

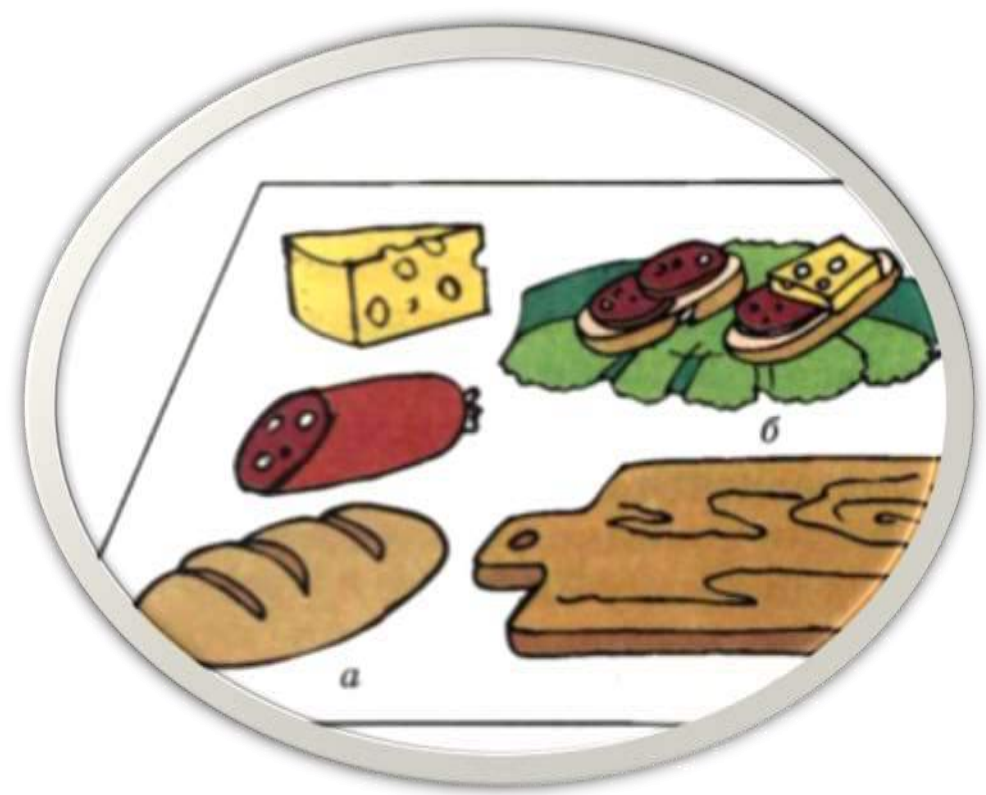
**Дата:** 19.04.2024

**Клас:** 5 – Б

**Предмет:** Технології

**Урок №:** 59

**Вчитель:** Капуста В.М



Об'єкт проектної діяльності: Бутерброди

Основна технологія: Технологія приготування їжі

Інструктаж з БЖД. Види бутербродів. Технологія приготування відкритих бутербродів. Повторення. Вироби-аналоги

# Мета уроку:

---

формувати ключові компетентності уміння 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;

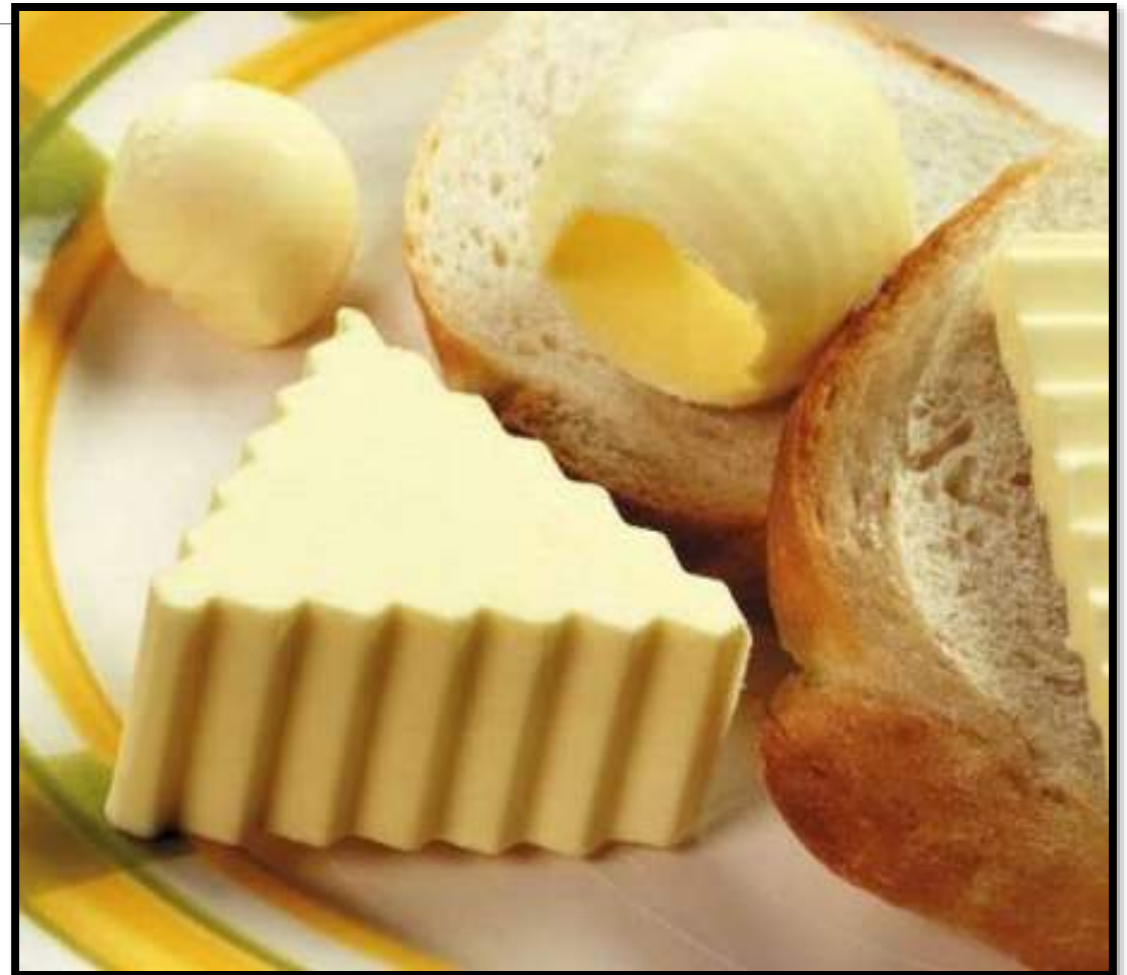
розвивати естетичні смаки, культуру поведінки за столом;

