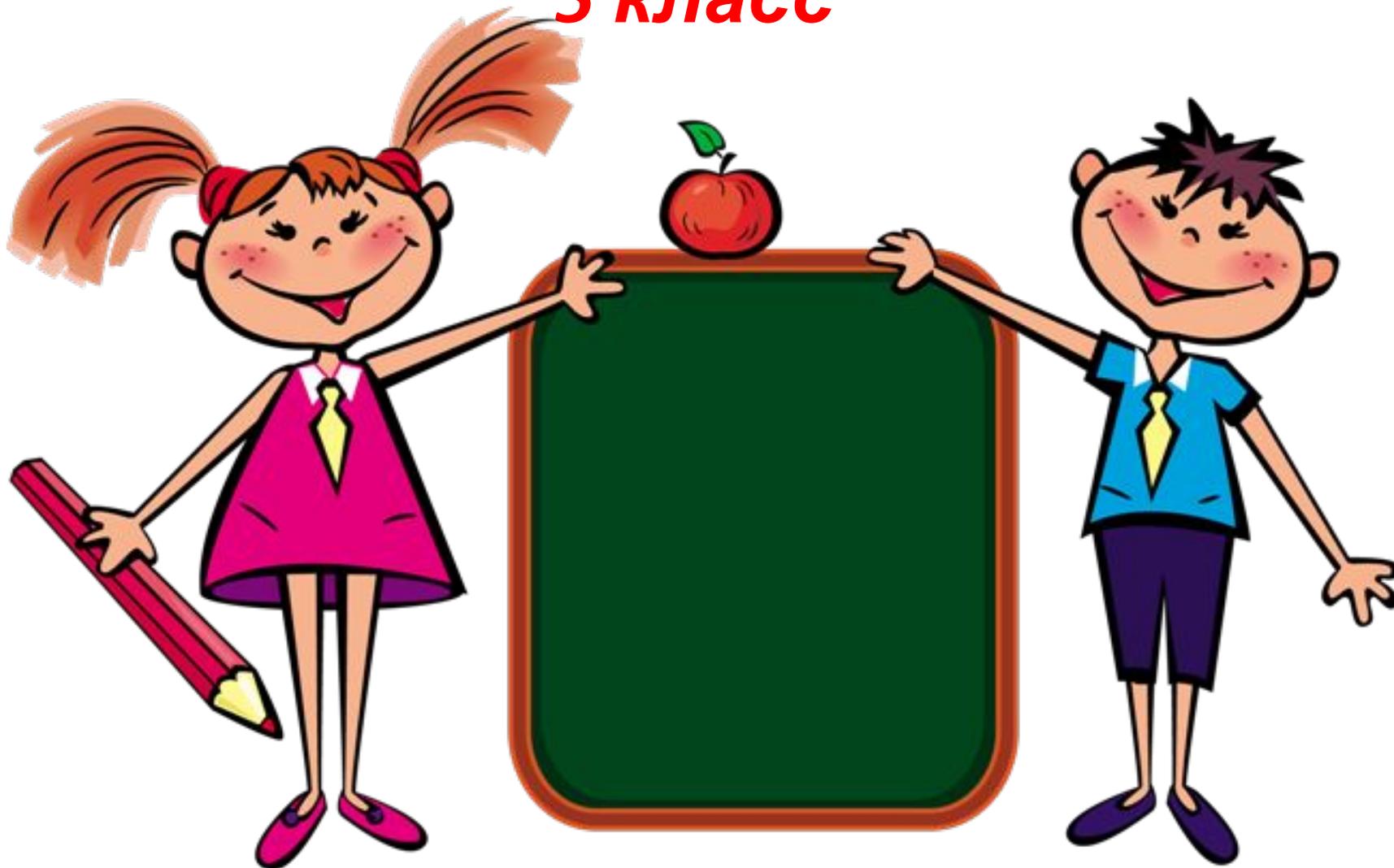


# ***ТЕХНОЛОГИЯ***

***5 класс***

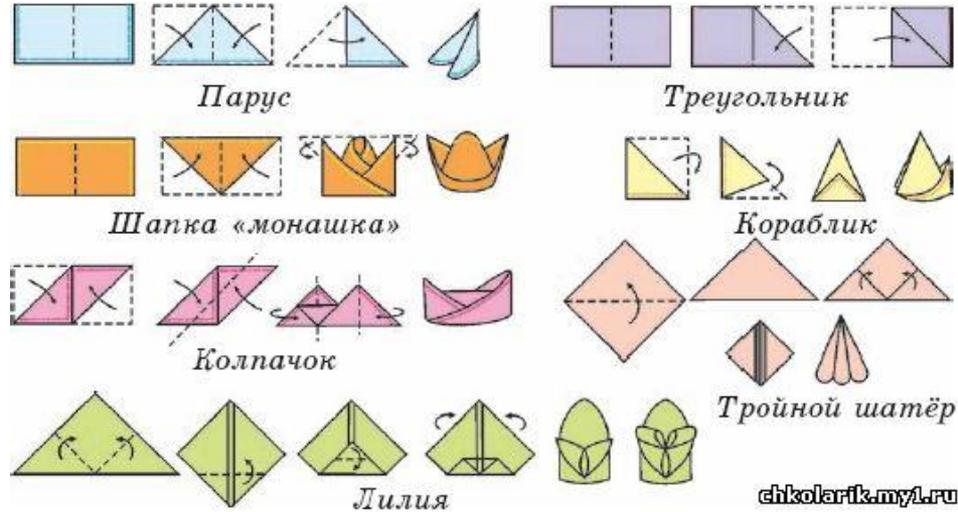


*Учитель Осипова Екатерина Ивановна*

