Аннотация

Методическая разработка урока и презентация по разделу «Кулинария» рекомендована для проведения урока технологии по теме «Бутерброды и их виды» в 5 классе.Урок состоит из двух частей – теоретической и практической. На этом уроке учащиеся узнают об истории появления и значении хлеба в жизни человека, познакомятся различными видами бутербродов и способами их приготовления, научатся готовить разные виды бутербродов.Знания, полученные на уроке технологии, пригодятся в дальнейшей жизни, учащиеся будут владеть навыками приготовления различных блюд.

 Данная методическая разработка предназначена для учителей технологии, работающих в школе.

**ПЛАН-КОНСПЕКТ УРОКА ТЕХНОЛОГИИ**

**5 класс**

**Тема урока:**  Бутерброды и их виды.

**Цели урока:**

* **образовательная –**ознакомить учащихся с классификацией бутербродов, историей их происхождения, с историей появления хлеба; с технологией приготовления и оформления бутербродов; научить готовить бутерброды.
* **Развивающая –**способствовать развитию навыков по приготовлению бутербродов, умения планировать свою работу, использовать полученные знания на практике, эстетического вкуса.
* **воспитательная –** способствовать формированию самостоятельности и чувства ответственности за порученную работу перед коллективом, умения трудиться в коллективе, аккуратности и культуры труда при выполнении работы, гостеприимства, интереса к предмету, бережного отношения к хлебу и уважение к людям труда.

**Оборудование:**компьютер, мультимедийный проектор, экран, магнитофон; посуда, продукты для приготовления бутербродов; набор кулинарных инструментов и приспособлений (ножи, доски разделочные);скатерти, салфетки; фартук, косынка.

 **Дидактические материалы:**учебник ''Технология» 5 класс автор В.Д. Симоненко; презентация, рабочая тетрадь по технологии; технологическая документация:инструкционно-технологические карты приготовления бутербродов.

**Методы обучения:**

* словесный (беседа,рассказ, объяснение с практическим закреплением);
* наглядный (показ отдельных приемов работы, вводный инструктаж);
* практическая работа.

**Формы организации познавательной деятельности учащихся:**

* индивидуальная, фронтальная.

**Тип урока:**комбинированный.

**Межпредметные связи:**история, литература.

**Ход урока**

I. Организационный момент

1.Приветствие. Проверка готовности к уроку. Подготовка рабочих мест.

II. Актуализация опорных знаний

1.Вступительное слово учителя.

Учитель**:** Здравствуйте. Садитесь.

(выходит девочка в русском народном костюме, кокошнике и держит хлеб и соль на рушнике)

Не напрасно народ с давних пор и поныне
Хлеб насущный зовет самой первой святыней.

Золотые слова. Забывать мы не вправе:
Хлеб- всему голова. В поле, в доме, в державе.

- Как вы думаете, ребята, о чем мы будем с вами говорить сегодня на уроке?

-Верно о хлебе.Хлеб - один из самых удивительных продуктов природы и человеческого труда, один из самых древних и самых значительных, самых надежных видов пищи на земле.

 Из хлеба можно приготовить различные бутерброды, гренки и другие вкусные изделия.

III. Изучение нового материала

1. Учитель.

Итак, тема нашего урока «Бутерброды и их виды».

Сегодня на уроке вы познакомитесь с историей появления хлеба, классификацией бутербродов, историей их происхождения. Научитесь готовить и оформлять бутерброды канапе.

2.Сообщение познавательных сведений. (Слайд №5- это интересно )

**Учитель: -**А все ли мы знаем про хлеб? А как вы думаете, когда появился хлеб? Вот сейчас вы об этом узнаете. К нам на урок пришли мудрейшие, которые подготовили сообщения.

1 ученик

Издавна у славян существовал обычай: люди, переломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. ХЛЕБ - посол мира и дружбы. С хлебом провожали на фронт, встречали с войны. Дорогих гостей всегда встречали хлебом - солью.

