

**Урок технологии в 5 классе**

# **Бутерброды и горячие напитки.**



**Выполнил: Фадеев Максим  
Владимирович**



# Проверка домашнего задания

1. Для чего необходимо соблюдать санитарные нормы при приготовлении пищи?
2. Чем может грозить их несоблюдение?
3. Что такое физиология питания?
4. Какие правила необходимо соблюдать при организации питания?
5. Каковы особенности питания подростка?

# ЗАГАДКА

- «Ни один праздник, ни одна вечеринка, а уж тем более пикник не обходятся без него. Во время путешествий он просто незаменим. Конечно же, со временем его форма усложняется, появляются новые авангардные модели. Именно его с полным правом можно назвать величайшим изобретением человечества. Это —

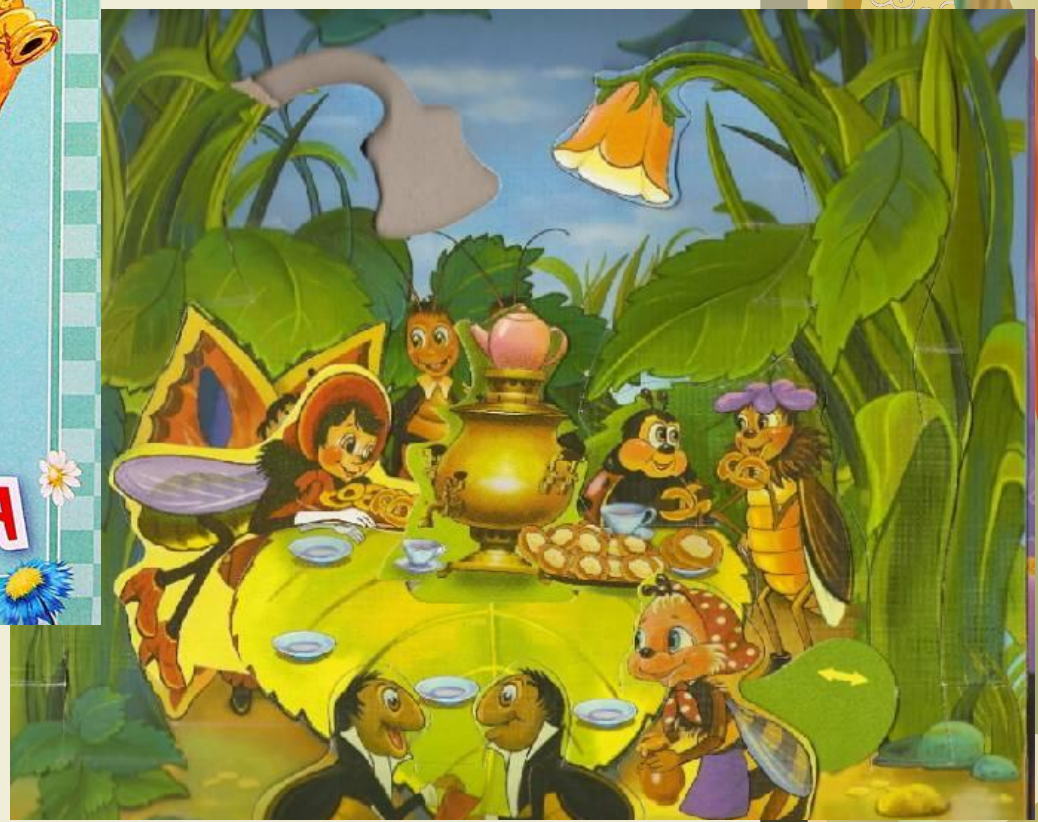




Корней  
**ЧУКОВСКИЙ**



**МУХА-ЦОКОТУХА**





# Тема урока: Бутерброды и горячие напитки.



## Цель урока:

познакомиться с видами бутербродов  
и правилами их приготовления;  
рассмотреть наиболее популярные  
горячие напитки