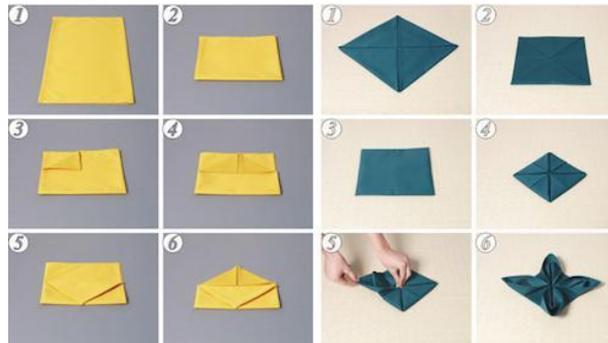
# Домашнее задание

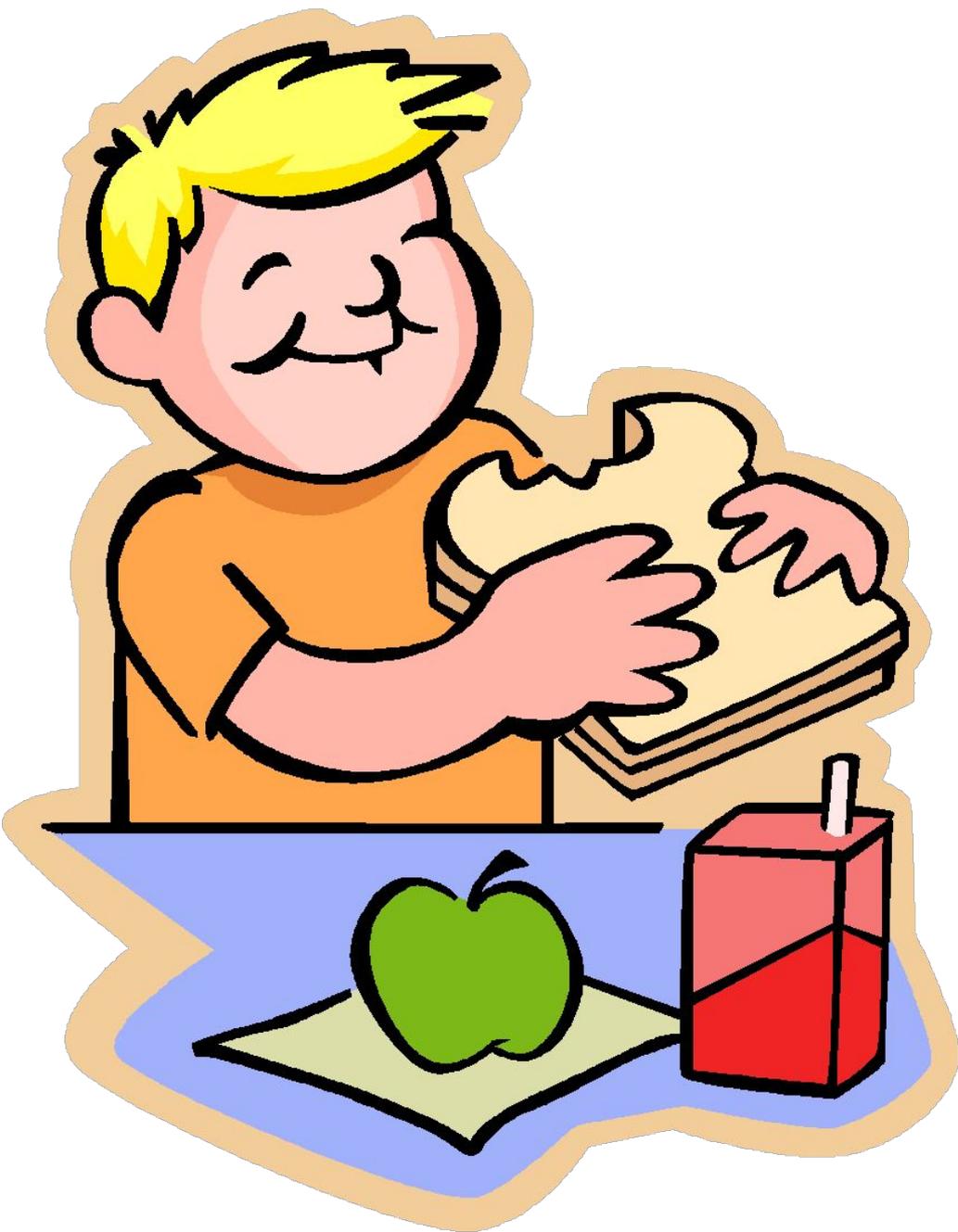
Памятка «Правила поведения за СТОЛОМ»

