

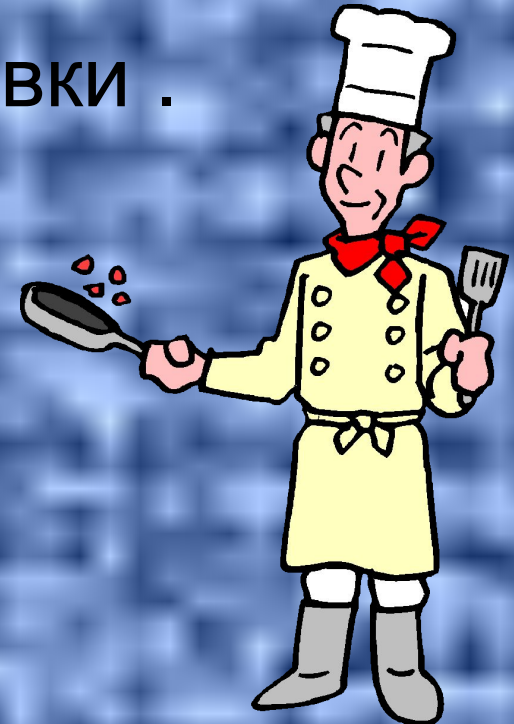
# ТЕМА УРОКА

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПИЦЕ.  
ВИДЫ БУТЕРБРОДОВ И ГОРЯЧИХ  
НАПИТКОВ.  
СЕРВИРОВКА СТОЛА К ЗАВТРАКУ.



# ЦЕЛИ УРОКА

- изучить состав продуктов
- познакомиться с видами бутербродов и горячих напитков
- научиться приемам сервировки .



# Пища – это основной источник жизненной энергии

**бел  
ки**

**углев  
оды**

**вита  
мины**

**жир  
ы**

**вода**

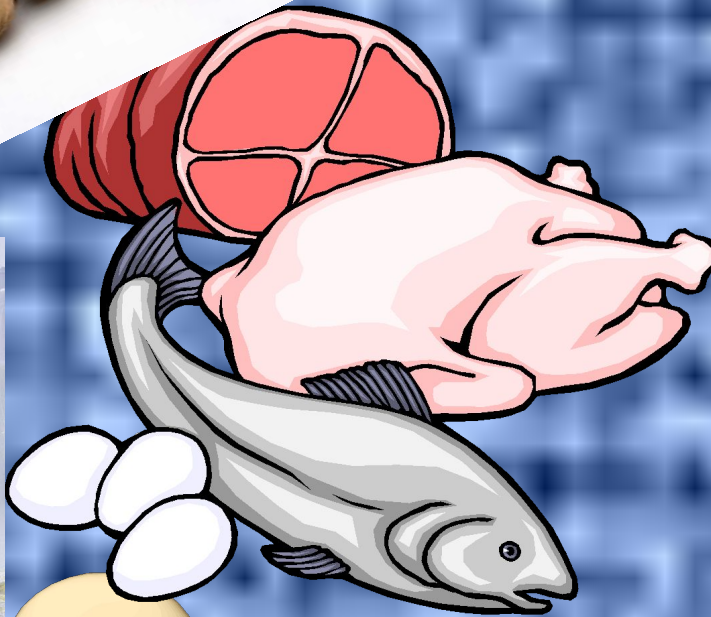
**минер  
альные  
е  
вещес  
тва**



# БЕЛКИ

Способствуют росту,  
восстановлению  
клеток

В день организму  
необходимо  
1- 4 гр. на 1 кг веса тела





# ЖИРЫ

Обеспечивают организм энергией



Ежедневно организму необходимо 80 -100 гр. жира





# УГЛЕВОДЫ

Обеспечивают  
организм  
энергией

Необходимо в  
сутки  
от 300 до 900 гр.





