Тема урока: «Роль овощей в питании человека»

Цели: познакомить учащихся спроцессами пищеварения; научить правилам первичной обработки и нарезки всех видов овощей; воспитывать вкус к здоровой пище.

Оборудование: учебник, таблица, презентация.

 Ход урока:

1. Оргмомент. Сообщение темы и целей урока.

2. Повторение:

* Что такое технология?
* Что такое кулинария и как нужно правильно питаться?
* Перечислите состав пищи.
* Какую роль играют витамины в жизни человека?

Презентация интерьера кухни.

3. Сообщение нового материала:

Сервировка стола – это подготовка и оформление стола к приему пищи.

Сервировка стола к завтраку (стр.30 -31).

Правила поведения за столом.

Классификация овощей

* клубнеплоды
* корнеплоды
* капустные
* тыквенные
* томатные
* бобовые
* луковые
* пряные

Обработка овощей

* первичная
* тепловая

Первичная обработка овощей: мойка, очистка, нарезка.

Нарезка овощей (стр.56)

4. Творческая работа: «Нарезка овощей»

5. Итог урока: В чем заключается роль овощей в питании человека?