**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ БЕЛОЯРСКОГО РАЙОНА**

**«ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДНЯЯ (ПОЛНАЯ) ШКОЛА П.ВЕРХНЕКАЗЫМСКИЙ»**

**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.
* **Профориентационная –** сообщение о профессии кондитера, пекаря.

**Оборудование:**компьютер, мультимедийный проектор, экран, магнитофон; посуда,чайник, 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, информатика.

**Время:** 2 урока по 45 минут.

**Ход урока**

I. Организационный момент

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

II. Актуализация опорных знаний

1.Вступительное слово учителя. ( Слайд №2 – загадка)

Сейчас вам надо выполнить задания.

* а) Задание: отгадайте загадку. Отгадать легко и быстро:  
  Мягкий, пышный и душистый,  
  Он и чёрный, он и белый,  
  А бывает подгорелый. (Хлеб)
* б) Игра «Соберите из букв слова» (бутерброд, масло, колбаса, сыр, помидор, укроп).

Учитель**:** Прочитайте внимательно все слова, которые вы собрали из букв ( хлеб, бутерброд, масло, колбаса, сыр, помидор, укроп). **-**Как вы думаете, что мы будем изучать сегодня на уроке?

-И так, мы подошли к теме нашего урока.

(Слайд №3 – тема урока)

III. Изучение нового материала

1. Учитель.

Тема нашего урока «Бутерброды и их виды»

- Что вы будете знать? (учащиеся отвечают на вопросы)

- Чему научитесь?  Что будете уметь?

(Слайд №4 – цели урока) Сегодня на уроке вы познакомитесь с историей появления хлеба, классификацией бутербродов, историей их происхождения. Научитесь готовить и оформлять различные виды бутербродов.

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.

Выходят 3 девочки

1-я девочка – держит хлеб - соль на рушнике.

2-я девочка

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

3-я девочка Золотые слова. Забывать мы не вправе:   
Хлеб-всему голова. В поле, в доме, в державе.  
Вступительное слово учителя.

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. Есть в русском языке слово – хлебосольство. Его произносят обычно, когда хотят подчеркнуть гостеприимство, радушие при угощении. Хлебосольство всегда было присуще русскому народу. В старину о хлебосольном, гостеприимном хозяине говорили: «Дом как чаша полная - хлеб-соль со стола не сходит». В знак благодарности за сердечное угощение часто произносили такие слова: «Хлебом-солью довольны - глаза не глядят». Он каждый день на нашем столе. Без него не обходится ни завтрак, ни обед. Он сопровождает нас на протяжении всей нашей жизни. Он наш верный друг, имя его мы произносим с любовью и теплотой. Это – его величество хлеб. Хлеб это символ благополучия, достатка в доме. Хлеб на столе - это богатство в доме. Когда берем хлеб в руки, задумываемся ли мы над тем, сколько лет хлебу?

Об этом нам расскажут историки - девочки и мальчики, которые подготовили сообщения.

1 ученик - историк

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 - историк

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 - историк

Первый хлеб имел вид жидкой каши, ее до наших дней употребляют в Африке. Сначала первобытные люди просто собирали дикорастущие злаки и ели их сырыми. Научившись добывать огонь, древние люди подогревали зерна, что способствовало лучшему отделению зерен от плевел. Случайно человек обнаружил, что такие зерна вкуснее, если их смешать с водой. Однажды во время приготовления жидкой каши, часть ее вылилась на горячие камни и превратилась в горячую лепешку.

4 ученик - историк

Древние египтяне научились печь хлеб из сброженного теста. По недосмотру раба, тесто подкисло, но он все же рискнул испечь лепешки. И на его удивление они получились пышными, вкусными, и румяными, он дольше сохранялся и лучше усваивается организмом человека.

В древнем Египте 5-6 тысяч лет назад произошло как бы второе рождение хлеба. Там научились разрыхлять тесто, способом брожения, используя чудодейственную силу микроскопических организмов – хлебопекарных дрожжей и молочнокислых бактерий. Искусство приготовления “кислого хлеба” от египтян перешло к грекам. Большим лакомством считался разрыхленный пшеничный хлеб и в Древнем Риме. Там появились довольно крупные пекарни, в которых мастера выпекали многие сорта хлеба.

