

# **Технология**

## **7 класс**

**Вспомним!**

**«Творческий проект»** - самостоятельная творческая работа ученика, которую он выполняет и защищает в течении (к концу) года.

## **Этапы проектной деятельности:**

- 1. Поисковый этап** – выбор темы, изучение литературы по теме.
- 2. Технологический этап** – работа над проектом.
- 3. Заключительный этап** (презентация) – анализ работы, испытание, защита.

**Вспомним!**

**Графическая документация** - изображение изделия в виде эскиза, технического рисунка или чертежа.

**Эскиз** – изображение выполненное от руки с указанием размеров.

**Технический рисунок** – объемное изображение детали с соблюдением пропорций и размеров.

**Чертеж** – изображение детали, изделия с указанием их размеров, масштаба, названия и материала. Чертеж выполняют с помощью чертежных инструментов или на ПК.

# Вспомним!

## Линии чертежа:

\_\_\_\_\_ (сплошная толстая, 1 мм.) – основная линия:  
контуры детали.

\_\_\_\_\_ (сплошная тонкая, в 2 раза тоньше основной) –  
размерные и выносные линии.

\_\_ \_\_ \_\_ \_\_ (штриховая линия, 2-8 мм. длинна штриха и 1-2  
мм. расстояние между штрихами) – линии невидимого  
(отверстия) контура.

\_\_\_ . \_\_\_ (штрихпунктирная линия, 5-30 мм. длинна  
штрихов и 3-5 мм. расстояние между штрихами) – ось  
отверстий и ось симметрии.

\_\_\_ .. \_\_\_ (штрихпунктирная с 2 точками) – линии сгиба на  
деталях.

## Вспомним!

**Деталь** — изделие, являющееся частью другого, изделия или технической конструкции, изготавливаемое из однородного материала без применения каких-либо сборочных операций.

**Сборка** – соединение деталей в одно изделие.

**Презентация** – показ материала во время выступления.

**Компьютерная презентация** – файл, в котором собраны материалы (в электронном виде) для показа во время выступления с использованием компьютера

## **Вспомним!**

**Кулинария** – искусство приготовления пищи.

**Кухня** – помещение для приготовления пищи, оснащенное специальным оборудованием и мебелью.

**Кухня, как любое помещение имеет свои зоны:**

- 1) Рабочая (зона приготовления пищи).
- 2) Столовая (обеденная).

**Способы обработки пищевых продуктов**

- 1) Механическая кулинарная обработка продуктов.
- 2) Тепловая кулинарная обработка продуктов.

**Полуфабрикат** - изделие, которое подверглось первичной обработке, но нуждается в дальнейшей окончательной обработке, чтобы стать пригодным для потребления.

## **Вспомним!**

**Тепловая обработка пищевых продуктов** – любой вид обработки продуктов путем нагрева.

**Варка** – приготовление продукта до кулинарной готовности путем его полного погружения в кипящую жидкость (вода, молоко, бульон и т.п.).

