

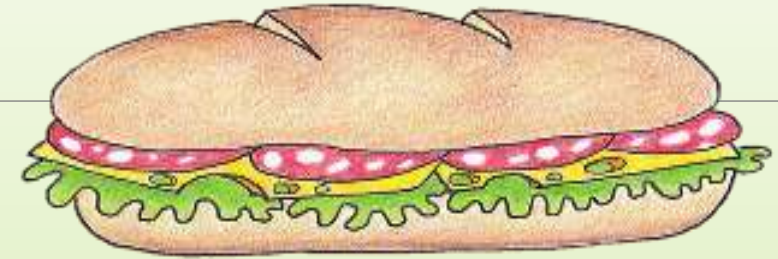
Дата: 02.05.2025

Клас: 6 – Б

Предмет: Технології

Урок №: 62

Вчитель: Капуста В.М



Об'єкт проєктної діяльності: Бутерброди

Основна технологія: Технологія приготування їжі

Інструктаж з БЖД. Технологія приготування закритих бутербродів.
Добір харчових продуктів, посуду для приготування та оздоблення
страви. Повторення. Метод фантазування.

Мета уроку:

формувати ключові компетентності уміння вчитися :

дати загальні поняття про закриті бутерброди та їх види;

звернути увагу на добір харчових продуктів, інвентарю, посуду для приготування та оздоблення страви;

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.

Розрізняють бутерброди залежно від технології їх приготування



Правила приготування закритих бутербродів

Хліб нарізують скибочками завширшки 6 – 8 см і товщиною 0,5 - 1 см. Краще брати хліб без скоринок.

Поверхню скибочок намащують тонким шаром вершкового масла (або пастою), і викладають начинку та накривають зверху іншою скибкою, злегка натискають.

Начинка може складатися з різної кількості кулінарних виробів:

різні салати, омлети, відварене або смажене м'ясо, паштети.

Бутерброди можуть бути багатошаровими, але в цьому випадку необхідно, щоб продукти поєднувалися між собою за смаком.

Закриті бутерброди (сендвічі)

СЕНДВІЧ – ХОЛОДНИЙ БУТЕРБРОД. ВИКОРИСТОВУЮТЬ ДВА
КУСОЧКИ ХЛІБА И БУДЬ - ЯКИЙ ПРОДУКТ МІЖ НИМИ.



Закриті бутерброди





Закриті бутерброди (гамбургери)

Гамбургер — вид сендвіча, що складається з рубаної котлети, поданої всередині розрізаної булки. На додаток до м'яса гамбургер може мати велику кількість різноманітних приправ, наприклад: кетчуп і майонез, листя салату, маринований огірок, сир або смажену цибулю, помідор



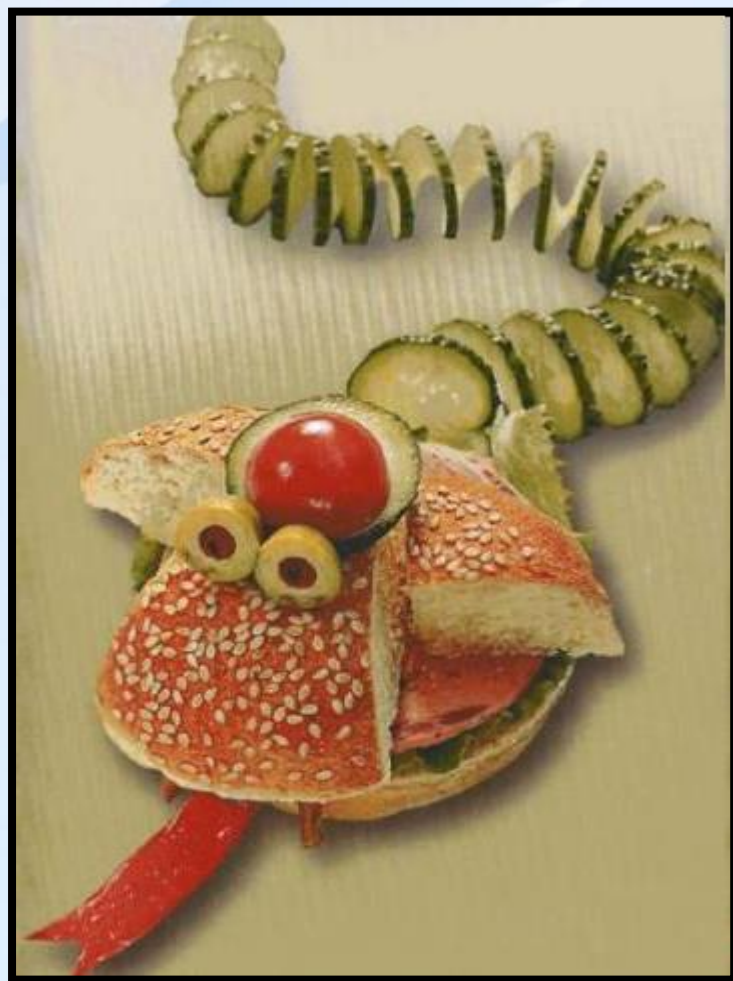
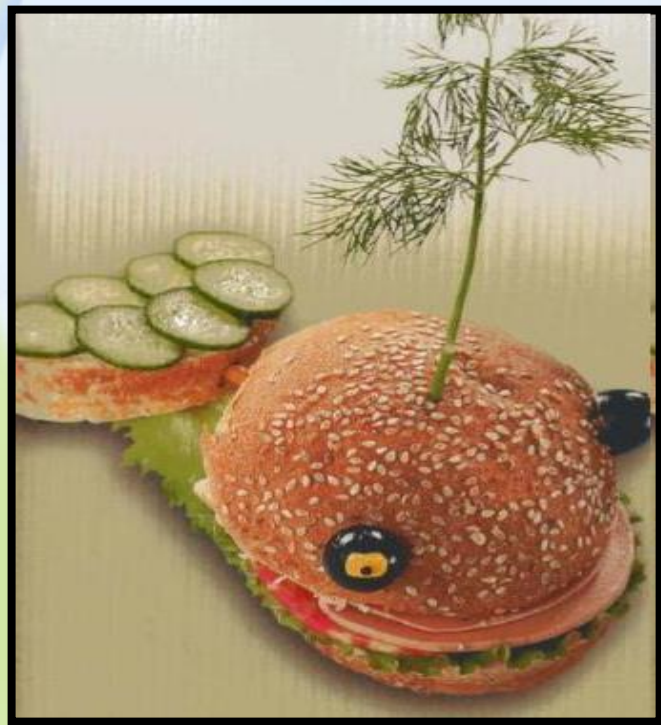
Борошняні вироби

