

Класс: 5

Цели урока:

- *образовательная* – ознакомить учащихся со значением хлеба в питании человека ; с технологией приготовления и оформления бутербродов; научить готовить бутерброды.
- *развивающая* - развивать творческие способности и вкус при изготовлении и оформлении бутербродов.
- *воспитательная* - воспитательная: воспитание аккуратности, опрятности в работе, воспитывать культуру труда.

Формы работы: коллективная, индивидуальная.

Средства обучения: компьютерная презентация “Приготовление бутербродов”, видео материал мультфильм “Лёгкий хлеб” (режиссер Лидия Сурикова, 1987 г.), карточка тест, карточка “Оценочный лист”.

Предварительно учащимся было задано творческое задание: разработать эскиз “весёлого” бутерброда, определить продукты, входящие в эскиз разработанного бутерброда

Ход урока

I. Организационный момент.

- Проверка готовности учащихся к уроку.
- Сообщение темы урока

Цели и задачи урока:

1. Знакомство учащихся с бутербродами, их видами, технологией приготовления, условиями хранения.
2. Научить готовить бутерброды для детского стола

II. Актуализация знаний учащихся.

1. Каково значение блюд из яиц в питании?
2. Какие блюда готовят из яиц?
3. В чём заключается первичная и тепловая обработка яиц?
4. Как определить доброкачественность яиц?

III. Изложение нового материала.

1. Рассказ учителя.

Выполняя домашнее задание на урок вы просмотрели много информации о бутербродах. Ответьте сейчас на вопрос:

1. “Что является основным компонентом для бутерброда?”. (*Ответы учащихся*)
2. Как вы думаете, полезен ли хлеб? (*Ответы учащихся*)

Кратко и точно на этот вопрос можно ответить словами А.О. Пармантье: "Заболев, мы вкус к хлебу теряем в последнюю очередь; и как только он появляется вновь - это служит признаком выздоровления".

Хлеб - продукт, содержащий белки (5,5-9,5%), углеводы (42-50%), витамины группы В, минеральные соли (кальция, железа, фосфора - 1,4-2,5%), органические кислоты. Хлебом удовлетворяется почти вся потребность организма человека в углеводах, на треть - в белках, более чем на половину в витаминах группы В, солях фосфора и железа. Об огромном значении хлеба в питании И.П. Павлов писал: "Недаром над всеми явлениями человеческой жизни господствует забота о хлебе. Он представляет ту древнейшую связь, которая соединяет все живые существа, в том числе и человека, со всей окружающей средой".

Проходят годы, столетия, а хлеб не теряет своей ценности в жизни людей. Всегда будут цениться профессии связанные с выращивание и производством хлеба. Сейчас я представляю вашему вниманию мультипликационный фильм режиссера Лидии Суриковой.

Посмотрев этот фильм, ответьте на вопросы:

1. Бывает ли лёгкий хлеб? (*Ответы учащихся*)
2. Почему не бывает лёгкого хлеба? (*Ответы учащихся*)

Просмотр мультипликационного фильма "Лёгкий хлеб", режиссер Лидия Сурикова, 1987 г.

(Ответы учащихся на поставленные вопросы)

На Руси основным видом хлеба был кисловатый черный хлеб. Пекли также ситный (муку просеивали через сито) и белый из крупчатки. Но простой люд, вряд ли, мог себе позволить даже на праздник отведать "Боярского" хлеба. Хлеб очень ценился. Поэтому и к пекарям было уважительное отношение. В некоторых странах они даже освобождались от налогов. В неурожайные годы хлеб был на вес золота, в муку подмешивались всевозможные овощные добавки. В 1638 г. Согласно переписи в Москве было 2367 ремесленников, из них: 52 хлебные пекари, 43 – пекли пряники, 7 - блины, 12 – пекли ситный хлеб. В то время в Москве было много пекарен, называемых "хлебными избами".

IV. Объяснение нового материала.

Слово "бутерброд" - немецкое слово и означает оно "хлеб с маслом". По способу приготовления бутерброды делятся на: холодные и горячие; простые и сложные; открытые и закрытые; слоистые; закусочные.

Бутербродоведение как наука формируется в XIV веке, когда немецким монахом Бредом Бутером был экспериментально доказан закон, до сих пор носящий его имя. В его эксперименте триста восемьдесят четыре послушника Лейпцигской обители намазывали маслом и подбрасывали вверх бутерброды в течение одиннадцати часов. Даже предварительных данных хватило гениальному учёному для выявления устойчивой закономерности: бутерброд всегда падает маслом вниз.

Самые бутербродные бутерброды делают в Скандинавии — там вообще горячее едят один раз в день. На обед, который бывает очень поздно — как наш ужин. В остальное время скандинавы — шведы, датчане, норвежцы и финны — едят бутерброды. Они считают эту еду вкусной, практичной и красивой.

В Дании, например, насчитывают до двухсот различных видов бутербродов. Датчане с таким уважением относятся к бутербродам, что почти каждому дали название. В датских магазинах вы можете купить себе любой из этих двухсот бутербродов

Бутерброды вносят разнообразие в меню, позволяют красиво и аппетитно сервировать различные продукты. Их подают как самостоятельное блюдо, как закуску перед обедом или ужином, к супу, чаю или кофе, в виде красивой закуски к холодному столу, а также берут с собой на пикники, в походы и т.д.

