

Занятие теоретического обучения
по программе «Кулинария»
для учащихся кружка «Домашний очаг»
по теме: «Холодные блюда и закуски»,
подтема «Бутерброды».

Автор: Чернышева Марина Леонидовна
Педагог дополнительного образования МАУДО
«Центр детского творчества»
г. Пыть-Ях, ХМАО-Югры.

Цели занятия:

- ознакомить учащихся с разновидностями бутербродов и технологией их приготовления;
- воспитывать у учащихся внимание и активность на уроке, стремление к развитию профессиональных творческих способностей;
- развивать умения учащихся в составлении технологических карт приготовления бутербродов и дальнейшего их применения при выполнении практической работы.

Тип занятия: комбинированный

Формы работы: фронтальная, индивидуальная, групповая

Методы обучения:

- словесный (объяснительная, информационная беседа);
- демонстрационный (показ наглядных пособий);
- практические приемы (работа по образцам с технологическими картами, учебниками, конспектами, работа в паре);
- контроль (самооценка, самокоррекция, взаимоконтроль).

Здоровьесберегающие технологии: физкультминутка, напоминание об осанке.

Дидактический материал к занятию:

- учебники;
- презентация к занятию;
- образцы технологических карт;
- раздаточный материал (схемы, карточки-задания).

Материально -техническое обеспечение:

- класс-лаборатория, оснащенный современным оборудованием для обучения по программе «Кулинария»;
- компьютер;
- мультимедийный проектор,
- экран.

Повторение пройденного материала

1. Фронтальный опрос (устно).

- В каком цехе предприятия общественного питания приготавливают холодные блюда и закуски?
- Какие нужно соблюдать и выполнять санитарные правила и требования при приготовлении холодных блюд и закусок?
- Перечислить наименование холодных блюд и закусок?
- С какой целью холодные блюда и закуски подают перед основным приемом пищи?
- Какие продукты и в каком виде (сырые, вареные, соленые, копченые) используют для приготовления холодных блюд и закусок?
- Какую применяют форму нарезки продуктов и размеры при приготовлении холодных блюд и закусок?
- Какие продукты используют для заправки холодных блюд и закусок?
- Какие продукты используют для оформления холодных блюд и закусок?
- Какая температура подачи холодных блюд и закусок?

Повторение пройденного материала

2. Индивидуальный опрос по карточкам-заданиям (письменно)

1) Обозначить буквой холодное блюдо, которое обладает:

«А» острым вкусом, «Б» нежным вкусом, «В» малокалорийно, содержит витамины и минералы, «Г» содержит значительное количество жиров, белков и углеводов.

- Салат из свежих овощей;
- Заливная рыба;
- Маринованные грибы;
- Паштет из печени.

2) Привести примеры соусов без муки.

3) Перечислить основные продукты, необходимые для приготовления соуса майонез.

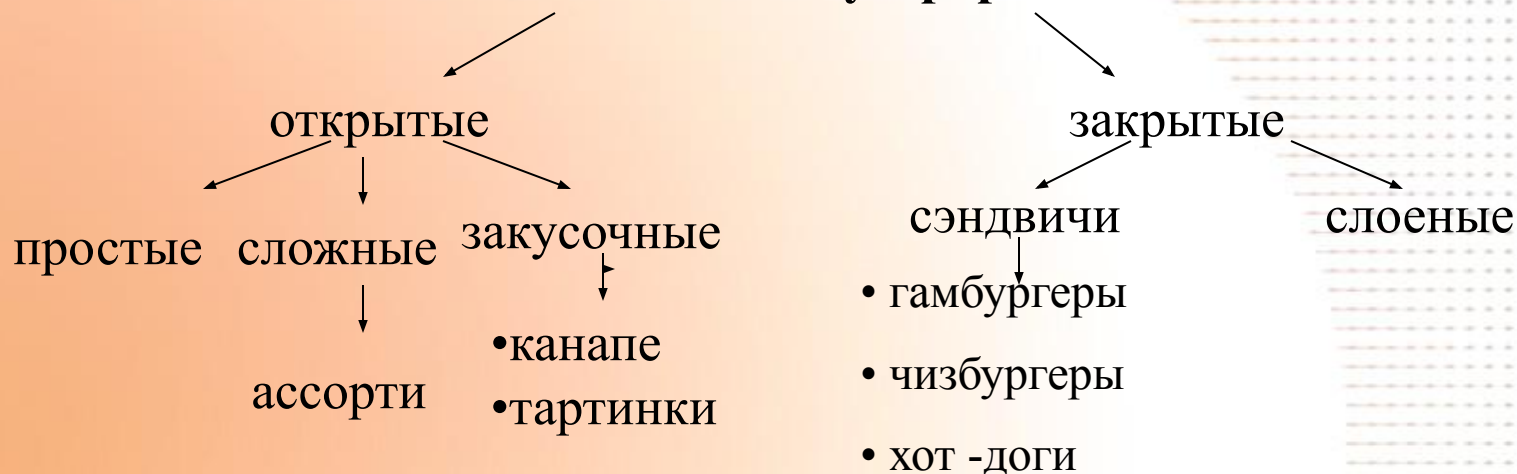
4) Перечислить основные продукты, необходимые для приготовления масленных смесей.

