**Занятие Класс: 5 число**

**Тема: Виды и приготовление бутербродов**

**Основная цель:** Ознакомить учащихся с технологией приготовления

различных бутербродов

**Ожидаемый результат:** сформировать навыки учащихся по приготовлению

бутербродов

**Знать:**

\*все о Хлебе, хлебобулочных изделиях для приготовления бутербродов

\* классификацию и виды бутербродов;

\* продукты и начинки для бутербродов

**Понимать: \***значение ПТБ и СГТ при работе с режущими инструментами

\* какие продукты сочетаются с разными видами бутербродов

\* роль бутербродов в питании человека (+ и -)

**Уметь:** \*критически мыслить для быстрого деления на группы;

\* приготовить и эстетически оформить горячие и холодные

бутерброды

**Тип урока:** формирование новых знаний и способов деятельности

**Дидактическое обеспечение:** презентация «Бутерброды», Стенды: ПТБ, Э/Т – классификация бутербродов, Э/С – виды бутербродов (фото)

**Ход урока.**

1. **Организационный момент – позитивный настрой -** приветствие

***Деление на группы:***

«Составь логическую цепочку» -группы овощей

Корнеплоды - редис, репа, свекла, морковь

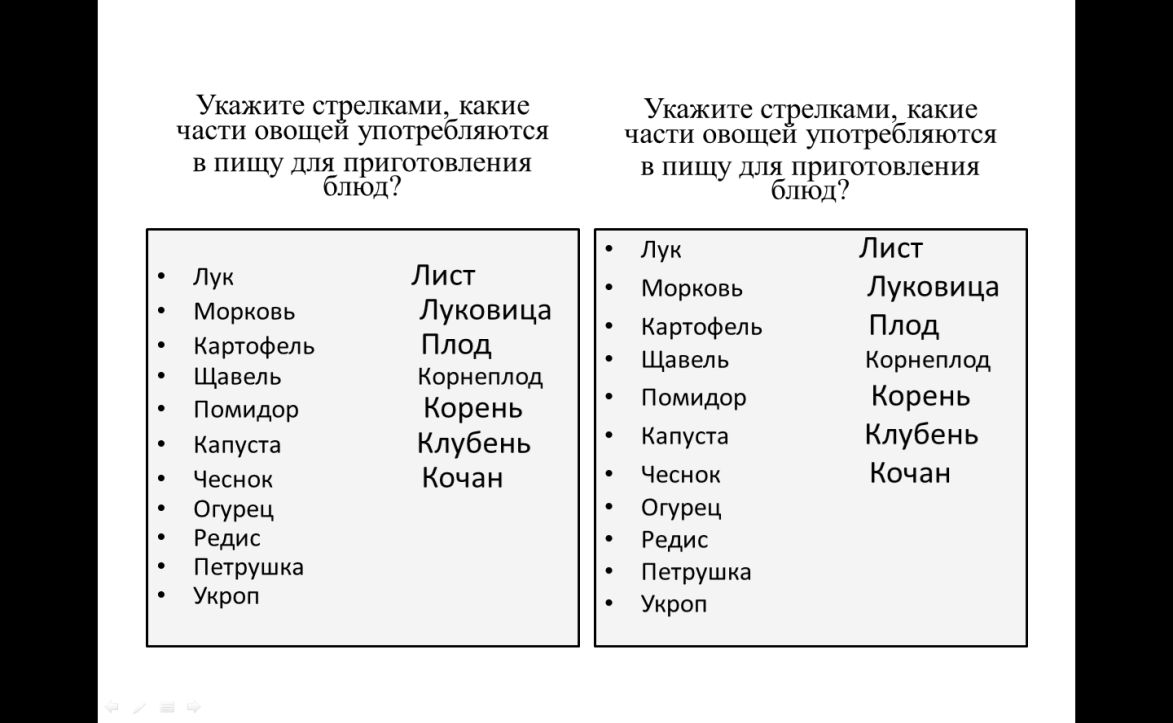
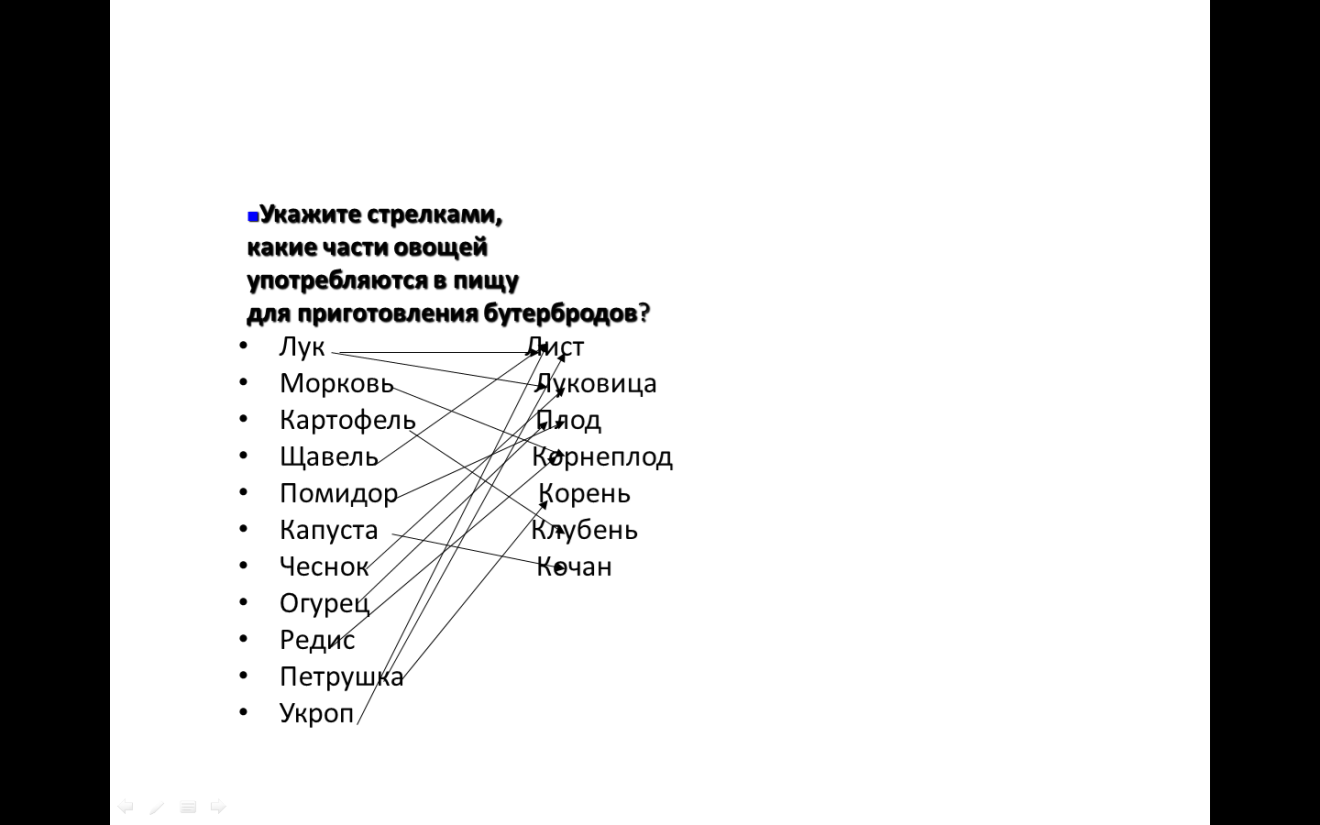
Капустные – белокочанная, краснокочанная, кольраби, брюссельская

Листовые - щавель, салат, шпинат, латук

Тыквенные – тыква, огурец, патиссон,

Бобовые - горох, фасоль, бобы, чечевица

**2. Этап вызова - Актуализация —** мозговой штурм-дискуссия…



**3. ЭТАП - ОСМЫСЛЕНИЯ.**

**Формирование новых знаний:**

*\** Хлеб, хлебобулочные изделия для бутербродов;

\* виды бутербродов (горячие и холодные);

\* открытые, закрытые, закусочные бутерброды;

\* сандвичи, тартинки, канапе;

\* требования к качеству готовых бутербродов

\* требования к хранению готовых бутербродов



**4.ЭТАП - Применение новых знаний:**

ФО по ходу урока: наблюдение, устные комментарии, похвала, жесты рукой.

