Государственное бюджетное образовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа № 504

с углубленным изучением английского языка

Кировского района г. Санкт-Петербурга

 «БУТЕРБРОДЫ. ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУТЕРБРОДОВ»

методическая разработка

 Автор: учитель технологии

 А.В. Ширнина

Санкт-Петербург

2015 г.

Автор-составитель: Ширнина Анна Владимировна, учитель технологии ГБОУ СОШ № 504 с углубленным изучением английского языка г. Санкт-Петербург.

Ширнина, А.В. Бутерброды. Особенности приготовления бутербродов: методическая разработка / А.В. Ширнина. – Санкт-Петербург: ГБОУ СОШ № 504 с углубленным изучением английского языка, 2015.- 22 с.

Данная методическая разработка составлена на основе программы И.А. Сасовой: Технология: 5-8 классы: Программа – М.: Вента-Граф, 2013, с целью обучения учащихся   проектированию и приготовлению бутербродов и ориентирована на проведение уроков в 5-х классах и рассчитана на 2 урока. Разработка выполнена с учетом требований ФГОС в виде технологической карты урока. Вопросы, которые раскрывает данная работа следующие: ознакомление учащихся с историей возникновения хлеба, расширение знаний о сервировке стола, этикете застолья; виды бутербродов, особенности технологии приготовления различных видов бутербродов; требования к качеству бутербродов. В материале используется проектный метод работы.

Введение

Бутерброды - это закуска быстрого приготовления. Самый распространенный вид бутербродов - ломтик хлеба с каким-либо из закусочных продуктов: сыром, ветчиной, колбасой, икрой, мясом, рыбой, консервами. Это блюдо полюбилось как взрослым, так и детям.

Тема данной работы актуальна, так как имеет практическую значимость в жизни человека. Бутерброды-это то блюдо, которое можно приготовить быстро, а также красиво и оригинально оформить. Причем продукты питания для этого блюда можно выбрать разнообразные, сочетая их между собой, комбинируя и получая при этом удовольствие не только от результата работы, но и от самого процесса. Для детей процесс приготовления бутербродов еще и актуален тем, что развивает воображение, творческие способности, воспитывает в них аккуратность, эстетический вкус. Процесс приготовления блюда формирует у детей самостоятельность, а поиск нового, оригинального способа – навыки анализа, самоанализа, и подчеркнем-творческих способностей. Дети обучаются готовить это несложное блюдо еще с дошкольного возраста. Но все же широкий ассортимент бутербродов, разнообразие продуктов, используемых для их приготовления и оформления, а так же способов кулинарной обработки, высокие требования к санитарному состоянию, требуют глубоких и разносторонних знаний и практических навыков.

Цели и задачи урока:

1. *Познавательные*

- ознакомить с историй появления хлеба

- формировать знания классификации бутербродов, технологии их приготовления

- расширить знания о сервировке стола, правилах поведения за столом, правилах подачи бутербродов к столу

- формировать навыки правильного и безопасного приготовления бутербродов

-способствовать развитию интереса к профессии повар.

*2. Развивающие*

- развивать познавательные и творческие способности

- формировать навыки самостоятельной практической деятельности

- формировать навыки анализа и самоанализа, поиска способов решения проблемы

- формировать умения и навыки правильной организации практической деятельности при работе с

кухонными инструментами, продуктами, при оформлении блюд и сервировки стола.

*3.Воспитательные:*

- воспитывать бережное и уважительное отношение к хлебу, продуктам питания

- формировать положительную мотивацию к предмету, к выполняемым трудовым операциям

-воспитывать желание помогать взрослым

-прививать навыки коммуникативного общения

- воспитывать и развивать культуру труда, эстетический вкус.

*Тип урока:* комбинированный.

*Технология:* проблемное обучение. На уроке используется компьютерная презентация.

*Преобладающий метод:* проблемный.

*Формы работы:* индивидуальная, парная, групповая, фронтальная.

Данная методическая разработка дополняет и уточняет материал программного обучения темы, конкретизирует деятельность учителя и учащихся на каждом этапе урока, характеризует формируемые способы деятельности в зависимости от осуществляемых действий учащихся.