# ВИТАМИНЫ



Нормализуют обмен  
веществ

Участвуют в  
образовании  
ферментов

Способствуют

лучшему усвоению  
пищевых веществ



**АВИТАМИНОЗ**



# ВИДЫ ВИТАМИНОВ

**С** – аскорбиновая кислота;

**В1** – тиамин;

**В2** –

рибофлавин;

**РР** – никотиновая кислота;

**А** – ретинол (провитамин А);

**Д** –

кальциферол;

**Е** – токоферол.

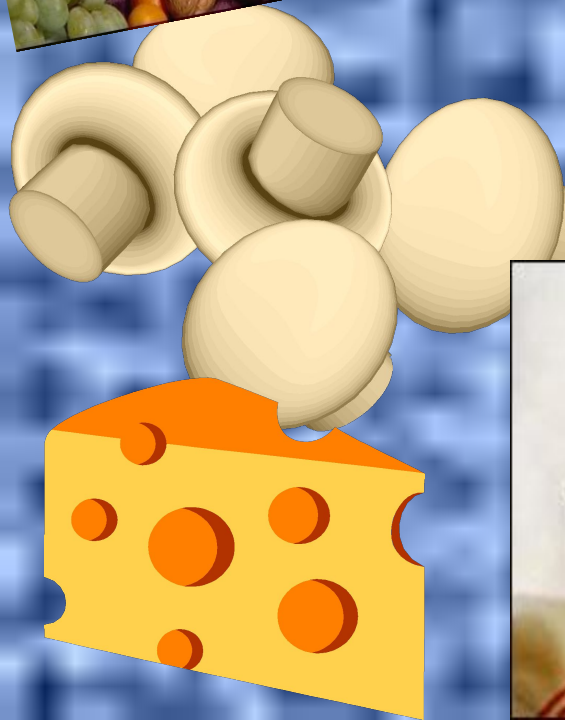




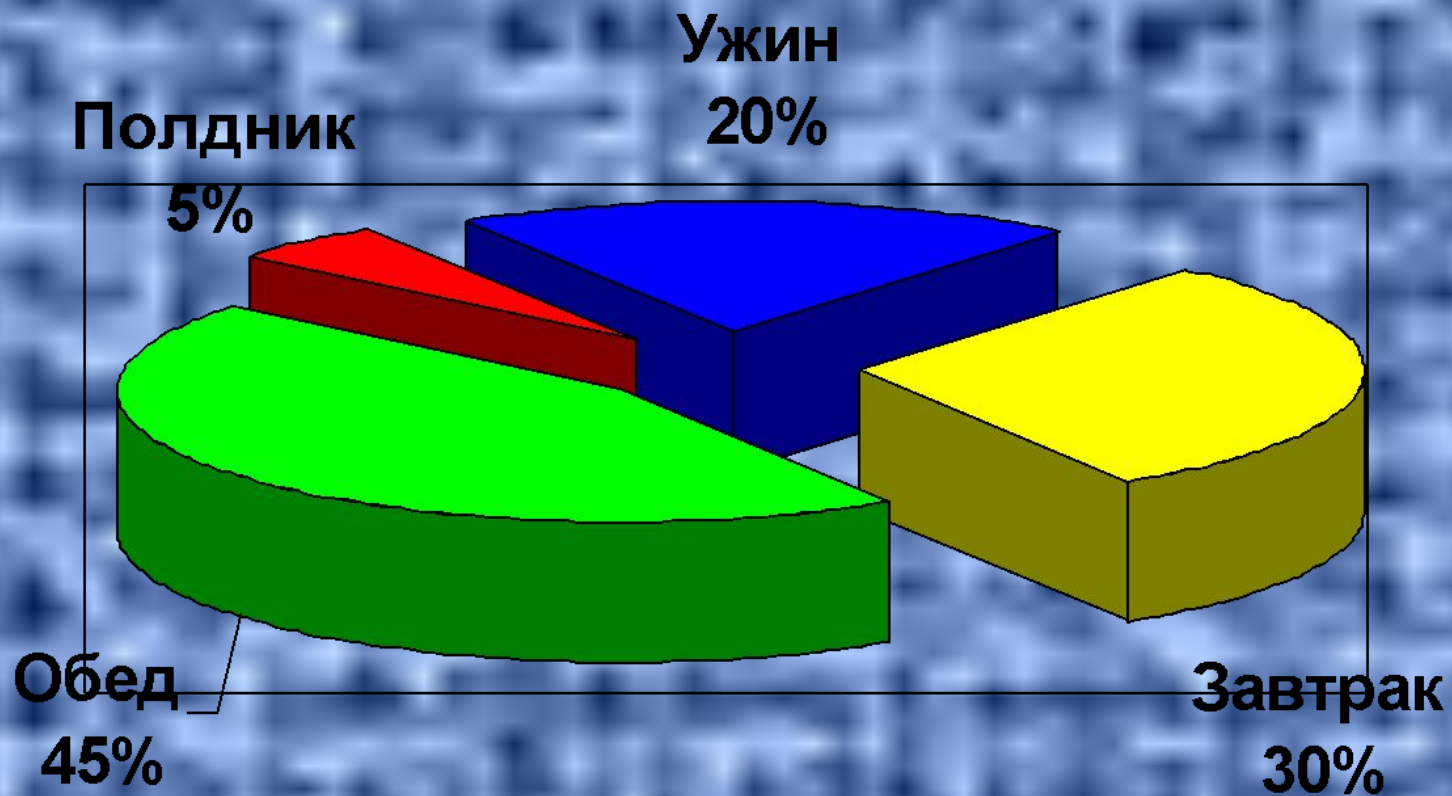
# МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА

