МБОУ «Ахметьевская ООШ».

Открытый урок по технологии на тему «Фрукты и ягоды».

Класс: 7

Учитель Саттарова Альфия Р.

Крошка сын к отцу пришел
И спросила кроха:
«Как питаться хорошо,
чтоб не стало плохо?»

«Фрукты и ягоды.

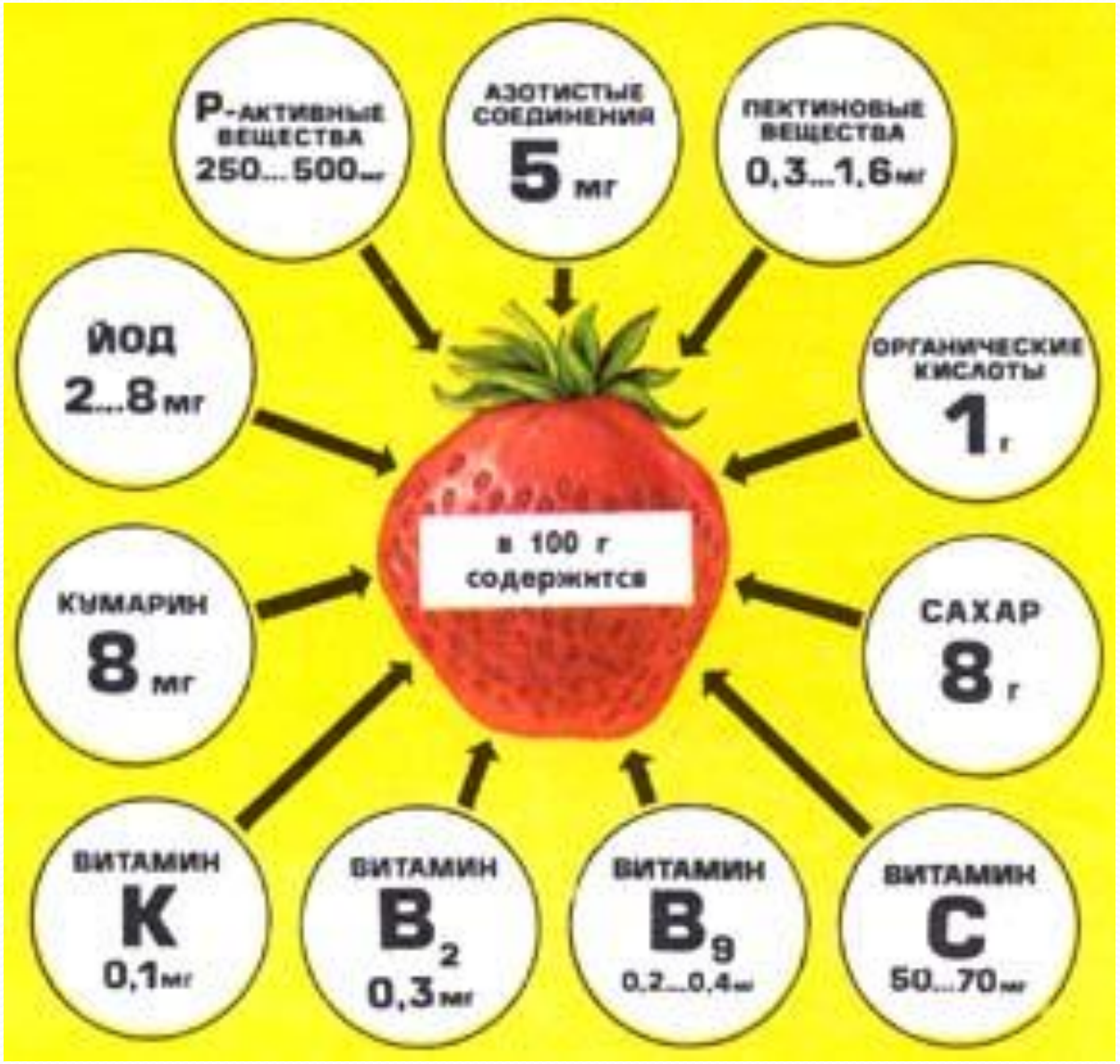
Значение фруктов и ягод в питании человека».

Пищевая ценность фруктов и ягод.