Материал составлен в соответствии с требованиями ФГОС.

Технологическая карта изучения темы

|  |  |
| --- | --- |
| Тема | Бутерброды |
| Цель темы | Познакомить с особенностями приготовления бутербродов |
| Планируемый результат | Предметные умения | УУД |
|  | В познавательной сфере:1. Давать определения изученных понятий
2. Классифицировать бутерброды по технологии приготовления, по месту расположения продуктов, по виду используемых продуктов
3. Знать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов
4. Уметь выбирать пищевые продукты для приготовления бутербродов; опре​делять доброкачественность пищевых продуктов по внеш​ним признакам
5. Вы​полнять механическую и тепловую обработку пищевых про​дуктов для приготовления бутербродов

 В ценностно-ориентационной сфере: -Формирование бережного и уважительного отношения к хлебу-Расширение знаний о правилах этикета за столом-Воспитание и развитие эстетического вкуса.В сфере безопасности жизнедеятельности: -Формирование навыков правильной, рациональной работы с ножом и приспособлениями при приготовлении бутербродов | Личностные:1. Принятие социальной роли обучающегося
2. Развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения
3. Умение управлять своей познавательной деятельностью
4. Развитие навыков сотрудничества с одноклассниками и учителем в различных учебных ситуациях.

Регулятивные:1. Умение планировать и регулировать свою деятельность
2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач
3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами
4. Владение основами самоконтроля и самооценки, принятие решений, осуществление основного выбора в учебной и познавательной деятельности

Познавательные:1. Осуществлять поиск информации с использованием различных ресурсов
2. Устанавливать причинно-следственные связи
3. Давать определения понятиям

Коммуникативные:1. Умение организовывать совместную деятельность и учебное сотрудничество с партнерами
2. Умения использовать информационные ресурсы для поиска информации
3. Готовность получать необходимую информацию, отстаивать свою точку зрения в диалоге и в выступлении, выдвигать гипотезы и доказательства
4. Умение вступать в диалог и участвовать в коллективном обсуждении проблемы, аргументировать свою позицию
 |
| Основные понятия | Повар, бутерброд, основа бутерброда, дополнение к основе, открытые и закрытые бутерброды (сэндвичи), закусочные бутерброды (канапе), горячие бутерброды (гренки, тартинки), сервировка, этикет |
| Организация пространства |
| Межпредметные связи | Формы работы | Ресурсы |
| ЛитератураКулинарияБиологияГеографияИностранный языкОсновы безопасности жизнедеятельности | ИндивидуальнаяПарнаяГрупповаяФронтальная | Учебник, рабочая тетрадьРаздаточный материал (таблицы, инструкционные карты)Технологические карты по приготовлению различных бутербродовНабор посуды, приборов, инструментов и приспособлений, необходимых для практической работы (для приготовления и сервировки стола)Дополнительная литература: энциклопедии, справочники, журналы по кулинарииКомпьютер, проекторПрезентация, разработанная учителемДоска, маркер для доски |