**Припускание** – разновидность варки продукта в минимальном количестве жидкости (в собственном соку).

**Варка на пару** – обработка продукта паром до состояния кулинарной готовности.

**Бланширование** – кратковременная обработка продукта горячим паром или кипящей водой перед дальнейшей обработкой.

**Вспомним!**

## **Тепловая обработка пищевых продуктов**

**Брезирование** – припускание с последующей обжаркой.

**Тушение** – способ готовки путем нагревания продуктов в малом количестве жидкости, среднее между варкой и жаркой.

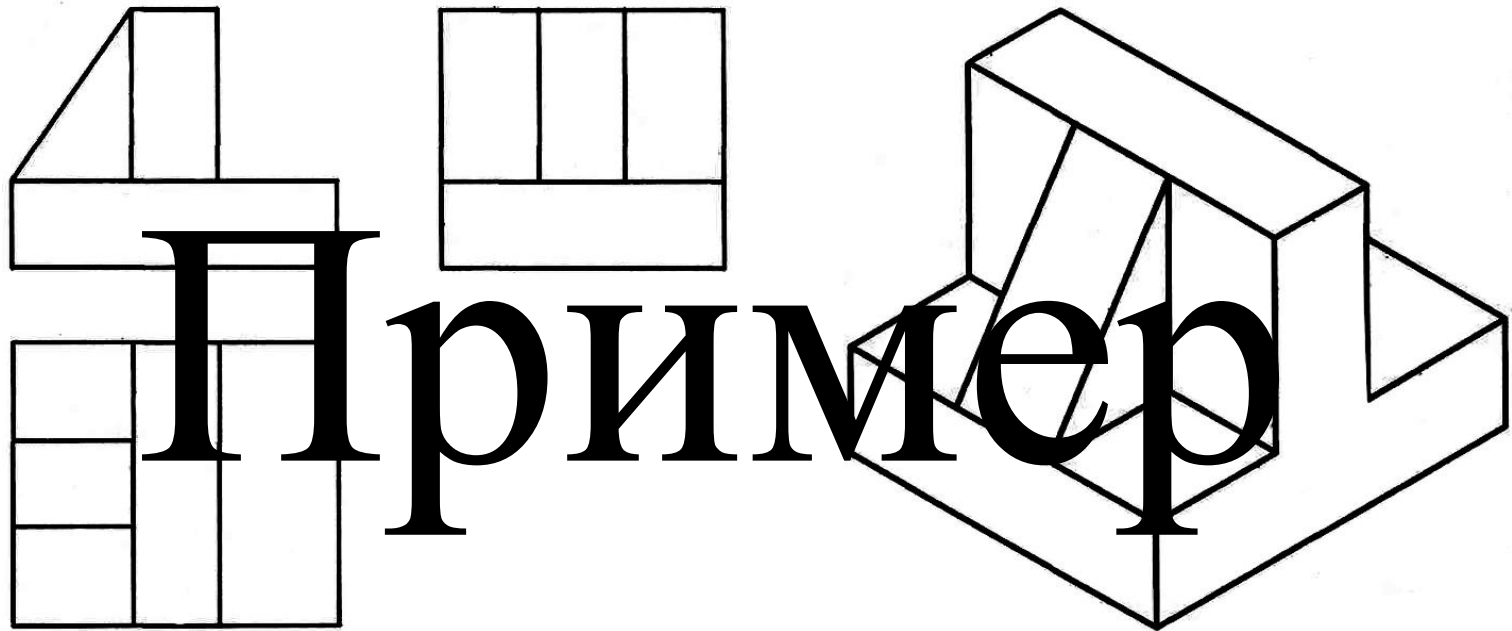
**Запекание** – нагревание какого-либо продукта до образования румяной корочки.

**Жарка** – способ тепловой обработки продуктов питания в соприкосновении с жиром или без при температурах, вызывающих образование корочки



## Вспомним!

**Задание:** используя карандаш (линейку), нарисовать эскиз детали в 3х проекциях.



### Подсказка:

- 1 проекция** – вид спереди (главный вид, самый информационный). Рисуются слева.
- 2 проекция** – вид сверху (снизу). Рисуются слева под видом спереди.
- 3 проекция** – вид сбоку. Рисуются справа от вида спереди.

*Задание: определи тему урока по облаку слов.*

**Технология; Сведения; Обработка;  
Пища; Птица; Пищевые; Морепродукты;  
Мясо; Суп; Из; И; Продукты; Закуски.**

*Задание: определи тему урока по облаку слов.*

**Технология; Сведения; Обработка;  
Пицца; Птица; Пищевые; Морепродукты;  
Мясо; Суп; Из; И; Продукты; Закуски.**

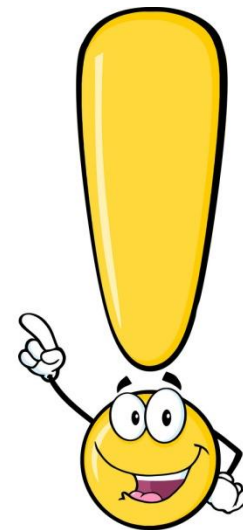
Ключ: 11

# Тема урока:

## «Технология обработки птицы, морепродуктов, супов и закусок»

Ключ: 11

**Домашнее задание:**  
§2-2.1 (стр.25-38) читать,  
учить КОНСПЕКТ.



# Вопросы для рассмотрения:

1. Основные понятия по теме.
2. Практическая работа по заданию учителя.



