

Конспект урока

Предмет	технология
Класс	7 Б
Учитель	Соколова Н.Б.
Дата урока	16.04.2020
Тема урока	Физиология питания. Мясо. Первичная обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Признаки доброкачественности мяса. Блюда из мяса.
Основной вид учебной деятельности	Урок получения новых знаний

Ход урока

I. Организационный этап.

- Доброе утро, девочки!

Сегодня мы начинаем изучать новый раздел технологии – кулинария. Для каждой темы отведено по два урока в неделю. Первый урок отводится на изучение теории, второй – на практические задания.

Тема нашего сегодняшнего урока: «Физиология питания. Мясо. Первичная обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Признаки доброкачественности мяса. Блюда из мяса».

II. Изучение нового материала

В параграфе 1 на стр. 5-6 вы узнаете о полезных и вредных микроорганизмах, о признаках пищевых отравлений и оказании первой медицинской помощи пострадавшим.

В параграфе 2 и 3 на страницах 10-15 вы прочитаете все о мясе (виды, признаки доброкачественности, первичная обработка, тепловая обработка, ассортимент мясных полуфабрикатов)

Дополнительные мультимедиа материалы, позволяющие глубже усвоить тему по ссылке:

<http://fcior.edu.ru/card/21027/znachenie-myasa-v-pitanii-cheloveka-vidy-myasa-trebovaniya-k-kachestvu.html>

для открытия файла в формате OMS перейдите по ссылке и скачайте OMS плеер:

<http://fcior.edu.ru/card/20994/fiziologiya-pitaniya-belki-zhiry-uglevody-vitaminy.html>

Внимательно прочитайте весь модуль и выполните задания для самопроверки.

I. Практическая работа «Приготовление борща с мясом»

Требования безопасности перед началом работы

- Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.
- Проверить исправность кухонного инвентаря
- Включить вытяжную вентиляцию.
- Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.

Требования безопасности во время работы

- Хлеб, овощи и другие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания: пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа. Сырые и вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезать на разных разделочных досках в соответствии с их маркировкой.
- Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие части.
- Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.
- Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.

- Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.
- Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.
- Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу скребком.
- Для приготовления пищи пользоваться только эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

1. Приготовить **мясной борщ (если ваша семья соблюдает пост, то можно приготовить вегетарианский борщ)**
2. Отправить **рецепт и свое фото** с готовым блюдом мне на почту: Nina0765@mail.ru, написать класс, фамилию и имя.
3. Отчет о выполнении практического задания прислать на почту до 22.04.2020 г.

Сайт с рецептами борща: <https://1000.menu/catalog/borzsh>

Пример оформления технологической карты

Название блюда



№	Наименование продукта	Количество	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
1.	Хлеб пшеничный или ржаной	5 – 6 ломтиков	Нарезать толщиной 0,5 см.	Нож, разделочная доска
2.	Масло сливочное	150 гр.	Намазать тонким слоем на хлеб с двух сторон	Нож
3.	Сыр твердых сортов	200 гр.	Нарезать ломтика-ми толщиной 0,3 – 0,4 см.	Нож, разделочная доска
4.	Колбаса вареная	200 гр.		
5.	Зелень петрушки и укропа	4 веточки	Украсить бутерброды	Нож
6.	Все продукты укладывают в определённой последовательности.	9 слоев	хлеб, сыр, хлеб, колбаса, хлеб, сыр, хлеб, колбаса, хлеб	Блюдо

III. Домашнее задание: ответить на вопросы к параграфам 1-3 стр. 1-15