# Хлеб один из главных продуктов на столе

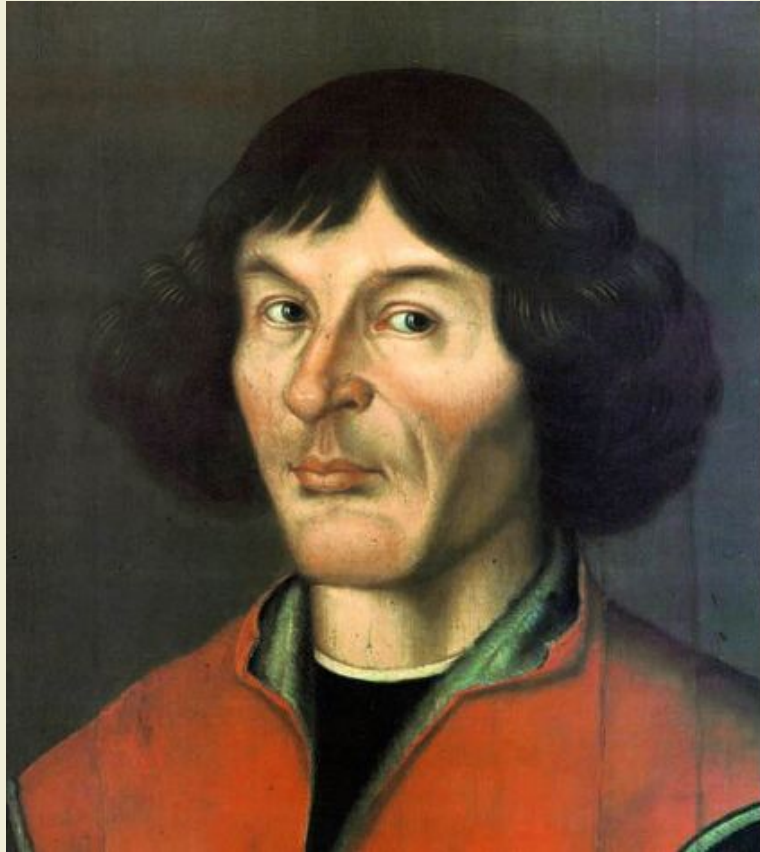
- Основой бутерброда является хлеб - один из самых удивительных продуктов природы и человеческого труда, один из самых древних и самых значительных, самых надежных видов пищи на земле.





# История бутерброда

- В буквальном переводе с немецкого «бутерброд» - это хлеб с маслом, в общепринятой обиходной терминологии - ломтик хлеба с каким-нибудь из закусочных продуктов. Изобрел его польский астроном Николай Коперник, в медицинских целях. Случилось это в 1502 году.



# Ингредиенты

•молочные продукты — сырымолочные продукты — сыры, сливочное

масломолочные  
•мясные продукты — колбасымясные продукты — сыры, сливочное масло и его продукты — колбасы, ветчинамясные заменители (маргаринмолочные продукты — колбасы, ветчина, варёноемясные продукты — колбасы, ветчина, варёное или жареное сало(сельдь,марсалид,шпрот)сельдь, икра, рыбные сельдь, икра, рыбные консервы продукты — укробисметанакиварёноеили жареное

•овощимясные томаты, огурцы, лук, салат, паприка продукты — колбасы, ветчина, варёное или жареное соусы — майонез, кетчуп, горчица мясо, сало



# Классификация бутербродов



# По виду используемых продуктов бутерброды делятся на:

- мясные (колбаса, ветчина, сало и др.);
- рыбные (икра, форшмак, копченая или вареная рыба и др.);
- сладкие( варенье, мед, шоколадное масло и др.);
- овощные (кетчуп, жареные баклажаны и др.);
- с молочными продуктами (сыр, творожная масса).



# Открытые бутерброды



ПРОСТЫЕ - ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ОДИН ВИД ПРОДУКТА



# Открытые бутерброды



СЛОЖИТЕЛЬ - ИСПОЛЬЗУЕТСЯ НЕКОТОРЫМИ ВИДАМИ ПРОДУКТОВ



# Закрытые бутерброды



**Сандвич** – холодный бутерброд.

- Используется два ломтика хлеба и любой продукт между ними.
- Количество слоёв бутерброда зависит от его вида и назначения.

# Закусочные бутерброды



КАНАПЕ – маленькие бутербродики размером около 3х3 см





# Требования к качеству готовых бутербродов

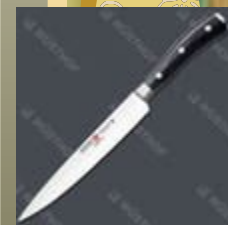
- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей.
- Продукты, входящие в состав бутербродов, должны быть свежими.
- Хлеб не должен быть слишком толстым или тонким (толщина хлеба 1 см., для открытых бутербродов, 0,5 см. – для закрытых).
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом.

**Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8С – 3 часа.**



# Инструменты и приспособления:

- Острый нож или пилка для нарезки хлеба;
- Доска для нарезки хлеба;
- Острый нож и доска для резки ветчины, мяса, колбасы, сыра;
- Фруктовый нож и доска для нарезки фруктов;
- Нож с округлым концом для намазывания масла, паст и паштетов.



# Горячие напитки



Кофе



Чай



Какао



# ЧАЙ

- Чай – один из самых древних напитков, употребляемых человеком. Родина чая – Китай. Молодой листочек по – китайски называется «тцайей». Отсюда и произошло слово «чай».
- Чай не только утоляет жажду, но и способствует снижению артериального давления, помогает при цинге, кори, подагре, остром ревматизме.



# Виды чая:

- Черный
- Зеленый
- Желтый
- Красный



# Приготовление чая

При заварке соблюдают некоторые правила.

1. Чайник для заварки обдать кипятком.
2. Засыпать в него заварку из расчета 1 ч.л. на одну чашку напитка.
3. Залить чайник кипятком на 1/3, через 5-8 мин долить кипятком до полного объема чайника.

Чай хранят в сухом месте, плотно закрытым.





