**Предмет**: Технология (Обслуживающий труд), 5 класс.

**Раздел**: Кулинария. Технология обработки пищевых продуктов.

**Тема:** Бутерброды. Горячие напитки.

**Цель:** научить готовить и оформлять разные виды бутербродов, чая, кофе.

**Задачи:**

**Образовательная** - ознакомить учащихся с классификацией бутербродов, горячими напитками, историей этих блюд; сформировать навыки по приготовлению бутербродов и горячих напитков;

**Развивающая** - способствовать развитию сенсорной сферы учащихся (глазомера, точности, формы.)

**Воспитательная** - воспитывать аккуратность и опрятность в работе.

**Валеологическая** - дать представление об использовании в пищу экологически чистых продуктов.

**Тип урока**: 1 урок – урок изучения нового материала;

2 урок – урок комплексного применения знаний.

**Вид урока:** Учебный и трудовой практикум.

**Метод:** Устный опрос, проблемный.

**Учебно-наглядные пособия и оборудование:**

Учебная таблица «Оформление бутербродов», учебник, рабочая тетрадь, набор кухонной посуды, инструменты и приспособления, инструкционные карты, набор продуктов для практической работы, презентация.

**Ход урока**

1. **Организация урока.**

Проверка готовности учащихся к уроку (наличие рабочей одежды, и соблюдение личной гигиены);

Настрой на работу;

Постановка целей урока.

1. **Повторение пройденного материала**.

Устный опрос.

Вопросы для повторения:

1. Каково значение блюд из яиц в питании?
2. Какие блюда готовят из яиц?
3. В чем заключается первичная и тепловая обработка яиц?
4. Как проверить доброкачественность яиц?
5. Каким требованиям должны отвечать приготовленные из яиц блюда?
6. Какими столовыми приборами едят яйца всмятку, а какими – яичницу?
7. **Изучение нового материала.**

- В меню завтрака обычно входит горячее блюдо – это может быть блюдо из яиц, которое мы с вами изучили на прошлом уроке, а также горячий напиток, хлеб, масло.

**Хлеб** – один из самых удивительных продуктов природы и человеческого труда, один из самых значительных, самых надежных видов пищи на земле. Он не только в значительной мере покрывает энергозатраты организма, но и обеспечивает нас большинством незаменимых пищевых веществ, без которых невозможна нормальная жизнедеятельность.

**Хлеб** – наш добрый и постоянный друг, даже когда зачерствеет. Из черствого хлеба можно приготовить различные бутерброды, гренки и другие вкусные изделия. Бутерброды, приготовленные из черствого хлеба, лучше сохраняют форму.

Ни один стол не обходится без закусочных бутербродов. Для них используют всевозможные продукты: копченую рыбу, сельдь, сыр, брынзу, плавленые сырки, различные паштеты, пасты, соусы, селедочное и сырное масло, рубленую сельдь, свежие овощи и зелень. Очень аппетитны бутерброды, приготовленные из обжаренных ломтиков хлеба, так называемые тосты или гренки. Они популярны во многих европейских странах.

***По способу приготовления бутерброды делятся***: на холодные и горячие; простые, сложные, открытые, закрытые, слоистые, закусочные.

***По виду продукта***: рыбные, мясные, сладкие, гастрономические (например, с яйцом, овощной икрой).

***Бутерброды могут иметь самую разнообразную форму***: круглую, овальную, ромбическую, треугольную, квадратную.

Для того чтобы бутерброды были вкуснее, хлеб нарезают тонкими ломтиками (1-1,5 см) и обильно покрывают продуктом.

Приготовление различных видов бутербродов имеет свои особенности.

**Открытые бутерброды** могут быть простыми, если используют один вид продуктов, и сложными, когда используют несколько видов продуктов. На слегка черствый хлеб намазывают масло, сверху укладывают различные продукты, можно украсить зеленью.

**Закрытые бутерброды** приготавливают с двумя ломтиками хлеба, между ними укладывают продукты, такие бутерброды готовят только с твердыми видами продуктов.

**Закусочные бутерброды** (канапе). Это маленькие бутербродики размером 3х3. Канапе можно приготовить из различных продуктов. Хлеб нарезают острым ножом тонкими ломтиками, их можно поджарить на сковороде. Бутерброды подают на блюдцах или в вазах. Маленькие канапе протыкают вилочками-шпажками, с помощью которых берут бутерброд.

**Бутерброд сандвич** – берут 2 ломтика хлеба, намазывают маслом, на один укладывают начинку. Это могут быть помидоры, листья салата, отварное мясо птицы, сваренные вкрутую яйца и т.д. Ломтики между собой складывают специальной палочкой или вилочкой-шпажкой, а сверху украшают ломтиками редиса, огурца, зеленью петрушки, дольками помидора.

***Существуют требования к качеству готовых бутербродов*:**

* Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей.
* Горячие бутерброды должны быть определенной температуры.
* Продукты, входящие в состав бутербродов, должны быть свежими.
* Хлеб не должен быть слишком толстым или тонким.
* Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом.
* Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8 С – 3 часа.

К бутербродам подают горячие напитки. К горячим напиткам относятся чай, кофе, какао. Их готовят на воде, а также на молоке. При добавлении сахара, молока или сливок питательная ценность горячих напитков повышается. Горячие напитки чаще всего подают на завтрак и полдник. Готовить их рекомендуется непосредственно перед подачей.

