

**Тема урока: Бутерброды и их виды.**

**Тип урока:** комбинированный.

**Форма обучения:** индивидуальная, фронтальная, бригадная.

**Цели урока:**

- Ознакомить учащихся с технологией приготовления и оформления бутербродов.
- Формировать навыки по сервировки стола к завтраку. Обучение учащихся оформлению бутербродов.
- Воспитывать аккуратность и эстетический вкус.

**Программно-диагностические материалы:** ПК, программа Power Point, рабочая тетрадь, презентация «Бутерброды и их виды», предметы сервировки стола.

## ХОД УРОКА

### *I. Организация урока*

Проверка готовности учащихся к уроку

### *II. Повторение пройденного материала.*

Мы с вами познакомились с термином «кулинария», что изучает эта наука, с физиологией питания. А теперь повторим пройденный материал. Запускаем программу «Май тест» на рабочем столе ПК, выбираем файл по сети тест – начать тест. Отвечая на вопросы теста, вы получите первую отметку(3 минуты).

### *III. Изучение нового материала.*

На прошлом уроке мы с вами познакомились со сказкой о городе Вкуснятине, тетушке Сдобе и дядюшке Кренделе, и об их племяннике Колобке, родном брате всем известного Колобка, который сбежал от дедушки с бабушкой и стал великим путешественником.

Вот и сегодня мы прочтём ещё одну сказку о путешественнике Колобке. **Работа на ПК в рабочей тетради.**

Скажите, о чём мы будем сегодня говорить на уроке? (о бутербродах)

Какая цель данного урока? (Познакомиться с разными видами бутербродов и научиться готовить разные виды бутербродов).

Какой продукт питания вы считаете самым главным и необходимым для жизни человека?

Хлеб – один из полезнейших продуктов, он содержит массу питательных веществ, без которых невозможна нормальная жизнедеятельность человека. Он занимает основное место в питании человека.

**Задание 1. Работа с ПК.** Работа в группах в рабочей тетради.

Группа 1) О хлебе всегда говорили как о чём-то святом, составляющем основу нашей жизни, например «Хлеб – всему голова». Вспомните и запишите пословицы и поговорки о хлебе.

---

Группа Б) Запишите для приготовления, каких блюд используется хлеб?

Все вещи имеют свою историю. Вот и мы с вами узнаем историю возникновения хлеба. У вас на столе лежит текст из книги «История возникновения вещей». Давайте прочтём об этом.

Хлеб занимает основное место в питании человека, он содержит большое количество питательных веществ, без которых невозможна нормальная жизнедеятельность человека.

Русские люди гостеприимны и хлебосольны, дорогих гостей в России всегда встречают хлебом и солью. Хлеб употребляют в пищу даже тогда, когда он зачерствел. Из чёрствого хлеба можно приготовить различные бутерброды, гренки и другие вкусные блюда.

Вы опять услышали слово «бутерброд», а что оно означает? Прочитаем об этом в ПК. Оно составлено из двух немецких слов – «брот» (хлеб) и «бутер» (масло), то есть хлеб, намазанный маслом. Конечно, хлеб с маслом самый простой бутерброд, сегодня вы узнаете какие, ещё существуют бутерброды.

### **Работа с ПК в рабочей тетради.**

Бутерброды по способу приготовления бывают холодные и горячие, открытые, закрытые, простые и сложные.

Учебник стр.194-196 задание 2 для групп А и Б в ПК в рабочей тетради.

Когда мы будем выполнять практическую работу, вы познакомитесь с технологией приготовления разных видов бутербродов и свои знания и умения покажите дома своим мамам и папам.

Подведём итог первого урока – какая тема и цель нашего урока?

Повторим, используя ПК - презентацию «Бутерброды и их виды»

Какие бутерброды бывают?

1. Открытые (простые и сложные)

Для простых открытых бутербродов используют 1 -2 вида продуктов;

Для сложных: несколько видов продуктов.

Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе.

-Хлеб нарезают толщиной 1см.

-Украшают зеленью или украшением из продуктов, имеющих яркую окраску.

2.Закрытые (сандвичи)

Готовят из 2 половинок хлеба (булочки):

- на хлеб кладут продукты и закрывают вторым ломтиком хлеба (иногда корочки обрезают),

- бывают однослойные, двухслойные, многослойные,

- используют для похода, в дорогу, в школу

Закусочные (канапе).

Готовят на фигурных ломтиках хлеба(можно предварительно обжарить)

толщиной – 0,8 см., шириной – 3- 4 см. Такой бутерброд закрепляется шпажкой и используется в качестве закуски.

Горячие (грэнки, тартинки) Такие бутерброды подают и употребляют в горячем виде. Готовят 2 способами: 1) запекают в духовке, 2) жарят на сковороде

### *Физминутка*

Перед выполнением практической работы повторим с вами правила поведения за столом:

*Сиди за столом спокойно*

*На себя не проливай*

*Суп горячий или чай.*

*Осторожней будь, когда*

*Горяча твоя еда.*

*Ешь спокойно, не вертись,*

*Над тарелкой не крутись.*

А также требования к качеству готовых бутербродов:

- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей,
- Хлеб не должен быть слишком толстым или слишком тонким,
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом,
- Хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов.

## **IV. Практическая работа «Завтрак. Приготовление разных видов бутербродов».**

### 1. Вводный инструктаж:

- разъяснение задач практической работы (знакомство с технологией приготовления и оформления бутербродов);
- ознакомить со средствами обучения, с помощью которых будете выполнять задание (разделочные доски, ножи, посуда, инвентарь):
- знакомство с учебно-технической документацией (инструкционные карты «Приготовление бутербродов»);
- предупреждение о возможных затруднениях при выполнении работы (трудности при нарезки продуктов, при оформлении бутербродов и выполнении творческого проекта);
- инструктаж по технике безопасности

### 2. Самостоятельная работа учащихся по инструкционным картам.

### 3. Текущий инструктаж (проводится по ходу выполнения учащимися самостоятельной работы).

#### 3.1. Формирование новых умений:

- проверка организованности начала работы учащихся;
- соблюдение правил техники безопасности, санитарии и гигиены труда при выполнении задания.

#### 3.2. Усвоение новых знаний:

- проверка правильности использования учащимися учебно-технической документации;
- инструктирование по выполнению задания в соответствии с технологической документацией.

### 3.3. Целевые обходы:

- инструктирование учащихся по выполнению отдельных операций и задания в нём;
- оказание помощи слабо подготовленным к выполнению задания учащимся;
- рациональное использование учебного времени.

### 4. Заключительный инструктаж:

- анализ выполнения самостоятельной работы учащихся;
- разбор типичных ошибок учащихся;
- вскрытие причин допущенных учащимися ошибок;
- повторное объяснение способов устранения ошибок.

### 5. Дегустация приготовленных блюд

## V. Подведение итогов урока

Поведём итоги урока, суммируем ваши знания о завтраке. Ответьте на вопросы.

Какие виды бутербродов вы знаете?

Какие продукты используются для приготовления бутербродов?

Как вы думаете, цель нашего урока достигнута?

Урок вам понравился? Чему вы научились?

Как работалось на уроке?

Выставление оценок за урок.

## VI. Домашнее задание

Бригадиры распределяют продукты для следующего задания.