виховувати бережливе ставлення до хліба, охайність при роботі.

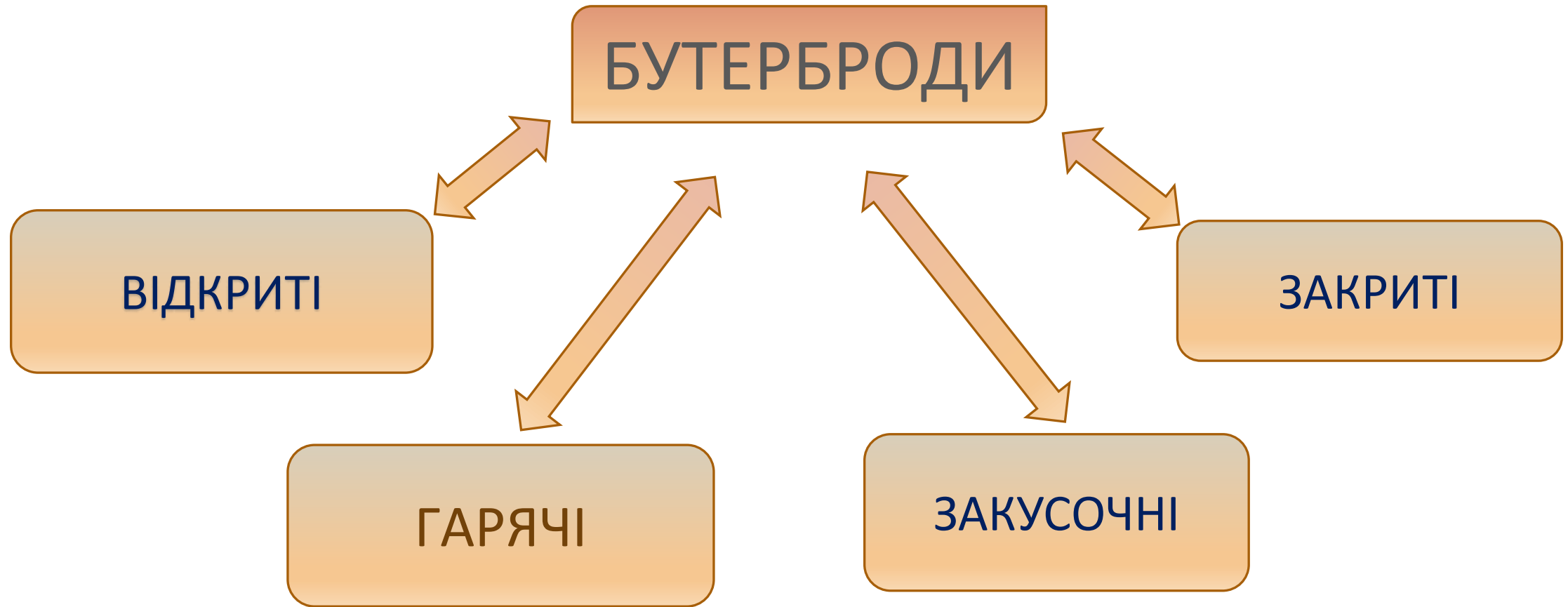
---

**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



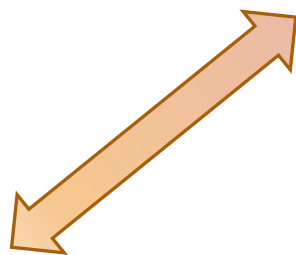
# Види бутербродів залежно від технології їх приготування



# 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 розсипані 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 виробках 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](mailto:valentinakapusta55@gmail.com)



# Використані джерела:

---

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