# 1. Основные понятия по теме.

**Мясо домашней птицы** (куры, индейки, цыплята, утки, гуси) более полезно, их жир лучше усваивается, в них больше питательных веществ (минеральных, витаминов). Это мясо часто используют в детском и лечебном питании.

## **Совет**

Размораживают при комнатной температуре спиной вверх. Моют.

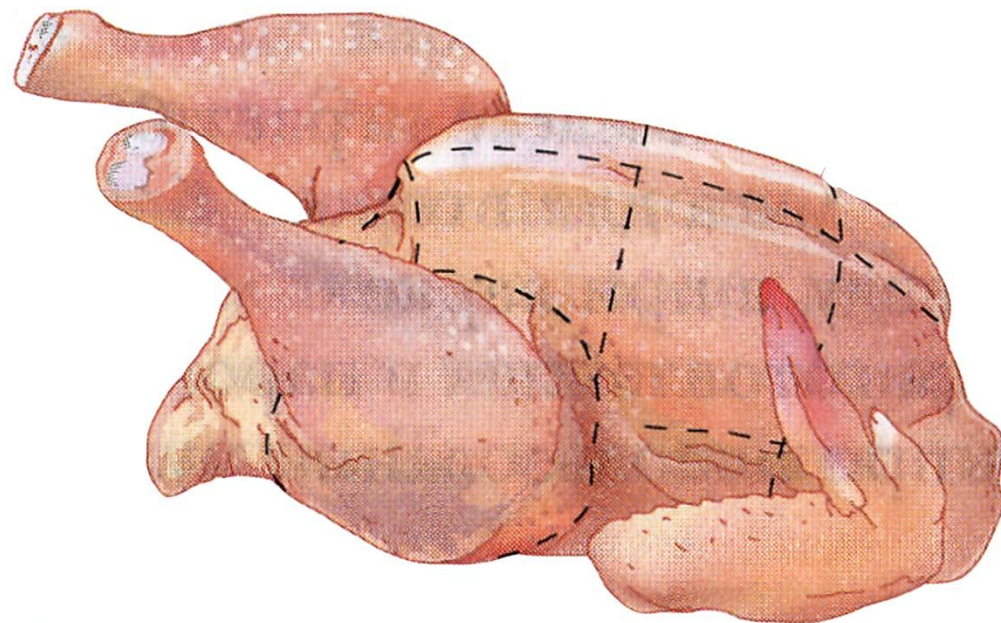


Схема разделки курицы

## 1. Основные понятия по теме.

**Морепродукты** – морские беспозвоночные (креветки, мидии, устрицы, кальмары, крабы, омары и т.п.).

### **Совет**

Чем дольше варить или жарить кальмаров. Тем жёстче они становятся. Они готовы через 3 мин после закипания.



# 1. Основные понятия по теме.

**Холодные закуски** – овощная нарезка, язык отварной, сельдь с гарниром, оливки и т. д

## Закуски

Блюда из яиц	Бутерброды	Блюда из рыбы
Блюда из мяса и мясных продуктов	Салаты и винегреты	Блюда из консервированных овощей и грибов

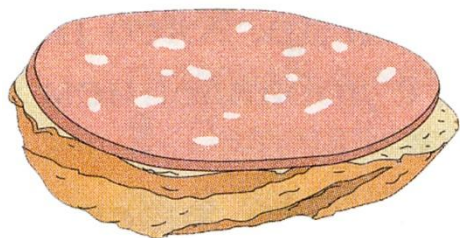




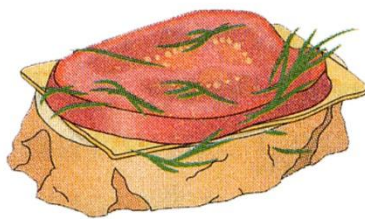
# Вспомним!

