

## **Тема урока: Приготовление пищи не требующей тепловой обработки.**

### **Цель:**

Объяснение принципа приготовления пищи, не требующей тепловой обработки.

### **Задачи:**

- познакомить учащихся с технологией приготовления бутербродов - научить правильно, резать продукты; готовить бутерброды с учетом совместимости продуктов. Сформировать умения при приготовлении открытых бутербродов с соблюдением правил Т.Б. и санитарии;
- развивать мелкую моторику, умение планировать свою работу, развивать правильную речь;
- воспитывать трудолюбие, аккуратность прививать навыки коммуникативного общения, культуру приготовления пищи.

**Словарь:** открытый, закрытый, бутерброд, канапе, простой, комбинированный.

**Оборудование:** разделочные доски, ножи, тарелки, вилки.

### **Ход урока:**

#### **1. Организация учащихся.**

Мотивация (жетоны с картинками ингредиентов бутерброда (хлеб, помидор, колбаса, огурец, масло, сыр), за каждый правильный ответ – 1 жетон.

#### **2. Повторение.**

- Какой раздел мы с вами изучаем? - (ответы детей)
- Где готовят пищу? (ответы детей).
- Почему готовят на кухне? (ответы детей).
- Какую кухонную посуду вы знаете? (ответы детей).
- Какие кухонные приборы вы знаете? (ответы детей).
- Почему называют «кухонная посуда» и «кухонные приборы»? (ответы детей).

Игра.

Разложить на 2 группы: посуду и приборы.

Как должны храниться посуда и кухонные приборы на кухне? (ответы детей).

### **3.Сообщение темы урока.**

Расставив цифры в порядке возрастания, вы узнаете тему нашего урока.

6        5        9        2        7        4        1        3        8  
Б        Р        Д        У        Р        Е        Б        Т        О

### **4. Изучение нового материала.**

-Ребята, тепловая обработка продуктов является основным процессом приготовления пищи. Различаю три основных способа тепловой обработки – варку, жарение и запекание.

**Тема нашего урока – приготовление пищи не требующих тепловой обработки. Приготовление бутербродов.**

На уроке мы познакомимся с видами бутербродов и научимся их готовить.

**Запись в тетрадь:**

- А теперь открыли тетради и записали число и тему урока:

**Приготовление пищи не требующей тепловой обработки.**

- Скажите ребята, кто из вас ел бутерброды?

- А из каких продуктов состоял ваш бутерброд?

**Бутерброд** – слово не русское, а немецкое. В переводе с немецкого языка означает: «бутер» - масло, «брод» - хлеб, т.е. масло на хлебе – так можно перевести это слово.

Посмотрите, как пишется это слово. Сколько слогов в этом слове?

Назовите ударный слог.

Назовите безударные слоги.

- Угадав кроссворд, узнаете из каких продуктов можно приготовить бутерброд.

Кроссворд

1.Им кашу не испортишь-

В народе говорят. (Масло)

2. Сочные да крупные, вот такие круглые,

Летом зеленеют, к осени краснеют.( Помидор)

3. С корочкой душистой,

Румяный, золотистый.

К нам на стол

Из печи пришел! (Хлеб)

4. Сей продукт, нам очень нужен,

В пицце он необходим,

В холодильнике хранится,

Вкусный ароматный ... (сыр)

5. На грядке длинный и зеленый,

А в кадке желтый и соленый. (Огурец)

Вы назвали продукты, которые могут присутствовать при приготовлении бутербродов. А какой продукт обязательно необходим для приготовления бутерброда. (Хлеб)

### **5. Работа по теме урока**

Хлеб всегда присутствует в питании человека, даже когда зачерствеет. Из черствого хлеба можно приготовить сухарики или гренки.

- Бутерброды относятся к холодным закускам, не требующих тепловой обработки. Брать со стола бутерброд можно руками.

- Бутерброды вносят разнообразие в меню, позволяют красиво и аппетитно сервировать различные продукты. Их подают как самостоятельное блюдо, или как закуску перед обедом или ужином, к супу, чаю или кофе, а также берут с собой на пикники, в походы, в школу, в поездку. Можно приготовить бутерброды и когда неожиданно приходят гости. В зависимости от количества и выбора имеющихся дома продуктов.

Запись в тетрадь.