5) Для приготовления каких блюд используют соус майонез и масленные смеси?

Объяснение материала урока

Бутерброды – это закуска, помещенная на хлебе. Их подают как самостоятельное блюдо в качестве закуски перед завтраком, обедом, ужином, к чаю или кофе. Им определена особая роль в меню банкетов и фуршетов. Температура подачи холодных бутербродов 10-14 ° С.

Разновидности бутербродов



Продукты для бутербродов - хлеб, батон, тосты, гренки, маленькие булочки, сливочное масло, масляные смеси, майонез, кетчуп, горчица, овощи, зелень, сыр, яйца, мясные и рыбные гастрономические продукты (ветчина, колбасы, сосиски, копчености, соленая, маринованная рыба т.п.), рыбные консервы, кулинарные мясные и рыбные изделия (отварные, жаренные).

Понятийный аппарат

Основа для бутербродов –ломтики хлеба, батона толщиной 0,5-1 см., тосты, гренки, городские и школьные булочки.

Гарнир для бутербродов - сливочное масло, масляные смеси, майонез, кетчуп, горчица, овощи, зелень, сыр, яйца, мясные и рыбные гастрономические продукты (ветчина, колбасы, сосиски, копчености, соленая, маринованная рыба т.п.), рыбные консервы, кулинарные мясные и рыбные изделия (отварные, жаренные).

Масляные смеси –размягченное сливочное масло, смешанное с продуктами (зеленое, томатное, горчичное, сырное, грибное, селедочное масло).

Крутон –основа для закусочных бутербродов, фигурный ломтик хлеба (ромб, кружок, квадрат, треугольник) толщиной 0,5 см., обжаренный с одной стороны на сливочном масле.

Канопе – закусочные бутерброды с холодным гарниром (мясные и рыбные гастрономические продукты, сыр, майонез овощи).

Тартинки - закусочные бутерброды с горячим гарниром (жареная ветчина, бекон, корейка, колбаса с яичницей глазуньей или жареным луком, горячее отварное мясо с соусом, котлеты, сыр запеченный с мясным фаршем).

Технология приготовления открытых бутербродов

Простые бутерброды: ломтик хлеба смазывается сливочным маслом, масляными смесями, майонезом, кетчупом, горчицей и на него укладывают подготовленные продукты (колбасу, ветчину, рыбу, сыр, икру, сельдь, шпроты, грудинку, шпик и т.д.), украсить зеленью или овощами.

Сложные бутерброды: на ломтик хлеба укладывают 2-3 сочетающихся по вкусу и цвету продукта. Мясные или рыбные продукты дополняют овощами, зеленью, маслинами. Бутерброды с ветчиной, бужениной, ростбифом дополняют свежими огурцами, помидорами, майонезом, хреном. Кильки, шпроты сардины комбинируют с яйцом, лимоном. Творог-с редисом, помидорами, красным перцем. Украшают бутерброды маслом, масляными смесями из кондитерского мешка.