Обеспечивают  
обмен веществ

Кальций  
Калий  
Йод  
Железо  
Фосфор  
Фтор  
Натрий

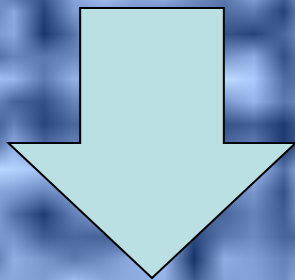


# Дневной рацион



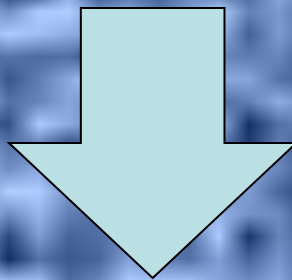


**Какие блюда необходимо употреблять на завтрак ?**

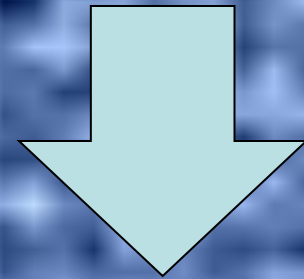


**Горячие блюда**

**Каши  
Омлеты  
Яичницы**



**Бутерброды**

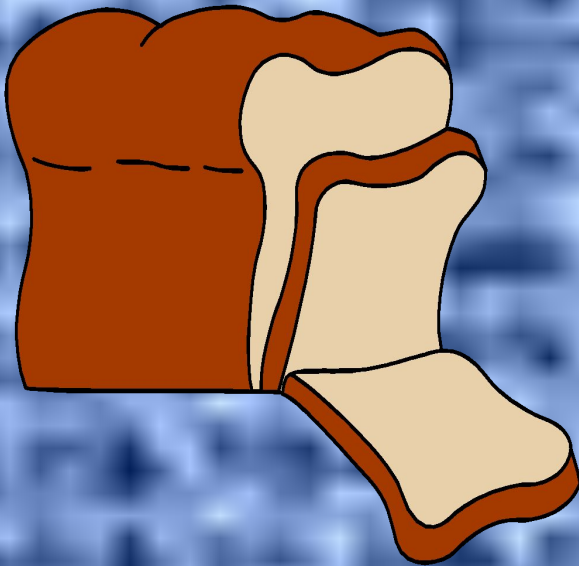


**Горячие напитки**



# Бутерброд

«BROT» - хлеб



«BUTTER» - масло





# Виды бутербродов



**Открытые простые**



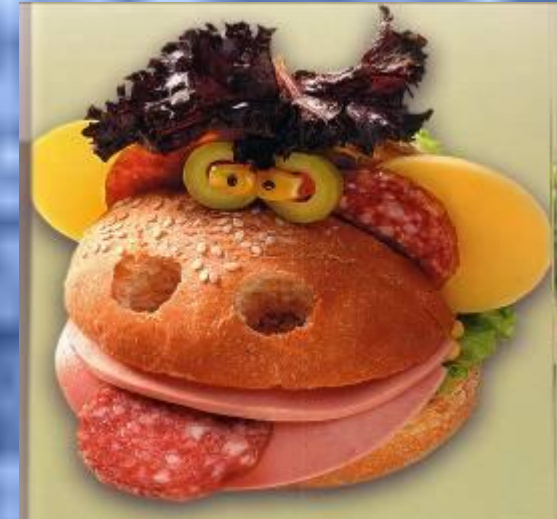
**Закусочные (канапе)**



**Открытые сложные**



**Закрытые (сандвичи)**





# Горячие напитки

коф  
е



чай

кака  
о



**Чтобы появился хороший аппетит, что необходимо сделать ?**



**Красиво оформить блюдо**



**Правильно сервировать стол**

# СЕРВИРОВКА

Это подготовка и оформление стола  
для приема пицци





*Скатерть- это платье для стола.*



**Всего лишь  
посредством одной  
скатерти вы в  
состоянии  
преобразить  
сервировку стола.**

**Несколько  
несложных правил  
помогут вам  
сделать скатерть  
предметом  
искусства:**



# Посуда



# Столовые приборы





# **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА**

**Тема работы «Сервировка стола к завтраку»**

**Цель работы: научиться приемам сервировки  
стола**

**Выберете согласно  
меню необходимые  
наборы посуды и  
столовые приборы.  
Выполните сервировку  
стола к завтраку для  
семьи из 3 человек**

## **МЕНЮ № 1**

**Картофель  
жареный с  
яйцом**

**Бутерброд с  
сыром**

**Чай с сахаром**

## **МЕНЮ №2**

**Омлет с сыром**

**Бутерброд с  
ветчиной**

**Кофе с молоком**



# **Правила сервировки стола**

**В центре перед каждым гостем ставится закусочная тарелка. Справа кладут нож, слева- вилку. Ножи кладут лезвием к тарелке. Вилки кладут выгнутой стороной вниз.**

