

# **Творческий проект**

**«Открытые бутерброды для  
чаепития со сгущенкой»**

**Авторы: 5 класс**

Руководитель: Мурашкина Д.К.

# Актуальность проекта

---

- Мы выбрали данную тему проекта не случайно, в нашем классе традиционно проходят мероприятия посвященные празднованию «Дня Защитника Отечества, Международного женского дня, Дня именинника». По традиции мы проводим « Чаепития», а для этого нужно празднично оформить стол. У нас возникла идея, что для этого подойдут «Открытые бутерброды со сгущенкой», которые нравятся всем ребятам.



---

Цель: 1) найти рецепт 2) изготовить «Открытые бутерброды со сгущенкой».

Задачи:

- изучить литературу по кулинарии «Открытые бутерброды»;
- разработать инструкционную карту по выполнению «Открытых бутербродов со сгущенкой»;
- изготовить бутерброды.



---

Гипотеза: «Открытые бутерброды к чаепитию лучше всего готовить со сгущенкой».

Предметом исследования: «Открытые бутерброды»;

Объект исследования: способ приготовления «Открытых бутербродов со сгущенкой».

Практическая ценность работы: заключается, что «Открытые бутерброды», можно приготовить в любое время, для любого торжества и справиться с этим может каждый.

---



# Структура работы:

---

- история бутербродов; разновидности открытых бутербродов; техника безопасности при приготовлении бутербродов; изготовление «Открытых бутербродов со сгущенкой».



- 
- Краткий обзор используемой литературы и источников:
  - - степень изученности данного вопроса рассмотрена успешно, 1) <http://www.lib.podelise.ru>
  - 2) <http://zvonoknaurok.ru>
  - 3) Синица Н.В., Самородский П.С., Симоненко В.Д., Яковенко О.В./Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ М.: Вентана-Граф, 2014.-3-е изд., перераб.-208 с.:ил.
- 



# История бутерброда.

---

- 18 июня 2017 года бутерброду исполнится 459 год.
  - Причем изобрел его Николай Коперник. И что самое удивительное — в медицинских целях.
  - В молодости он был комендантом Алленштайнского замка, в котором разразилась эпидемия неизвестной болезни. Он 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. 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. Так появился бутерброд .
- 



# Николай Коперник

---



1473 – 1543гг.  
Великий польский  
астроном,  
создатель  
гелиоцентрическо  
й системы мира.



# Разновидности открытых бутербродов.

---

Бутерброд- наиболее распространенный вид закуска. Для их приготовления используют ржаной или пшеничный хлеб, слоеное тесто, сухое печенье и др.



# ВИДЫ БУТЕРБРОДОВ

ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ

ПРОСТЫЕ И СЛОЖНЫЕ



СОЛЕННЫЕ И СЛАДКИЕ



# **Техника безопасности при приготовлении бутербродов.**

---

## **Требования безопасности перед началом работ:**

- Надеть спецодежду (косынку, фартук), волосы убрать под косынку.
- Вымыть руки с мылом.



## С ножом:

---

- Пользоваться правильными приемами работы с ножом.
- Работать только с хорошо заточенным ножом.
- Передавать нож и режущие инструменты только ручкой вперед, лезвием от себя.



## **Требования безопасности по окончанию работы:**

---

- Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.
- Вынести мусор, тщательно вымыть руки с мылом.



# Рецепт приготовления:

---

**Инвентарь:** нож для консервных банок, кухонный нож, доски разделочные, ложки столовые, тарелки средних размеров.

**Ингредиенты:** хлеб 1 сорт , сгущенное молоко 1 банка.

## Алгоритм выполнения:

- Открываем банку со сгущенкой.
  - Нарезаем хлеб ломтиками 1,5 сантиметра.
  - Сверху накладываем сгущенку.
  - Сервируем стол.
- 



# Требование к качеству готовых бутербродов

---

- - Бутерброды должны быть приготовлены перед подачей.
  - - Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.
  - - Ломтик хлеба должен быть толщиной 1-1,5 см.
  - - Хлеб полностью должен быть закрыт продуктами.
  - - Вкус, цвет и запах бутербродов должны соответствовать используемым продуктам.
  - - Срок хранения бутербродов в холодильнике: при температуре +2....+6 0 С -3 суток, при температуре -20.....-16 0 С- 3 месяца [3].
- 





# Практическое изготовление «Открытых бутербродов для чаепития со сгущенкой»

---





---

Инвентарь: нож для консервных банок, кухонный нож, доски разделочные, ложки столовые, тарелки средних размеров.

Ингредиенты: хлеб 1 сорт , сгущенное молоко 1 банка.



# Алгоритм выполнения:

---

1) Открываем банку со сгущенкой.



2) Нарезаем хлеб ломтиками 1,5 сантиметра.

---



### 3) Сверху накладываем сгущенку.

---



## 4) Сервируем стол.

---



# Приятного аппетита!

---





# Проработав над проектом мы делаем следующие выводы:

---

- «Открытые бутерброды» - это вкусное, полезное, не сложное в изготовлении блюдо.
  - Мы изучили литературу по кулинарии и практически сможем изготовить бутерброды с разной начинкой.
  - Мы теперь знаем, какое разнообразие рецептов можно найти в кулинарных книгах и сети Internet.
  - Мы изготовили инструкционную карту по изготовлению «Открытых бутербродов со сгущенкой».
  - По этой карте мы изготовили бутерброды. Они получились вкусные, красивые, а главное, мы их сделали сами.
  - Мы считаем, что выполнили все поставленные задачи, достигли цели своей работы. Это нам всем пригодится в дальнейшей жизни.
- 



---

□ Спасибо за  
внимание!