# Кофе

Кофе - тонизирующий напиток. Кофе очень стимулирует физическую и психологическую активность человека. Натуральные кофе – это семена (зерна) плодов тропического кофейного дерева, вечнозеленого. Существует много сортов кофе. Лучшим сортом кофе считается арабский, его называют «Мокко»



# Какао



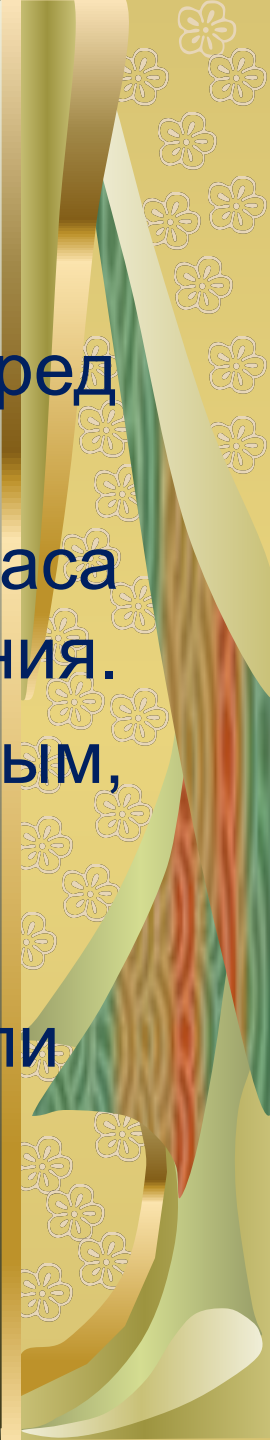
Словом «какао» называют семена дерева какао и получаемый из них порошок; такое же название имеет и напиток .

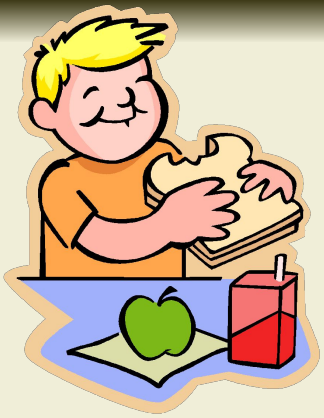




# Требования к приготовлению напитков

- Напитки готовят непосредственно перед употреблением.
- Нельзя использовать чайную заварку 3- 4 часа или на следующие сутки после приготовления.
- Готовый кофе подают горячим или холодным, но не теплым.
- Цвет напитка должен быть, если это чай, красно – коричневым или зеленоватым, если кофе – темно – коричневым.
- Напиток должен быть прозрачным.





# Практическая работа. Приготовление бутербродов.

**Цель:** приготовить бутерброд и его украсить.

## **Правила:**

- Перед работой вымыть руки, одеть спецодежду;
- обратить внимание на правила приготовления бутербродов;
- спланировать свою деятельность так, чтобы готовые бутерброды соответствовали технологическим требованиям.



# Практическая работа.

## Чай с сахаром

### Ингредиенты:

- Чай 2- 3 ч. ложки
- Вода
- Сахар по вкусу

### Приготовление:

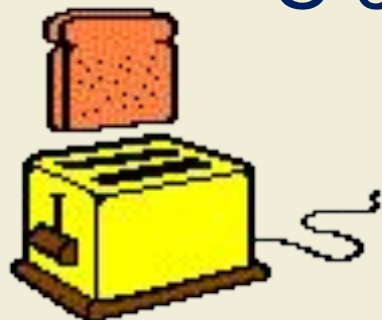
- Всыпать чай в заварочный чайник и залить его кипятком на  $\frac{1}{3}$  чайника. Закрывать чайник специальной грелкой или полотенцем и поставить для настаивания на 5 – 10 минут.
- Долить чайник кипятком до верха.
- Разлить заваренный чай по чашкам ( на  $\frac{1}{4}$  часть чашки), пользуясь ситечком для процеживания чая. Долить чашки кипятком.
- Сахар добавлять по вкусу.
- Можно подавать к чаю лимон, сливки или молоко, мёд.



# Правила безопасной работы



С электронагревательными  
приборами



С режущими инструментами



# Рефлексия урока

□ Чему научились на уроке?

□ На каком этапе приготовления блюда испытывали затруднения?

□ Что понравилось на уроке?

□ Как могут пригодиться вам в дальнейшем приобретенные знания?

## Оцени свою работу на уроке



- умница



- старалась



- не все получилось

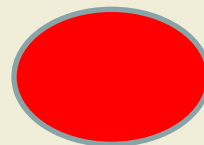


- было лень

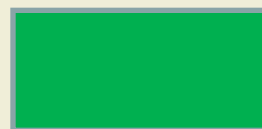
## Продолжи предложения

- Я узнала...
- Я научилась...
- Мне пригодится это...

## Мое впечатление об уроке:



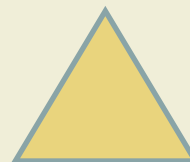
- здорово



- хорошо



- было трудно



- сделано мало



# Домашнее задание

- в дома в присутствии взрослых приготовить бутерброды (принести отзывы родных, высказанные относительно выполненной работы); узнать , как используют дома остатки хлеба.