Закусочные бутерброды (канапе, тартинки): маленькие бутерброды. Продукты подбирают по цвету и вкусу. Основа - гренки, тосты. Из ломтика пшеничного или ржаного хлеба вырезают различные фигурки (кружочки, ромбики, треугольники, сердечки и т.д.), обжаривают с одной стороны на сливочном масле, охлаждают. На гренки выкладывают сверху пирамидкой мясные или рыбные продукты украшают овощами, скрепляют при помощи коктейльной шпажки.

Технология приготовления закрытых бутербродов

Сэндвичи: батон, булочку разрезают вдоль, но не до конца. Поверхность разреза смазывают майонезом, кетчупом. Затем укладывают изделия из жареного или отварного мяса, рыбы в сочетании с овощами, сыром.

Слоеные бутерброды: нарезают ломтики хлеба, смазывают сливочным маслом, масляными смесями. Подбирают 2-3 сочетающихся по вкусу и цвету продукта. Мясные или рыбные продукты дополняют овощами, зеленью. Продукты соединяют между собой, затем нарезают на бутерброды различной формы (квадраты, прямоугольники, треугольники и т. д.) При необходимости скалывают коктейльной шпажкой.

Инструкционная карта

Продукты для бутербродов

	Открытые бутерброды			Закрытые бутерброды	
	простые	сложные	закусочные	сэндвичи	слоеные
Основа	ломтик хлеба толщина 1 см длина 10-12 см	ломтик хлеба толщина 1 см длина 10-12 см	крутон (кружок, ромб треугольник) толщина 0,5см длина 3,5-5см	<ul style="list-style-type: none"> • 2 ломтика хлеба толщина 0,5 см • булочка 	2-3 ломтика хлеба толщина 0,5 см
Гарнир: Учитывать вкусовую совместимость продуктов	сливочное масло, масляные смеси, кетчуп, горчица	сливочное масло, масляные смеси, майонез, кетчуп, горчица	сливочное масло, масляные смеси, майонез	майонез, кетчуп	сливочное масло, масляные смеси, майонез
	одно наименование продукта	два, три наименования продукта	два – четыре наименования продукта	не менее трех наименований продукта	одно, два наименования продукта
Оформление	зелень, овощи, масляные смеси	зелень, овощи, масляные смеси	зелень, овощи, масляные смеси	зелень, овощи, масляные смеси	зелень, овощи, масляные смеси

Технологическая карта приготовления открытого простого бутерброда с майонезом и рубленным яйцом

Продукты: батон, яйцо, чеснок, майонез.

Подготовка продуктов:

- батон нарезать толщиной 1 см., сделать тосты;
- чеснок почистить, порубить мелкой крошкой;
- майонез смешать с рубленным чесноком;
- яйцо помыть с пищевой содой, сварить вкрутую, остудить, почистить, порубить.

Приготовление: поверхность тоста смазать майонезом с чесноком



посыпать рубленным яйцом



уложить на плоскую тарелку



Технологическая карта приготовления открытого сложного бутерброда колбасой, плавленым сыром и маслинами

Продукты: Хлеб, плавленый сыр, колбаса вареная, колбаса копченая, лист салата, майонез.

Подготовка продуктов:

- хлеб нарезать толщиной 1 см., обрезать корку;
- колбасу вареную нарезать кружочком толщиной 0,3 см., сделать надрез по середине;
- колбасу копченую нарезать кружочками толщиной 0,2 см.;
- маслины без косточек разрезать вдоль и каждую половинку пополам
- лист салата помыть, подсушить.

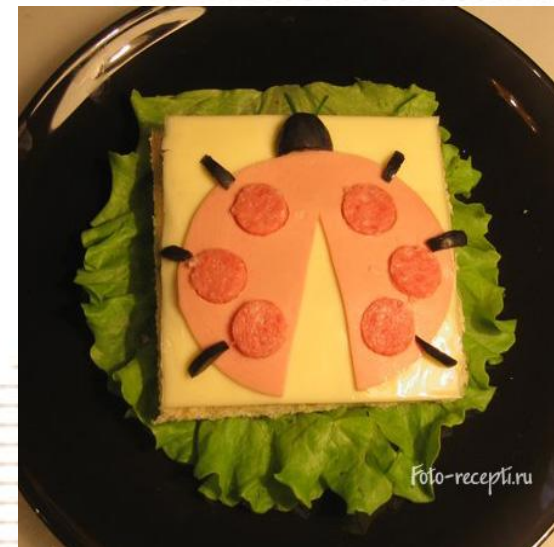
Приготовление: на плоскую тарелку положить лист салата

