

Дата: 30.04.2025

Клас: 5 – А,Б

Предмет: Технології

Урок №: 62

Вчитель: Капуста В.М



Інструктаж з БЖД. Види бутербродів. Вибір об'єкта проектування. Планування роботи. Технологія приготування відкритих бутербродів. Способи оздоблення аплікації

Мета уроку:

формувати ключові компетентності уміння вчитися :

дати загальні поняття про бутерброди та їх види;

звернути увагу на значення хліба у харчуванні людини;

формувати вміння працювати з інформаційними джерелами;

сприяти розвитку в учнів соціальної компетентності - працювати в групі;

розвивати естетичні смаки, культуру поведінки за столом;

виховувати бережливе ставлення до хліба, охайність при роботі.

Повторення

Що розуміють під проєктуванням?

Проект передбачає створення ідеї нового виробу, його виготовлення, а також оформлення відповідної документації.



Перевірка домашнього завдання



1. Яка традиційна їжа в різних народів світу?
2. Чим славиться українська кухня?
3. Які основні правила поведінки за столом?
4. Які бувають серветки? Як слід ними користуватися?

Повторення.Способи оздоблення аплікації

Різні види швів:

Шов «уперед голку»

Шов «уперед голку»

Шов «тамбурний»

Кольорові стрічки.

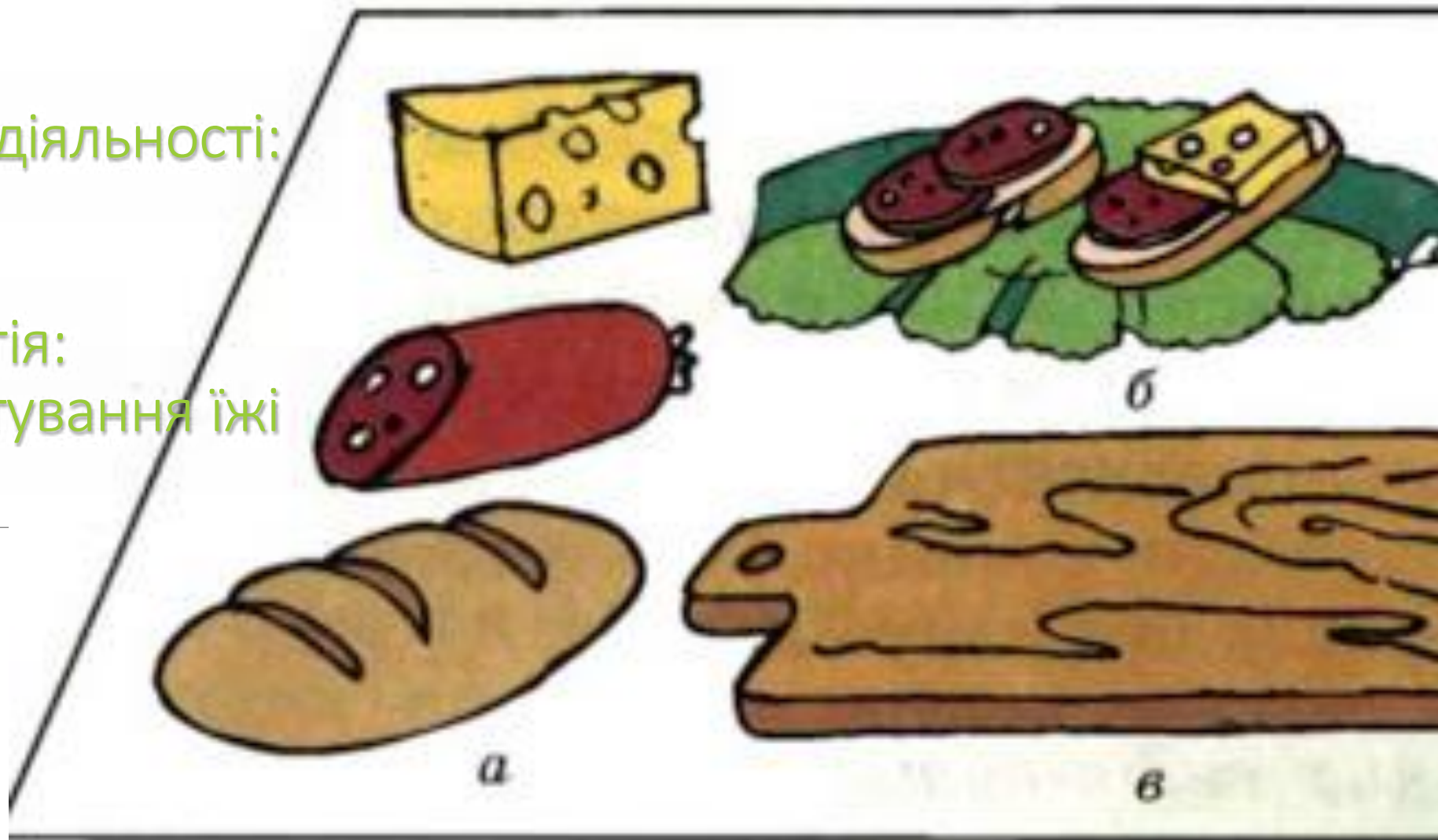
Мереживо.