2 ученик

Считается, что впервые вкус хлебных злаков люди узнали еще во времена каменного века, примерно 15 тысяч лет назад, жизнь предков была не легкой. Их жизнь сводилась к тому, что они искали себе пропитание. В поисках пищи они и обратили внимание на злаковые растения. Эти злаки являлись прародительницами ржи и пшеницы. Древние люди заметили, что брошенные в землю зерна, дают в 10 раз больше, и что на взрыхленной и влажной земле урожай лучше.

3 ученик

 Хлеб – чрезвычайно ценный пищевой продукт. Хлеб занимает основное место в питании человека. Замечательным свойством хлеба является то, что он никогда не приедается, хорошо усваивается и очень сытный. Хлеб – один из самых полезных продуктов; он содержит большинство незаменимых питательных веществ, без которых невозможна нормальная жизнедеятельность человека. Ученые утверждают, что в хлебе содержится более 200 различных полезных для человека веществ.

**Учитель. -**А сколько разных пословиц придумал русский народ о хлебе.

-Какие пословицы о хлебе знаете вы? ( Учащихся называют пословицы и объясняют их значение)

 Учитель: -Посмотрите, вот несколько пословиц. Давайте разберем несколько.

3.Учитель.

Вообще хлеб – это самая популярная основа для бутербродов.

Учитель:В переводе с немецкого языка бутерброд – это хлеб с маслом, ломтик хлеба с каким –нибудь закусочным продуктом.

Учитель: с помощью бутербродов можно внести разнообразие в меню, для их приготовления не нужно много времени, они удобны для питания как в домашних условиях, так и в дороге.Для приготовления бутербродов чаще всего используют пшеничный или ржаной хлеб. Егосостав и вкус хорошо сочетаются со многими продуктами. В качестве основы для бутербродов иногда используется печенье.

Учитель: Какой формы могут быть бутерброды? (Ответы учащихся.)

(Слайд № 7 – форма бутербродов)

-Бутерброды могут быть различной формы**:** прямоугольной, квадратной, круглой, треугольной или фигурной. Для фигурной нарезки хлеба можно использовать формочки для печенья.

Рассказ учителя сопровождается показом слайдов. (Слайд №8 – виды бутербродов)

-У вас на столах ,на зеленых листиках записаны основные термины нашего урока.

Существует много различных видов бутербродов. По технологии приготовления бутерброды бывают **холодными и горячими.**По месту расположения начинки и форме различают бутерброды открытые, закрытые, комбинированные и закусочные (канапе).

 (Слайд № 8,9,10)**Открытые бутерброды.**Они могут быть простыми и сложными. Простые бутербродыготовят из одного вида продукта, например бутерброд с маслом, колбасой, сыром и т.д. От батона белого хлеба отрезают поперек ломтик толщиной 1 см(30-40 г) и кладут на него подготовленный продукт. Бутерброд украшают зеленью петрушки или укропа, кружочком сваренного вкрутую яйца, ломтиком огурца или помидора.

**Сложные бутерброды**готовят с несколькими видами продуктов, хорошо сочетающимися по вкусу и цвету.

(Слайд №11 – закрытые бутерброды (сандвичи)

**Закрытые бутерброды**(сэндвичи).Сэндвичи используют при обслуживании пассажиров на транспорте, посетителей мест отдыха. Их готовят на мелких булочках (массой до 40 г) или помещают продукты между двумя кусочками хлеба.

(Слайд №12– закусочные бутерброды - канапе)

**Закусочные бутерброды.**Для приготовления закусочных бутербродов используют поджаренный хлеб толщиной 0,5 см или выпеченные изделия из слоеного теста (тартинки). Форма куска хлеба может быть самой разнообразной: прямоугольник, кружочек, ромбик, цветочек, звездочка и другое.

**Сообщение учащегося**

 **Канапе***-*это разновидность закусочных бутербродов маленького размера, кторые состоят из нескольких слоев. Канапе готовят из различных продуктов: масла, колбасы, ветчины, сыра, плавленых сырков, яиц, сваренных вкрутую, сельди, различных паштетов и паст, овощей. Канапе так же могут быть сладкими: с джемом, фруктами и ягодами. Канапе подают на блюдах или вазах, где раскладывают одним слоем.

