

**Дата:** 26.04.2024

**Клас:** 5 – Б

**Предмет:** Технології

**Урок №:** 62

**Вчитель:** Капуста В.М



Об'єкт проєктної діяльності: Бутерброди

Основна технологія: Технологія приготування їжі

---

**Інструктаж з БЖД.**

**Гарячі бутерброди. Вимоги до якості готових страв.**

**Створення власного рецепта.**

# Мета уроку:

---

формувати ключові компетентності уміння вчитися :

дати загальні поняття про солодкі бутерброди та їх види;

ознайомити з технологією приготування солодких бутербродів;

формувати вміння працювати з інформаційними джерелами;

сприяти розвитку в учнів соціальної компетентності;

розвивати естетичні смаки, культуру поведінки за столом;

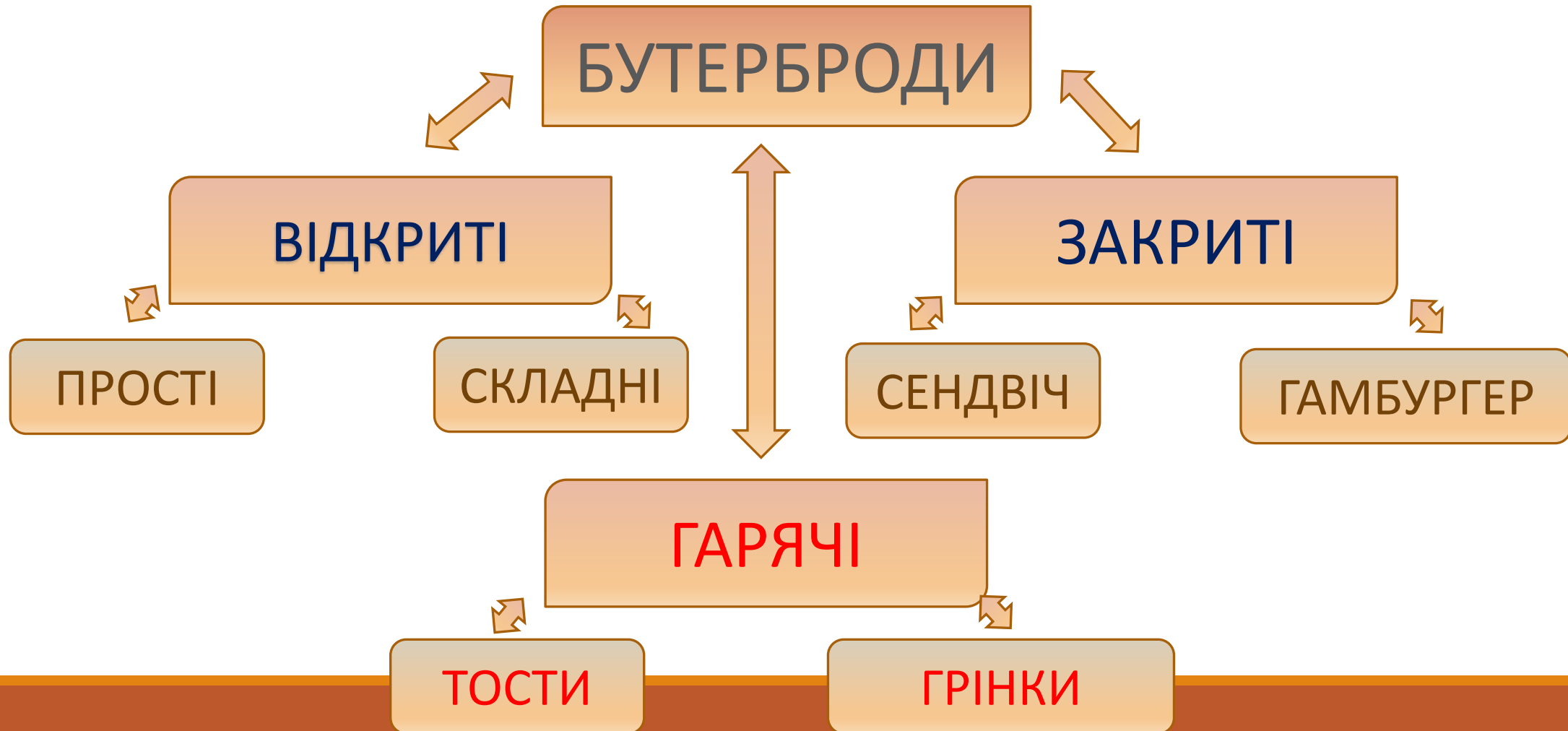
виховувати бережливе ставлення до хліба, охайність при роботі.