Блискітки.

Бісер.

Об'єкт проєктної діяльності:
Бутерброди

Основна технологія:
Технологія приготування їжі



Значення хліба

Хліб - найголовніший, найдорожчий плід матері-землі і рук людських. В хлібі - душа рідної землі, доля багатьох людей, продукт їхньої невтомної праці, людської мудрості. Ким би людина не була, яких високих посад не займала б, а без хліба обійтися не може. Потрібно бути непримиренним до недбайливого ставлення до хліба.

Які прислів'я , приказки ви знаєте про хліб?

«Хліб – усьому голова», «Є хліб – буде й пісня», Без солі, без хліба—немає обіда.

Без хліба - не обід; без капусти - не борщ. Дурне й сало без хліба!

Не буде хліба, не буде й обіда. Риба- вода, ягода- трава, а хліб- всьому голова.

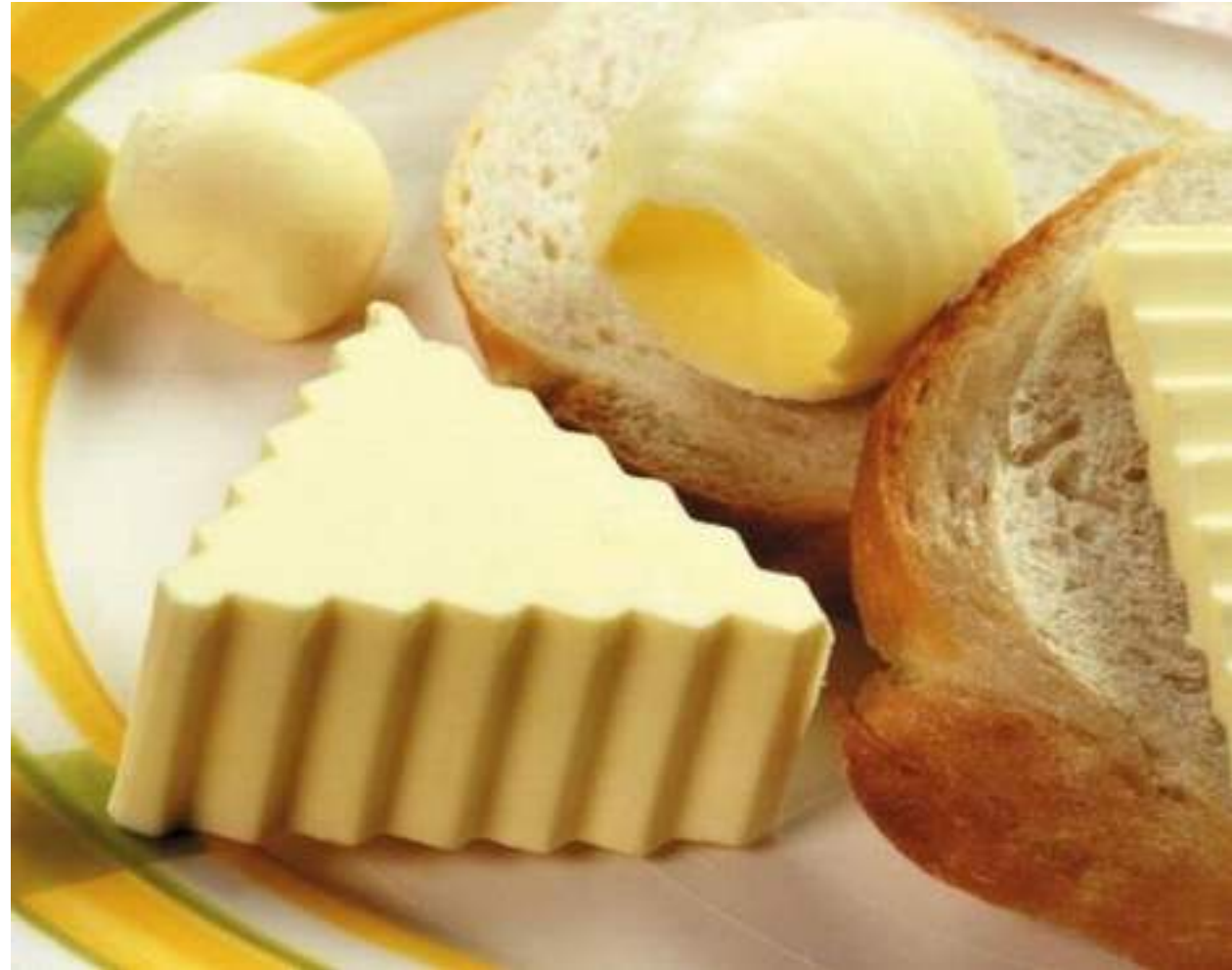
Хліб - над усею їжою пан.

