***Предмет:****художественный труд*

***Класс:*5 б**

***Тема раздела****:* Культура питания.

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

***Цели:***

*Образовательная.*

Ознакомить учащихся с историей появления хлеба и бутерброда .

Технологией приготовления бутербродов.

*Развивающая.*

Развивать внимание, творческие способности, эстетический вкус при оформлении блюда и сервировки стола.

*Воспитывающая.*

Воспитывать аккуратность, бережливость, самостоятельность, навыки коммуникативного общения.

***Тип урока****:* урок изучения нового учебного материала, формирование специальных умений по предмету, проектная деятельность.

***Метод урока****:* словесный, наглядный, практический

***Межпредметная связь:*** история, литература

***Оборудование:*** ноутбук, инструкционные технологические карты «Приготовление открытых бутербродов», «Правила техники безопасности при работе с ножом », набор кухонной посуды , доски разделочные, ножи.

***Медиаматериалы:*** Презентация «Виды бутербродов» созданная в программе PowerPoint.

Литература и ресурсы сети Интернет:1. «Изысканные бутерброды для праздничного стола» автор Бойко Е.А.,2. «100 лучших рецептов бутербродов» автор Козлова И. В.

3.http://www.bankreceptov.ru/sandwich/.. 4.http:/www.kulina.ru.

**План урока:**

 1.Организационный момент.

 2.Актуализация знаний учащихся.

 3.Изложение нового материала.

 4.Закрепление материала.

 5.Практическая работа.

 6.Подведение итогов урока.

 7.Домашнее задание.

**Ход урока.**

**1.Организационный момент.**

Приветствие.

Проверка готовности учащихся к уроку.

Сообщение темы, целей и задач урока.

**2.** **Актуализация знаний.**

* 1. Как называется искусство приготовления пищи?
  2. Каким должно быть питание?
  3. Что такое «регулярное питание»?
  4. Что такое разнообразное питание?
  5. Как должна готовить хозяйка?
  6. Что значит полезно?

Итак, делаем вывод: приготовление пищи – это искусство. Встречать гостей – тоже искусство. И это должен уметь каждый.

**3**.**Изложение нового материала**

Все мы любим, когда к нам приходят гости. Если вы пригласили гостей, то необходимо учитывать возраст и количество приглашённых, выбрать вид застолья, составить меню, разработать культурную программу.

А если гости пришли неожиданно? Тогда мы составляем меню из тех продуктов, которые есть у нас в холодильнике. Здесь лучшим помощником будет наша фантазия. Всегда в доме найдётся белый и ржаной хлеб.

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 встречали хлебом - солью.

Ученые полагают, что **хлеб родился = 15 тысяч лет назад**.

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.

Я хочу предложить вам одно очень широко распространённое блюдо. Узнайте его по описанию.

Основой этого блюда является хлеб. Для его приготовления используют мясные, молочные, рыбные продукты, овощи и зелень. Готовят это блюдо непосредственно перед подачей на стол. Срок хранения его в холодильнике – 3 часа.

Ни один праздник, ни одна вечеринка, а уж тем более пикник не обходятся без него. Во время путешествий он просто незаменим. Конечно же, со временем усложняется форма, появляются новые авангардные модели. Его с полным правом можно назвать величайшим изобретением человечества. Это — обычный бутерброд.

**История бутерброда**

18 июня этого года бутерброду исполняется 451 год. Причем изобрел его не кто-нибудь, а Николай Коперник. И что самое удивительное — в медицинских целях. В молодости Коперник был комендантом Алленштейнского замка. Через несколько месяцев замок осадили рыцари Тевтонского ордена. А еще через некоторое время разразилась эпидемия неизвестной болезни. Недипломированный специалист заметил, что болели лишь те, кто ел хлеб. Коперник выяснил, что защитники замка нередко роняли свой кусок хлеба на пол, поднимали его, стряхивали прилипший мусор и … съедали. Естественно, на темном фоне грязи не было видно, и Копернику пришла мысль, что ломти хлеба надо намазывать каким-нибудь светлым веществом, на котором легко можно будет заметить грязь. Тогда ее можно было бы счистить вместе с намазкой. В качестве такой «основы» избрали масло. Болезнь и тевтоны вскоре отступили, а человечество получило бутерброд. А вот закрытый бутерброд (сандвич) изобрел азартный лорд Сандвич, заядлый картежник, чтоб не отходить от ломберного стола даже перекусить, и при этом еще и не пачкать карты жирными руками.

