

*Презентация*  
*5 класс*  
***Тема: Бутерброды***

*Презентацию подготовила Маринкевич Т.Г.,  
учитель технологии МБОУ «СОШ» с. Пыёлдино*

*По способу приготовления  
различают бутерброды:*

- *холодные и горячие;*
- *открытые;*
- *закрытые (сэндвич);*
- *закусочные (канапе, тартинки,  
тарталетки, волованы)*

# *холодные и горячие*



*открытые простые*



# *открытые сложные*



# *закрытые (сэндвич)*



# закусочные:

## *канапе*

*имеют небольшой размер, продукты закреплены  
шпажкой*



# *тартинки*





## *тарталетки –*

*небольшие корзинки из пресного теста,  
используемые для оформления различных закусок*



## ***волованы-***

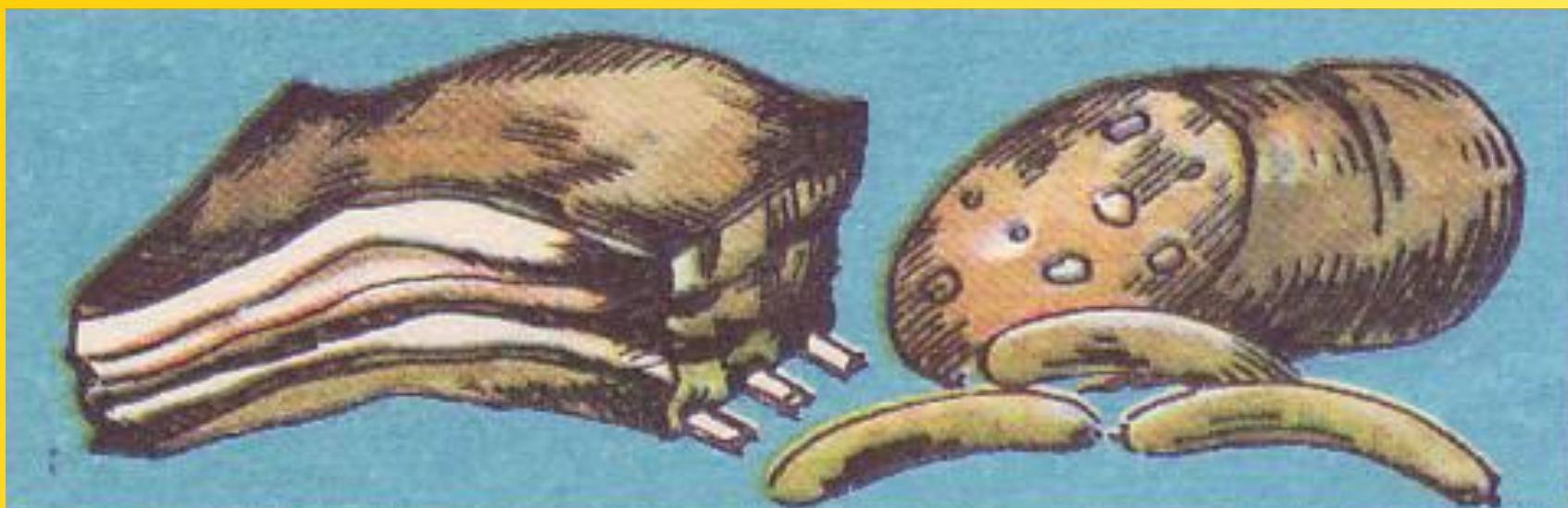
*большая полая булочка из слоеного теста*



# *продукты, используемые для приготовления бутербродов*



С хлебом человек получает белки, жиры, углеводы, минеральные вещества [калий, фосфор, железо и др.], микроэлементы [медь, цинк, йод и др.], витамины (В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР, Е и др.). В сочетании с животными продуктами хлеб позволяет обеспечить наилучшую сбалансированность всех необходимых организму веществ и одновременно экономить и рационально использовать дефицитные продукты.



**Мясо и мясная пища содержат почти в готовом виде наиболее важные вещества, в которых нуждается организм человека. Прежде всего это источник полноценных белков, содержащих все незаменимые аминокислоты. Кроме того, в мясе содержатся жиры, которые влияют на его калорийность и способствуют быстрому насыщению, экстрактивные вещества, минеральные соли.**



**Рыба и рыбные продукты обладают свойством компенсировать недостаток мясных продуктов. По содержанию белка, жира, минеральных веществ, а также калорийности рыба, особенно морская, занимает равное место среди других продуктов животного происхождения, но по легкости и быстроте усвоения она в два раза превосходит мясо.**



**Молочные продукты вносят разнообразие в питание, обогащают его полноценными белками, жирами, важнейшими минеральными солями, витаминами, ферментами и гормонами. По пищевым и вкусовым достоинствам высоко ценится сыр, в котором содержится в среднем до 32% жира, более 25% белка, важные минеральные соли и витамины. Масло отличается высокой калорийностью.**



Куриное яйцо — ценный пищевой продукт. Его белок наиболее ценный и легкоусвояемый среди белков, встречающихся в пищевых продуктах. Он не только питателен, но и обладает надежными защитными свойствами: содержит лизоцим — вещество, убивающее вредные микроорганизмы. Желток яйца, кроме белков, содержит до 30% жира, жироподобное вещество — лецитин, много витаминов.



Пищевое значение овощей определяется высоким содержанием в них легкоусвояемых веществ и, в частности, углеводов. Богаты они минеральными солями, органическими кислотами, витаминами, эфирными маслами. Некоторые (лук, чеснок) содержат фитонциды, способные убивать вредные микроорганизмы. Добавление овощей к любому блюду способствует лучшему его усвоению.





Фрукты и ягоды являются ценными продуктами питания, так как содержат легко усвояемые углеводы, органические кислоты, минеральные соли, пектиновые и дубильные вещества. Но особенно богаты фрукты и ягоды витаминами: С, каротином, Р, РР, В и др. Как и овощи, они являются возбуждителями деятельности пищеварительных желез и регуляторами пищеварительного процесса в целом.

Картинки с сайта

[https://yandex.ru/images?uinfo=sw-1366-sh-768-ww-1349-wh-666-pd-1-wp-16x9\\_1366x768-lt-10](https://yandex.ru/images?uinfo=sw-1366-sh-768-ww-1349-wh-666-pd-1-wp-16x9_1366x768-lt-10) и вырезок из неизвестного журнала.