**Конспект урока по СБО для 7 класса**

**«Приготовление бутербродов».**

**учитель ГКУ ДДИ «Южное Бутово» Коротченкова Л.Н.**

**Цель урока:** Дать представление о бутербродах.

**Задачи:**

Научить правильно, резать продукты; готовить бутерброды с учетом совместимости продуктов; правильно пользоваться ножом.

Развивать правильную речь.

Воспитывать аккуратность, культуру приготовления пищи.

Словарь: открытый, закрытый, бутерброд, простой, комбинированный.

Наглядный материал: технологическая карта, презентация.

 Оборудование: разделочные доски, ножи, тарелки, вилки, блюдо.

Ход урока.

1. **Организация учащихся.**

- Ребята, посмотрите, что у меня (на подносе батон, хлеб). Кто знает, где я его купила? (В булочной)

- Да, в булочной. А вы знаете, сколько стоит хлеб? (20-25 р.)

 **2. Повторение.**

- Где готовят пищу? (На кухне.)



- Почему готовят на кухне? (Там есть раковина, вода, плита, шкафы с посудой.)

- Какую кухонную посуду вы знаете? (Сковорода, чайник, кастрюля.)



- А какие кухонные инструменты вы знаете? (Нож, терка, толкушка, шумовка.)



- Почему называют «кухонная посуда», «кухонные инструменты» (Ими работают на кухне.)

- Как должны храниться посуда и инструменты на кухне? (Каждый предмет на своем месте, чтобы не искать; в чистоте, чтобы не заболеть.)

**3. Сообщение темы урока**

- Сегодня мы будем учиться резать продукты и готовить из них бутерброды. Тема урока – **«Приготовление бутербродов».**

**4. Знакомство с новым материалом**

- Бутерброды в переводе с немецкого языка означает «хлеб с маслом». Кроме хлеба с маслом можно использовать и другие продукты.



- Какие вы еще знаете бутерброды? (С колбасой, сыром, икрой, вареньем.)

- Почему мы кладем на бутерброд разные продукты? (Чтобы было вкусно.)

- Бутерброд – это вкусное блюдо, которое быстро и легко готовится. Посмотрите, какой у меня бутерброд. С чем он? ( C колбасой, огурцом, маслинами и петрушкой.)



- Все продукты хорошо видны. Знаете, как называют такой бутерброд? Это **открытый бутерброд.**

- Повторите, пожалуйста, как называют этот бутерброд. (Открытый бутерброд.)

- Почему его так называют? (Все видно, все открыто.)

- Посмотрите на другой бутерброд. С чем он?



(С рыбой.)

- Хорошо видно, с какими он продуктами? (Нет, только если смотреть сбоку.)

- Что мешает увидеть продукты? (Второй кусок батона, который лежит сверху.)

- Такой бутерброд называется **закрытый**.

-Закрытый бутерброд еще называют «сандвич», что значит «бутерброд» по-английски, потому что его начали готовить в Англии. Такой бутерброд удобно держать в руках, и вы не испачкаете пальцы.

- Как называется этот бутерброд? (Закрытый, сандвич.)

- Почему он так назван? (Закрыт вторым куском батона и не видно, с какими он продуктами.)

- Вот другие открытые бутерброды, с чем они?



(Один с сыром, а другой с колбасой.)

- Нравятся вам бутерброды, когда на них мало продуктов? (Не очень вкусно.)

- Такие бутерброды называют **простые**, так как для его приготовления используется один продукт. Назовите простые бутерброды, которые вы смогли бы приготовить. (Хлеб с колбасой, булка с маслом, булка с вареньем.)

- А как бы вы назвали вот этот бутерброд с маслом, колбасой, огурцом и петрушкой , если в нем столько разных продуктов?

- Это **комбинированный** бутерброд, в нем скомбинированы разные продукты, которые сочетаются между собой по вкусу.

- Придумайте вкусный, сытный комбинированный бутерброд. ( С маслом и вареньем; с мясом, огурцом, помидором и петрушкой.)

