МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКОВ ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ ДЕВОЧЕК В УСЛОВИЯХ ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Раздел: кулинария, 5 класс | | |
| № урока | Название темы | Домашнее задание в условиях дистанционного обучения |
|  | Понятие техносфера и её составляющие. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Правила Т.Б. при кулинарных работах. | Посмотрите видео по теме: Техносфера  <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7555/main/256782/> |
|  | Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Экологические аспекты применения современных химических средств и препаратов в быту. Современное производство и распространенные в нем технологии и технологические процессы в Кузбассе | <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/main/256313/>  Посмотрите видео по теме: правила санитарии и гигиены на кухне  Необходимо записать санитарно-гигиенические требования в тетрадь, стр.29-30 учебника. Результат (скан, фото) пришлите на эл.почту. Обязательно подпишите фамилию, класс  Ссылка для скачивания учебника:  <https://uchebnik-skachatj-besplatno.com/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F/%D0%A3%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%20%D0%A2%D1%80%D1%83%D0%B4%D1%8B%205%20%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81%20%D0%A1%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0%20%D0%A1%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE/index.html> |
|  | Физиология питания. Культура питания. Здоровое питание. Пищевые отравления. Первая помощь при отравлениях. Составление индивидуального режима питания и дневного  рациона на основе пищевой пирамиды. | <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438/>  Посмотрите видео по теме: Принципы здорового питания  Необходимо записать правила техники безопасности в тетрадь, стр.34-35 учебника.  Результат (скан, фото) пришлите на эл.почту  Ссылка для скачивания учебника:  <https://uchebnik-skachatj-besplatno.com/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F/%D0%A3%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%20%D0%A2%D1%80%D1%83%D0%B4%D1%8B%205%20%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81%20%D0%A1%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0%20%D0%A1%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE/index.html> |
|  | Значение хлеба в питании человека. Виды и технология бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Виды горячих напитков | <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/start/256434/>  Посмотрите видео по теме: Еда в жизни человека  Напишите технологию приготовления бутербродов, любимых в твоей семье (можно прикрепить фотоотчет)  . Результат (скан, фото) пришлите на эл.почту |
| 1. - | Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Применение бобовых в кулинарии. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. | Посмотрите видео «5 самых полезных каш». |
|  | Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Оценка качества. | Напишите технологию приготовления своей любимой каши, используя ресурсы Интернет  . Результат (скан, фото) пришлите на эл.почту  Ссылка для скачивания учебника:  <https://uchebnik-skachatj-besplatno.com/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F/%D0%A3%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%20%D0%A2%D1%80%D1%83%D0%B4%D1%8B%205%20%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81%20%D0%A1%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0%20%D0%A1%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE/index.html> |
|  | Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Утилизация бытовых отходов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. | <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7574/main/256689/>  Посмотрите видео по теме: Роль овощей в питании  ответьте на вопрос стр.63 № 2 учебника: Узнайте в Интернете про заболевания «цинга», «куриная слепота». Что вызывает эти заболевания, в чём они проявляются. Какие овощи и фрукты нужно есть для их профилактики.  Результат (скан, фото) пришлите на эл.почту  Ссылка для скачивания учебника:  <https://uchebnik-skachatj-besplatno.com/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F/%D0%A3%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%20%D0%A2%D1%80%D1%83%D0%B4%D1%8B%205%20%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81%20%D0%A1%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0%20%D0%A1%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE/index.html> |
|  | Формы нарезки овощей. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Украшение готовых блюд. *Традиционные национальные блюда.* | <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7577/start/256185/>  Посмотрите видео по теме: механическая кулинарная обработка овощей |
|  | Значение и виды тепловой обработки продуктов. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Требование к качеству готовых блюд. | <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7578/start/256623/>  Посмотрите видео по теме: технологии тепловой обработки овощей |
|  | Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. *Национальные блюда коренных жителей Сибири* | Напишите технологию приготовления своего любимого салата  . Результат (скан, фото) пришлите на эл.почту  Ссылка для скачивания учебника:  <https://uchebnik-skachatj-besplatno.com/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F/%D0%A3%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%20%D0%A2%D1%80%D1%83%D0%B4%D1%8B%205%20%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81%20%D0%A1%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0%20%D0%A1%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE/index.html> |
|  | Значение яиц в питании человека. Способы определение свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд и з яиц. | Посмотрите видео по теме: Блюда из яиц |
|  | Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Оценка качества. | Узнайте и напишите: яйца каких птиц можно употреблять в пищу (вопрос из учебника стр. 71)  . Результат (скан, фото) пришлите на эл.почту  Ссылка для скачивания учебника:  <https://uchebnik-skachatj-besplatno.com/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F/%D0%A3%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%20%D0%A2%D1%80%D1%83%D0%B4%D1%8B%205%20%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81%20%D0%A1%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0%20%D0%A1%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE/index.html> |
|  | Меню завтрака. Особенности сервировки стола к завтраку. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. | Посмотрите видео по теме: Меню завтрака. Особенности сервировки стола к завтраку.  Ответьте на вопрос: Для чего необходимо соблюдать правила этикета (вопрос из учебника с 76)  . Результат (скан, фото) пришлите на эл.почту  Ссылка для скачивания учебника:  <https://uchebnik-skachatj-besplatno.com/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F/%D0%A3%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%20%D0%A2%D1%80%D1%83%D0%B4%D1%8B%205%20%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81%20%D0%A1%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0%20%D0%A1%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE/index.html> |
|  | Информационные и социальные технологии. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток. *Творческий проект по разделу «Кулинария».* | <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7576/start/256403/>  Посмотрите видео по теме: витамины, их значение в питании людей. |