Фрукты и ягоды богаты *углеводам*

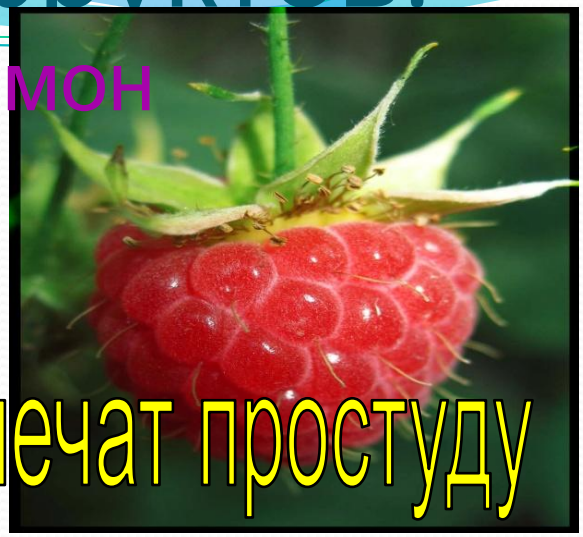
Органическими кислотами азотистыми , дубильными веществами и витаминами.

В клубнике содержаться 11 видов пит веществ.

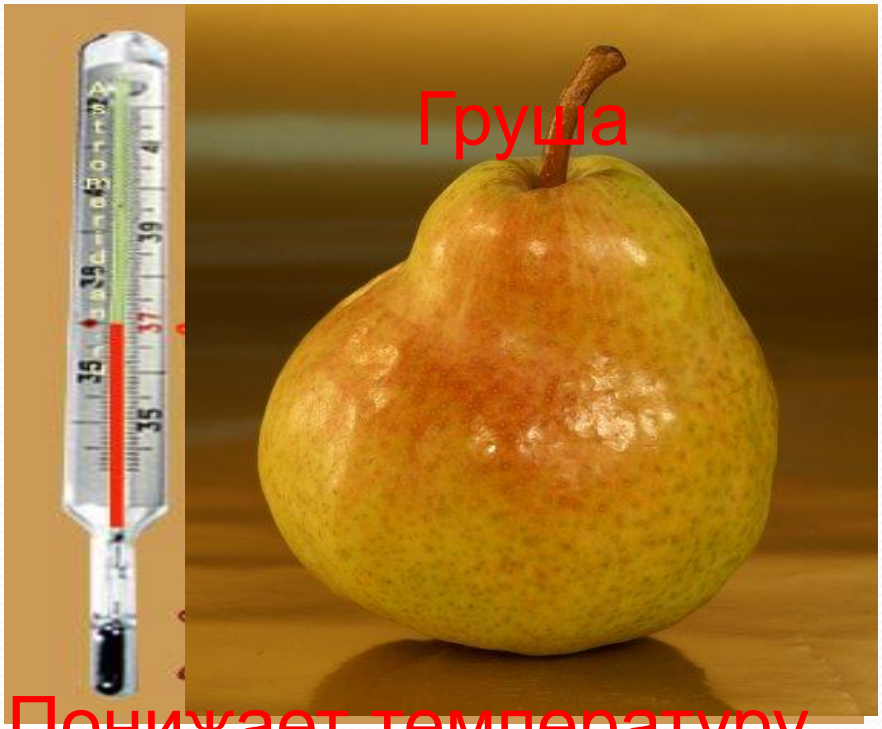


Клубника.

Лечебные свойства фруктов.



нормализует зрение



Понижает температуру.

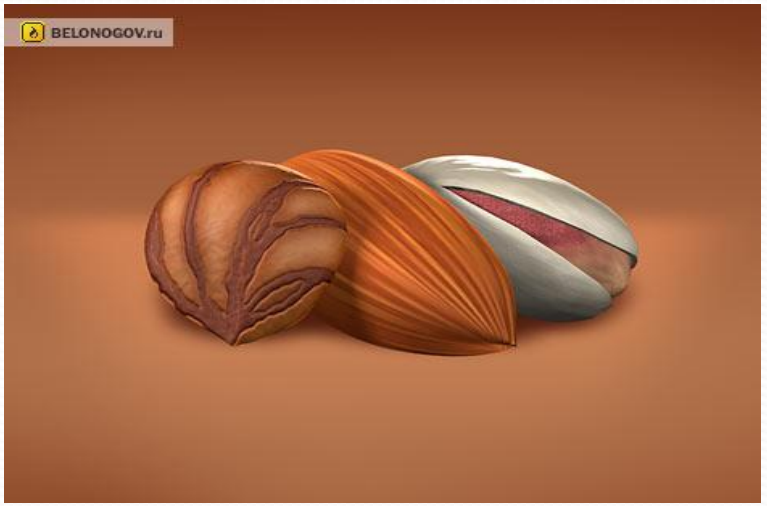
классификация плодов.

Фрукты.

Семечковые.

Косточковые.

Орехоплодные.