↓
сверху положить ломтик хлеба, намазанный майонезом

↓
положить плавленый сыр

↓
сверху положить вареную колбасу

↓
поверхность оформить кружочками копченой колбасы и маслинами в виде божьей коровки



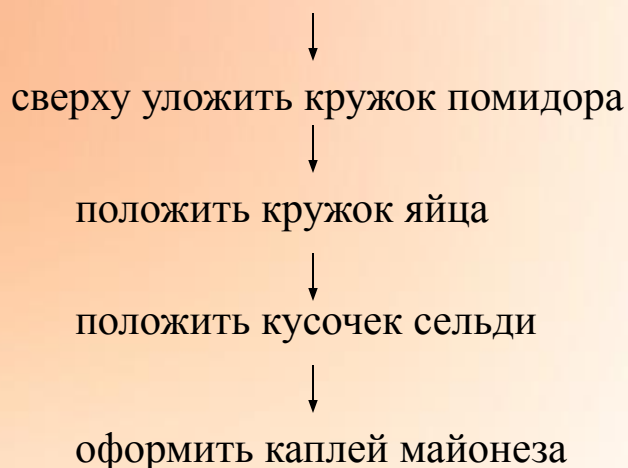
Технологическая карта приготовления закусочного бутерброда канапе с помидором, сельдью и яйцом

Продукты: батон, помидор, яйцо, сельдь, майонез, сливочное масло.

Подготовка продуктов:

- батон нарезать толщиной 1 см., ломтик разрезать пополам, с одной стороны обжарить на сливочном масле, остудить;
- помидоры помыть, нарезать кружочками толщиной 0,5 см.;
- сельдь почистить, отделить филе, нарезать порционными кусочками длиной 3-4 см.;
- яйцо помыть с пищевой содой, сварить вкрутую, остудить, почистить, нарезать кружочками толщиной 0,3-0,5 см.;

Приготовление: поверхность крутона смазать майонезом



Технологическая карта приготовления закрытого бутерброда сэндвича с беконом, плавленым сыром и салатом

Продукты: батон, майонез, бекон, плавленый сыр, листья салата.

Подготовка продуктов:

- нарезать 2 ломтика батона толщиной 0,5 см.,
- листья салата помыть, подсушить;
- бекон нарезать кружочками толщиной 0,1-0,2 см.;

Приготовление: поверхность ломтика батона смазать майонезом



уложить на него ломтики бекона, сложенные пополам в виде веера



сверху положить ломтики плавленого сыра веером



положить лист салата



прижать вторым ломтиком батона



Технологическая карта приготовления закрытого слоеного бутерброда с сыром и сливочным маслом

Продукты: ржаной хлеб, сливочное масло, твердый сыр.

Подготовка продуктов:

- нарезать 4 ломтика ржаного хлеба толщиной 0,5 см.,
- нарезать сыр толщиной 0,5 см.

Приготовление: поверхность ломтиков ржаного хлеба смазать сливочным маслом



сверху уложить ломтики сыра



сложить продукты пирамидкой, прижать



нарезать порционными кусочками шириной 1 см.



подать на плоской тарелке



Закртыые слоеные бутерброды



Практическая работа

Карта индивидуального опроса учащихся. Задание № 1.

Дать характеристику бутерброда по картинке и предложенным вариантам ответа:

- открытый
- закрытый

- простой
- сложный

Основа:

- булочка
- ломтик хлеба толщиной 1 см.
- крутон
- 2 ломтика хлеба толщиной 0,5 см
- 3-4 ломтика хлеба толщиной 0,5 см

Гарнир:

- соусы (майонез, масляные смеси) 1 наименование продукта
- соусы (майонез, масляные смеси) 2 и более наименования продукта



Самооценка: проверить правильность ответов по инструкционной карте, оценить свою работу по критериям: без ошибок - «5»; 1 ошибка – «4»; 2 ошибки – «3»; 3 и более ошибок – повтори, изучи тему урока.

Практическая работа

Карта индивидуального опроса учащихся. Задание № 2.

