

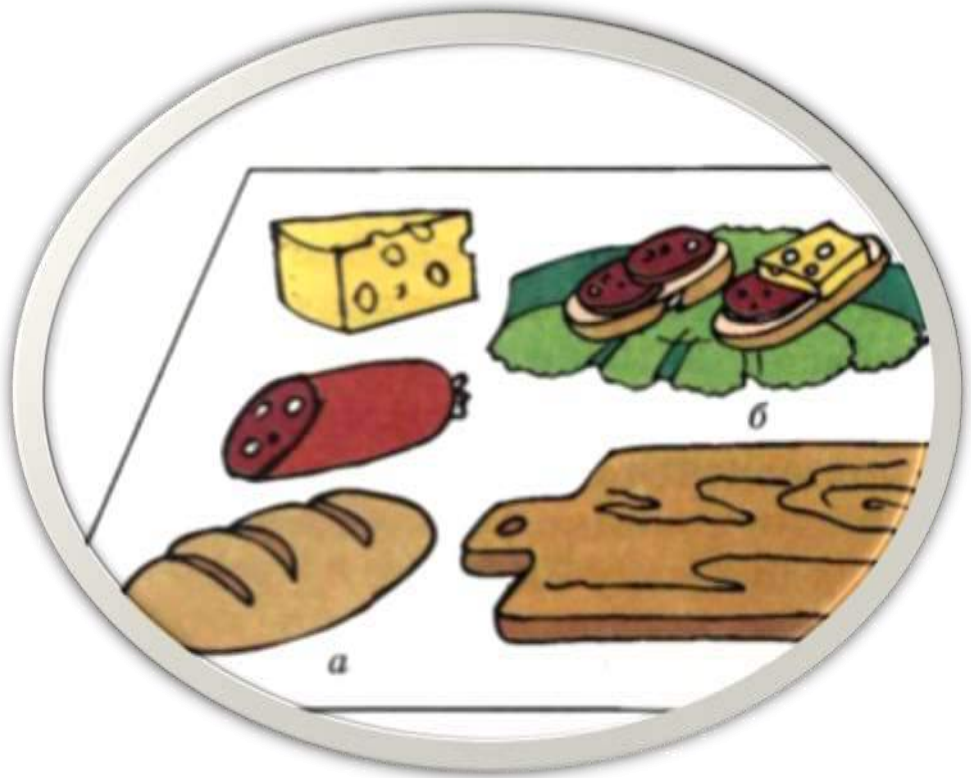
Дата: 11.04.2024

Клас: 6 – Б

Предмет: Технології

Урок №: 56

Вчитель: Капуста В.М



Об'єкт проєктної діяльності: Бутерброди

Основна технологія: Технологія приготування їжі

Інструктаж з БЖД. Види бутербродів. Технологія приготування

відкритих бутербродів. Повторення. Вироби-аналоги

Мета уроку:

формувати ключові компетентності вміння вчитися :

дати загальні поняття про відкриті бутерброди та їх види;

ознайомити з технологією приготування відкритих бутербродів;

формувати вміння працювати з інформаційними джерелами;