Грецкие орехи, миндаль, фисташки, арахис, лещина

Тропические и субтропические плоды.

ЯГОДЫ

настоящие

ложные

сложные

ВЫВОД:

- *Плоды – фрукты. Ягоды, орехи – являются незаменимыми продуктами, без которых, как и без овощей, невозможно рациональное питание. Они служат хорошим источником легкоусвояемых сахаров, органических кислот, минеральных солей, пектиновых, дубильных, ароматических и других полезных для организма веществ; многие из них ценятся как богатые источники витамина С, каротина (провитамина А), витаминов группы В, витамина Р и др. Вот почему надо особенно ценить возможность употребления плодов в свежем виде*

Механическую обработка.

- Сортировка и переработка.
- Мытьё проточной водой с добавлением соды.
- Удаление несъедобных частей.
- Промывание проточной водой.
- Замораживание.

Хранение фруктов и ягод.

- Сушка.

- Консервирование.

- Замораживание.

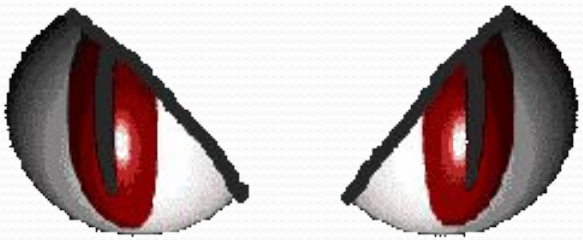
Классификацию ягод мы проверим в форме тестирования:

под цифрой 1- настоящие, 2 – ложные, 3 - сложные:

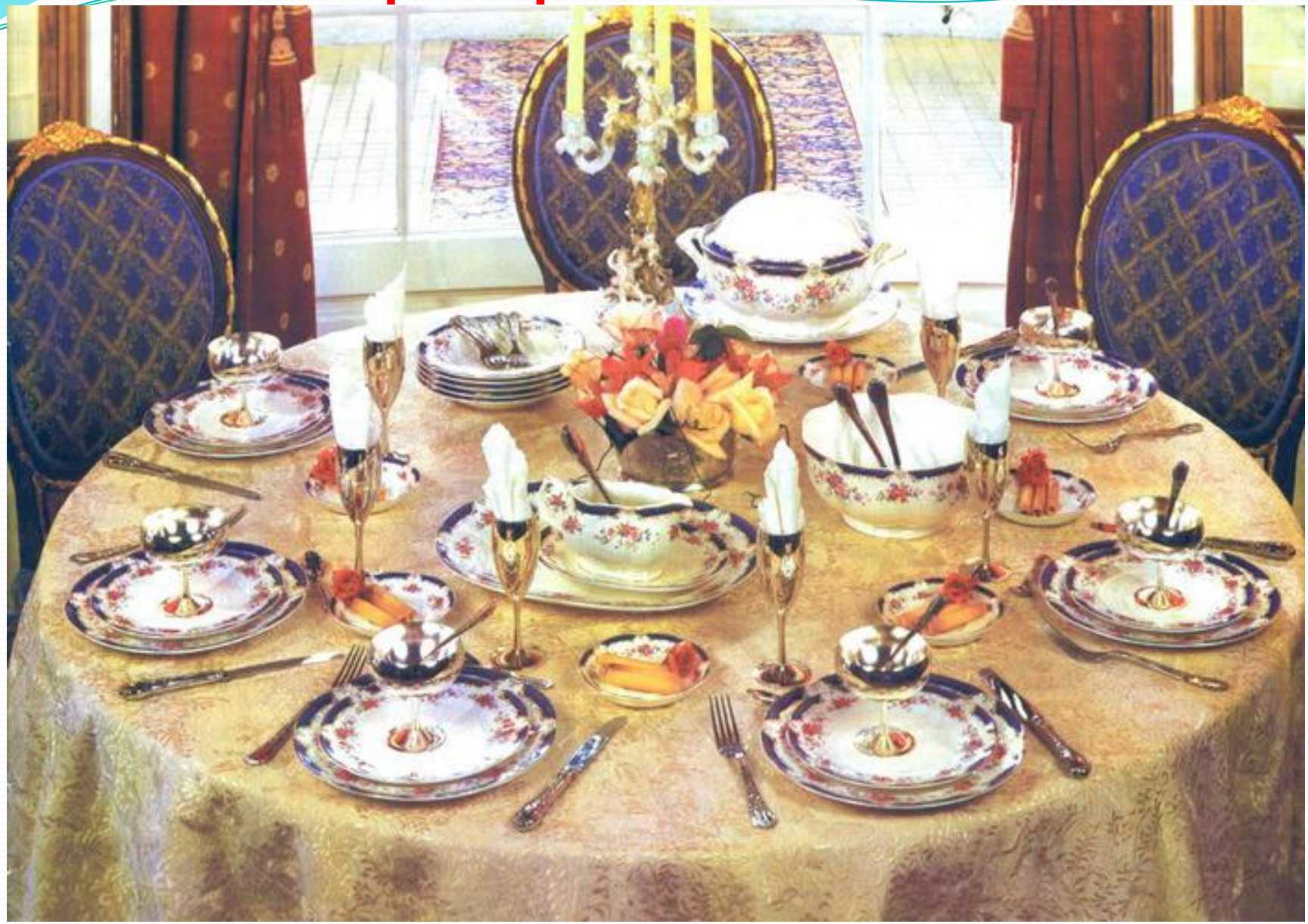
- малина -
- земляника -
- виноград -
- ежевика -
- крыжовник -
- клубника -
- черника -
- клюква –
- смородина -