Бутербродам можно придать разнообразную форму круглую, овальную, треугольную, квадратную, ромбическую.

По виду продуктов: рыбные, мясные, сладкие, гастрономические.

Какие вы знаете бутерброды? Давайте, более подробно классифицируем бутерброды.

Классификация бутербродов

В зависимости от температуры подачи бутерброды бывают:

- горячие,
- холодные

В зависимости от вкусового качества продуктов: бутерброды бывают

- сладкие,
- соленые

В зависимости от технологии приготовления: бутерброды бывают

- открытые, (слайд №9)
- закрытые (сэндвич) (слайд №10)

!!! Сэндвич (закрытый бутерброд) назван так в честь англичанина сэра Сэндвича. Любитель карточных игр, он не мог оторваться от карт даже для того, чтобы поужинать, и приносил ужин с собой: два ломтя хлеба, намазанные маслом и соединенные между собой.

- Открытые:
- простые,
- сложные
 - закусочные,
 - ассорти,
 - канапе (слайд №11)

Канапе - 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.

Хлеб лучше использовать плотный, не ноздреватый, слегка черствый. Мягкий хлеб подсушивают в духовке или поджаривают на масле до получения румяной корочки сверху, а внутри он должен остаться мягким. Хлеб удобнее нарезать по всей длине буханки на ломтики толщиной 0,5-0,8 см. Если нужно, их поджарить, охладить, намазать маслом или масляными смесями, уложить продукты, затем нарезать, придавая нужную форму, украсить. Канапе прокалывают шпажкой, при помощи которой их удобно есть.

Для украшения канапе применяют, свежую зелень петрушки, зеленый лук, маслины, рубленые крутые яйца, лимон, свежие яблоки, маринованный красный перец, ягоды моченой брусники и др. До подачи к столу маленькие закусочные бутерброды целесообразно поставить в холодильник для того, чтобы продукты хорошо пристали к хлебу.

Канапе готовят с особенно вкусными продуктами, часто деликатесными.

Канапе подают на коктейль - вечере к столу “а ля фуршет”, как закуску перед обедом.

Сладкие бутерброды подаются к чаю, кофе, молоку, сокам и другим смешанным напиткам

Особенности приготовления бутербродов следующие:

1. Хлеб, батон нарезают тонкими ломтиками (для открытых бутербродов - 1 - 1,5 см; 0,5 - 1 см – для закрытых бутербродов).
2. Хлеб можно слегка обжарить с обеих сторон до золотистой корочки;
3. Сверху наносится слой сливочного масла, масляные смеси и другие наполнители, затем кладутся продукты, салаты, фрукты и др.;
4. Сливочное масло предварительно хранят в теплом помещении или взбивают;
5. С жирными продуктами (мясом, рыбой, яйцами, творогом) готовят калорийные бутерброды;
6. Готовят бутерброды непосредственно перед подачей, укладывают на блюдо и красиво украшают;
7. Бутерброды должны быть сочные, обильно покрытые различными продуктами;
8. Чтобы бутерброды не сохли, их накрывают смоченным в холодной воде полотенцем, затем целлофаном и ставят в холодильник.

Для приготовления бутербродов можно использовать хлеб, печенье, кекс и бисквит.

Требования к качеству готовых бутербродов

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед употреблением.
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.
- Ломтики хлеба не должны быть слишком толстыми или тонкими.
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.

- Бутерброды должны иметь вкус, цвет и запах, свойственные используемым продуктам.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8 С - 3 часа.

Даже из самых обычных продуктов вы можете приготовить самые необычные бутерброды, если захотите превратить будни в праздник, а праздник сделать весёлым и незабываемым. Забавные бутерброды украсят ваш праздничный стол и произведут неизгладимое впечатление на ваших гостей. Они, несомненно, понравятся всем- и взрослым и детям. Слайды

Сейчас мы перейдем к выполнению практической работе. Давайте повторим технику безопасности на кухне (ученица рассказывает технику безопасности на кухне).

А что еще должны вы сделать, прежде чем работать на кухне? Правильно, обязательно надеть спецодежду и вымыть руки.

Практическая работа “Приготовление бутербродов”.

Итак, можно приступать к практической работе. Вооружитесь необходимыми инструментами, терпением, желанием и хорошим настроением!

И конечно же - не забудьте вложить каждая в свой рецепт немножко души, доброты и юмора!

Ребята по подготовленным дома инструкционным картам и эскизам готовят бутерброды.

Учитель, обходя рабочие места, контролирует соблюдение технологической последовательности при работе, соблюдение правил техники безопасности.

V. Закрепление материала.

По окончанию выполнения практической работы заполняют карточку-тест.

Карточка-тест 1.

ФИ _____

Название бутерброда _____

Определить вид бутерброда (подчеркнуть):

1. Горячий, холодный
2. сладкий, солённый
3. открытый, закрытый
4. простой, сложный
5. относится к канапе, не относится к канапе

VI. Подведение итогов.

Заполнение оценочного листа

Карточка 2.

Оценочный листок

Ф.И. _____

Поставьте себе оценку за урок, учитывая следующие критерии:

- как был готов к уроку;
- как работал на уроке;
- как усвоил новую тему;

Оценка: _____

Выставление оценок.

VII. Домашнее задание.