**Тема урока:** Приготовление пищи не требующей тепловой обработки. Приготовление бутербродов. (5 класс)

**Цели и задачи:** 1. Познакомить с разными видами бутербродов, с технологией приготовления открытого бутерброда, учить самостоятельно делать бутерброды.

 2. Развивать мелкую моторику рук, связную речь, любознательность, мышление (анализ, сравнение, умение делать вывод), навыки самоконтроля.

3.  Воспитывать навыки культурного поведения.

**Оборудование**: доска и нож для нарезки хлеба, доска и нож для нарезки колбасы, масленка, иллюстрации, индивидуальные карточки.

**Словарные слова**: бутерброд

**I.**                        **Орг.момент**

|  |
| --- |
| Яблоко  Огурец  Молоко  Чипсы  Морковь  Творог  Кириешки  Кока-кола  Яйцо |

**II.**                        **Повторение пройденного материала.**

Учитель: Какой раздел изучаем?

   Вспомните, на прошлом уроке мы говорили о продуктах растительного и животного происхождения. Какие продукты называются продуктами растительного происхождения?

Какие продукты называются продуктами животного происхождения?

**Загадки**

Сидит красна девица в темнице,

А коса на улице.

                                                                 (Морковь)

Круглое, румяное,

Я расту на ветке.

Любят меня взрослые

И маленькие детки.

                                                                  (Яблоко)

Чистое небо, да не вода

Клейкое, да не смола,

Белое, да не снег,

Сладкое, да не мед,

От рогатого берут,

Малым детям дают.

                                                                   (Молоко)

Белый тулупчик

Сшит без рубчика.

                                                                  (Яйцо)

**Показ картинки – КОРОВА**

                                           Какие полезные продукты можно получить от этого животного?

                                           Данные продукты будут какого происхождения?

                                           Почему полезно употреблять в пищу продукты животного и растительного происхождения? (Эти продукты богаты углеводами, белками, витаминами полезными для роста организма.)

Правильное питание играет важную роль в жизни человека. Питание должно быть разнообразным, включать мясные, рыбные, молочные продукты, овощи, фрукты, растительные и животные жиры.

**III.**                        **Сообщение темы урока.**

Расставив цифры в порядке возрастания, вы узнаете тему нашего урока.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Р | Д | У | Р | Е | Б | Т | О |
| 6 | 5 | 9 | 2 | 7 | 4 | 1 | 3 | 8 |

**IV.**                        **Изучение нового материала.**

Тема нашего урока – приготовление бутербродов не требующих тепловой обработки. На уроке мы познакомимся с видами бутербродов и научимся их приготавливать. Что такое бутерброд? (Ответы детей)

Бутерброд – слово не русское, а немецкое. В переводе с немецкого языка означает: «бутер» - масло, «брод» - хлеб, т.е. масло на хлебе – так можно перевести это слово. Посмотрите, как пишется это слово. Сколько слогов в этом слове? Назовите ударный слог. Назовите безударные слоги.  Какую орфограмму можно заметить еще в этом слове? (Запись слова в словарик) Угадав кроссворд, узнаете из каких продуктов можно приготовить бутерброд.

**Кроссворд**

1.Им кашу не испортишь-

   В народе говорят.   Масло

2. Сочные да крупные, вот такие круглые,

    Летом зеленеют, к осени краснеют.   Помидор

3. С корочкой душистой,

    Румяный, золотистый.

    К нам на стол

    Из печи пришел!   Хлеб

4. Сей продукт нам очень нужен,

    В пицце он необходим,

    В холодильнике хранится,

    Вкусный ароматный … сыр

5. На грядке длинный и зеленый,

    А в кадке желтый и соленый.     Огурец

Вы назвали продукты, которые могут присутствовать при приготовлении бутербродов. А какой продукт необходим для приготовления бутерброда. (Хлеб)

Хлеб занимает особое место в питании человека. В нем содержится много питательных веществ необходимых для жизнедеятельности человека. Хлеб – это наше богатство. Объясните, как это вы понимаете?

(Хлеб существует тысячи лет. Это очень важный продукт питания, без которого невозможно представить себе жизнь. В хлебе содержатся все вещества, необходимые нашему организму. В хлебе много витаминов необходимых для здоровья. Хлеб – народное богатство, к нему надо относится бережно. Много людей трудится для того, чтобы вырастить, убрать и испечь хлеб.) Помните об этом и берегите хлеб.