***ГР*** *- Практическая работа*

* Изготовить бутерброды и оформить их на тарелке (конкурс)
* По фото определить вид бутерброда.

**5. Подведение итогов урока** (каждого этапа урока):

*Суммативное оценивание с анализом характерных ошибок*

*и их причин.*

**6. Оценивание.**

- Учащиеся сдают листки оценок группы с пояснением, что получилось, что нет...

**7. Задание на дом вариативное**.

* приготовить бутерброды и эстетически оформить их на тарелке
* М-5 опережающее задание – мини выступления «Чай», «Кофе»

**Рефлексия.** Закончи предложение…

* Теперь я знаю…
* Было любопытно узнать…
* Мне пригодиться…
* Меня удивило…



Домашнее задание

Объяснение учителя.

Завтрак обычно состоит из каши, блюда из яиц или бутерброда с горячим напитком .

Но самым главным продуктом питания является хлеб. Он обеспечивает нас большинством незаменимых пищевых веществ, без которых невозможна нормальная жизнедеятельность.

Хлеб - наш добрый и постоянный друг, даже когда зачерст­веет. Из черствого хлеба можно приготовить различные бутерброды, гренки и другие вкусные изделия. Бутерброды, приготовленные из черствого хлеба, лучше сохраняют форму. Очень аппетитны бутерброды, приготовленные из жареных ломтиков хлеба, так называемые тосты или гренки

Для бутербродов используют всевозможные ***продукты***: копченую рыбу, сельдь сыр, брынзу, плавленые сырки, различные паштеты, пасты, соусы, селедочное и сырное масло, рубленую сельдь, свежие овощи и лень.

***По способу приготовления бутерброды делятся***: на холодные и горячие; простые, сложные, открытые, закрытые, слоистые, заку­сочные.

***По виду продукта***: рыбные, мясные, сладкие, гастрономиче­ские (например, с яйцом, овощной икрой).

Бутерброды могут иметь самую разнообразную ***форму***: круг­лую, овальную, ромбическую, треугольную, квадратную.

***Хлеб для бутербродов нарезают толщиной 1см и обильно покрывают продуктом.***

.

**Открытые бутерброды** могут быть *простыми*, если исполь­зуют один вид продуктов, и *сложными*, когда используют несколь­ко видов продуктов. На хлеб намазывают масло, сверху укладывают различные продукты, можно украсить зеленью.

**Закрытые бутерброды** приготавливают с двумя ломтиками хлеба, между ними укладывают продукт, такие бутерброды готовят только с твердыми видами продуктов.

**Закусочные бутерброды** (канапе). Это маленькие бутербро­дики размером 3x3. Канапе можно приготовить из различных продуктов. Хлеб нарезают острым ножом тонкими ломтиками, их можно поджарить на сковороде. Бутерброды подают на блюдцах или в вазах. Маленькие канапе протыкают вилочками-шпажками, с помощью которых берут бутерброд.

**Бутерброд сандвич** - берут 2 ломтика хлеба, намазывают маслом, на один укладывают начинку. Это могут быть помидоры, листья салата, отварное мясо птицы, сваренные вкрутую яйца и т. д. Ломтики между собой скалывают специальной палочкой или вилочкой-шпажкой, а сверху украшают ломтиками редиса, огурца, зеленью петрушки, дольками помидора.

**Требования к** качеству готовых бутербродов:

• Бутерброды готовят непосредственно перед подачей.

* Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом.

• Горячие бутерброды должны быть определенной темпера­туры.

* Продукты, входящие в состав бутербродов, должны быть свежими.
* Хлеб не должен быть слишком толстым или тонким.
* Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8 °С 1-2 часа



