Проект: «Завтрак для всей семьи»

Еще с детства все слышат, что горячий завтрак намного лучше и полезнее, чем просто завтрак. И это словосочетание относится, в основном, к кашам. В силу вашего возраста не все могут позволить себе приготовить самостоятельно кашу. Поэтому хотелось бы рассмотреть еще вариант завтрака — быстрый, вкусный, оставляющий большой простор для фантазии в отношении начинок - это Бутерброды. Таким образом приготовления этого блюда позволит вам приготовить завтрак для всей семьи.

В стране «Бутербродия» живет бутерброд.

Бутерброд, бутерброд.
Попадешь быстро в рот

И большой и маленький

Тепленький и сладенький.
Прожуем тебя мы шустро.
Ведь с тобой совсем не грустно.
Ты наполнишь нам живот.
Вот такой вот, бутерброд.

Кто является жителем этой страны?

Какой продукт является основным в этом стихотворении?

(Хлеб и разные начинки).

Давайте назовем тему нашего урока, цели и задачи?

 Тема урока: «Путешествие в страну «Бутербродия »

* Цели: Научится готовить полезные бутерброды.
* Задачи:

1 Ознакомиться с видами хлеба в торговых точках города , понятием национальный хлеб .

1. Ознакомиться с видами бутербродов , правилами их подачи из лаваша и хлеба;

3 Выполнение практической работы по приготовлению бутербродов с соблюдением Т.Б и санитарно - гигиенических требований.

**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, технологическая документация: инструкционно - технологические карты приготовления бутербродов.

 **предметные связи:**  география**,** история, литература, информатика.

**Время:** 40 минут

Бутерброды вносят разнообразие в меню, позволяют красиво и аппетитно сервировать различные продукты. Их подают как самостоятельное блюдо на завтрак, как закуску перед обедом или ужином, к супу, чаю или кофе, в виде красивой закуски к холодному столу, а также берут с собой на пикники, в походы и т.д. Можно приготовить бутерброды и когда неожиданно приходят гости. В зависимости от количества и выбора имеющихся дома продуктов готовят большие калорийные бутерброды, совсем маленькие закусочные или горячие бутерброды на поджаренном хлебе.

Наш урок мы построим по принципу путешествия в страну «Бутербродия»

Мы посетим станции: Познавательная, Заграничная Контрольная Физкультурная Технологическая, Настроение и Итоговая..

 Вы получили домашнее задания;

1) собраться в  рабочие группы (бригады) по 5-6 человек для выполнения практического задания на уроке.

Обсудить в бригаде – что необходимо для реализации практического задания и распределить обязанности (обсудить рецепты приготовления бутербродов и количество необходимых  продуктов).

Домашнее задание:

2) собрать информацию о хлебе в торговых точках нашего магазина (Сделать презентацию.)

3) Приобрести и принести необходимые продукты.

4) Принести фартук + косынку.

При оценивании результатов работы будут рассматриваться следующие критерии:

* Актуальная информация(.Презентация №1 и Презентация №2)
* Соблюдение правил техники безопасности;
* Вкусовые качества бутерброда;
* Слаженная  работа группы;
* Внешний вид бутербродов;
* Подача бутербродов.

 Поехали?..... Какие по ассортименту бывают хлебобулочные изделия?

( Черный, белый, булочки, рогалики и т.д. )

Лаваш , пита является хлебом?

А сколько времени хранятся бутерброды?

Как можно использовать черствый хлеб?

А что обозначает дата на упаковке продукта?

Какие правила безопасной работы нужно соблюдать?

Какие бывают виды бутербродов?

Сервировка стола к дегустации блюда.

 Станция « Познавательная» группы предоставляют свое дом задание.

1 группа Презентация о классическом хлебе и рецепты бутербродов

* **Бутерброд ( нем.** «Butter» «Brot»**) – хлеб с маслом.**
* **Основа бутерброда – хлеб**
* **Дополнение к основе – сочетаемые по вкусу продукты, бутербродные смеси и масла**
* **Бутерброды используют как самостоятельное блюдо или в качестве закуски**
* 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.

Станция Заграничная.

2группа Презентация о национальном хлебе и блюда из него.

 Каждая страна знаменита своими собственными национальными рецептами хлеба. Мексика – это маисовые лепешки. Германия – претцель, фладен, сапельброт. Ирландия – содовый хлеб, фадж (картофельный хлеб). Швеция – лефсе. Шотландия – овсяный хлеб-пирог. Россия по праву может называться ржаной державой.

 Пшеница основная продовольственная культура в большинстве стран мира.

