быть сырыми (редис, зеленый салат, огурцы, помидоры, лук), вареными (свек­ла, картофель, морковь), маринованными, солеными (квашеная капуста) и прошедшими сложную технологическую обработку (колбасные изделия, копченая рыба, консервы).

**Задание:** Откройте учебник на стр.136. Давайте прочитаем правила приготовления салатов из овощей.

Но мы употребляем в пищу овощи не только в сыром виде. А что мы еще можем сделать с овощами?

Для приготовления овощных блюд мы используем все виды тепловой обработки: варку, жарение, запекание, тушение, припускание.

Основная задача тепловой обработки – доведение полуфабриката до готовности. Улучшение усвояемости продуктов, прошедших тепловую обработку, обусловлено следующими причинами:

- продукты размягчаются, легче прожевываются и смачиваются пищеварительными соками;

- крахмал превращается в клейстер и также легче усваивается;

- образуются новые вкусовые и ароматические вещества, возбуждающие аппетит;

- микроорганизмы при нагревании погибают.

Однако тепловая обработка оказывает не только положительное влияние на пищевую ценность продуктов, но может и значительно снизить ее. Недостатком тепловой обработки является изменение естественной окраски овощей, потеря части растворимых веществ.

Необходимо ослаблять негативные последствия тепловой обработки и усиливать ее положительные роли. Положительные стороны тепловой обработки проявляются при правильном ее выборе.

Рассмотрим все виды тепловой обработки:

* *Демонстрация презентации (слайд №21)*

*1.Варка* — это нагревание продукта в воде, бульоне, молоке или на пару.

**Вопрос:** Какие блюда можно приготовить используя такой вид тепловой обработки как варка?

***Ответ:***Суп,картофельное пюре

Овощи варят для приготовления из них закусок, супов, вторых блюд и гарниров.

Варка – самый распространенный приемом тепловой обработки. Существует множество способов варки: в воде, на пару, при повышенном давлении (в специальной посуде).

В зависимости от соотношения количества продукта и жидкости различают следующие виды варки:

- продукты полно­стью погружают в жидкость;

- варят в небольшом количестве жидкости, то есть продукты погружены в нее не более чем на одну треть; - готовят в собственном соку.

*Варку на пару* осуществляют в закрытой посуде. Продукты укладывают на специальную сетку или решетку над кипящей водой. Этот способ применяют при приготовлении диетиче­ских блюд.

*Варка на водяной бане* происходит тоже над кипящей во­дой. В большую емкость с горячей или кипящей водой помеща­ют посуду с подготовленными продуктами.

*2.Жарение* — способ тепловой обработки, при котором продукт нагревается в жире или горячем воздухе.

Овощи жарят основным способом и во фритюре.

При жаренье в небольшом количестве жира картофель, овощи и изделия из них кладут на противень или сковороду с жиром, и жарят с обеих сторон до образова­ния поджаристой корочки.

Во фритюре картофель и овощи жарят в специальных аппаратах или глубоких противнях с толстым дном и вставными металличе­скими сетками.

*3.* Приготовление продукта на противнях или сковородах в духовом шкафу называется *запекание.*

Запекают овощи одного вида или смесь ово­щей, либо овощи в сочетании с другими продуктами, либо овощи фаршированные. Овощи раскладывают на противнях или порци­онных сковородах, смазанных маслом. Запекают их в жарочном шкафу до образования на поверхности блюда поджаристой корочки.

**Вопрос:** Какие блюда можно приготовить, используя такой вид тепловой обработки как запекание?

**Ответ:** Запеканки, картофель, запеченный в сметанном соусе

*4.* При *тушении* — комбинированном способе тепловой обработки — овощи сначала обжаривают, а затем заливают небольшим количеством соуса или бульона, добавляют пряности, закрывают крышкой и доводят до готовности.

Так могут быть приготовлены капуста тушеная, рагу из овощей.

*5.* В том случае, когда необходимо получить сочный продукт, применяют варку в плотно закрытой посуде с небольшим количеством жидкости или сока, который образуется из продук­та при его нагревании. Этот способ тепловой обработки называ­ется *припускание.*

Подготовленные овощи укладывают слоем не более 20 см, добавляют горячую воду или бульон, часть сливочного масла, быстро доводят до кипения и при слабом кипении доводят до готовности в посуде с закрытой крышкой. ( например, овощи припущенные в молочном соусе)

При приготовлении некоторых блюд необходимы вспо­могательные приемы тепловой обработки.

*1.* При *пассеровании* нарезанные продукты слегка обжарива­ют с жиром или без него. Пассерованные продукты используют при приготовлении супов, соусов и вторых блюд.

*2. Бланширование* — быстрое обваривание или ошпаривание. Продукты, находящиеся в посуде, обдают кипятком или погру­жают в емкость с кипятком (не более чем на одну минуту).

Во время приготовления различных блюд необходимо помнить про правила безопасности выполнения кулинарных работ.