Хліб - свято, яке завжди повинно бути з людьми. Так вважають зараз, і вважали наші пращури.

Бу́тербро́д у перекладі з німецької мови від Butterbrot — буттер – масло,

брад – хліб «хліб з маслом»,
іноді канáпка (фр. сапа́ре́, канапе́),
накладанець вид холодної закуски.

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



Що ми знаємо про бутерброд?

Бутерброд (від нім. butter – масло, brot - хліб) являє собою скибочку хліба або булки, на який покладені додаткові харчові продукти (масло, сир, ковбаса тощо)



Існує величезне різноманіття бутербродів — від класичних з ковбасою або сиром до багатошарових з різних сортів м'яса, овочів, зелені та соусів або паштетів. Також бутерброд може складатися тільки з хліба і вершкового масла, можливо з цукром, варенням, медом або сіллю. Бутерброди широко розповсюджені, бо вони швидкі в приготуванні, зручні в перенесенні та не вимагають використання столових приладів.

Приготування бутербродів не займає багато часу. Їх можна приготувати на сніданок, полуденок до чаю, кави, молока. Як ви зрозуміли основу бутерброду складає хліб.

Для приготування їх використовують житній хліб — для бутербродів з жирними продуктами (шинкою, шпиком, салом), продуктами, що мають гострий смак (оселедцем, шпротиами тощо), і пшеничний хліб.

Класифікація бутербродів



Існує величезна кількість видів бутербродів. Вони можуть мати різну форму та розміри



Види бутербродів

Бутерброди класифікують за певними групами:

- Способом приготування: прості, складні;
- Температурою подачі: холодні, гарячі;
- Зовнішнім виглядом: відкриті, закриті;
 - За смаком: солоні, солодкі.

Відкриті :

- Прості;
- Складні;
- Холодні;
- Гарячі.

Закриті:

- ✓ Сандвіч;
- ✓ Гамбургер

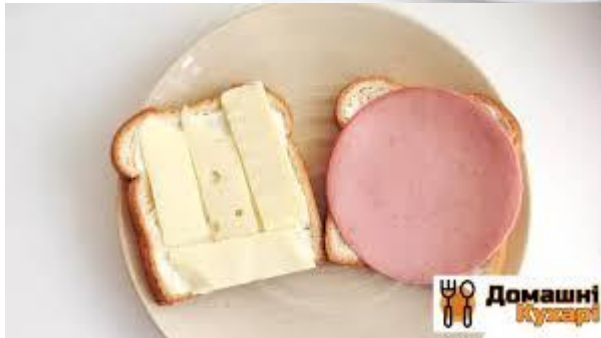
Закусочні:

- Тарталетки;
- Канাপки.