- Вкусные бутерброды вы придумали, а как они называются? (Комбинированные.)

- А можно приготовить комбинированные бутерброды с котлетой, рыбой и огурцом? (Нет, рыбу с котлетой не едят.)

- Правильно, вместе рыбу с котлетой не едят. Что ещё вместе не едят? (Варенье с колбасой, рыбу с сыром.)

- Запомните, что не все продукты совместимы по вкусу, это нужно учитывать при приготовлении бутербродов.

**5. Физ. минутка.**

Мы капусту рубим, рубим.

Мы морковку трём, трём.

Мы капусту солим, солим

Мы капусту жмём, жмём.

**6. Составление плана работы.**

- Кто знает, как готовить бутерброды? (Надо нарезать хлеб или батон, колбасу и огурцы, намазать батон маслом и положить колбасу и огурец.)

- Да, правильно. Удобнее нарезать продукты, а потом готовить бутерброды. Запомните, что продукты на бутерброды кладут вилкой. Как вы думаете, почему? (Надо соблюдать правила санитарной гигиены.)

- Да, надо соблюдать правила гигиены и культуру труда с продуктами. А теперь прочтите фото-пиктограмму, как готовить бутерброды.

**Бутерброд со сливочным маслом и сыром.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Количество  | Последовательность приготовления | Посуда и инвентарь |
|  батон.jpegБелый хлеб | батон резан.jpeg4-5 ломтиков | Нарезать толщиной 1 см | нож раздел.jpegдоска.jpegНож, разделочная доска |
| масло.jpegМасло сливочное | 50 г |   хлеб с масл.jpegНамазать тонким слоем на хлеб | нож столовый.jpegстоловый нож |
| сыр.jpegСыр  | 50 г |  бутер с сыром.jpegОтрезать кусочек сыра | нож раздел.jpegРазделочный нож |

**6. Упражнение по ознакомлению с правильным приемом работы.**

- Надо нарезать хлеб или батон ровно и тонко, только не очень тонко, иначе они будут крошиться. Посмотрите, как надо резать: хлеб держите в одной руке, а в другой руке крепко держите нож. Ножом делаете движения вперед-назад, как пилой, и нажимайте при этом вниз. Не давайте ножу уходить в сторону, иначе кусок будет неровным. Так же режете колбасу, огурцы и другие продукты.

- Ножом надо пользоваться аккуратно, согнув пальцы, чтобы не порезаться.

- Нож подавать - держа за ручку, ручкой вперед.

- Нести к раковине держа за ручку, вертикально, лезвием вниз.

**7. Практическая работа.**

В процессе работы учу детей рассказывать, что они делают в данный момент.

- Расскажи, что ты сейчас делаешь. (Режу хлеб, намазываю масло на батон, раскладываю вилкой колбасу и огурцы.)

- Почему масло на батон или хлеб намазывают на тарелке или на доске? (Надо соблюдать правила санитарной гигиены.)

- Какой ты будешь делать бутерброд? (Простой, открытый…)

- Чем ты будешь раскладывать продукты и почему? (Вилкой, так как надо соблюдать правила санитарной гигиены.)

**8. Оценка работы.**

- Посмотрите, какие разные бутерброды у нас получились. Какие здесь бутерброды? (Открытые бутерброды с вареньем.)

- Какие здесь бутерброды? (Закрытые бутерброды с маслом и колбасой.)

- А здесь, какие бутерброды? (Открытые комбинированные.)

- Какие красивые, вкусные, потому что все старались.

**9. Подведение итогов урока.**

- Чем мы занимались сегодня на уроке?

- Какие бывают бутерброды? (Открытые, закрытые, простые, комбинированные.)

- Какой бутерброд называют комбинированным? (С большим набором продуктов.)

- Какой бутерброд называют закрытым? (Бутерброд, в котором куски хлеба или батона сверху и снизу, для того, чтобы удобно было держать в руке.)

- Какие бутерброды получаются более красивыми? (Комбинированные.)