

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**

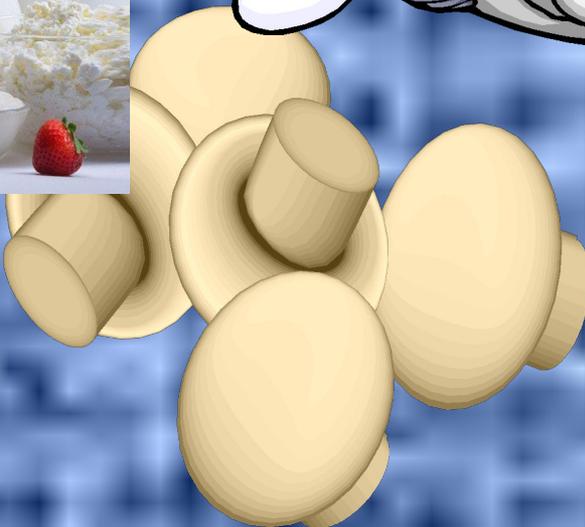
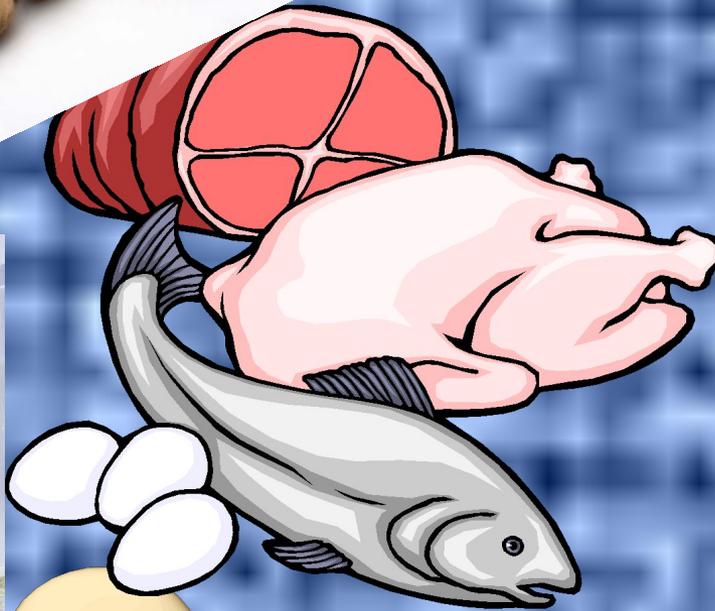
вода

**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



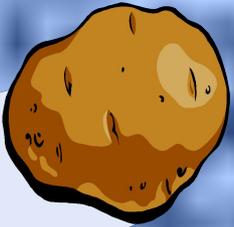
Ежедневно организму
необходимо
80 -100 гр. жира



УГЛЕВОДЫ

Обеспечивают
организм
энергией

Необходимо в
сутки
от 300 до 900 гр.



ВИТАМИНЫ

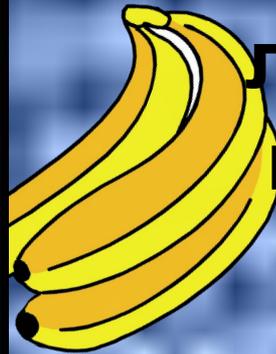


Нормализуют обмен
веществ

Участвуют в
образовании
ферментов

Способствуют

лучшему усвоению
пищевых веществ



АВИТАМИНОЗ



ВИДЫ ВИТАМИНОВ

С – аскорбиновая кислота;

В1 – тиамин;

В2 –

рибофлавин;

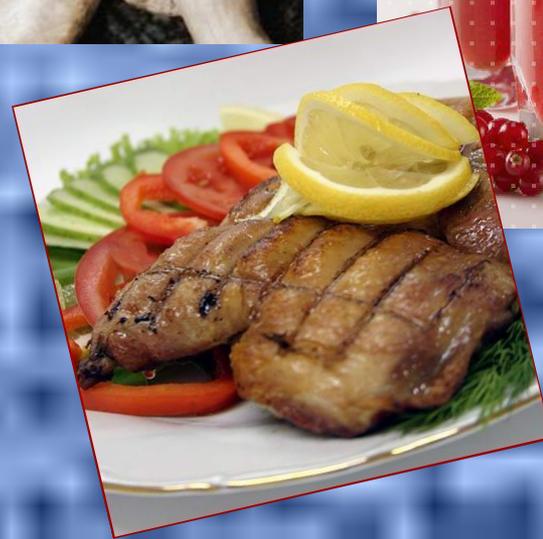
РР – никотиновая кислота;