Бутерброд– слово немецкого происхождения. Дословно переводится «масло» и «хлеб». Сегодня разнообразие бутербродов практически неисчерпаемо.

Презентация « бутерброды»

**О пользе и вреде бутербродов.**

#### Все мы знаем, что нужно избавляться от советской привычки есть на завтрак бутерброды.

Во–первых, это сухомятка, и переваривать такую еду желудок будет долго и мучительно.

Во–вторых, составляющие бутерброда — сплошные углеводы, консерванты, холестерин.

Но раз уж приходится питаться бутербродами, можно постараться делать это с пользой. Ну по крайней мере, стараться наносить своему желудку как можно меньше вреда. Бутерброды не стоит ни с чем смешивать — значит, заедать им другие блюда не рекомендуется. Выбирайте ржаной хлеб грубого помола. Постарайтесь не есть бутерброды с маслом и сыром — сплошной холестерин. И самое главное правило — чем проще бутерброд, тем полезнее. Идеальный бутерброд — хлеб с отварным мясом или языком, содержащим большое количество белка.

И все же ни одно блюдо не дает такой простор для творчества. Чтоб что-либо с удовольствием съесть, надо это с удовольствием приготовить. Главное в приготовлении бутербродов — красота и разнообразие. И вообще при приготовлении бутербродного стола стоит стать настоящим художником — разнообразить палитру.

**Технология приготовления   бутербродов.**

Открытые бутерброды:

- готовят на пшеничном и ржаном хлебе

     - хлеб нарезают толщиной 1 см

     - украшают зеленью или продуктами, имеющие яркую окраску

     - простые – 1-2вида продукта

     - сложные- несколько видов продуктов.

Закрытые бутерброды:

- готовят из 2 половинок хлеба

     - на хлеб кладут продукты и закрывают вторым ломтиком хлеба

     - продукты закрепляют шпажками.

Закусочные бутерброды ( канапе) :

- готовят на фигурных ломтиках хлеба

- на хлеб укладывают продукты в несколько слоёв по форме хлеба

- толщина хлеба -0,5 – 0,8 см., ширина – 3-4см.

- продукт закрепляют шпажками

Горячие бутерброды :

- хлеб нарезают толщиной 1 см.

     - запекают с продуктами в духовке

     - обжаривают на сковороде

Также стол могут украсить весёлые бутерброды.

**Как едят бутерброды?**

Бутерброды и сандвичи берут руками, если их подают с напитками до начала обеда. Желательно, чтобы размер бутерброда или сандвича был невелик, тогда его можно будет съесть в 1-2 приема, что безусловно удобнее, когда вы стоите. Когда размер бутерброда велик, или вам предлагается многоэтажный «клубный» слоеный бутерброд, то их удобнее есть, сидя за столом, с помощью закусочной вилки и ножа.

**Требования к качеству готовых бутербродов.**

      - бутерброды готовят непосредственно перед подачей

      - продукты , входящие в состав бутербродов должны быть свежими ,

     - горячие бутерброды должны подаваться в горячем виде,

      - хлеб не должен быть слишком тонким или толстым ,

      - хлеб должен быть полностью покрыт продуктами ,

       - хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов.

**4. Закрепление изученного материала.**

Самый главный продукт питания?

Как называются маленькие бутерброды?

Какой толщины нарезают хлеб для бутербродов?

Правила сервировки стола?

5. **Практическая работа.**

Составить мини-проект своего бутерброда и защита готового изделия.

Вводный инструктаж: Объяснение хода работы (на доске), правила техники безопасности при работе с ножом, тёркой.

- хлеб нарезают толщиной 1 см.

- приготовить начинку для бутерброда.

- хлеб намазать маслом или смесью

- оформить бутерброды

- подача (на плоских тарелках на салфетках)

              Оформление бутербродов.

В ходе практической работы осуществляется контроль:

За соблюдением правил безопасности труда, санитарии, гигиены;

За организацией рабочего места;

За соблюдением последовательности приготовления;

За выполнением правильных приёмов работы с инструментами и приспособлениями;

За трудовой дисциплиной.

Заключительный инструктаж:

   - бракераж;

   - уборка рабочих мест;

**6. Защита минипроекта.**

По окончании работы учащиеся должны подготовить краткий рассказ по плану:

– название бутерброда;

– используемые продукты;

– пищевая ценность.

**7.** **Заключительная часть.**

   - закрепление основных понятий урока (классификация бутербродов: открытые, закрытые, закусочные, горячие)

   - подведение итога

**8. Домашнее задание.** Приготовить дома бутерброды для всей семьи.