Этапы уроков

|  |  |
| --- | --- |
| Деятельность учителя | Деятельность обучающихся |
| Познавательная | Коммуникативная | Регулятивная |
| Осуществляемые действия | Формируемые способы деятельности | Осуществляемые действия | Формируемые способы деятельности | Осуществляемые действия | Формируемые способы деятельности |
| 1-й этап Организационный момент. Актуализация. Определение темы занятия. |
| -Приветствие.Отмечает отсутствующих.-Проверим готовность к уроку. Как определить, что мы готовы к уроку? -Определение темы урока, ее практической и профориентационной значимости в сотрудничестве с обучающимися:-Представьте себе ситуацию: к вам пришли неожиданные гости. С точки зрения гостеприимства и по этикету вам следует пригласить их к столу и угостить. Что можно приготовить быстро и красиво оформить?Вы предложили различные интересные блюда. А что готовят в вашей семье на завтрак? Как вы думаете, какая тема нашего урока? | Вспоминают критерии готовности к уроку.Изучают профессию повара (в парах задают друг другу вопросы, изложенные в готовой схеме-**Приложение 1**). Самостоятельно изучают особенности и классификацию профессии «повар».Делают вывод о важности и практической значимости темы урока | Строить речевое высказывание в устной форме.Расширять знания о профессиях, связанных с кулинарией.Делать умозаключения | Взаимодействие учителя и обучающихся в ходе формирования группУчащиеся предлагают варианты блюд.Отвечают на вопросы учителя.Формулируют тему урока.  | Сотрудничать с одноклассниками, использовать вербальные -речевые – средства общения (слушать и понимать речь других)Формулировать собственное мнение и позицию.Строить понятное для партнера высказывание.Устанавливать причинно-следственные связи. | Объясняют необходимость правильной организации рабочего местаКонтролируют свои ответы и ответы одноклассников | -Адекватно оценивать свои возможности самостоятельной деятельности.-Осуществлять самоконтроль.Уметь самостоятельно контролировать свое время и управлять им.Преобразовывать практическую задачу в познавательную. |
| 2-й этап. Целеполагание |
| Направляет обучающихся на самостоятельное определение цели и задач урока-Задает вопросы:1.Кто в вашей семье занимается приготовлением бутербродов?2.Ты помогаешь готовить бутерброды для завтрака?3.Какие знания и умения необходимы для приготовления бутербродов?4.Достаточно ли у тебя знаний для приготовления бутербродов, для придания им более аппетитного вида? | Делают вывод о недостаточности своих знаний и умений, о необходимости их пополнять. Учащиеся в группах ставят цель и формулируют задачи занятия.  | Выдвигая цели, делать умозаключения | Устанавливают рабочие отношения в группе.Организуют учебное планирование и сотрудничество.Аргументируют свою точку зренияРаспределяют функции в группе. | Вырабатывать общее решение.Делать выбор.Оказывать взаимопомощь.Выражать собственное мнение.Учитывать мнение другого. | Контролируют свои ответы и ответы одноклассников | Уметь самостоятельно контролировать свое время и управлять им.Преобразовывать практическую задачу в познавательную. |
| 3-й этап. Первичное усвоение. Первичное осмысление и применение знаний |
| 1. Исторические сведения о хлебе.

Когда и где родился хлеб? 1. Проводит опрос-беседу. Слайд «Правила и порядок сервировки» и слайд «Правила поведения за столом». Демонстрирует таблицы «Правила пользования столовыми приборами», «Как мы едим?».

3.Демонстрирует с помощью ИКТ (презентация) понятие «бутерброд», классификации бутербродов (-открытые: простые, сложные, -закрытые, в том числе сэндвичи, - закусочные, в том числе канапэ, - горячие: гренки, тартинки), технологией приготовления бутербродов.4. Дает задания для групп:А) Сформулировать требования к качеству бутербродов, записать в тетради и на доске. Б) Сравнить записи в тетради с требованиями, представленными в презентации. | Сообщение ученика, подготовленное в качестве индивидуального домашнего задания «Исторические сведения о хлебе». **Приложение 2**.Выполняют задание: продолжить фразу учителя:-Сервировка стола-это…-На завтрак обычно едят…-За столом нужно себя вести так…-Во время приема пищи нельзя разговаривать, потому что…Комментируют, делают выводы.Знакомятся с понятием «бутерброд», классификацией бутербродов, видами, технологией приготовления посредством самостоятельной деятельности с помощью ИКТ, технологических карт, таблиц. Работают с учебником. Выполняют задания в группах, самостоятельно изучают «Правила приготовления бутербродов» (по учебнику) | Внимательность.Слуховая память.Строить рассуждения.Устанавливать причинно-следственные связи.Анализировать с выделением существенных и несущественных признаков.Обобщать.Активизация внимания.Работать с информацией, представленной в виде текстов, таблиц, карт, схем. Анализировать изучаемые объекты. Обобщать, самостоятельно выделяя существенные признаки предметов. | Слушают сообщение одноклассникаСлушают высказывания одноклассников.Выдвигают свою точку зрения.Анализируют, комментируютРабота в группах. Поочередно в группах задают друг другу вопросы, составленные по пунктам Правил, сформулированные из вопроса в утверждение. | Уважительное отношение к другому.Умение слушать и слышать.Умение слушать.Допускать возможность существования различных точек зрения.Учитывать разные мнения и обосновывать свою позицию.Адекватно использовать речевые средства общения для решения задач. Формулировать и задавать вопросы. Строить понятные для партнера высказывания. | Управляют своим поведением.Контролируют свое поведение.Корректируют свои действия.Контролируют свое поведение.Корректируют свои действия.В сотрудничестве с одноклассниками контролируют свое поведение.  | Контроль своего поведения.Следовать установленным ориентирам, выделенным учителем.Адекватно воспринимать предложения и оценки товарищей, учителя.Принимать и сохранять учебную задачу.Планировать свои действия.Следовать установленным правилам.Следовать установленным ориентирам, выделенным учителем.Адекватно воспринимать предложения и оценки товарищей, учителя.Корректировать свои действия. |
| 1. Технология

