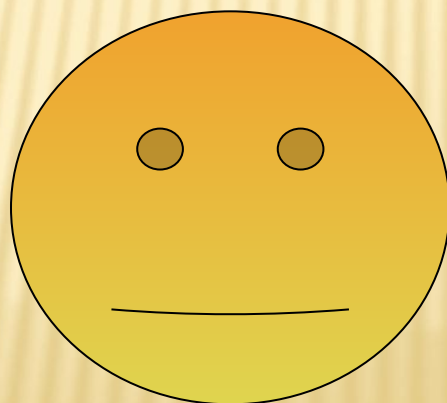




**СИМВОЛ  
АСТРОЕ**





РАССТАВИВ ЦИФРЫ В ПОРЯДКЕ  
ВОЗРАСТАНИЯ, ВЫ УЗНАЕТЕ С ЧЕМ  
УПОТРЕБЛЯЮТ БУТЕРБРОДЫ

5	2	4	7	1	6	3
Ч	О	Я	Е	Г	И	Р

7	3	5	6	2	4	1
И	П	Т	К	А	И	Н

Тема урока:

**«БУТЕРБРОДЫ И  
ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ»**

---



# ИСТОРИЯ БУТЕРБРОДА

---

- Посмотрите материал [oms](#).

Бутерброд – это закусочное блюдо, состоящее из хлеба и какого-либо продукта.

В переводе с немецкого бутерброд означает «хлеб с маслом».





## Продукты, применяемые для приготовления бутербродов



### Основа:

- пшеничный хлеб
- ржаной хлеб
- багеты, батоны
- булочки
- пита (круглый, плоский пресный хлеб)
- сухое печенье
- корзиночки



# Задание 1.

Вспомните, какие вы знаете пословицы и поговорки о хлебе, и запишите их.

РАБОТА В ТЕТРАДИ

---



# КАКИЕ ПОСЛОВИЦЫ ВЫ ЗНАЕТЕ ПРО ХЛЕБ?

- Хлеб всему голова.
- Хлеб везде хорош – и у нас и за морем.
- Хлеб да вода – богатырская еда.
- Хлеб за брюхом не ходит, а брюхо – за хлебом.
- Хлеб с солью не бранится.
- Хлеб сердце человеку укрепит.
- Хлеб-соль – конец обеду.
- Хлеб-соль кушай, а добрых людей слушай.
- Хлеб хлебу брат.



## ЗАДАНИЕ 2 СТРАНИЦА 18

---

- Какие виды бутербродов вы знаете?

# Бутерброды

По температуре  
подачи

- Холодные
- Горячие

Открытые

- Простые
- Сложные

По способу  
приготовления

Закрытые (сандвичи)

- Гамбургеры
- Чизбургеры
- Хот-доги
- Рулеты

Закусочные

- Канопе
- Тартинки
- Тарталетки
- Бутербродные торты



# РАБОТА В ГРУППАХ

---

- Обсудите технологию приготовления бутербродов

# Технология приготовления бутербродов

Подготовка рабочего места  
( техника безопасности, санитария и гигиена)

↓

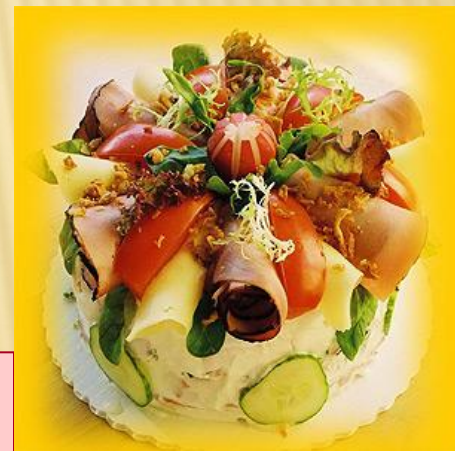
Подготовка продуктов для бутербродов

↓

Приготовление и оформление бутербродов  
(основные правила приготовления)

↓

Подача бутербродов к столу



# ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ БУТЕРБРОДОВ.

---

- 1. Бутерброды необходимо готовить перед подачей.
- 2. Продукты должны быть свежими.
- 3. Хлеб не должен быть слишком толстым или тонким.
- 4. Хлеб, должен полностью покрыт продуктами.
- 5. Бутерброды на блюде располагают в один ряд.
- 6. Все бутерброды, кроме закусочных, берут руками.
- 7. Хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов.



# Рефлекс

- Что вам понравилась сегодня на уроке?
- Что вы запомнили важного и главного для себя?
- Что вам могло бы пригодиться в жизни?
- Нарисуйте у себя в тетрадях символ вашего настроения в конце урока

Мне понравилось...

Я научилась.....

Мне запомнилось....

Мне пригодится.....



# ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

---

1. Творческое задание: стр.19 в Р.Т.;
2. Напишите рецепт вашего любимого бутерброда или напитка в тетради;
3. Принести на следующий урок:
  - лоскут белой ткани (15\*15);
  - 3-4 лоскута цветной ткани;
  - разноцветные нитки;
  - вата, ножницы;
  - 2 палочки (размером 10 и 15 см)

# БУТЕРБРОДНЫЕ ФАНТАЗИИ







**ЗАВТРАК СПОРТСМЕНА**



**ЗАВТРАК ВОДИТЕЛЯ**



**ЗАВТРАК ПРОГРАММИСТА**



**ЗАВТРАК СТРОИТЕЛЯ**



**ЗАВТРАК ГРИБНИКА**



**ЗАВТРАК УЧИТЕЛЯ**



**ЗАВТРАК ИНСПЕКТОРА**



**ЗАВТРАК  
ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНИКА**



**ЗАВТРАК НАТУРАЛИСТА**

# Интересные «бутербродные» факты

- ❑ Сеть супермаркетов Tesco выпустила музыкальные бутерброды, которые играют рождественские мелодии после того, как их вынимают из упаковки.
  - ❑ Для американской армии был разработан бутерброд, который не портится в течение трех лет.
  - ❑ 1 ноября 2003 года на московской ярмарке «Коньково» на Тёплом Стане создали самый длинный бутерброд с красной икрой — 10 метров и 12,5 см.
  - ❑ Надкусанный бутерброд с сыром, на котором вырисовывается силуэт Девы Марии был продан на аукционе за 28 тысяч долларов. Возраст бутерброда на момент продажи составил 10 лет.
  - ❑ Британские ученые из университета Лидса разработали математическую формулу изготовления идеального тоста, то есть поджаренного хлеба с маслом. Специалисты работали над этой задачей в течение трех месяцев, стоимость их услуг составила 10 тыс. фунтов (около \$17 тыс.). Вот к какому выводу пришли ученые: «Чтобы сделать бутерброд, который нравится большинству людей, хлеб необходимо поджаривать при температуре не менее 120 градусов Цельсия, а масло нужно использовать прямо из холодильника. Его следует неровно намазывать на поджаренный хлеб в течение двух минут. А количество масла должно составлять примерно одну семнадцатую от толщины хлеба».
- Наша формула значительно проще. Вкратце она звучит так: «Чем толще колбаса, тем лучше».