Назва продукту	Форма нарізки	Малюнок
Хліб	Кусочки для тостів, відкритих і закритих бутербродів. Можно використовувати формочки для печеня.	
Батон	Нарізка – кусочки, для закусочних бутербродів, відкритих. Кусочки ріжуть у формі - трикутника, прямокутника, круга.	
Булка	Розріз або надріз роблять по середині булки.	

Обладнання

Назва	Рекомендації
Ніж	Кухонний ніж для нарізки хліба і продуктів, ніж для паштетів, вершкового масла.
Терки	Для подрібнення сиру, яєць і інших продуктів.
Міксер	Для змішування продуктів, соусів, паштетів, майонезу.
Вилочки, шпажки	Для зручності і естетичного оформлення бутербродів (канапе)
Тарілки, блюда	Для естетичного оформлення та подачі на стіл.
Мікрохвильов а піч	Для підігріву і приготування бутербродів (гамбургери, піта, канапе, тартинки)
Яйцерізка	Для нарізки яєць.

Оформлення бутербродів



Цікаві факти про хліб

Хліб винайшли помилково більше 7500 років тому. Перший буханець зробив древній єгиптянин, який випадково залишив суміш борошна та води в теплій печі на ніч. Коли він повернувся, він виявив м'яке тісто, набагато більш апетитне, ніж тверді коржики, які він намагався готувати.

"Сендвічі" названі на честь Графа Сендвіча - відомого картяра. Саме він придумав класти м'ясо між двома шматками хліба, щоб не забруднити руки за грою.

Хліб –наше багатство. Бережімо його!



Сьогодні
25.04.2025

Фізкультхвилинка



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 закритих бутербродів



Технологічна картка приготування закритих бутербродів

- ☐ ПІДГОТУВАТИ РОБОЧЕ МІСЦЕ.
 - ☐ ОДЯГНУТИ РУКАВИЧКИ АБО ВИМИТИ РУКИ.
-
- ☐ ЗМАСТИТИ ШМАТОЧОК ХЛІБА МАСЛОМ.
 - ☐ ПОКЛАСТИ НА НЬОГО НАЧИНКУ.
 - ☐ ЗВЕРХУ НАКРИТИ КУСОЧКОМ ХЛІБА.

Технологія приготування бутербродів:

Розглянь алгоритм приготування бутерброда.



1. Нарізати хліб (товщина залежить від виду бутерброду).
2. Подрібнити (нарізати, розм'яти тощо) підготовлені продукти, що входять до складу бутербродів.
3. Намастити бутерброди маслом, маргарином, майонезом (якщо передбачено у рецепті). Під час намазування бутербродів шматочки хліба повинні лежати на дошці.
4. покласти на бутерброд шматочки ковбаси. Сиру, овочів чи інших продуктів. Продукти слід класти, щоб закрили усю поверхню скибки хліба.
5. Прикрасити бутерброди шматочками сирих чи варених овочів, зеленню, тертим сиром, майонезом тощо.
6. Блюдо чи тарілку покрити серветкою. Зверху розкласти бутерброди і подати готову закуску до столу.

Робота в зошиті.

Технологічна картка приготування закритих бутербродів

- ☐ ПІДГОТУВАТИ РОБОЧЕ МІСЦЕ.
 - ☐ ОДЯГНУТИ РУКАВИЧКИ АБО ВИМИТИ РУКИ.
-
- ☐ ЗМАСТИТИ ШМАТОЧОК ХЛІБА МАСЛОМ.
 - ☐ ПОКЛАСТИ НА НЬОГО НАЧИНКУ.
 - ☐ ЗВЕРХУ НАКРИТИ КУСОЧКОМ ХЛІБА.

Домашня робота



Записати у зошит

Види закритих бутербродів. (Слайд 3, 8)

Технологічна картка приготування закритих бутербродів. (Слайд 18)

Приготуйте закриті бутерброди за власним смаком.

Сфотографуйте або зніміть відео

Виконане завдання надіслати на освітню платформу Human

або ел. пошту valentinakapusta55@gmail.com

Використані джерела:

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

<https://myslide.ru/presentation/buterbrodi>