Предмет: Технология

Класс: 5

Тема: **«Овощи в питании человека. Технологии механической, кулинарной обработки овощей.»**

**Цель:** обобщить знания об овощных растениях; познакомить учащихся с пищевой ценностью овощей и их классификацией; познакомить с приёмами первичной обработки овощей, способами нарезки овощей, способами украшения блюд из овощей.

**Задачи:**

- актуализировать знания о пищевой ценности овощей; значении для здоровья человека; способах их кулинарного использования овощей; о первичной обработке овощей, способах нарезки овощей, способах украшения блюд из овощей;

- познакомиться с правилами техники безопасности при работе с режущими инструментами

- сформировать навыки по определению качества овощей, навыки простой нарезки овощей;

- воспитывать бережное отношение к своему здоровью, воспитывать интерес к предмету.

**Примеры заданий тренировочного модуля**

**Задание 1**. Расставьте подписи к изображениям.

    

Корнеплоды, клубнеплоды, бобовые(стручковые), капустные, луковые.

**Задание 2**

**Разгадайте кроссворд и отгадайте ключевое слово**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1. |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
|  | 3. |  |  |  |
|  | 4. |  |  |  |  |  |  |
|  | 5. |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Хотя я сахарной зовусь,Но от дождя я не размокла,Крупна, кругла, сладка на вкус.Узнали вы? Я - … | 2.Кругла да гладка,Откусишь – сладка,Засела крепкоНа грядке - |
| 3.Заставит плакать всех вокруг,Хоть он и не драчун, а …. | 4.И зелен, и густЧто за скрип? Что за хруст?Это что ещё за куст?Как же быть без хруста,Если ты …. |
| 5. На грядке вырос куст.Покопай немножко:Под кустом … |  |

**Задание 3.**

Выбери из предложенных продуктов те, которые необходимы для приготовления холодного блюда из нескольких видов овощей, измельченных и заправленных сметаной, майонезом или растительным маслом (вспоминают определение «салат», виды растительного масла, виды нарезки овощей, варианты заправки салатов, последовательность приготовления салата). Укажите последовательность приготовления данного блюда. Результаты занесите в таблицу.

     

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | 2. |  |
| 5. | 6. |

Какое блюдо получилось?