**Сообщение учащегося**

Канапе

Родина происхождения канапе – Франция. В переводе с французкого канапе означает «крошечный». Обычно канапе представляют собой миниатюрные бутерброды, насаженные на шпажки. У нас канапе – это праздничная закуска для коктейлей и фуршетов. Канапе принято брать руками или за шпажку. Существует великое множество самых разнообразных разновидностей канапе.

**Итог:** Что такое бутерброд? Как называются маленькие бутерброды? Что значит простые бутерброды? Что значит сложные бутерброды? Что такое канапе, сэндвич?

Учитель:- Сейчас вам предстоит выполнить практическую работу, которая будет заключатся в следующем: 1 группа девочек из готовых и нарезанных продуктов будет делать канапе с хлебом. А вторая группа сладкое канапе. Каждая девочка должна сделать по 2 канапе. Собрать все канапе на одну тарелочку, красиво оформить, придумать название. Посмотрите еще раз на иллюстрацию по оформлению бутербродов. У вас на столах есть технологические карты, на которых также написаны имена девочек в группах.

**Учитель :**

* Какие правила личной гигиены, санитарии надо соблюдать в процессе приготовления пищи?
* Какие правила техники безопасности надо соблюдать в процессе приготовления пищи?
* Что может произойти, если не соблюдать правила техники безопасности при работе?

**IV. Практическая работа** “Приготовление бутербродов”

Учитель:-По традиции отправив женщин на кухню, мужчины позаботились о том, какая должна быть кухня. И приготовили домашние задания проекты кухни. Пожалуйста.

**Все вместе говорят:** Хлеб потоньше нарезаем, мажем маслом густо

 И колбаской украшаем, все должно быть вкусно.

Сыр с петрушкой добавляем, так и просится все в рот

Вас отведать приглашаем, наш вкуснейший бутерброд.

**V. Итог урока.**

1.Чему научились на уроке? Как эти знания пригодятся вам в дальнейшей жизни?

2.Выставление оценок за урок.

3.Рефлексия (приложение 4)

**VI.** Домашнее задание: в выходной день дома приготовить разные виды бутербродов. Сочинить стихотворение или сказку о бутербродах.

 Дежурные моют посуду, убирают класс, сдают учителю инструкционно-технологические карты.

**Приложение 1**

**В процессе приготовления и хранения пищи необходимо соблюдать санитарно-гигиенические требования**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Готовить пищу следует в специальной одежде. |
| 2 | Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом, убрать волосы под косынку. |
| 3 | Если на пальцах есть царапины, то эти места нужно заклеить лейкопластырем или надеть резиновый напальчник. |
| 4 | Перед началом приготовления пищи следует выполнить первичную обработку продуктов. |
| 5 | Различные виды продуктов следует обрабатывать на различных разделочных досках с соответствующей маркировкой. |
| 6 | Нельзя готовить пищу в посуде с поврежденной эмалью. |
| 7 | Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты. Скоропортящиеся продукты необходимо хранить в холодильнике. |

**Правила безопасной работы при пользовании ножом и кухонными приспособлениями:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | **Опасности в работе:** порезы, травмы рук; ушибы. |
| 2 |  **До начала работы нужно:** подготовить инструменты и приспособления к работе. |
| 3 | **Во время работы:**  работать только хорошо заточенным ножом;пользоваться ножом осторожно; передавать нож только ручкой вперед; не поднимать нож высоко над разделочной доской. |
| 4 | **По окончании работы:** вымыть, просушить и убрать инструменты и приспособления. |

**Приложение 2**

**Инструкционно-технологическая карта приготовления сложного**

 **бутерброда (1 порция)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Количество продуктов | Последовательность приготовления | Посуда и инвентарь |
| Белый хлеб | 1 ломтик | Нарезать толщиной 1 см | нож, разделочная доска |
| Масло сливочное | 20 г | Намазать тонким слоем на хлеб | нож |
| Колбаса  | 1 колесико | Нарезать колбасу толщиной 0,3-0,5 мм, положить на масло. | нож, разделочная доска |
| Сыр | 1 ломтик  | Нарезать толщиной 0,3 мм, положить на колбасу | нож, разделочная доска |

Ломтик хлеба намазать маслом, положить сверху сыр, потом колбасу. Бутерброд можно украсить зеленью петрушки или укропа, свежим огурцом, помидором, оливки, маслины.