## Виды бутербродов

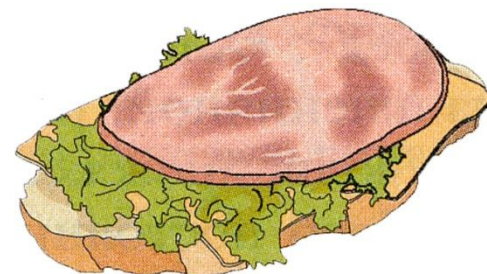
Открытые и закрытые, простые и сложные, холодные и горячие, особые или закусочные (грэнки, тартинки).



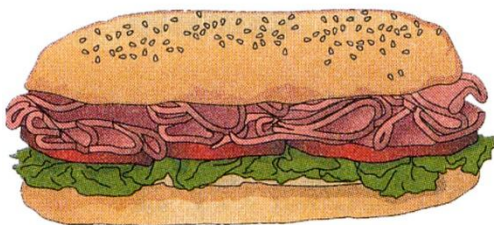
*a*



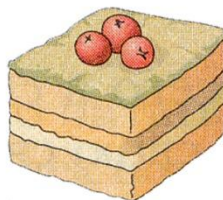
*б*



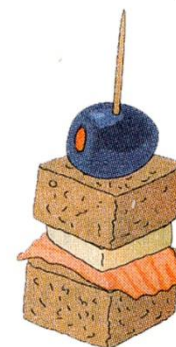
*в*



*г*



*д*



*е*

Виды бутербродов: *a* — открытый простой; *б, в* — открытые сложные; *г* — закрытый (сандвич); *д, е* — закусочные

# 1. Основные понятия по теме.

## Советы по тепловой обработке овощей

- 1) Варить овощи в закрытой посуде, полностью покрытыми жидкостью.
- 2) При приготовлении на пару витаминов остается больше чем при другой тепловой обработке.
- 3) Овощи для салата всегда варят в кожуре, так остается больше витаминов.
- 4) Сваренные овощи нельзя оставлять в отваре – они теряют свой вкус, становятся водянистыми.
- 5) Свежезамороженные овощи не размораживать. Так они получаются вкуснее и полезнее.

## 1. Основные понятия по теме.

**Суп** – блюдо, которое содержит не менее 50 % жидкости. Суп, важная часть пищи человека, служащая источником энергии.

**Супы бывают:** на бульонах; на овощных отварах; на молоке; на квасе и фруктовых отварах.

**Деление по температуре:** холодные и горячие.

**По способу приготовления:**

- прозрачные;
- заправочные;
- пюреобразные.



## 1. Основные понятия по теме.

### Советы по приготовлению супов

- 1) Варить супы лучше в эмалированной или глиняной посуде используя свежие продукты.
- 2) Чтобы продукты не переварились, их закладывают в определенном порядке в зависимости от срока варки.
- 3) Суп солят, добавляют приправу в конце варки.
- 4) Суп варят на медленном огне при накрытой крышке.
- 5) После готовности супу дают настояться 7-20 мин., после чего подают к столу.
- 6) Если суп заправлен вермишелью или крупой, то гарнир ко второму блюду должен быть из овощей и наоборот.

# 1. Основные понятия по теме.

## Основное горячее блюдо

В обеде, главным является основное горячее блюдо. Его подают после супа, поэтому его часто называют «второе».

Десерт – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно — сладкие деликатесы (но могут быть и фрукты).

Десерт лучше подавать через 20 минут после приема основной пищи.



# 2. Практическая работа по заданию учителя

## Задание

Сделай проект на листах А4 (включая паспорт + технологическую карту) блюда на выбор (суп, морепродукты, холодные закуски или десерт).

Подсказки учебник стр. 40-55

### Технология приготовления салата



### ТК

№	Содержание	Эскиз Продукты	Инструменты, инвентарь



**Рефлексия:**  
Открытый микрофон:  
«Я не знал - я узнал»