приготовления бутербродов. (**Приложение** **3**)Демонстрирует слайды презентации.6.Вводный инструктаж к практической работе.-Обсуждает требования безопасной работы. -Направляет учащихся в самостоятельной работе над мини-проектом: утверждает выбор рецепта, демонстрирует отдельные приемы приготовления бутербродов, акцентирует внимание на выполнение техники безопасности и санитарно-гигиенических норм.7.Практическая работаОрганизует работу учащихся в группах, консультирует. | Комментируют слайды презентации. Изучают технологические карты приготовлений бутербродов в учебнике.-В группах проводят инструктаж по технике безопасности и санитарно-гигиеническим требованиям по кулинарии, опираясь на инструкционные карты.- Работают над мини-проектом по следующей схеме: потребности-возможности-сбор информации-окончательный выбор технологии-приготовление блюда-самоанализ-защита проекта. Учащиеся подбирают рецепт приготовления бутербродов, исходя из данной схемы.- Учащиеся разрабатывают авторские рецепты бутербродов, исходя из своих интересов и имеющегося набора продуктов.Сервировка стола. | Строить рассуждения, анализировать.Выстраивать речевые высказывания.Применять знаково-символические схемы для решения задачи.Использовать ознакомительное, изучающее чтение.-Осуществлять поиск информации (кулинарные книги, журналы, Интернет) Использовать знаково-символические схемы для решения задачи. Работать с информацией, представленной в виде текста, схемы.Осуществлять расширенный поиск информации с использованием учебной литературы, журналов по кулинарии, ИнтернетаСоздавать и преобразовывать модели и схемы для решения задачРазвивать творческие способности | Работают с информациейРаботают в группах, изучают информацию-Работают в группах, распределение обязанностей в группе-В групповом пространстве осуществляют поиск информацииРазрабатывают новые моделиНаходят новые способы решения задачи | Строят понятные партнеру высказывания. Ориентируются на позицию собеседника.Уметь выслушать партнера по общению. Задавать вопросы.-Разрабатывать замысел коллективной проектной деятельности, искать пути его реализации.Формулировать собственное мнение и позицию. Аргументировать свою позицию. Учитывать мнение собеседника. Оказывать в сотрудничестве взаимопомощь.Учитывать разные мнения Стремиться к координации при сотрудничествеОказывать при сотрудничестве взаимопомощьРазрешать возникающие конфликтные ситуации | Самостоятельно работают над новым материаломСледуют правилам, установленным учителем-Следуют правилам в планировании работы.Оценивают правильность выполняемых действий. Работают в соответствии с инструкцией и намеченным планом действий | Учитывают выделенные учителем ориентиры действия.Действовать согласно инструкции.-Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации. Следовать установленным правилам в работе. Осуществлять пошаговый и итоговый контроль по результату.Принимать и сохранять задачуПланировать свои действия в соответствии с поставленной задачейАдекватно воспринимать предложения и оценки учителя, товарищейСамостоятельно находить несколько вариантов решения учебной задачиВносить необходимые коррективы в действие после его завершения. |
| 4-й этап. Итоги занятия. |
| Итоги занятия. Защита мини-проекта «Приготовление бутербродов»Организует обсуждение результатов | Учащиеся готовят сообщения, разрабатывают рекламу | Развивать речевые способности | Высказывают свою точку зренияВыслушивают мнения собеседников | Строить монологическое высказываниеВладеть диалогической формой коммуникацииПринимать различные точки зренияОппонировать собеседнику | Управляют процессом подготовки к выступлению и самим процессом выступления | Планировать свои действия, исходя из поставленной задачиСледовать установленным правилам в планированииОсуществлять пошаговый контроль процесса и итоговый - по результату |
| 5-й этап. Рефлексия. |
| Организует обсуждение результатов работы, решение проблемы. Отмечает лучшие работы, аргументирует выставление оценок (с учетом выполненного объема, индивидуальной деятельности), называет типичные недостатки.  | Учащиеся продолжают фразы:* По технологии приготовления бутерброды делятся на….
* По месту расположения продуктов бутерброды бывают…
* По виду используемых продуктов бутерброды делятся на…
* Главное требование к сложным бутербродам…

