

Урок технологии в 3 классе



Нарисуем дерево проекта. Задачи.

1. Узнаем виды закусок

4. Приготовим завтрак

2. Вспомним правила поведения на кухне

5. Засервируем стол



3. Создадим рецепт

6. Презентуем наше блюдо

7. Прodeгустируем наше блюдо

Русская пословица гласит:
«Кто хлеб печет, тому почет»

*Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и черный, он и белый,
И бывает подгорелый*

ХЛЕБ



Хлеб – необыкновенный продукт,
он имеет большую питательную
ценность и усваивается организмом
человека почти полностью, как никакой
другой продукт питания.

«Хлеб – всему голова»

- « Кто хлеб печет, тому почет».
- «Без соли не вкусно, без хлеба не сытно».
- «Болезнь не беда, коли есть хлеб да вода».
- «Худ обед, когда хлеба нет».
- « Если хлеба ни куска, то и в тереме тоска».
- « У кого хлеб родится, тот всегда веселится».
- « Хлебушка – калачу дедушка».

ОЦЕНИТЕ СВОЮ
РАБОТУ

Классификация бутербродов

1. В зависимости от температуры подачи бутерброды бывают:

ХОЛОДНЫ

горячи

***В зависимости от вкусового
качества продуктов:***

солёны

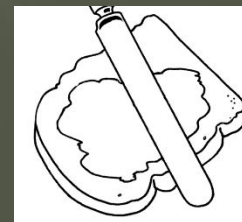
сладки

***В зависимости от технологии
приготовления:***

открытые

закрытые

Игра «Я о бутербродах знаю всё!»



Игра «Я о бутербродах знаю всё!»



Оцените свою работу