**Чай** – тонизирующий напиток, обладающий высокими вкусовыми, ароматическими свойствами. Он оказывает положительное влияние на организм человека, придает ощущение бодрости.

**Чайное растение** – вечнозеленый кустарник, культивируемый в районах с тропическим и субтропическим климатом. Для получения чая используют в основном молодые листья растения. Более 95% всемирного производства чая приходится на долю черного.

Помимо черного чая, есть еще зеленый (обладает нежным ароматом, напоминает запах свежего сена); красный (является наиболее ароматным сортом чая); желтый (относится к наиболее высококачественным видам чая).

Для приготовления чая используют заварной чайник. Чтобы заварить чай, необходимо ополоснуть и ошпарить заварной чайник, насыпать в него заварку и залить кипятком на 1/3 чайника. Дать настояться под специальной грелкой 5-8 минут, а потом долить чайник кипятком.

**Кофе** – тонизирующий напиток. Кофе очень стимулирует физическую и психическую активность человека. Натуральный кофе – это семена (зерна) плодов тропического кофейного дерева, вечнозеленого. Существует много сортов кофе. Лучшим сортом кофе считается арабским, его называют «Мокко». Он отличается прекрасными вкусовыми качествами. В настоящее время Бразилия является крупным производителем кофе, там его готовят по особенному, смешивают различные сорта, благодаря чему поддерживается высокий стандарт.

В продажу кофе поступает в зернах, молотый и растворимый. Если кофе в зернах, его перед размалыванием обжаривают. Варят кофе в кофейнике, в электрической кофеварке и специальном сосуде – турке. Для приготовления кофе соблюдают специальные правила.

*Учащиеся знакомятся с этими правилами, а также с технологией приготовления кофе по учебнику, с. 200-201.*

Детям лучше пить не кофе, а кофейные напитки, в состав которых в основном входят такие продукты, как соя, ячмень, цикорий, каштаны и др.

**Какао**. Какао-порошок получают в результате переработки какао-бобов – семян тропического дерева какао. Это дерево называют еще шоколадным деревом. Родина шоколадного дерева – Южная Америка. Из какао-порошка готовят какао - питательный и вкусный напиток, полезный детям. Хранят какао-порошок в плотно закрытых банках.

Существуют требования, которые предъявляют при приготовлении горячих напитков:

* Напитки приготовляют непосредственно перед употреблением.
* Нельзя использовать чайную заварку через 3-4 часа или на следующие сутки после приготовления.
* Готовый кофе подают горячим или холодным, но не теплым.
* Цвет напитка должен быть, если это чай, красно-коричневым или зеленоватым, если кофе – темно-коричневым.
* Напиток должен быть прозрачным.

1. **Практическая работа**

Вводный инструктаж. При изготовлении бутербродов следует соблюдать следующие правила:

* На стол подают только свежие бутерброды, приготовленные перед сервировкой;
* Бутерброды вкусны тогда, когда хлеб нарезан тонкими ломтиками и покрыт продуктами слоем.
* Чтобы ломтики хлеба получились тонкими, следует использовать черствый хлеб.

Рассматривание образцов.

Продукты для бутербродов подготавливаются перед тем, как нарезать хлеб

Мясо, колбасу, яйца, сыр нарезают тонкими ломтиками или размельчают

Для приготовления бутербродов нам необходимы: острый нож и доска для резки хлеба, нож для намазывания масла, терка, чесноковыжималка, вилка для закладывания мягких продуктов.

Бутерброды подают в блюде.

Все бутерброды, кроме канапе, берут руками или лопаточкой.

Нужно уметь на глаз определять размер кусочков и проявлять точность.

Форму нарезки хлеба вы найдёте в технологической карте.

Хлеб нужно нарезать аккуратно, экономно, чтобы не было много отходов.

Во время работы должны соблюдать следующие правила безопасной работы:

* Правильно пользоваться ножом, чтобы не порезать руки и не травмировать друг друга;
* пользоваться прихватками;
* Подготовить место для горячего противня.
* Снимать бутерброды лопаточкой.

Для закрепления изученного материала учащиеся выполняют практическую работу: приготовление бутербродов и чая с сахаром. Класс можно разделить на группы и предложить приготовить различные виды бутербродов и чая.

Текущий инструктаж. Дать рекомендации по работе с технологическими картами; проверить подготовку рабочего места; проверить соблюдение правил техники безопасности; инструктировать учащихся по выполнению отдельных операций; показать наиболее эффективные приёмы работы; контролировать экономный расход продуктов.

Заключительный инструктаж. Анализ выполнения самостоятельной работы. Разбор ошибок. Объяснение способов устранения ошибок.

По окончании практической работы происходит дегустация готовых бутербродов и чая.

1. **Подведение итогов урока учителем.**

Анализируя урок, учитель проводит с учащимися беседу:

* Что нового узнали на уроке?
* Что научились делать на уроке?

Сообщение о достижении урока. Дать оценку результатов коллективного и индивидуального труда. Сообщить тему следующего урока; задание учащимся на подготовку к следующему уроку. Уборка рабочих мест.

Литература:

1. Учебник «Технология» 5 класс под редакцией В.Д. Симоненко.
2. Школа и производство. 1996 г.
3. Книга о вкусной и здоровой пище. Под общей редакцией И.М. Скурихина.