Дать характеристику бутерброда по картинке и предложенным вариантам ответа:

- открытый
- закрытый

- простой
- сложный

Основа:

- булочка
- ломтик хлеба толщиной 1 см.
- крутон
- 2 ломтика хлеба толщиной 0,5 см
- 3-4 ломтика хлеба толщиной 0,5 см

Гарнир:

- соусы (майонез, масляные смеси) 1 наименование продукта
- соусы (майонез, масляные смеси) 2 и более наименования продукта



Самооценка: проверить правильность ответов по инструкционной карте, оценить свою работу по критериям: без ошибок - «5»; 1 ошибка – «4»; 2 ошибки – «3»; 3 и более ошибок – повтори, изучи тему урока.

Практическая работа

Карта индивидуального опроса учащихся. Задание № 3.

Написать термины:

_____ - сливочное масло, масляные смеси, майонез, кетчуп, горчица, овощи, зелень, сыр, яйца, мясные и рыбные гастрономические продукты (ветчина, колбасы, сосиски, копчености, соленая, маринованная рыба т.п.), рыбные консервы, кулинарные мясные и рыбные изделия (отварные, жаренные).

_____ - основа для закусочных бутербродов, фигурный ломтик хлеба (ромб, кружок, квадрат, треугольник) толщиной 0,5 см., обжаренный с одной стороны на сливочном масле.

_____ - закусочные бутерброды с холодным гарниром (мясные и рыбные гастрономические продукты, сыр, майонез овощи).

_____ - закусочные бутерброды с горячим гарниром (жареная ветчина, бекон, корейка с яичницей глазуньей или жареным луком, горячее отварное мясо с соусом, котлеты.

_____ - ломтики хлеба, батона толщиной 0,5-1 см., тосты, гренки, булочки.

_____ - размягченное сливочное масло, смешанное с продуктами (зеленое, томатное, горчичное, сырное, грибное, селедочное масло).

Самооценка: проверить правильность ответов по карте «Понятийный аппарат», оценить свою работу по критериям: без ошибок - «5»; 1 ошибка – «4»; 2 ошибки – «3»; 3 и более ошибок – повтори, изучи карту «Понятийный аппарат».

Практическая работа

Карта индивидуального опроса учащихся. Задание № 4.

Составить технологическую карту приготовления бутербродов используя:

- инструкционную карту
- картинку
- перечень продуктов



Наименование блюда	
Продукты:	хлеб, мясной паштет, маринованные огурцы, яйцо, зелень
Подготовка продуктов	
Схема пошагового приготовления бутерброда	

Взаимооценка: проверить правильность заполнения карты по готовой технологической карте, оценить работу по критериям: без ошибок - «5»; 1 ошибка – «4»; 2 ошибки – «3»; 3 и более ошибок – повтори, изучи тему урока.

Практическая работа

Карта индивидуального опроса учащихся.

Задание № 5.

Составить технологическую карту приготовления бутерброда,

используя:

- инструкционную карту
- картинку
- перечень продуктов



Наименование блюда	
Продукты:	хлеб, сливочное масло, филе соленой горбуши, сыр, зелень
Подготовка продуктов	
Схема пошагового приготовления бутерброда	

Взаимооценка: проверить правильность заполнения карты по готовой технологической карте, оценить работу по критериям: без ошибок - «5»; 1 ошибка – «4»; 2 ошибки – «3»; 3 и более ошибок – повтори, изучи тему урока.

Вопросы для закрепления новой темы

Фронтальный опрос учащихся.

1. Назвать открытые бутерброды.
2. Назвать закрытые бутерброды.
3. Привести примеры продуктов, которые используются как основа для бутербродов.
4. Привести примеры продуктов, которые используются в качестве гарнира для бутербродов.
5. Чем отличаются канапе от тартинок?
6. Чем отличаются открытые бутерброды от закрытых?
7. Чем отличаются простые бутерброды от сложных?
8. Температура подачи холодных бутербродов.

Домашнее задание

Используя рецепты книг по кулинарии составить технологические карты приготовления бутербродов: открытых (простого, сложного, закусочных) и закрытых (сэндвича, слоеного)

Наименование блюда	
Продукты:	
Подготовка продуктов	
Схема пошагового приготовления бутерброда	