Отвечают на вопросы:1.Какие новые знания, умения вы приобрели на уроке?2.Пригодятся ли полученные знания и умения в реальной жизни?3.Что больше всего понравилось в практической работе?4.Что вызвало наибольшее затруднение на уроке? | Устанавливать причинно-следственные связи.Осознанно строить выводы. | Выражают собственное мнение о работе и полученном результате | Договариваться.Приходить к общему мнению в совместной деятельности. | Оценивают правильность выполненных действий, вносят необходимые коррективы. | Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения.Осуществлять итоговый контроль |
| 6-й этап. Домашнее задание. |
| Задает и комментирует домашнее задание: приготовить бутерброды в домашних условиях, принести отзыв, написанный членом семьи. Инструктирует о требованиях к оформлению и содержанию отзыва. | Воспринимают информацию. | Осознанно фиксировать информацию. |  |  |  |  |

**Заключение**

Питание является одним из важнейших и необходимых условий существования человека. Поэтому проблема питания-одна из основных в человеческом сообществе.

Восточная мудрость гласит: «Мы есть то, что мы едим». Мы сами формируем свое здоровье, а также здоровье наших детей. Поэтому важно воспитывать в подрастающем поколении отношение к питанию не просто как к поглощению пищи, а как основу для здоровья. Общепризнанно, что бутерброды-не самая здоровая и полезная пища для человека. Таким образом, для учителя, воспитывающего молодое поколение, важно направить учащихся на поиск оптимального решения: зная и учитывая состав полезных питательных веществ в продуктах, а также наиболее приемлемые для сохранения здоровья способы приготовления, ученик сможет приобрести навыки приготовления здоровой пищи, в том числе бутербродов.

Бутерброды подходят и к завтраку, и к полднику, и к ужину. Они выручают, когда приходят неожиданные гости, когда не хватает времени на приготовление другой еды. Ими можно накрыть стол для детей, которым нравится пестрота и разнообразие. С бутербродами и кофе или чаем можно праздновать любые юбилеи, именины, дни рождения, проводить юношеские коктейль - вечера. Особенно удобны они тем, что на их приготовление не требуется много времени.
Готовя бутерброды, хозяйка/хозяин может проявить всю свою фантазию и выдумку, показать свой вкус.

 В заключение, стоит отметить, что знания, приобретённые учащимися и их систематизация в данной работе полезны на бытовом уровне в повседневной жизни каждому человеку.

Материал разработки можно использовать как некую схему для составления урока в форме технологической карты практически по любой теме.

