

Презентационная разработка урока технологии
в 7 классе по теме:



«Приготовление обеда в походных условиях»



АВТОР: ГЕЛЬ СТУКАЛОВА ГАЛИНА АЛЕКСАНДРОВНА
ОУ «УДАЧЕНСКАЯ ООШ» МО «АХТУБИНСКИЙ
РАЙОН»

Цель урока:

- Научить учащихся готовить обед в походных условиях.



Задачи урока:



познакомить учащихся со съедобными дикорастущими травами;
с правилами выбора места отдыха с природными источниками воды;
научить обеззараживать воду в походных условиях;
приготавливать салат из съедобных дикорастущих трав.

Содержание урока:



1. Подготовка к походу.
2. Инвентарь и посуда для похода.
3. Правила поведения в лесу.
4. Выбор места отдыха.
5. Использование воды.
6. Съедобные дикорастущие растения.
7. Типы костров.
8. Правила безопасности при варке пищи на костре.
9. Приготовление обеда на костре.
10. Вопросы для повторения.

Что нам взять с собой в поход?



Мы собираемся в поход
Отправиться с утра,
Нас в путь далекий уведет
дорога со двора.
Готов походный наш рюкзак,
Там спички, котелок -
В походе без него никак,
И нож в кармашек лег,
Возьмем веревку и топор
И компас, и еду,
Наш туристический набор
Не даст попасть в беду.
Неся палатки за спиной,
Уйдем мы по утру
И обойдем весь шар земной
С тобой мой юный друг.

Ответьте на
вопрос: Что не
нужно брать в
поход?

Питание в походе:

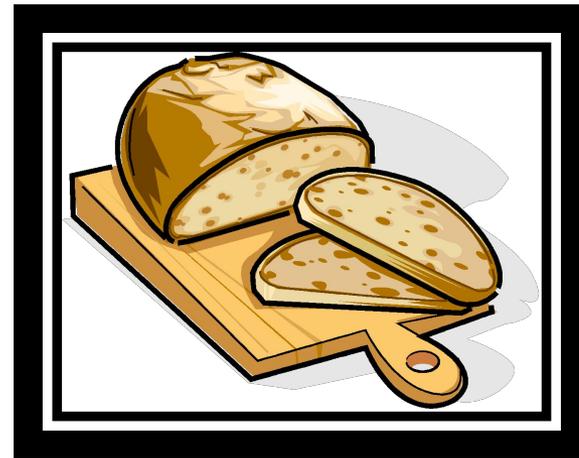


- Трехразовое горячее питание.
- Ассортимент продуктов.
- Рациональное и сбалансированное питание.



Посуда, необходимая в походе:

- шампуры и вертела,
- походный котелок,
- кухонный нож,
- небьющаяся и не окисляющаяся посуда (тарелки, стаканчики, вилки и ложки),
- разделочная доска.



Как вести себя в лесу?



- Нельзя ломать ветки деревьев, загрязнять отходами пищи лесные опушки, берег реки, пляж.
- Не оставлять тлеющие угли, консервные банки, бумагу, битые бутылки. Собрать отходы и закопать их в землю.
- Не нарушай тишину в лесу, не пугай птиц и животных.
- Не выжигай траву и цветы.

Использование воды в походе:



- Воду можно брать из колодцев и родников, природных водоемов - чистых рек и озер.
- Не рекомендуется употреблять воду в сыром виде.
- Обеззараживать воду путем кипячения или фильтрации через угольные фильтры.

Съедобные дикорастущие травы:

- крапива,
- ЛИСТЯ
МОЛОДЫХ
ОДУВАНЧИКОВ,
- подорожник,
- СНЫТЬ,
- молодые
подземные
побеги пырея
и мокрицы.



Правила употребления растений:

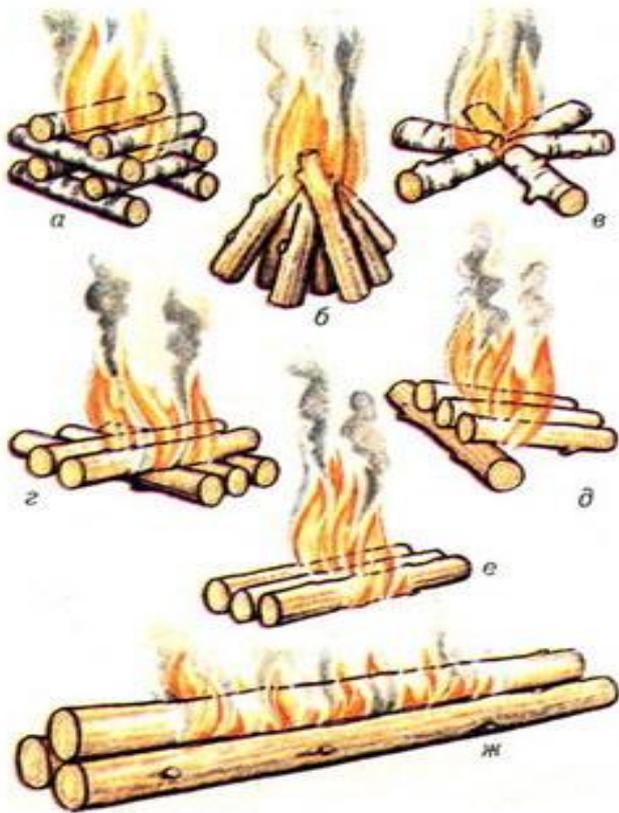


- Нельзя употреблять незнакомые вам растения.
- Никогда не срывайте для еды травы, растущие у обочин дорог, железнодорожных магистралей, в садах, парках городов и расположенные ближе 20 километров от города.

Типы костров:



Рис. 1. Типы костров: а — «колодец»; б — «шалаш»; в — «звездный»; г, д и е — «табжный»; ж — «нодья».



Приспособления для приготовления пищи на костре:

- Для того, чтобы подвесить котелок понадобятся всевозможные проволочки, крючки, рогатины.



Правила безопасности при приготовлении пищи на костре:



- Ведра и котелки, висящие над огнем, передвигать или снимать, только предварительно надев рукавицу.
- Нельзя работать у костра без одежды, защищающей тело от ожогов.
- Нельзя ставить посуду с горячей едой на землю рядом с людьми. Ничего не подозревающие туристы могут случайно задеть ведро и обварить ногу. Ведра с приготовленной пищей должны либо висеть ближе к стойке (не над огнем), либо стоять на земле у самой стойки, “на виду”, либо размещаться на специально установленной перекладине на видном месте.
- Необходимо постоянно следить за костром.

Приготовление обеда на костре:



Лесной салат (рецепт)

- **Продукты:** мелко порубленные молодые листья одуванчика, крапивы (яснотки), подорожника и сныти - всего три горсти, зеленый лук, огурец и помидор.

Щи походные

Продукты: картофель, сардельки, морковь, лук, крапива, специи.

Макароны по-флотски

Продукты: макароны, тушенка говяжья, специи.

Чай на травах

Вопросы для повторения



1. Какую посуду и инвентарь необходимо взять в поход?
2. Как правильно выбрать место отдыха?
3. Как правильно пользоваться костром при приготовлении ухи, шашлыков, картофеля?
4. Как правильно обеззараживать воду?
5. Назовите дикорастущие травы, которые можно употреблять в пищу.