**III. Практическая работа**

**Приготовление салатов из овощей.**

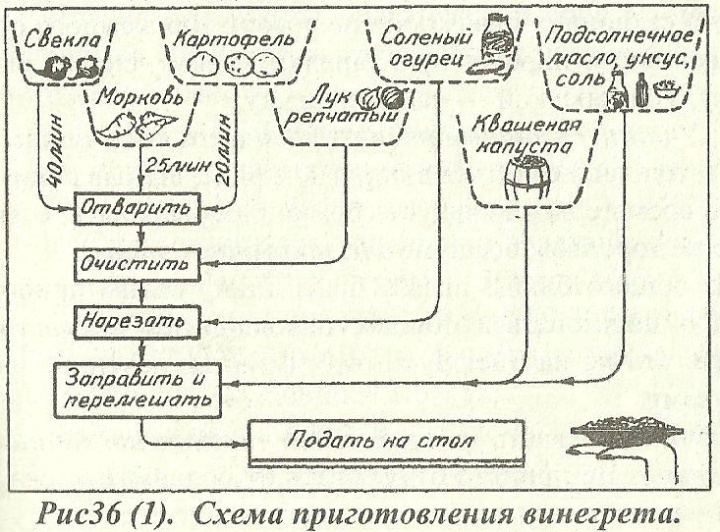
Чтобы учащиеся могли научиться большему количеству операций, можно разным бригадам поручить приготовление различных блюд, примерно одинаковых по первичной и тепловой обработке продуктов (см. рис.36 (1,2). Одна бригада может готовить винегрет, другая – салат из сырых овощей, третья - фруктовый салат. При подведении итогов представитель каждой бригады рассказывает о порядке приготовления своего блюда. Вопросы, задаваемые при этом учителем, должны раскрывать особенности обработки продуктов и приготовления каждого блюда.

***Требования к качеству готовых блюд:***

1. Вареные продукты, входящие в состав салатов, должны быть мягкими, но не разваренными. Для этого надо соблюдать время варки (по таблице в учебном пособии) и проверять готовность овощей с помощью вилки.

2. Цвет и запах блюд должны соответствовать цвету и запаху свежих продуктов.

***Оформление готового блюда.***

Готовый салат укладывают в салатник, а сверху украшают красиво вырезанными кусочками овощей, хорошо сочетающихся между собой по цвету. Сбоку в салатник кладут столовую ложку или специальную лопатку. Можно использовать для подачи и маленькие салатники.

**Вопросы для закрепления.**

1. Когда мы, например, варим овощи, мы пользуемся электронагревательными приборами. Какие опасности могут произойти во время пользования такими приборами?

**Ответ:** Ожог, поражение током

2. Что нужно сделать до начала работы, чтобы избежать повреждений?

**Ответ:** проверить исправность соединительного шнура; установить электронагревательный прибор на огнеупор­ную подставку.

3. Что нужно делать во время работы?

**Ответ:** включать и выключать электроприбор сухими руками, при этом браться не за шнур, а за корпус вилки.

4. Что нужно сделать по окончании работы?

**Ответ:** выключить электроприбор.

5. При работе с горячей жидкостью, какие могут возникать опасности в работе?

**Ответ:** Ожог

6. Что нужно сделать до начала работы?

**Ответ:** наполняя посуду жидкостью, не до­ливать до краев 4—5 см; проверить качество ручек емкости.

7. Что нужно делать во время работы?

**Ответ:** когда жидкость закипит, уменьшить нагрев горелки (убавить огонь); снимать крышку с горячей посуды от себя; закладывать в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно; снимать горячую посуду с плиты с помощью прихваток.

8. Что нужно сделать по окончании работы?

**Ответ:** выключить плиту или электроприбор.

**IV. Заключительная часть.**

Подведение итогов практической работы, поощрение учащихся, активно участвоваших в повторении пройденного материала.

Сообщение оценок учащимся.

**Домашнее задание.**

Написать рецепт овощного салата

Приложение 1

Простая нарезка

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название | Форма | Кулинарное использование |
| *Соломка* (длинными тонкими ломтиками) |  | кар­тофель для жарения во фритюре (кипящем растительном мас­ле);  морковь, петрушку, свеклу, репчатый лук, сельдерей — для щей, борщей, рассольников, супов из овощей. |
| *Брусочки* (шириной до 1 см, длиной 3,5-4 см) |  | картофель для жарения, приготовления супов, борщей; мор­ковь, петрушку, сельдерей для бульона с овощами |
| *Кубики.* Кубики могут быть крупными(2x2 см), средними(1,5х 1.5 см), мелкими (0,5x0,5 см). |  | Нарезка крупными кубиками подходит для приго­товления картофеля в молоке;  средними — для супов с бобовыми, крупами, овощного рагу;  мелкими—для гарнира к холодным блюдам |
| *Ломтики* |  | нарезают картофель, морковь, свеклу в щи, борщи |
| *Кружочки* |  | картофель для жарения во фри­тюре и основным способом (в сковороде), морковь — для супов и как гарнир, кабачки и баклажаны — для жарения. |
| *Дольки* |  | Супы, рагу, бульоны |