**Урок технологии**

**МБОУ « Чульская основная общеобразовательная школа».**

**Учитель технологии Демко В.А**

**Тема урока:** ''Приготовление бутербродов ''.

**Цели урока:**

Образовательная – ознакомить учащихся со значением хлеба; с технологией приготовления и оформления бутербродов; научить готовить холодную закуску.

Развивающая - развивать умение планировать свою работу, использовать полученные знания на практике, вкус при оформлении блюд и сервировке стола.

**Ход урока**

**1. Организационный момент урока:**

Проверка готовности учащихся к уроку.

Сообщение темы урока.

Объявление целей урока.

**2. Повторение пройденного материала.**

1.Какие сорта чая вы знаете, а кофе?

2.Перечислите последовательность действий при заваривании чая?

3. К какому роду имен существительных вы отнесете слова «кофе», «какао»?

**3. Изучение нового материала.**

Бутерброды – очень быстрое и удобное для приготовления блюда в домашних условиях и в дороги. Знаете ли вы, что означает слово бутерброд? В переводе с немецкого это «хлеб с маслом».

Бутерброды чаще всего готовят на пшеничном или ржаном хлебе. Его состав и вкус хорошо сочетаются со многими продуктами. 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).

Для открытых бутербродов хлеб нарезают ломтиками толщиной примерно 1-1,5 см, намазывают маслом, сверху кладут кусочки сыра, колбасы, ветчины. Украсить можно зеленью, помидор, огурец.

Закрытые для них берут два ломтика хлеба. Оба ломтика намазывают маслом. На один ломтик хлеба кладут продукт (мясо, сыр, колбасу и др.), другим плотно прикрываем сверху.

Канапе - это разновидность закусочных бутербродов (хлеб слегка черствый), маленького размера. Хлеб поджаривают на сливочном масле до румяной корочки. Сверху положить можно кильку, паштет, острый сыр и др.

Тартинки – маленькие бутерброды из поджаренного хлеба. Продукты на хлеб укладывают в горячем виде.

**Домашнее задание.** **Придумать и приготовить бутерброды к воскресному завтраку?**

**Инструктаж по технике безопасности.**

1. Провести исследование предпочтений членов семьи.

2.Рассмотреть различные идеи по приготовлению бутербродов с учетом имеющихся продуктов.

3.Спланировать, чтобы готовые бутерброды соответствовали следующим требованиям.

Используемые продукты свежие, правильно нарезанные, сочетаются по вкусу и цвету.

Хлеб полностью покрыт продуктами.

Бутерброды приготовлены непосредственно перед подачей на стол.

Горячие бутерброды имеют определенную температуру.

Срок хранения в холодильнике бутербродов 3 часа.

**Оцените результаты своей практической работы ответьте на вопросы:**

1.Вкусные ли получились бутерброды?

2.Эстетический ли у них вид?

3. Дорогие или дешевые получились бутерброды?

4.Воспользавались готовыми рецептами или придумали сами?

5.Какую оценку за приготовление вы себе поставили?