



бутерброды

Учитель технологии Иманова Е.В.



Цели урока:

Познакомить учащихся с историей появления хлеба.

Рассказать о классификации бутербродов и технологии их приготовления.

Сформировать умения при приготовлении открытых бутербродов с соблюдением правил Т. Б. и санитарии.

Отработать навыки в оформлении стола.

Развивать внимательность, эстетический вкус при оформлении блюда и сервировки стола, умение работать последовательно.

Воспитывать аккуратность, бережливость, самостоятельность.



Исторические сведения

- Издавна у славян существовал обычай: люди, переломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. **ХЛЕБ - посол мира и дружбы.** С хлебом провожали на фронт, встречали с войны. Дорогих гостей встречали хлебом - солью.
- Ученые полагают, что хлеб родился = 15 тысяч лет назад, Жизнь предков была не легкой. Их жизнь сводилась к тому, что они искали себе пропитание. В поисках пищи они и обратили внимание на злаковые растения. Эти злаки являлись прародительницами ржи и пшеницы.
- Древние люди заметили, что брошенные в землю зерна, дают в 10 раз больше, и что на взрыхленной и влажной земле урожай лучше.





Бутерброды и их виды

Виды бутербродов

ПРОСТЫЕ



СЛОЖНЫЕ



ОТКРЫТЫЕ

и

ЗАКРЫТЫЕ



КАНАПЕ



ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ БЛЮДА

- Приготовление бутербродов непосредственно перед употреблением в пищу
- Продукты должны быть свежими
- Ломтики хлеба нарезают от 0,7 до 1,5 см
- Хлеб полностью покрывают продуктами
- Срок хранения в холодильнике 3 часа

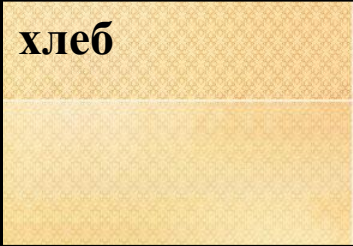
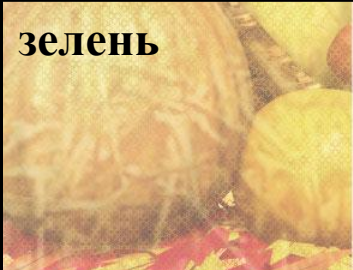


The background of the slide is a detailed still life illustration of autumn harvest. It features several pumpkins of different sizes and colors (orange, yellow, and green), pears, apples, and ears of corn. In the foreground, there is a bowl of soup or stew. The overall color palette is warm, with shades of orange, yellow, and brown. The text is overlaid on the right side of the image.

Практическая работа

Приготовление горячих бутербродов

Технологическая карта « Горячий бутерброд»

продукты	количество	последовательность	инструменты
 хлеб	2 ломтика	Нарезать толщиной 1см	Нож Разделочная доска
 колбаса	50 г.	Нарезать кольцами толщиной 0,5 см и положить на хлеб	Нож
 сыр	50 г.	Натереть на терке и положить на колбасу	Тёрка Ложка
 зелень	Для украшения	Украсить бутерброды и поставить в микроволновку на 1-2 мин.	микроволновка



Выставление оценок

ИТОГ УРОКА

