

**Дата:** 17.04.2024

**Клас:** 6– А

**Предмет:** Технології

**Урок №:** 57

**Вчитель:** Капуста В.М



Об'єкт проєктної діяльності: Бутерброди

Основна технологія: Технологія приготування їжі

- Інструктаж з БЖД. Солодке бутерброди. Оформлення, подача та споживання бутербродів. Створення ескізного малюнка власного виробу. Повторення. Графічні зображення.

# 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?



# Солодкі бутерброди

---

Солодкі бутерброди можна зробити на основі білого хліба або бісквіта, а також можна використовувати сухе печиво, тарталетки і кошики.

Як наповнювач можна використовувати вершкове масло, сир, збиті вершки, мед, варення, джем або який-небудь густого солодкий крем.

Білий хліб можна попередньо обсмажити, на нього нанести будь-який з обраних наповнювачів.

Зверху прикрасити або ягодами і шматочками фруктів, або цукатами і натертим шоколадом.









---

Бутерброд з вершковим сиром,  
свіжою полуницею, базиліком



Бутерброд з солодким сирком,  
медом, бананами та ожиною.











Бутерброд з мандарином і сиром Фета



# Бутерброди для ласунів

---

Саме на цьому бутерброді ви можете побачити банан, чорницю і шоколадну пасту.



# Солодка рибка

Це всього лише ківі,  
полуниця, чорниця і  
сирний сир, але в  
поєднанні з умілими  
руками ці речовини  
перетворюються в чудову  
рибку.







---

Сендвіч з сиром Маскарпоне, малиною та шоколадом.









# Канапе з фруктів і ягід на шпажках

---

Фрукти нарізаються шматочками, кісточки видаляються. Можна підбирати канапе за кольором (всі зелені інгредієнти, все червоні, всі жовті), можна чергувати.



# Гарячі бутерброди

---

Бутерброди з яблуком і сиром.



Гарячі бутерброди з сирком.



# Канапе

---

Найбільш цікаві поєднання:

Кавун + полуниця.

Диня + груша + абрикос.

Полуниця + персик + яблуко.

Груша + яблуко + апельсин.

Кавун + диня + персик





# Оформлення, подача та споживання бутербродів





Щоб красиво оформити найпростіший бутерброд, скористайтеся спеціальним ножом з хвилястим лезом.

---

З його допомогою легко і швидко можна зробити симпатичні завитки з м'якого масла.

Викладіть їх на хлібець або на тост, доповніть картину гілочкою зелені, дрібкою паприки, рожевого або чорного перцю - і елегантний бутерброд готовий.





---

Оригінальний бутерброд для сніданку можна зробити з хліба і яєць. Виріжте в шматочку хліба сердечко (це зручно робити формочкой дл печива), влийте туди яйце і обсмажте.





# Бутерброди для дітей





# Подача бутербродів на стіл

---



# Техніка безпеки під час роботи з ріжучими приладами

---

- ☐ при роботі з ножем 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 солодких бутербродів.



Створення ескізного малюнка власного виробу.



# Технологічна картка приготування бутерброду

---

- ☐ Підготувати робоче місце
- ☐ Одягнути рукавички або добре вимити руки.
- ☐ Намастити шматочок хліба ( сирковою масою, шоколадною пастою, джемом).
- ☐ Зверху покласти шматочки фруктів, ягід.
- ☐ Прикрасити бутерброд.

# Домашнє завдання

---

Виконати ескізний малюнок власного виробу.

Зробіть солодкі бутерброди за власним смаком

Сфотографуйте або зніміть відео

( одне фото з нарізаними та всіма необхідними продуктами для вашого бутерброда, а друге фото – готовий бутерброд)

Виконане завдання надіслати на освітню платформу Human

або ел. пошту [valentinakapusta55@gmail.com](mailto:valentinakapusta55@gmail.com)

# Використані джерела:

---

Джерело: <https://prokudem.ru/prikrasa-bljud/10383-oformlennja-buterbrodiv.html>

[https://povar.ru/recipes/sladkie buterbrody dlya detei-78417.html](https://povar.ru/recipes/sladkie_buterbrody_dlya_detei-78417.html)