Занятие по предмету «Домоводство»

**Тема «Приготовление салата».**

**ЦЕЛЬ:** изучение технологии приготовления салата.

**ЗАДАЧИ:**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ:**

Познакомить с понятием «салат», с технологией приготовления салата, некоторыми формами нарезки продуктов;

Приучать строго, соблюдать правила пользования режущими инструментами.

**КОРРЕКЦИОННО-РАЗВИВАЮЩИЕ:**

Способствовать развитию речи учащихся путем введения в их активный словарь новых слов и понятий, связанных с темой урока.

Развивать практические умения обработки овощей, приготовления салатов.

**ВОСПИТАТЕЛЬНЫЕ:**

Воспитывать трудолюбие, аккуратность.

**ОБОРУДОВАНИЕ И МАТЕРИАЛЫ:** посуда и инвентарь: ножи, ложки, терка, миска, салатник, доски разделочные; продукты: капуста, морковь, яблоко, лук, масло растительное, соль.

**ХОД УРОКА.**

1. **Орг.момент.**
2. **Сообщение темы и цели урока.**

Отгадайте загадки.

Головаста, форсиста,

сорочек надела триста,

а нога одна. (капуста)

Есть красавица одна –

И румяна и стройна;

Хоть в землянке век живет,

А большой от всех почет:

Кто проходит близко –

Кланяется низко. (морковь)

Сидит баба на грядках,
Вся в заплатках,
Кто ни взглянет,
Тот плакать станет. (лук)

Летом — сладкий и зелёный,
В зиму — жёлтый и солёный. (огурец)

Что копали из земля,
Жарили, варили?
Что в золе мы испекли,
Ели да хвалили? (картофель)

Как одним словом можно назвать отгадки?

Что можно приготовить из овощей?

Сегодня мы познакомимся с правилами и последовательностью приготовления салата «Здоровье».

Тема урока: «*Приготовление салата».*

1. **Изучение нового материала.**

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

В зависимости от того, какие продукты входят в состав салатов, их подразделяют на:

* + *мясные,*
	+ *рыбные,*
	+ *овощные,*
	+ *фруктовые,*
	+ *грибные.*

Салаты – это одна из самых больших групп кулинарных изделий. Салат используют в качестве самостоятельного блюда и как гарнир к мясным и рыбным блюдам. Так как салаты из овощей подают к столу в качестве закуски, они должны быть красиво нарезаны и оформлены, чтобы возбуждать аппетит.

Для украшения салата используют зелень петрушки, укропа, а также продукты, входящие в состав блюда.

Салаты из свежих овощей и фруктов заправляют перед подачей на стол.

*Продукты в салатах нарезаются:*

* *ломтиками,*
* *соломкой,*
* *кубиками.*

Для приготовления *салата «Здоровье» нужны продукты: капуста, яблоко, морковь, лук, соль, растительное масло.*

Все продукты должны быть свежими.

Овощи, яблоки хорошо промыть. Морковь очистить, яблоки очистить от кожицы и семян.

Капусту нашинковать тонкой соломкой, посыпать солью и обмять руками. Морковь и яблоко натереть на крупной терке. Лук мелко порезать. Соединить все продукты, добавить растительное масло, перемешать. Выложить в салатник.

1. **Практическая работа.**

Перед приготовлением салата «Здоровье» повторить санитарные правила и ТБ при кулинарных работах.

Показ приемов нарезки продуктов учителем.

Самостоятельная работа учащихся.

Дегустация салата.

1. **Закрепление.**

Что такое салат?

Назовите виды салатов?

Какие продукты необходимы для приготовления салата «Здоровье»?

Назовите технология приготовления салата.

1. **Итог урока.**