- **Бутерброд – это вкусное блюдо, которое быстро и легко готовится.**

**Физминутка для глаз. Быстро поморгать, закрыть глаза и посидеть спокойно, медленно считая до 5. Повторить 4-5 раз.**

-По способу приготовления бутерброды бывают **открытые - простые и сложные.**

Если на хлеб намазать масло и положить ломтик колбасы - это открытый, простой бутерброд.

Для сложных бутербродов надо несколько видов продуктов.

- Существует еще один вид бутербродов, который называется **закрытый** - это бутерброд, прикрытый кусочком хлеба. Они бывают однослойные, двухслойные, многослойные.

- Хорошо видно, с какими он продуктами? (нет, только если смотреть сбоку).

- Что мешает увидеть продукты? (второй кусок батона, который лежит сверху).

- Это закрытый бутерброд. Закрытый бутерброд еще называют «сэндвич», что значит «бутерброд» по - английски, потому что его начали готовить в Англии. Такой бутерброд удобно держать в руках, и вы не испачкаете пальцы.

- Запомните, что не все продукты совместимы по вкусу, это нужно учитывать при приготовлении бутербродов.

-Еще существуют закусочные бутерброды (канапе). Такие бутерброды по внешнему виду напоминают пирожные. Они являются украшением праздничного стола.

-Существуют горячие бутерброды: хлеб нарезают толщиной 1 см, Запекают с продуктами в духовке или обжаривают на сковородке.

**Бутерброды могут быть разнообразной формы:** круглой, квадратной, в виде ромбиков , цветочков. Для бутербродов используют всевозможные продукты: брынза, сыр, яйца, мясо, рыба, соленья, варенья.

### **Требования к качеству**

#### **Памятка.**

1. Бутерброды необходимо готовить перед подачей.
2. Продукты должны быть свежими.
3. Хлеб не должен быть слишком толстым или тонким.
4. Хлеб, должен полностью покрыт продуктами.
5. Бутерброды на блюде располагают в один ряд.

6. Все бутерброды, кроме закусочных, берут руками.

### **6. Практическая работа.**

На практической работе вы будете готовить бутерброд с маслом колбасой и сыром. Чтобы приготовить бутерброд нам необходимо изучить технологическую карту.

Называйте каждую операцию, перечисляя инструменты и приборы, необходимые для выполнения работы (Разделочная доска, нож, блюдо)

Для того чтобы приступить к работе, необходимо вспомнить санитарно-гигиенические требования и технику безопасности при работе с режущими инструментами.

Что нужно сделать перед приготовлением пищи?

#### **Правила личной гигиены.**

1. Надеть рабочую форму. (Фартук и косынка)
2. Вымыть руки.
3. По окончании работы убрать рабочее место.

#### **Т.Б. при работе с ножом.**

1. Работать только хорошо заточенным ножом.
2. Продукты резать ножом только на разделочной доске
3. Не поднимать нож высоко над разделочной доской.
3. Пользоваться ножом осторожно.

Для приготовления бутербродов необходимо: Разделочная доска, нож , тарелка.

#### **Выполнение бутербродов учащимися.**

Технологическая карта.

1. Хлеб нарезать тонкими ломтиками (1-1,5 см).
2. Нарезать сыр, колбасу и положить на тарелку.
3. Намазать хлеб маслом.
4. Положить колбасу и сыр на хлеб.
5. Готовые бутерброды уложить на тарелку.

### **7. Закрепление изученного материала.**

Какую работу мы выполняли на практической работе. Назовите, какой по способу приготовления вы делали бутерброд? Из каких продуктов вы готовили бутерброд?

### **Игра «Доскажи словечко»**

1. Нарезать ... (хлеб)
2. Нарезать... ( колбасу)
3. Намазать... (масло)
4. Положить... (колбасу)
5. Уложить... (на тарелку)

### **VII. Итог урока.**

- О чем сегодня говорили на уроке?
- Что означает слово бутерброд?
- Какие виды бутербродов вы знаете?
- Из каких продуктов приготавливают бутерброды?
- Расскажите последовательность приготовления бутербродов.
- Как хранят бутерброды?

### **VIII. Домашнее задание.**

Приготовить дома один из предложенных бутербродов, угостите маму и на следующем уроке поделитесь мнением, что получилось, что понравилось.