5 ученик - историк

В Древней Греции хлеб считался большим лакомством. Аристократы ели его как самостоятельное блюдо. Какое-то время хлеб считался деликатесом, и выпекали его только по случаю, какого-нибудь торжества. Так же уважительно относились к тому, кто его пек. Мастера-хлебопеки держали рецепты в тайне и передавали из поколения в поколение. Примерно во второй половине 2-го века до нашей эры возникли специальные хлебопекарни. Так что ремеслу пекаря уже несколько тысячелетий.

6 ученик - историк

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: -А еще есть такие пословицы: Покуда есть хлеб да вода, все не беда. Май холодный-год хлебородный. Человек хлебом живет, а не промыслом. Хлеб-соль кушай, а правду слушай.

**Итог.**-Что вы узнали о хлебе? Как надо относиться к хлебу? Какие виды хлеба вы знаете? (Ответы учащихся)

3.Учитель.

Вообще хлеб – это самая популярная основа для бутербродов.

(Слайд №6 – это интересно)

Учащийся: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. Его состав 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)

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.

**Сообщение учащегося.**

**Сэндвичи ( сандвичи)**

Закрытый бутерброд изобрел англичанин сэр Сэндвич. Он не мог оторваться от любимого занятия даже для того, чтобы поужинать, поэтому придумал, чтобы не пачкать рук, соединить между собой два ломтика хлеба, которые намазаны маслом. Такой бутерброд стали называть по имени английского сэра - сэндвич (сандвич).

Рассказ учителя сопровождается показом слайдов.

(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.

Рассказ учителя сопровождается показом слайдов.

(Слайд №13– горячие бутерброды (гренки, тартинки)

(Слайд №14,15 – оформление бутербродов)

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

1. **Работа в тетрадях**

Записать в тетрадь число, тему урока. Сведения по теме урока.

По способу приготовления: горячие и холодные, простые и сложные, открытые-закрытые, закусочные.

По виду используемых продуктов бутерброды делятся на:

* мясные (колбаса, ветчина);
* рыбные (икра, копченая или вареная рыба и другое);
* сладкие (варенье, джем, мед, шоколадное масло);
* овощные (кетчуп, помидоры, огурцы, жареные баклажаны и кабачки и другое) ;
* с молочными продуктами (сыр, творожные сырки).

**5.Работа по учебнику (стр.196)**

Чтение по цепочке.Требования к качеству готовых бутербродов.

**6.После объяснения нового материала провести вводный инструктаж по технике безопасности и санитарно-гигиеническим требованиям** (приложение 1)

**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?

**7. Работа с инструкционно - технологической картой: (**приложение 2)

* обратить внимание на правила приготовления бутербродов (о них рассказывает ученик-технолог);
* рекомендации учителя по использованию инструкционно- технологических карт.

**8.Деление учащихся на группы**

* Правила работы в группе (приложение 3).
* Распределение обязанностей между членами группы.
* Каждая группа выполняет по 3 вида бутербродов (простые, сложные, канапе) (приложение 2)

**Физминутка**

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

**1. Текущий инструктаж по технике безопасности.**

**2.В ходе выполнения практической работы учитель осуществляет контроль:**

* за соблюдением правил безопасности труда, санитарии и гигиены;
* за организацией рабочего места;
* за соблюдением последовательности приготовления блюда и отдельных технологических операций;
* за выполнением правильных приемов работы с инструментами и приспособлениями;
* за трудовой дисциплиной учащихся.



**3.**За 6-8 минут до окончания практической работы учитель проводит  **заключительный инструктаж:**

* еще раз обратиться к иллюстрациям по оформлению бутербродов;
* показать на отдельной порции вариант оформления готового блюда;
* предложить бригадам пофантазировать и придумать свой вариант украшения бутербродов и подготовить блюдо к подаче на стол.

**5.Дежурные от каждой группы сервируют столы и приглашают всех учащихся группы к столу.**

**Все вместе говорят:** Хлеб по тоньше 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.

**6**. **Каждая группа представляет свое блюдо и рассказывает об одной из профессии (беседа за столом); дегустация приготовленных бутербродов.**

* 1 группа: девочка рассказывает о профессии пекаря(2мин.)
* 2 группа: девочка рассказывает о профессии официанта(2 мин.)

**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 | Последовательность  приготовления | 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 | Последовательность  приготовления | 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/