**Инструкционно-технологическая карта приготовления**

 **простого бутерброда**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Кол-во продуктов | Последовательностьприготовления | Посуда и инвентарь |
| 1 | Белый хлеб | 5-6 ломтиков | Нарезать толщиной 1 см | Нож, разделочная доска |
| 2 | Масло сливочное | 50 г | Намазать тонким слоем на хлеб. | Нож  |
| 3 | Зеленый горошек  | 30 г | Уложить сверху масла. | Чайная ложка |
| 4 | Зелень | 1 пучок  | Ополоснуть, порезать, посыпать на сливочное масло. | Нож, разделочная доска. |

Бутерброды красиво уложить на блюдо или тарелку. Подать готовое блюдо на стол.

**Инструкционно-технологическая карта приготовления канапе.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Кол-во продуктов | Последовательностьприготовления | Посуда и инвентарь |
| 1 | Хлеб  | 200 г | Нарезать кубиками 3\*3 см, толщиной 0,5 см | Нож, доска разделочная. |
| 2 | Оливки  | 100 г | Открыть банку | Открывалка  |
| 3 | Сыр  | 100 г | Нарезать кубиками | Нож, доска разделочная. |
| 4 | Петрушка  | 50 г | Ополоснуть  | Блюдце  |
| 5 | Огурец  | 1-2 шт. | Нарезать кубиками. | Нож, доска разделочная. |
| 6 | Зубочистки  | 1 упак. | Нанизать продукты. |  |

**Приготовление канапе:** аккуратно нанизать на каждую зубочистку: оливки или маслины, затем зелень, огурец, сыр, хлеб.Канапе красиво уложить на блюдо или тарелку. Подать готовое блюдо на стол.

**Приложение 3**

**Правила работы в группе, в команде.**

В команде нет лидеров.

Все члены команды должны получать удовольствие от общения друг с другом и от того, что они вместе выполняют задание.

Каждый должен получать удовольствие от чувства уверенности в себе.

Все должны проявлять активность и вносить вклад в общее дело.

Ответственность за конечный результат несут все члены команды, выполняющие задание.

**Приложение 4**

**Рефлексия**

**Сегодня на уроке «Я»**

молодец великолепен

талантлив одаренный

просто чудо экстра-класс

**Потому что**

Сделал хорошо

Я сегодня сделал многое.

Я в этом разобрался.

Я собой горжусь.

Я знал, что это мне по силам.

Я выполнил все, что хотел сделать.

Литература

Литература для педагогов

1.Володина Е.Д., Суслина В.Ю. «Технология» 5-11 классы. Предметные недели в школе.- Волгоград: изд-во «Учитель», 2007 год.

2.Давыдова М.А. « Поурочные разработки по технологии» 5 класс. - Волгоград: изд-во «Учитель», 2007 год.

3.Перова Е.Н. «Уроки по курсу «Технология» 5-9 класс. – Москва: изд-во «5 за знания», 2009 год.

4.Технология 5 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. /Под ред. В.Д.Симоненко. – Москва: изд-во «Вентана-Граф», 2009 год.

Литература для внеклассного чтения учащихся

1.Бендюков М.А. «Твой компас на рынке труда». – С-Петербург, изд-кий дом «Рост», 2004 год.

2.Джонсон Б. «Угощения к торжеству. Встречаем гостей». Москва:Издательство «Эксмо», 2010 год.

3.Журналы по кулинарии.

4.Энциклопедии по домоводству.

Интернет-сайты

1.<http://www.lenagold.ru/fon/clipart/b/buter.html>

2.http://hozyayushke.ru/retsepty/buterbrody/retsepty\_buterbrodov.html

3.https://my.1september.ru/