**справа от тарелки располагают чайную пару**

**В середину стола ставят блюда с гастрономическими продуктами, сахарницу, чайник**

**Салфетки располагаются либо на закусочной тарелке, либо слева, либо справа, рядом со столовыми приборами.**

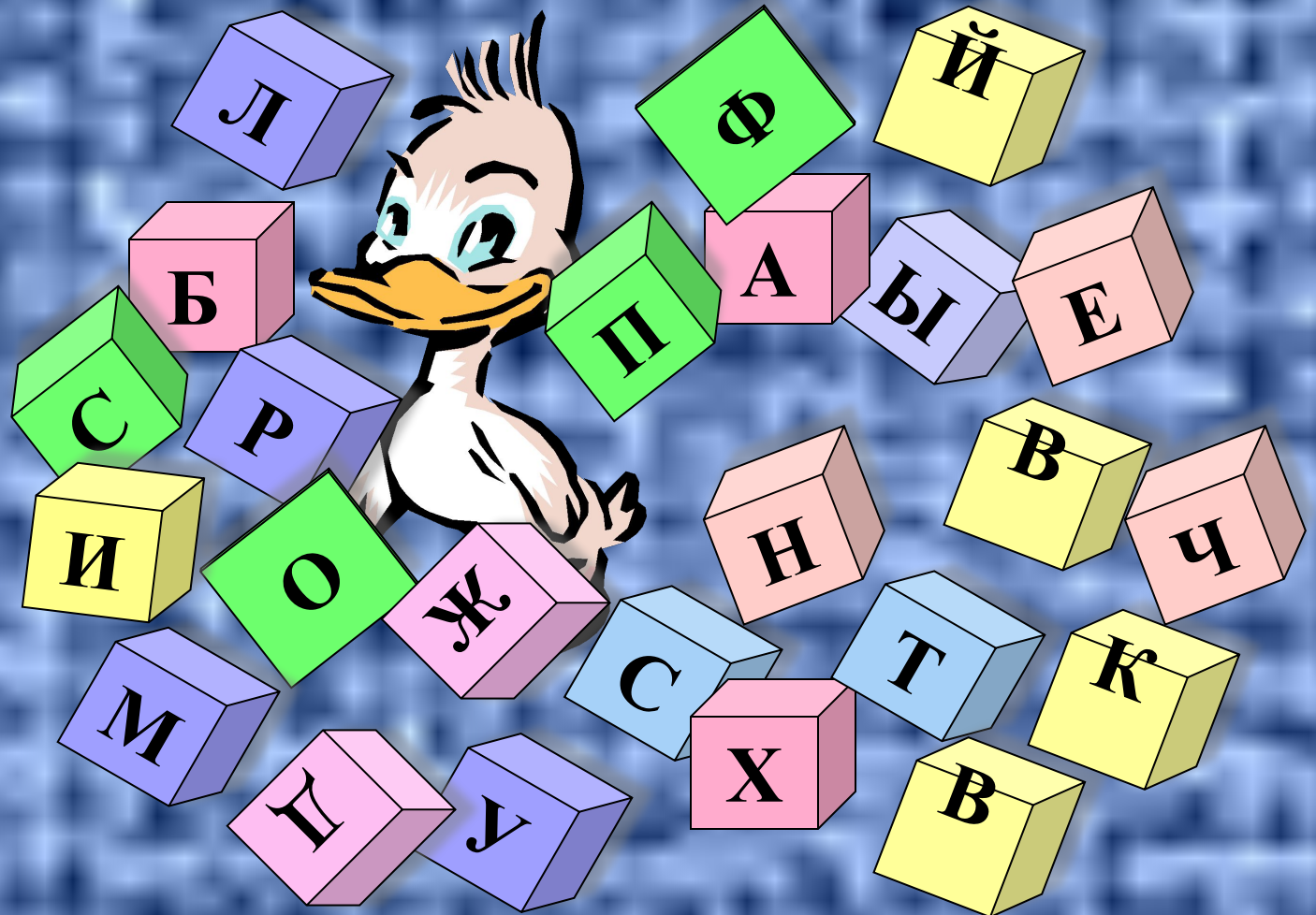


# КАРТА САМОКОНТРОЛЯ

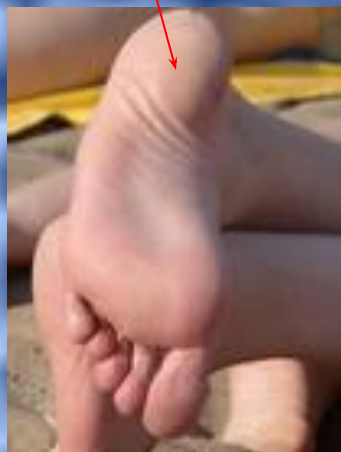
| <b>№</b> | <b>Критерии контроля</b>               |
|----------|--|
| 1        | Правильное расположение тарелок        |
| 2        | Расположение столовых приборов         |
| 3        | Расположение общих блюд                |
| 4        | Расположение салфеток                  |
| 5        | Четкость и слаженность работы в группе |



Помогите утёнку собрать кубики  
в слова, с которыми вы  
познакомились на уроке



# Оценка работы на уроке



~~пятка~~



~~еж~~



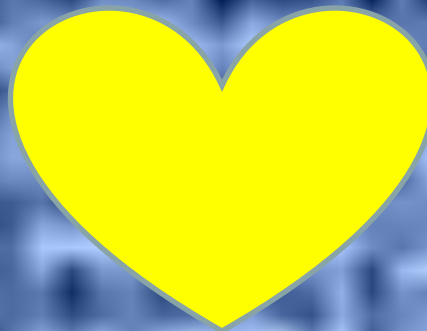
~~рука~~

**ПЯТЕРКА**



# Ваше настроение

Если вам урок понравился возьмите сердце розового цвета, если не понравился – желтого, если вы остались равнодушны - зеленого



**БЛАГОДАРЮ ВАС ЗА  
УРОК  
ДО СВИДАННЯ!**