Физминутка.

- Сожмите рук партнёру по лицу.
- Улыбнитесь партнёру по плечу.
- Моргните перекрёстному партнеру.



Сервировка стола.



Сервировка стола к чаю.

- **Сервировка стола** - это подготовка его к завтраку, обеду, ужину или чаю, т. е. правильная расстановка всех необходимых приборов и посуды .

Последовательность сервировки стола.

Предметы сервировки.

- Скатерть.
- Столовая посуда.
- Столовые приборы.
- Чайная посуда.
- Салфетки.
- Приборы для спец
- Цветы.
- Печенье, торт, десерт.

Виды салфеток

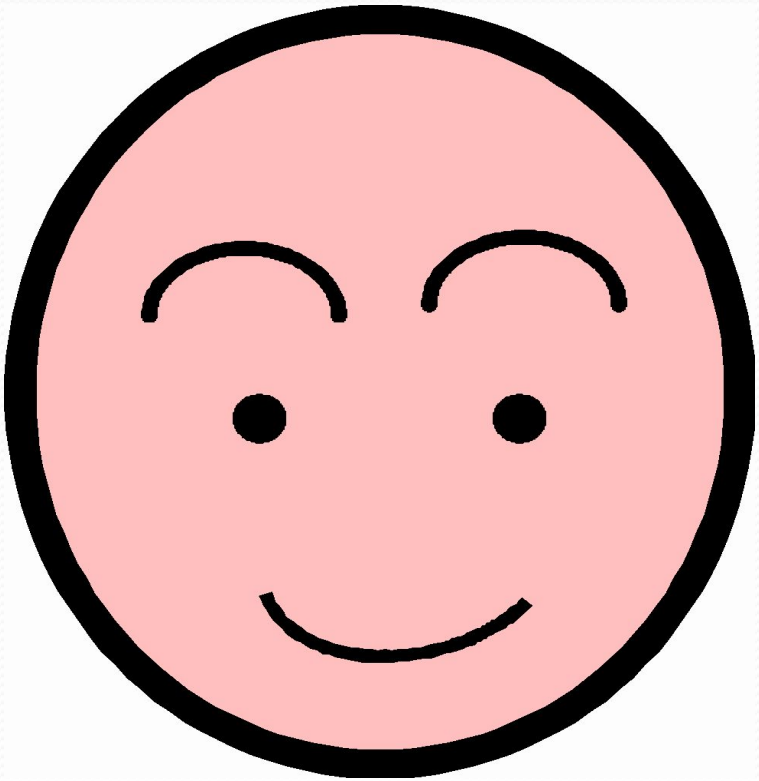
- Интересна история салфеток. Толковый словарь русского языка поясняет, что так называют платок для вытирания губ или небольшую скатерть. Салфетки были известны еще в Древней Греции: ими служили листья фигового дерева, которыми рабы вытирали губы после еды своему хозяину. Полотняные салфетки использовались в Древнем Риме. В эпоху средневековья салфетки получили распространение и в Европе. Интересно, что особой популярностью они пользовались в странах, где мужчины носили бороду и усы. В то же время в Англии, где мужчины брились, салфетки были распространены мало.

В настоящее время для сервировки стола используют два вида салфеток - тканевые и бумажные. Тканевыми салфетками, как правило, губы не вытирают: их кладут на колени. В этом случае на стол ставят бумажные салфетки.

Задания на дом.

- Творческое задание:
  Приготовить презентацию на тему:
  «Сервировка стола на Женский День * Марта.»
- Стр. 26-31, параграф 7

Итоги урока. Рефлексия



- спасибо!