**Технологическая карта**

**Полезные советы по приготовлению овощей для винегрета: сайт**[Винегрет - Полезные советы по приготовлению овощей для винегрета](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.polsovet.com%2Findex.php%2Fpoleznsov%2F81%3Fstart%3D5)

**Проверочные работы по теме**

1.([http://LearningApps.org/1350144](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2FLearningApps.org%2F1350144))

2. [http://LearningApps.org/1308835](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2FLearningApps.org%2F1308835)

3. [http://learningapps.org/login.php?r=0 (можно](http://learningapps.org/login.php?r=0%20(можно) использовать при подготовке к олимпиаде)

**Задания для интерактивной доски**

***Проверка усвоения уч-ся материала прошлого урока:***

Вопросы:

**1.На какие группы классифицируются овощи?**

О: Корнеплоды (свекла, морковь, редис, редька), Клубнеплоды (картофель), Тыквенные (огурцы, тыква, кабачки), Бобовые (горох, соя, фасоль, бобы). ([http://LearningApps.org/282137](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2FLearningApps.org%2F282137))

**2.Расставьте в определённой последовательности первичную обработку овощей?** ([http://LearningApps.org/317968](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2FLearningApps.org%2F317968))

О: Сортировка, мойка, чистка, промывание, нарезка.

**3.Найдите в сетке слова, способы нарезки овощей?** ([http://LearningApps.org/1111279](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2FLearningApps.org%2F1111279))

О: Соломкой, брусочками, кубиками, ломтиками, кружочками, кольцами, шашками.

**Видео приготовления винегрета**

<https://gotovim-doma.ru/recipe/224-vinegret>

**Для учителя**

<http://shedryj-stol.ru/node/45>

**Куриная слепота**

<http://www.neboleem.net/kurinaya-slepota.php>

**Для детей**

Найдите в интернете информацию о полезности варёных овощей.

В каких блюдах они используются?

1 картофель <http://www.calorizator.ru/product/vegetable/potato-5>, <http://findfood.ru/product/varenyj-kartofel>

2 морковь <http://sovety.ucoz.ru/publ/29-1-0-25>,<http://ladym.ru/publ/recepty_zdorovja/o_varenoj_morkovi/4-1-0-45>

3 свёкла <http://bestcooking.narod.ru/varenaya-svekla-polza-polza-varenoj-svekly.html>,

<http://gotpower.ru/polza-svekly/>