

Предмет: СБО (5 класс)

Тема урока: Приготовление бутербродов



Разработала: учитель СБО
Грачева Ирина
Сергеевна

8.11.2012

Тема урока:

Приготовление бутербродов

- **Цель:** Сформировать навык по приготовлению открытых бутербродов с соблюдением правил техники безопасности и санитарии.
- **Задачи :** 1. Образовательная .
 - Ознакомить учащихся с историей появления бутербродов.
 - Технологией приготовления бутербродов.
- 2. Коррекционно-развивающая.
 - Развивать внимательность, творческие способности, эстетический вкус при оформлении блюда и сервировки стола.
- 3. Воспитательная.
 - Воспитывать аккуратность, бережливость, самостоятельность, навыки коммуникативного общения.

Расставь цифры в порядке
возрастания

Б	Р	Д	У	Р	Е	Б	Т	О
6	5	9	2	7	4	1	3	8



Бутерброды

Бутерброд –

слово немецкого
происхождения.

В переводе означает: «бутер»
- масло, «брод» - хлеб, т.е.
масло на хлебе – так можно
перевести это слово.

Загадки



Сочные да крупные,
вот такие круглые,
Летом зеленеют,
к осени краснеют.



Сей продукт нам очень нужен,
В пицце он необходим,
В холодильнике хранится,
Вкусный ароматный ...



На грядке длинный и зеленый,
А в кадке желтый и соленый

Хлеб занимает особое место
в питании человека. В нем
содержится много
питательных веществ
необходимых для
жизнедеятельности
человека.

Хлеб – это наше богатство.

Пословицы о хлебе

- Хлеб всему голова.
- Хлеб сердце человека укрепит.
- Хлеба ни куска и в горле тоска.
- Будет хлеб – будет и обед.
- Без хлеба куска везде тоска.
- Хлеб да вода мужицкая еда.

Физминутка

Виды бутербродов

Простой



СЛОЖНЫЙ



Открытый бутерброд



Закртыый бутерброд



- **Закрытые бутерброды** принято называть сэндвичами.

Для приготовления сэндвичей обычно используются специальные булочки, но можно взять и простой хлеб.

Перед тем как положить на хлеб начинку - мясо, рыбу, овощи, сыры - кусочки смазывают сливочным маслом, горчицей, майонезом т.д., затем укладывают выбранную начинку, а сверху - второй ломтик хлеба, также предварительно смазанный маслом.

СЭНДВИЧ



Бутерброды делятся на несколько видов:

- горячие и холодные бутерброды, в зависимости от того, в каком виде их подают на стол;
- соленые и сладкие бутерброды, в зависимости от вкусовых качеств продуктов;
- закусочные (канапе).

КАНАПЕ



Канapé –

это маленькие бутерброды толщиной **0,5-0,8** см, шириной или диаметром **3-4** см, приготовленные на любом хлебе или печенье.

Их подают к кофе, чаю, как закуску к ужину или перед обедом.

По форме они могут быть треугольные, четырехугольные, круглые, квадратные, ромбовидные и др.

Памятка

- Бутерброды необходимо готовить перед подачей.
- Продукты должны быть свежими.
- Хлеб не должен быть слишком толстым или тонким.
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
- Бутерброды на блюде располагают в один ряд.

Вопросы

- Что такое бутерброд?
- Для чего нужны бутерброды?
- Что является основой бутерброда?
- Какие продукты можно использовать для его приготовления?
- Что такое сэндвич?
- Что такое канапе?