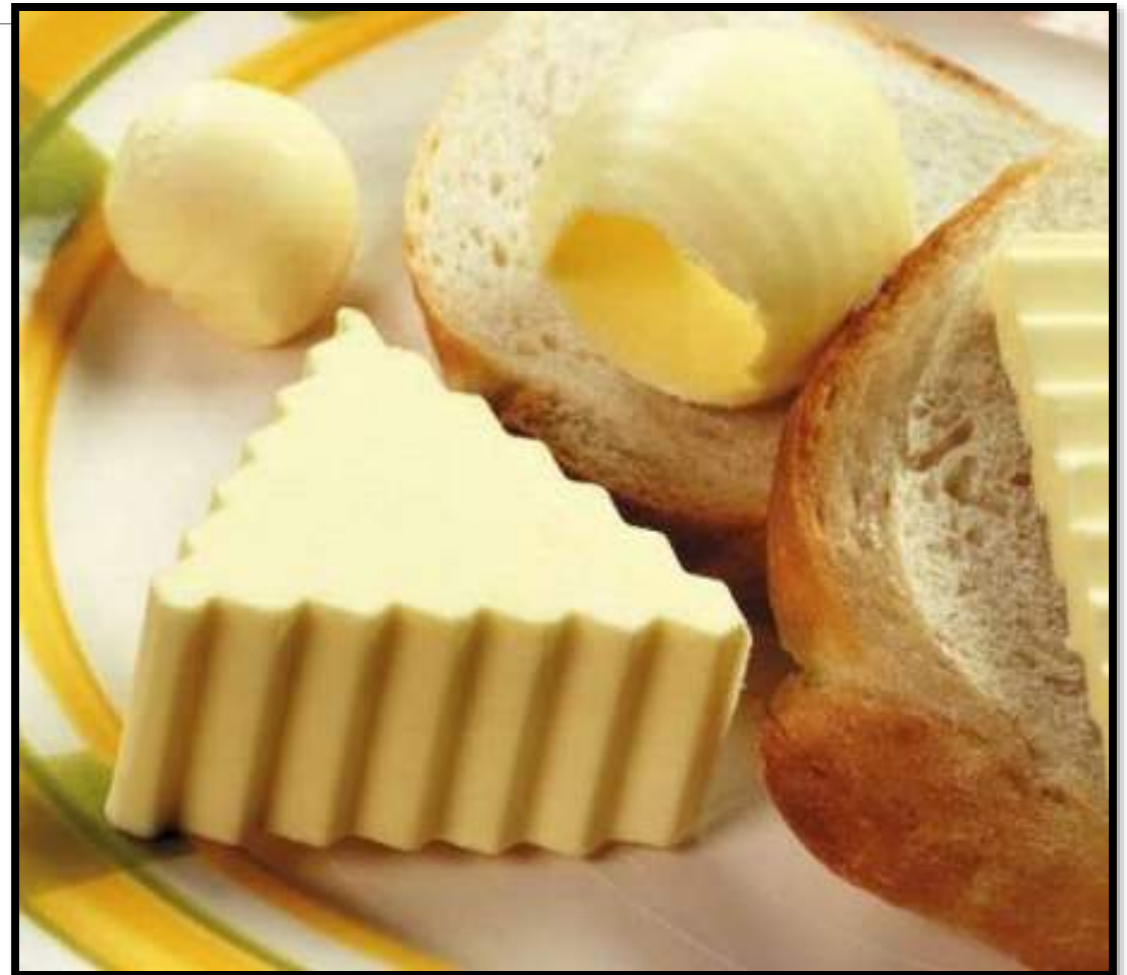
сприяти розвитку в учнів соціальної компетентності;

розвивати естетичні смаки, культуру поведінки за столом;

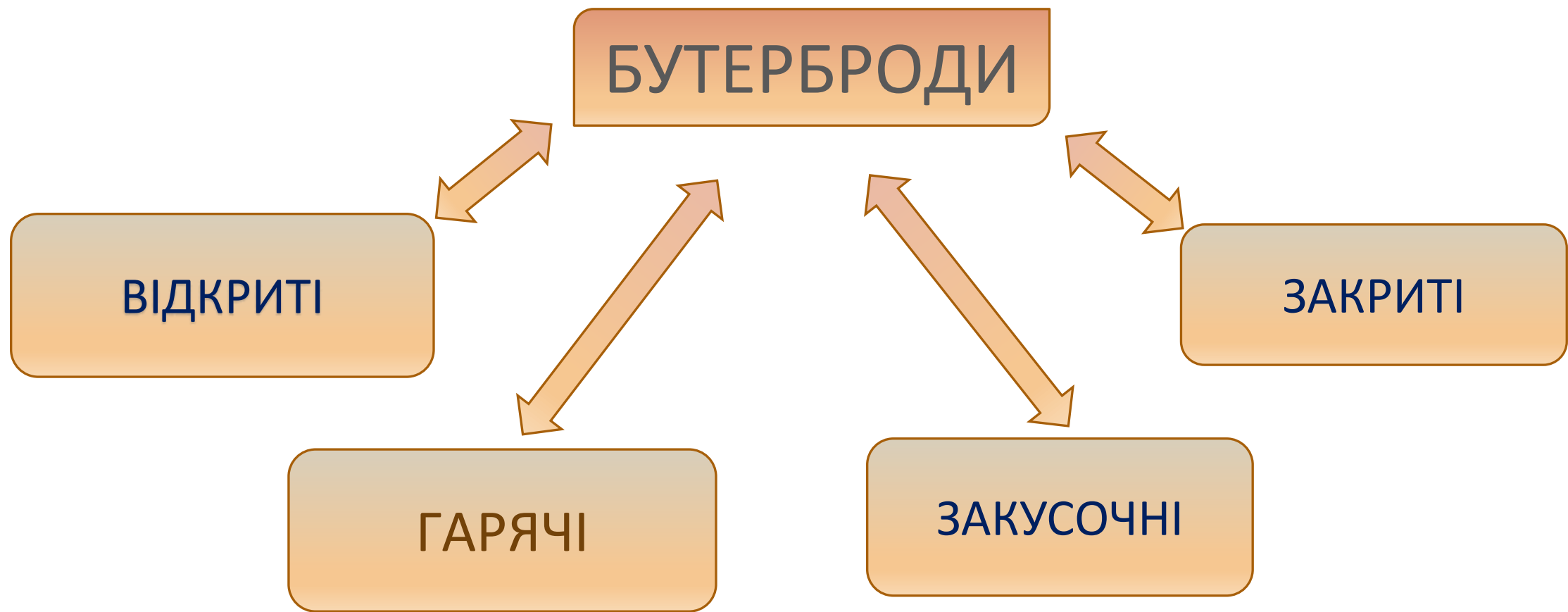
виховувати бережливе ставлення до хліба, охайність при роботі.