## Перевірка домашнього завдання



1. Які вимоги до приготування відкритий бутербродів?
2. Які види відкритих бутербродів?
3. Що слід враховувати при приготуванні закритих бутербродів?
4. На які види поділяються закриті бутерброди?
5. Що потрібно для виготовлення солодких бутербродів?

# Види бутербродів залежно від технології їх приготування



# Приготування гарячих бутербродів

Хліб нарізують скибочками товщиною 0,5 – 1 см.

Зверху на скибочки викладають основний продукт, який притрушується або покривається сиром.

Бутерброди необхідно помістити в духову шафу та кілька хвилин потримати в ній. При цьому шар сиру розплавиться та виникне смачна ароматична кірочка.

Гарячі бутерброди потрібно подавати до столу відразу з духової шафи.

# Гарячі бутерброди

Для приготування гарячих бутербродів використовують половинки булочок або змащені з обох боків вершковим маслом скибки пшеничного хліба, на які накладають нарізані продукти заправляючи їх майонезом та посипаючи тертим сиром. Після цього їх запікають у духовці або печі.





# ТОСТИ

---



# ГРІНКИ







# Вимоги перед подачею на стіл

1. Готують бутерброди безпосередньо перед подачею на стіл.
2. Гарячі бутерброди подають з певною температурою.
3. Всі продукти для приготування бутербродів повинні бути свіжими.
4. Хліб має бути одної довжини.
5. Бутерброди розкладають на блюдо в один ряд.
6. Гарячі та великі бутерброди їдять за допомогою ножа і виделки.

# Гарячі бутерброди

---



# Цікаві факти про хліб

*Археологи різних країн після численних розкопок підтвердили, що першим "хлібною рослиною" треба вважати не сучасні злаки - жито і пшеницю, а ... звичайний дуб. Саме врожаї жолудів люди давнину використовували для приготування хліба. Вітчизняними археологами при розкопках на території сучасної Кіровоградської області були знайдені висушені і розтерті в муку жолуді, з яких тут пекли хліб більше 5000 років тому*

*Спочатку заможні верстви середньовічного суспільства їли білий хліб, а чорний хліб вважався долею бідняків. Цікаво, що зараз ситуація докорінно змінилася. Більш забезпечені люди в турботі про здоров'я купують чорний хліб і хліб з висівками, а менш забезпечені люди - білий, як найбільш калорійний*

# Вимоги до готових бутербродів

---

Готують бутерброди безпосередньо перед подачею на стіл.

Гарячі бутерброди подають з певною температурою.

Всі продукти для приготування бутербродів повинні бути свіжими.

Хліб має бути одної довжини.

Термін зберігання не більше 4-5 годин.

Бутерброди розкладають на блюдо в один ряд.

Гарячі та великі бутерброди їдять за допомогою ножа і виделки.



# Техніка безпеки під час роботи з ріжучими приладами

- ☐ при роботі з ножом тримати його лезом від себе
- ☐ при нарізанні пальці тримати на відстані від леза ножа
- ☐ передавати ніж один одному тільки ручкою від себе
- ☐ нарізку харчових продуктів виконувати на обробній дошці



# Практична робота

---

## Приготування гарячих бутербродів



**Створення власного рецепта.**

# Технологічна картка приготування гарячих бутербродів

- ☐ Підготувати робоче місце. Вимити руки.
- ☐ Кусочки хліба або булки змастити вершковим маслом, або підсмажити тости чи грінки.
- ☐ Зверху покласти нарізані продукти, заправлені майонезом, накрити кусочком сиру.
- ☐ Прикрасити бутерброд.
- ☐ Запікати у духовці або мікрохвильовій печі.



# Домашня робота

Записати у зошит

Види гарячих бутербродів. (Слайд 2)

Технологічна картка приготування гарячих бутербродів. (Слайд 14 )

Зробіть гарячі бутерброди за власним смаком

Сфотографуйте або зніміть відео.

Складіть рецепт власного бутерброда.

Виконане завдання надіслати на освітню платформу Human  
або ел. пошту [valentinakapusta55@gmail.com](mailto:valentinakapusta55@gmail.com)



# Використані джерела:

---

<https://naurok.com.ua/tehnologiya-prigotuvannya-zhi-buterbrodi-214372.html>