**Литература**

1. Гюнтер Линде и Хайну Кноблох. Приятного аппетита.-М.: Пищевая промышленность, 1970.
2. Ковалев Н.И. Рассказы о русской кухне: О блюдах, их истории, названиях и пользе, ими приносимой, а также об утвари, посуде и обычаях стола.-М.: Моск. Рабочий, Камелопард, 1989.
3. Enc-dic.com/ushakov/buterbrod-3744/html
4. Dic.academic.ru/dic.nsf/ogegova/17278
5. Supercook.ru/zz105-01.html
6. [www.eda-server.ru](http://www.eda-server.ru)
7. [www.profguid.ru/professions/cook.html](http://www.profguid.ru/professions/cook.html)
8. www.thleb.ru

**Приложение 1. Профессия повар**

Работаем в парах. Задание: по очереди зачитывать вопросы друг другу.

1. Как называется профессия человека, который занимается приготовлением пищи?
2. Какие функции выполняет повар-кулинар?
3. Какие знания ему необходимы для успешной деятельности?
4. Где он получает эти знания и умения?
5. Какие требования предъявляет профессия повара к человеку?
6. Считаете ли вы профессию повара-кулинара творческой? Почему?
7. Хотели бы вы себя посвятить этой профессии?
8. Кто в вашей семье «шеф-повар»?

Информация для размышления (Источник: http://www.profguide.ru/professions/cook.html).

**Повар** – это специалист по приготовлению пищи. Хорошего повара иногда называют  волшебником, ведь он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение людям.

**Краткое описание профессии**

Повар готовит блюда по специальным рецептам, но может видоизменять их по своему вкусу, то есть подходить к процессу творчески.

Специфика профессии

Работа повара состоит из нескольких этапов:

* получение исходных продуктов;
* поддержание технологии и рецептуры приготовления блюд;
* обеспечение процесса приготовления блюд: подготовка необходимого оборудования, заготовка полуфабрикатов;
* правильная эксплуатация кухонного оборудования;
* обеспечение должного учета и хранения продуктов в соответствии с санитарно–гигиеническими нормами;
* реализация продукции.

В России существует классификация **профессии повара**, которая отличается от европейской и американской:

* **Шеф-повар –**высшее звено в профессии. Он составляет заявки на необходимые продукты, обеспечивает их своевременное получение со склада, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их поступления и реализации. Изучая спрос покупателей, формирует ассортимент блюд и кулинарных изделий, составляет ежедневное меню. Контролирует технологию приготовления пищи и соблюдение работниками санитарных требований и правил гигиены. Организует учет и составление отчётности о деятельности предприятия.
* **Повар-кондитер**специализируется на изготовлении кондитерских изделий, для чего необходим изысканный вкус, фантазия и изобретательность.
* **Повар-технолог**организует процесс приготовления продуктов. Определяет качество сырья, рассчитывает его количество для получения порций готовых продуктов, калорийность суточного рациона. Разрабатывает рецепты новых фирменных блюд и составляет на них технологические карты. Оформляет необходимую документацию, инструктирует поваров.
* **Повар-кулинар**производит расчет сырья и выхода готовой продукции, осуществляет приготовление блюд, выполняет процеживание, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий, регулирует температурный режим, определяет готовность блюд, изделий по контрольно-измерительным приборам, а также по внешнему виду, запаху, цвету, вкусу, производит художественное оформление блюд и кондитерских изделий, делит их на порции.

**Приложение 2. Исторические сведения о хлебе**

Ученые полагают, что впервые хлеб появился на земле примерно 15000 лет назад. Жизнь наших предков в те далекие времена была нелегкой. Основной заботой была забота о пропитании. В поисках пищи они-то и обратили внимание на злаковые растения. Эти злаки являются предками нынешних пшеницы, ржи, овса, ячменя. Древние люди заметили, что брошенное в землю зерно возвращает несколько зерен, что на рыхлой и влажной земле вырастает больше зерен. Долгое время люди употребляли в пищу зерна в сыром виде, затем научились растирать их между камнями, получая крупу, и варить ее. Так появились первые жернова, первая мука, первый хлеб.

Первый хлеб имел вид жидкой каши. Она и является прародительницей хлеба. Ее в наше время еще употребляют в виде хлебной похлебки в некоторых странах Африки и Азии. У дикорастущей пшеницы зерна с трудом отделялись от колоса. Научившись добывать огонь, люди начали подогревать зерна, чтобы лучше отделить их от плевел. Случайно человек обнаружил, что если перегревшиеся зерна, то есть поджаренные, раздробить и смешать с водой, каша получается гораздо вкуснее той, которую он ел из сырых зерен. Это и было вторым открытием хлеба.