А – ретинол (провитамин А);

Д –

кальциферол;

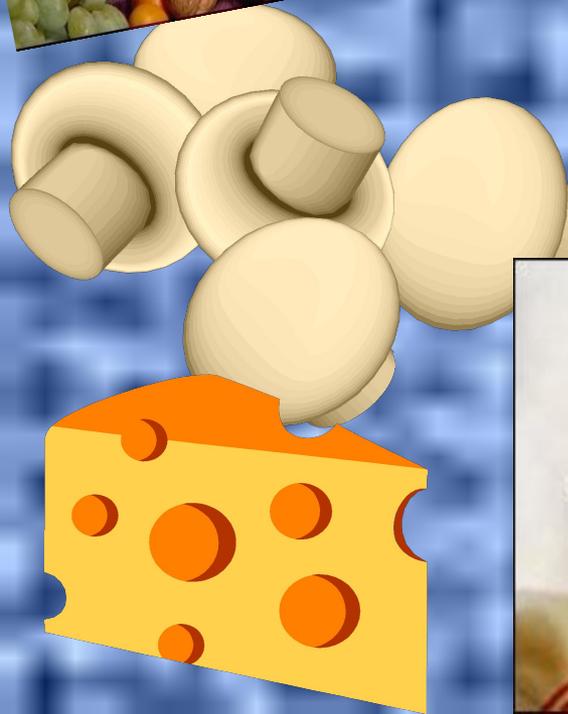
Е – токоферол.



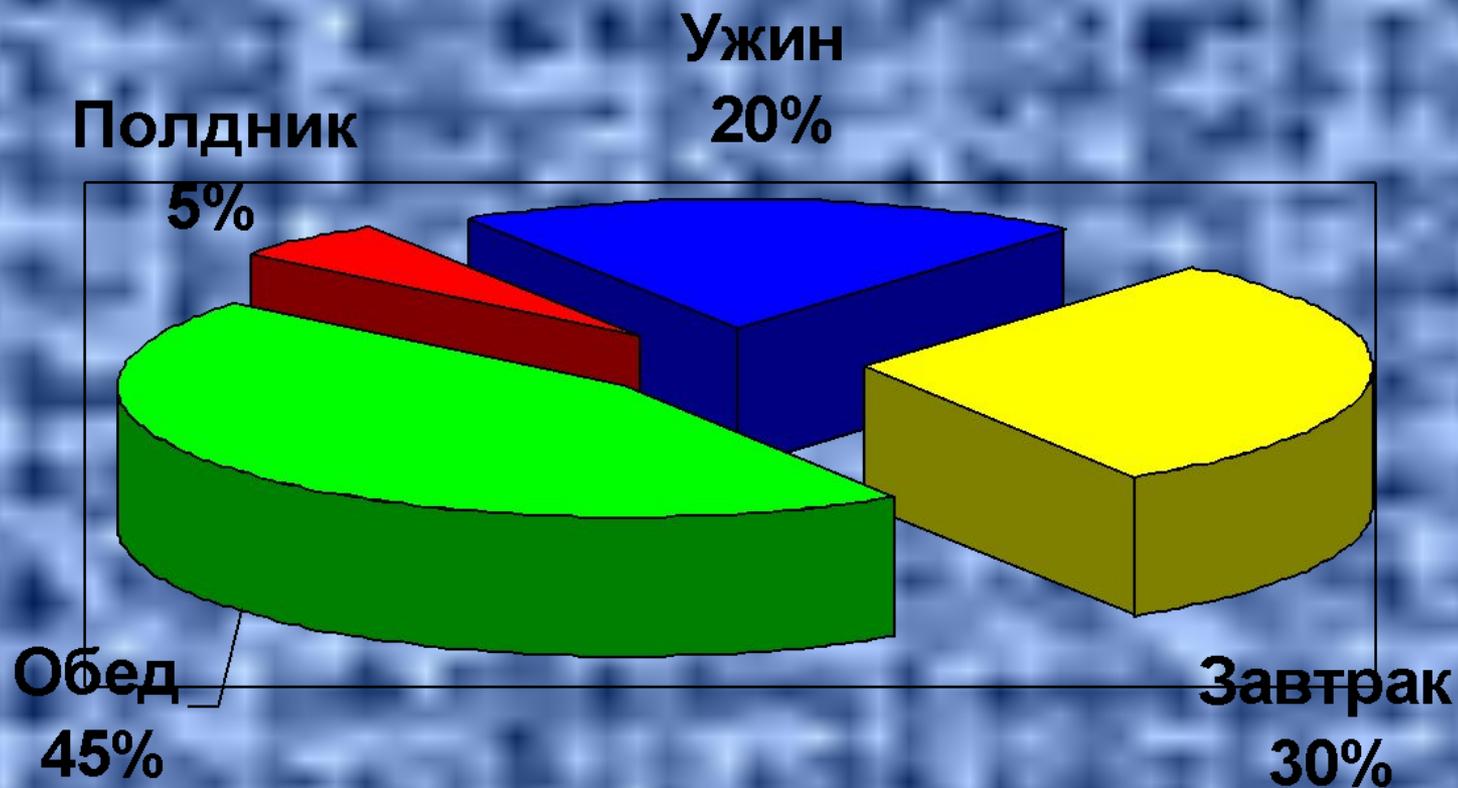
МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА

Обеспечивают
обмен веществ

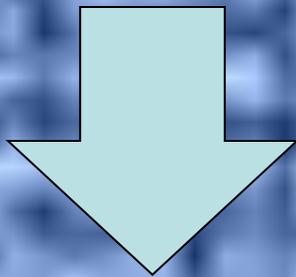
Кальций
Калий
Йод
Железо
Фосфор
Фтор
Натрий



Дневной рацион

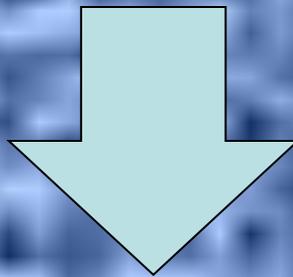


Какие блюда необходимо употреблять на завтрак ?

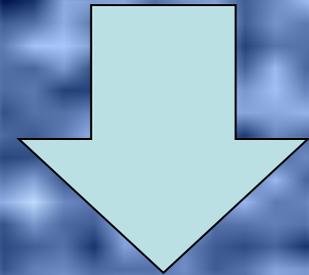


Горячие блюда

**Каши
Омлеты
Яичницы**



Бутерброды

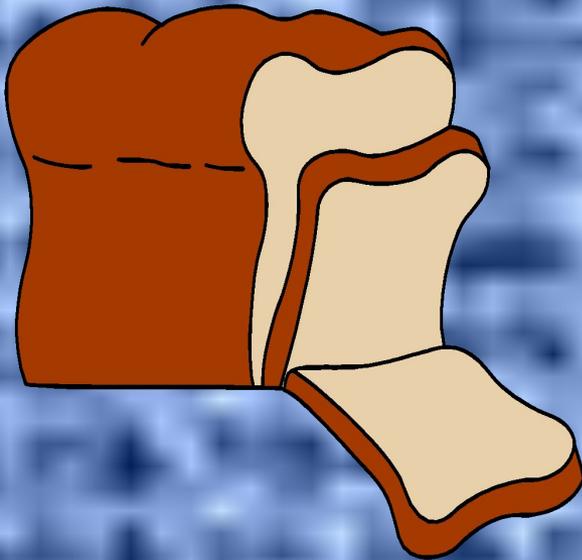


Горячие напитки



Бутерброд

«BROT» - хлеб



«BUTTER» - масло



Виды бутербродов



Открытые простые



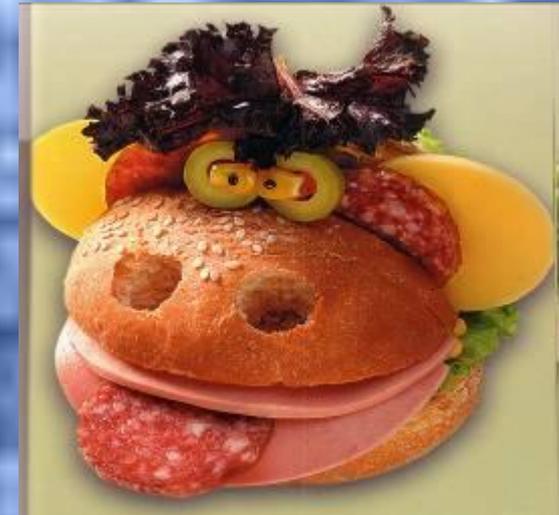
Закусочные (канапе)