Відкриті бутерброди

Прості (1-3 інгредієнта)



складні



Бутерброди відносяться до **холодних страв**. Бутерброди можна приготувати на сніданок, підвечірок - до чаю, кави, какао.

Закриті бутерброди

Сандвіч – холодний
бутерброд



Гамбургер – гарячий бутерброд



Найпоширеніші родичі бутерброда гамбургер, сандвіч, перекладанець, воловани і тарталетки.



Закусочні — це святковий вид бутербродів, які мають невелику форму

тарталетки



канапки



Гарячі бутерброди
температура подачі – 60 °C

Один із найулюбленіших видів
бутербродів у всьому світі.

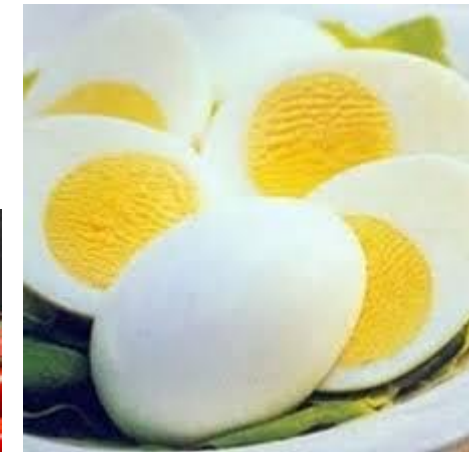
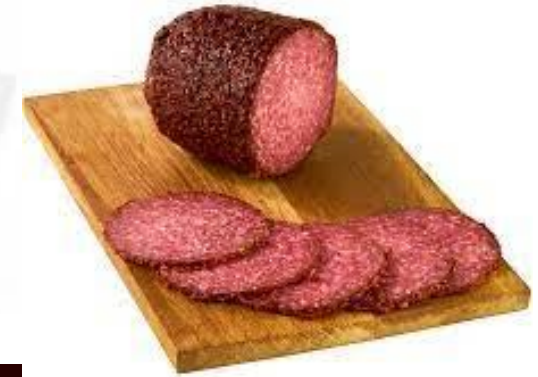
Відрізняється своєю різноманітністю та
способом приготування:

- ✓ На грилі;
- ✓ На пательні;
- ✓ У мікрохвильовці;
- ✓ У духовій шафі.

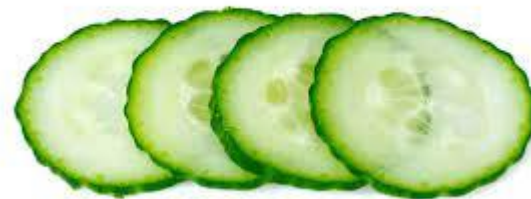


Продукти для приготування бутербродів

Бутерброди готують з
різноманітних
гастрономічних
продуктів



Технологія приготування бутербродів



Хліб нарізають скибочками товщиною 1-1,5 см (можна підсмажити);

Намащують тонким шаром вершкового масла (соусом);

Викладають тоненькі шматочки інших продуктів;

Прикрашають (частіше зеленню або овочами та фруктами)



Складання плану роботи з виконання проєкту

План роботи

1. Визначити мету творчого проєкту.
2. Обговорити тему проєкту з батьками.
3. Дібрати інформацію про виріб.
4. Проаналізувати вироби-аналоги.
5. Виконати графічне зображення (ескіз).
6. Дібрати матеріали та інструменти.
7. Розробити послідовність виготовлення виробу.
8. Виготовлення виробу.
9. Захист проєкту.

Фізкультхвилинка



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.

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 відкритих бутербродів





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 найпопулярніший бутерброд з сиром, а в Америці - з шинкою.*



Домашнє завдання:

1.Записати у зошит

Правила приготування відкритих бутербродів. (25 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



Домашня робота

Опрацювати матеріал презентації.

Дібрати інформацію про бутерброди.

Зворотній зв'язок:

освітня платформа **Human** або ел. пошта valentinakapusta55@gmail.com