Бутерброд у перекладі з німецької мови від Butterbrot — буттер – масло, брад – хліб «хліб з маслом»,

Являє собою скибочку хліба або булки, на яку покладені додаткові харчові продукти



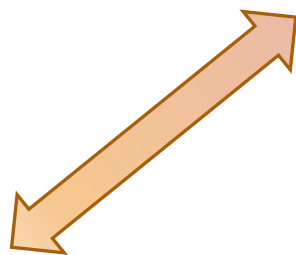
Види бутербродів залежно від технології їх приготування



Класифікація бутербродів



ВІДКРИТІ БУТЕРБРОДИ



ПРОСТІ



СКЛАДНІ



Прості відкриті бутерброди

- ПРОСТІ ВІДКРИТІ БУТЕРБРОДИ ГОТУЮТЬ З ОДНОГО ВИДУ ПРОДУКТІВ,
- НАПРИКЛАД ХЛІБА З МАСЛОМ, КОВБАСОЮ, СИРОМ







Складні відкриті бутерброди

Їх готують з набору кількох продуктів, які поєднуються за кольором і смаком.

Продукти укладають так, щоб вони повністю покривали хліб.

Для відкритих бутербродів продукти слід розміщувати таким чином, щоб було зручно їсти, основний продукт у поєднанні із іншими повинен виділятися.





Правила приготування відкритих бутербродів

Хліб нарізують скибочками завтовшки 1 – 1,5 см і завдовжки 10-12см.

Змастити його маслом.

Для бутербродів з м'ясом чи ковбасою масло можна змішати з гірчицею.

Продукти для бутербродів нарізують товщиною 2 – 3 мм за 30 – 40 хв до подання і зберігають на холоді.

Бутерброди з грудинкою, корейкою, оселедцем та яйцями рекомендується готувати на житньому хлібі.

Продукти слід розміщувати так, щоб було зручно їсти.

Основний продукт у поєднанні з іншими повинен виділятися.

Вимоги перед подачею на стіл

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

Правила безпечної праці при роботі з інструментами

1. Тримати ніж переважно від себе.
2. Передавати колючі, ріжучі інструменти рукояткою вперед.
3. Користуватися правильними прийомами роботи з ножем: різати продукти на спеціальних дошках, пальці лівої руки треба зігнути і тримати на деякій відстані від леза ножа.
4. Утримувати робоче місце в чистоті, не допускати його забруднення, своєчасно прибирати з підлоги розсіпані продукти, розливу воду.
5. Не тримати руку на лінії руху ножа.
6. Не допускати різких рухів ножем, тому що це може змінити напрямок ножа і привести до травми.
7. Не треба залишати ніж в оброблюваній сировині, напівфабрикатах, готових виробів або встромляти його в дошки, м'ясо і т.п.; розмахувати ножем і вказувати їм.
8. Працювати тільки зі справними інструментами ножами.



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 відкритих бутербродів



Технологічна картка приготування бутерброду

- ☐ Підготувати робоче місце
- ☐ Одягнути рукавички або добре вимити руки.
- ☐ Намастити шматочок хліба маслом.
- ☐ Зверху покласти шматочок ковбаси чи сиру.
- ☐ Прикрасити бутерброд.



Оформлення бутербродів



Цікаві факти про хліб

Хліб необхідний при приготуванні бутербродів. Що ж ми знаємо про продукт, який їдять тисячі років практично у всіх країнах світу?

Тож відкриємо сторінку цікавих фактів про хліб.

★ *Найбільший у світі хліб був випечений в пекарні в Акапулько, Мексико
Буханець довжиною 9200 метрів був спечений у січні 1996 року*

★ *Близько 50% усього хліба йде на бутерброди - в Англії на
бутерброд з сиром, а в Америці - з шинкою*



Домашнє завдання:

1. Записати у зошит

Види бутербродів залежно від технології їх приготування. (4 слайд)

Види відкритих бутербродів. (6 слайд)

Технологічна картка приготування відкритих бутербродів. (12 слайд)

2. Зробіть відкриті бутерброди за власним смаком

- Сфотографуйте або зніміть відео

Виконане завдання надсилати на освітню платформу Human

або ел. пошту valentinakapusta55@gmail.com



Використані джерела:

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