 Археологи предполагают, что однажды во время приготовления зерновой каши часть ее вылилась и превратилась в румяную лепешку. Своим приятным запахом, аппетитным видом и вкусом она удивила человека. Тогда-то наши далекие предки из густой зерновой каши стали выпекать пресный хлеб в виде лепешки.

Прошло еще много времени и свершилось еще одно чудо. Древние египтяне научились готовить хлеб из сброженного теста. Считают, что по недосмотру раба, готовившего тесто, оно подкисло и, чтобы избежать наказания, он все же рискнул испечь лепешки. Получились они пышнее, румянее, вкуснее, чем из пресного теста.

**Приложение 3**. **Технология приготовления бутербродов**

**1.Открытые бутерброды**. Такие бутерброды представляют собой ломтик хлеба, на который уложены колбаса, сыр, мясо и т.п.

Для простых бутербродов используют 1-2 вида продуктов (ветчина, сыр), для сложных-несколько.

- Готовят на пшеничном и ржаном хлебе

- Хлеб нарезать толщиной 10-15 мм

-Ломтики хлеба намазать маслом

-Колбасу очистить от оболочки

-Нарезать колбасу кружочками, поместить на приготовленные-смазанные маслом ломтики хлеба

-Украсить бутерброды огурчиками, зеленью

-Готовые бутерброды выложить на блюдо.

Учащиеся изучают технологическую карту «Открытые бутерброды с вареной колбасой» в учебнике.

**2.Закрытые бутерброды**. Закрытые бутерброды или сандвичи-это английское название бутерброда, они многослойные. Состоит такой бутерброд уже из двух ломтиков хлеба, между которыми располагают начинку. Такие бутерброды готовят в дорогу, в школу, в поход.

-Готовят на ржаном или пшеничном хлебе. Можно приготовить из двух половинок булочки

-Хлеб нарезают длиной 7-8 см и толщиной 0,5 см

-На ломтик хлеба выкладывают продукты и накрывают вторым ломтиком хлеба.

**3.** **Закусочные бутерброды.** Такие бутерброды готовят на фигурных ломтиках хлеба, в виде маленьких пирожных, на хлебе без

 корок, тостах.

 -Хлеб подсушивают или обжаривают

 -Ломтики нарезают толщиной 0,5-0,7 см

 -На хлеб выкладывают продукты в несколько слоев

 -Продукты закрепляют специальными вилочками или шпажками.

**Это интересно:** **кто изобрел бутерброд?( материал с сайта:**[**http://supercook.ru/zz105-01.html**](http://supercook.ru/zz105-01.html)**)** Наверное, очень веселый человек, тот самый, кто первым сказал: бутерброд всегда падает маслом вниз. Но это сказано о самом простом бутерброде — куске хлеба с маслом. На свете же бутербродов — миллионы! Ну не миллионы — тысячи! Ну не тысячи, так уж сотня точно есть! Самые бутербродные бутерброды делают в Скандинавии — там вообще горячее едят один раз в день. На обед, который бывает очень поздно — как наш ужин. В остальное время скандинавы — шведы, датчане, норвежцы и финны — едят бутерброды. Они считают эту еду вкусной, практичной и красивой.

В Дании, например, насчитывают до двухсот различных видов бутербродов.Датчане с таким уважением относятся к бутербродам, что почти каждому дали название. В датских магазинах вы можете купить себе любой из этих двухсот бутербродов. А шведы любят бутерброды еще больше, чем датчане. Недаром же стол с холодными закусками, салатами и бутербродами называется шведским. И популярен он во всем мире. А финны не очень любят чистое сливочное масло, поэтому смешивают его с очень мелко нарубленным луком, укропом и небольшим количеством чеснока. Этим «маслом» намазывают кусочек хлеба, подают как финскую закуску и очень пестро и разнообразно украшают.