**1.Класс, тема** :6 класс. Модуль «Кулинария».

**Тема урока: Рыба. Блюда из рыбы**.

(УМК: учебник «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией В. Д Симоненко . Москва; Издательский центр «Вентана-Граф»;2009г.; таблицы «Рыба и морепродуты», «Обработка рыбы», «Пищевые вещества»)

**2.Задание** 1(Работа в парах). Рассмотрите таблицу «Пищевые вещества» и ответьте на вопрос:

-В чем заключается питательная ценность рыбы? В тетради нарисуйте   схему, в которой отразите какие питательные вещества содержатся в рыбе (белки, жиры, витамины и микроэлементы) Как вы думаете, где большее содержание йода: в речной рыбе или морской и морепродуктах?

**3. Задание2**.Работа с учебником. (Индивидуальная работа) Прочитайте п.22 стр.128 и найдите информацию о том, как усваивается организмом человека рыба, по каким признакам можно определить доброкачественность рыбы, в каком виде поступают в продажу рыбные продукты,

**4.Задание3**. (Работа в малых группах). *Ситуационная задача.*На выходные семья уехала на дачу. В электросети оказалась неисправность, и 2 суток в квартире не было электричества. Холодильник разморозился полностью. На полках лежали   яйца, открытый пакет молока, колбаса «Докторская», рыбные консервы, суп на мясном бульоне, рыбные полуфабрикаты из свежей рыбы, морковь, огурцы, помидоры.

Какие*продукты нужно выбросить хозяевам после возвращения домой?*

Домашнее задание: Рассчитайте стоимость ужина на 3 человек, состоящего из любимого рыбного блюда.