

Трудове навчання 5 клас

Дистанційне навчання 30.05.2022

Міні-проект : Сервірування святкового столу.

Тема уроку : *Приготування бутербродів. Контроль якості.*

Урок у нас сьогодні незвичайний, він буде проходити у вигляді теорії і практики.

1. Як класифікують бутерброди?

2. Яка тривалість миття свіжих овочів і зелені згідно санітарних вимог?

(згідно санітарних вимог миття свіжих овочів і зелені повинно бути не менше як 5 хвилин)

3. Який посуд використовують для подачі холодних страв і закусок?

(холодні страви і закуски подають на фарфорових блюдах овальної і круглої форми, тарілках для холодних закусок)

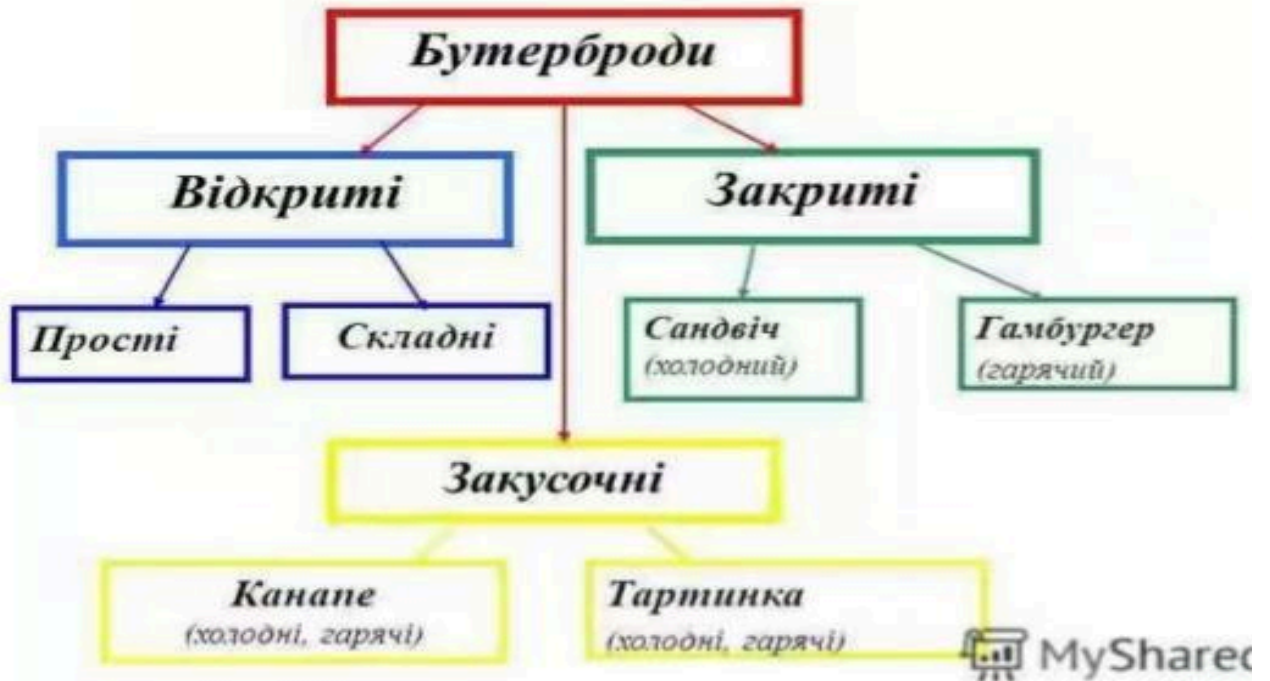
4 Де зберігають продукти для бутербродів?

(холодні страви і закуски готують в холодильнику.

Мотивація навчальної діяльності та викладання нового матеріалу.

Вчитель: Основним компонентом для приготування бутербродів вважається хліб. В переводі з німецької, бутерброд – це хліб з маслом.

Класифікація бутербродів



Запис класифікації бутербродів у зошити

- 1). Відкриті – на шматочку хліба (товщиною 1,5 см) викладають продукти (строго дотримуючись товщини хліба). Вони бувають: прості і складні. Прості – на хліб накладають 2 і більше продуктів. Всі продукти мають бути на всю поверхню хліба;
- 2). Закриті – (сандвічі) між двома шматочками хліба (5-7 мм) викладають 1 або декілька видів продуктів.
- 3). Тости- (грінки, потапці) продукти викладають на шматочок підсмаженого хліба (1,5 см).
- 4). Закусочні- (канане) відкриті бутерброди, їх розміри 5*6 см, їх подають на шпажках.
- 5). Гарячі – товщина хліба 1*1,5 см, викладають продукти, заливають соусом чи сиром і запікають. Споживають у гарячому вигляді. От ми з вами і розглянули основні відомості про бутерброди. У кого виникли запитання?



Відкриті

бутерброди



Закритий бутерброд

- Сендвіч – холодний бутерброд.
- Використовують два кусочки хліба и будь-який продукт між ними.
- Кількість шарів бутерброда залежить від його виду і призначення.





Закриті

бутерброди



Теоретичний матеріал

Різновиди закритих бутербродів



Сандвіч

Ход – дог

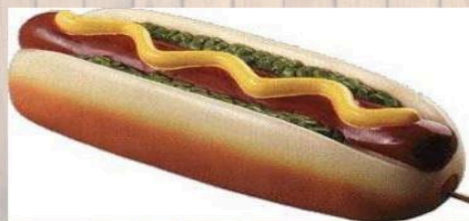


Піта



Чізбургер

Гамбургер



Теоретичний матеріал

Прості відкриті бутерброди готують з одного виду продукту. Від батона білого хліба відрізають **скибочку** довжиною 10-12 см і товщиною 1-1,5 см (30-40 г) і кладуть на нього підготовлений продукт.



Для **складних відкритих бутербродів** підбирають кілька видів продуктів, що поєднуються за кольором і смаком, прикрашають зеленню та іншими продуктами. Від батона білого хліба відрізають **скибочку** довжиною 10-12 см і товщиною 1-1,5 см (30-40 г) і кладуть на них підготовлені продукти.

Простий



Складний



Закусочні бутерброди

- **Канapé** – це мініатюрний закусочний бутерброд (може бути гарячим і холодним, відкритим – простим і складним).
- **Тартинки** – це прісні корзинки наповнені гарячою або холодною начинкою.





Канапе



Веселі бутерброди







ГАРЯЧІ БУТЕРБРОДИ



СОЛОДКІ БУТЕРБРОДИ

За температурою подавання бутерброди поділяють на:

▣ Гарячі.

▣ Холодні.



MyShare

Д.зав-я : вчити тему за конспектом. Дайте відповіді:

1.Що є основою бутерброду?

2.Чи можна довго зберігати бутерброди?

3.Що входить до складу паст для приготування закусочних бутербродів?

4.Які основні продукти харчування використовують для приготування бутербродів?

5.Як правильно вимити і витерти ніж?

Закріплення нового матеріалу з використанням методу «Навчаючись вчуся» Наступне завдання 2 (я даю карточки з завданням, ви маєте визначити види бутербродів)