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

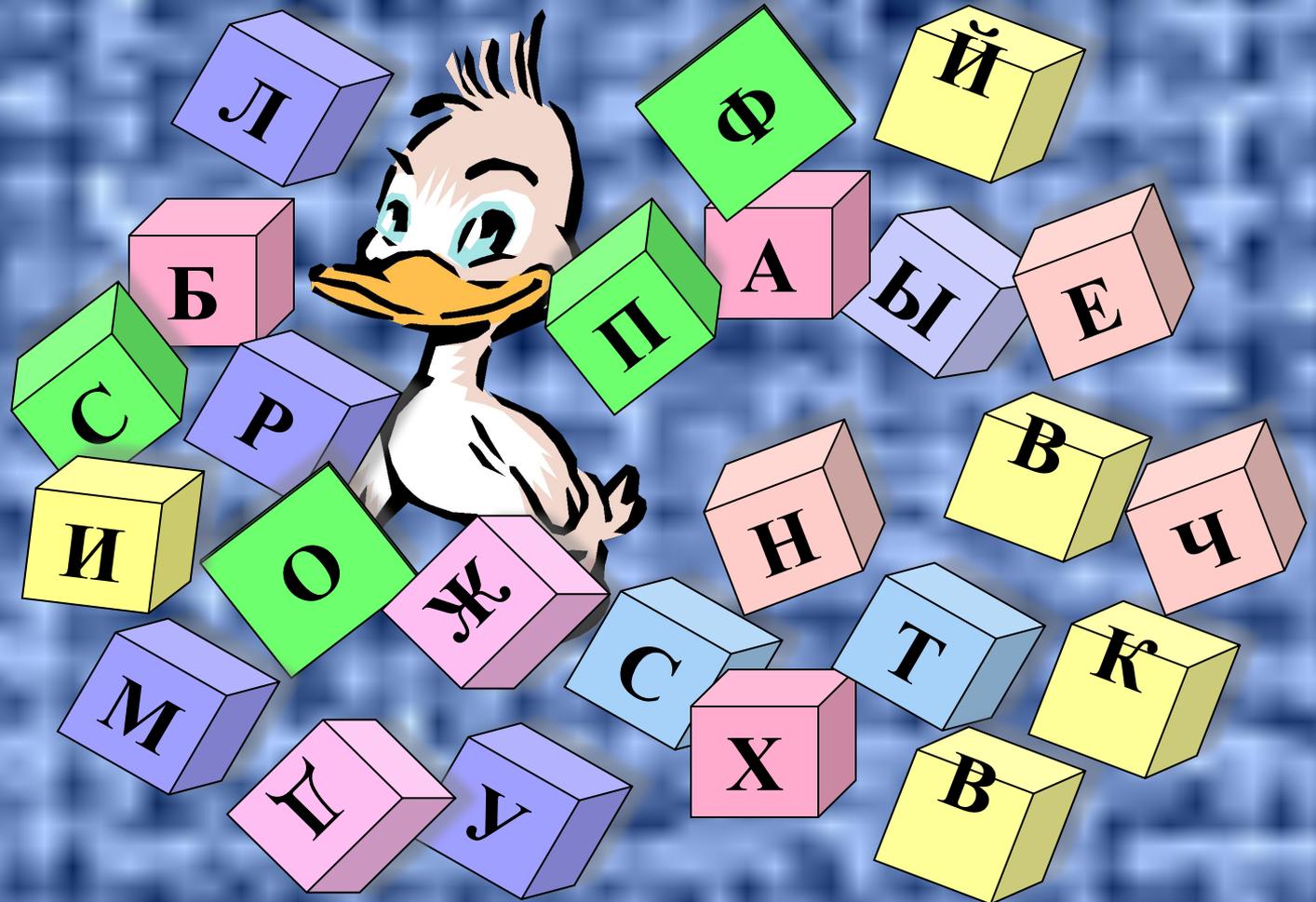
Салфетки располагаются либо на закусочной тарелке, либо слева, либо справа, рядом со столовыми приборами.



КАРТА САМОКОНТРОЛЯ

№	Критерии контроля
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~~

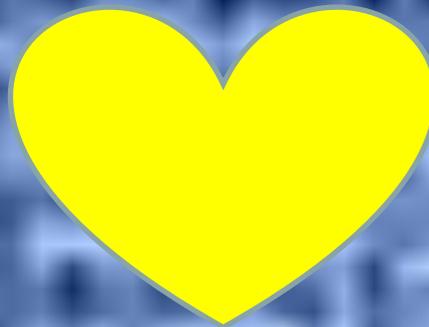
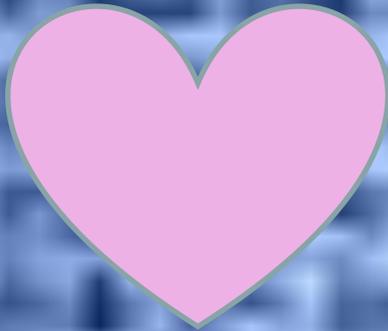


~~рука~~

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!**