* Лаваш -это мучное изделие заменяет хлеб в рационе народов Ближнего Востока и Кавказа. Лаваш кардинально отличается от привычного нам хлеба, в том числе и по своему составу. Этот продукт можно назвать универсальным, так как его едят не только отдельно, но и с разнообразными начинками.
* Хлеб Востока регулирует уровень углеводов в организме, так как готовится без дрожжей.
* В частности, его лучше есть тем людям, у кого присутствует грибковое поражение кишечника или дисбактериоз. Бездрожжевой хлебушек имеет пониженную кислотность, поэтому его могут кушать люди с заболеваниями желудочно-кишечного тракта
* Для приготовления обычного лаваша в домашних условиях потребуется всего три ингредиента
* 300 граммов муки;
* 170 граммов воды;

 ½ чайной ложки соли

* , причем они найдутся в каждом доме. Хранится такой лаваш в пакете до четырех суток,

 **Лаваш – национальный хлеб Кавказа. Но эта выпечка имеет невероятную популярность и в России, благодаря отменному вкусу и пользе**

Станция Контрольная(Вопросы на закреплен*ия)*

Карточки задания по теме «Бутерброды»

**А) Ответьте «ДА» или «НЕТ» на следующие вопросы:**

* Бутерброды это горячая закуска?
* Бутерброды готовят за несколько часов до подачи?
* Бутерброды бывают только закрытые и холодные?
* Слово бутерброд пришло к нам из [французского языка](http://pandia.ru/text/category/frantcuzskij_yazik/)?
* Маленькие закусочные бутерброды называются сандвичи?

**Б) Напишите слова ответы, количество букв в слове совпадает с количеством пустых клеток.**

Основа для приготовления бутербродов.



Бутерброд, накрытый сверху кусочком хлеба.

|  |
| --- |
|  |
| http://pandia.ru/text/79/113/images/image002_130.gif |

Столовый прибор для приготовления бутербродов.

|  |
| --- |
|  |
| http://pandia.ru/text/79/113/images/image003_101.gif |

В)Укажите стрелками, какие питательные вещества содержат перечисленные продукты.

масло сливочное сыр сахар кефир хлеб капуста

**белки жиры углеводы вода**[**витамины**](http://pandia.ru/text/category/vitamin/) **минеральные вещества**

 Г) Укажите стрелками, какие вещества содержатся в перечисленных продуктах в больших количествах ,допишите питательное вещество.

**1)белки 2)жиры 3)углеводы 4)\_.....................**

яйца крупы молоко мясо рыба овощи фрукты

В) Соотнесите название бутербродов с их описанием.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Холодный закрытый | А | Запеченный ломтик хлеба с яйцом, грибами (подают в горячем виде) |
| 2 | Гренок | Б | Ломтик хлеба с маслом, колбасой, сыром и т. п. |
| 3 | Горячий открытый | В | Закрытый бутерброд, запеченный в микроволновой печи или духовке |
| 4 | Канапе | Г | Обжаренный ломтик хлеба |
| 5 | Холодный открытый | Д | Маленький бутерброд, который берут вилочкой-шпажкой |
| 6 | Горячий закрытый | Е | Два ломтика хлеба с начинкой между ними |

Станция Технологическая

Прежде чем приступить к практической работе, повторим правила техники безопасности**. (Повторение правил ТБ.)**

*По окончании практической работы, каждая группа представляет свои бутерброды по плану:*

1. Название бутерброда
2. Используемые продукты.
3. Особенности приготовления.
* 1 группа
* . На урок мы принесли
* Хлеб, колбаску с маслом
* И сейчас мы смастерили
* Бутерброд прекрасный!

 2 группа

* Хлеб по - тоньше выбираем, 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.

 На ломтик батона слой масла намажем,

А сверху колбаске улечься прикажем.

Такая еда сама просится в рот.

Вкуснятина - как называет народ?

**Жду гостей я за столом
Ровно в  пять!
Буду блюдом со стихом
Удивлять!
Приготовлю бутерброд
С колбасой!
А ещё, держись народ,
С чесноком!
В майонезе эта смесь
Кувырком!
Спеленаю то, что здесь
Я листком!
Лист салатный  очень свеж,
Ложкой смесь!
Если хочешь, сразу съешь
Прямо  здесь!
Коль понравился совет,
Очень рад!
Жду и вас я на обед!
Повар-хват!**

Рефлексия и

 

* **Подведение итогов урока.** Станция ИТОГОВАЯ.
* **Заключение***(обобщение информации):* Наше путешествие подходит к концу, за это время вы позанимались творческой работой, провели исследование, выполнили практическую работу, подобрали продукты для своей работы, и сейчас на привале вам осталось показать, как вы умеете защищать, представлять и рекламировать свои замечательные творения.
* Поработали  на  славу и конечно всем  нам  браво! На  мой взгляд, урок  прошел  не зря, вы  с  задачей  справились  друзья!На  этом  наше  путешествие   закончилось. Понравился  ли  вам  урок? Большое  Вам  спасибо  за  проведенное  время. Вы Применяйте свои знания и умения дома, и тогда вы увидите красота меняет окружающий мир!

 