Кислицин К.:                                                              Он не падает к нам с неба,

Появляется не вдруг.

Чтобы вырос колос с неба,

Нужен труд десятков рук.

День и ночь гудят комбайны,

Хлеб идет со всей страны –

Хлеб Кубани, хлеб Украины

Казахстанской целины…

Взором радостным объемлю

Даль бескрайнюю полей.

Слава тем кто, кто любит землю,

Тем, кто трудится на ней!

Какие пословицы о хлебе вы знаете?

**Пословицы о хлебе:**

       Хлеб  всему голова.

       Хлеб сердце человека укрепит.

       Хлеба ни куска и в горле тоска.

       Будет хлеб – будет и обед.

       Без хлеба куска везде тоска.

       Хлеб да вода мужицкая еда.

Хлеб всегда присутствует в питании человека, даже когда зачерствеет. Из черствого хлеба можно приготовить гренки, сухарики, бутерброды. Бутерброды относятся к холодным закускам, не требующих тепловой обработки. Брать со стола бутерброд можно руками. Их можно готовить к завтраку, обеду или просто к чаю. Они незаменимы в походах, в дорогу. По способу приготовления бутерброды бывают открытые – простые и сложные. Если на хлеб намазать масло – это будет открытый, простой бутерброд. (Показ) А если еще положить пластик колбасы, то получится – открытый, сложный. (Показ) Существует еще один вид бутербродов, который называется закрытый – это бутерброд, прикрытый кусочком хлеба. (Показ)  Такой бутерброд незаменим в дороге. А еще существуют такие бутерброды, как закусочный или по другому праздничный. (Показ) На способ какого бутерброда похож закусочный? А чем отличается? (Размером)

Для того, что бы красиво сделать запись в тетради проведем гимнастику для пальцев рук.

Две сороконожки

Бежали по дорожке.

Все бежали и бежали,

Все друг друга догоняли.

Как друг дружечку догнали,

Так друг дружечку обняли.

Так друг дружечку обняли,

Что едва ли их разняли!

|  |
| --- |
| 12. 12.07.                          Бутерброд               открытый               закрытый                 закусочный                            простой                   сложный |

Прочитаем памятку цепочкой и скажем какие же требования предъявляются к качеству готовых бутербродов?

**Памятка.**

                   Бутерброды необходимо готовить перед подачей.

                   Продукты должны быть свежими.

                   Хлеб не должен быть слишком толстым или тонким.

                   Хлеб, должен полностью покрыт продуктами.

                   Бутерброды на блюде располагают в один ряд.

                   Все бутерброды, кроме закусочных, берут руками.



Какие требования предъявляются к качеству готовых бутербродов?

**V.**                        **Практическая работа.**

На практической работе вы будете готовить бутерброд с маслом и колбасой. Чтобы приготовить бутерброд нам необходимо изучить технологическую карту. Называйте каждую операцию, перечисляя инструменты и приспособления, необходимые для выполнения работы. (Просмотр слайдов)

Для того чтобы приступить к работе, необходимо вспомнить санитарно-гигиенические требования и  технику безопасности при работе с режущими инструментами. Практическая работа – бутерброды будут выглядеть аппетитней, если их украсить. Для украшения можно использовать овощи с яркой окраской: помидоры, огурцы, морковь, зелень петрушки, укропа.

**VI.**                        **Закрепление изученного материала.**

Какую работу мы выполняли на практической работе. Назовите, какой по способу приготовления вы делали бутерброд? Почему? Из каких продуктов вы готовили бутерброд?

**Игра «Доскажи словечко»**

                         Нарезать …

                         Нарезать…

                         Намазать…

                         Положить…

                         Уложить…

                   - Какие бутерброды по способы приготовления вы знаете (по слайдам)?

**VII.**                       **Итог урока. Оценки. Домашнее задание**.

  – О чем сегодня говорили на уроке?

- Что означает слово бутерброд?

Приготовить дома один из предложенных бутербродов, угостите маму и на следующем уроке поделитесь мнением, что получилось, что понравилось.