Сложить салфетку красивым способом



chikolartk.myl.ru

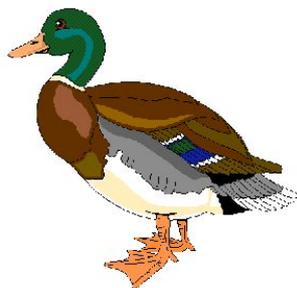




Завтрак съешь  
сам, обед  
раздели с  
другом, ужин  
отдай врагу.

Народная мудрость

# Отгадайте слово

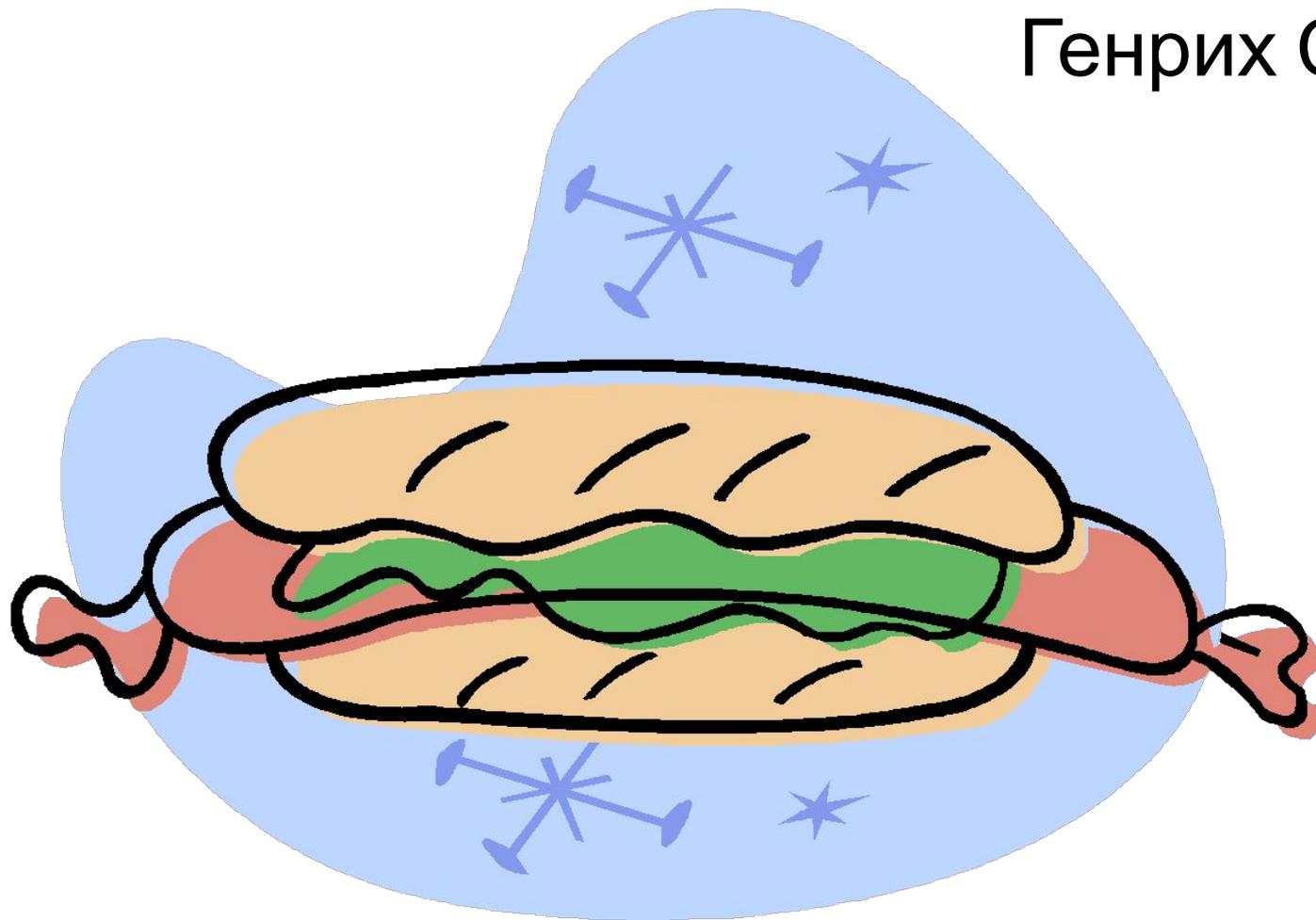


# Бутерброды и горячие напитки



Чудак математик в Германии жил.  
Он булку и масло случайно сложил.  
Затем результат положил себе в рот  
Вот так человек изобрёл бутерброд

Генрих Сапгир



# Что такое бутерброд?

Бутерброд ( нем.) – хлеб с маслом



Основа бутерброда – хлеб



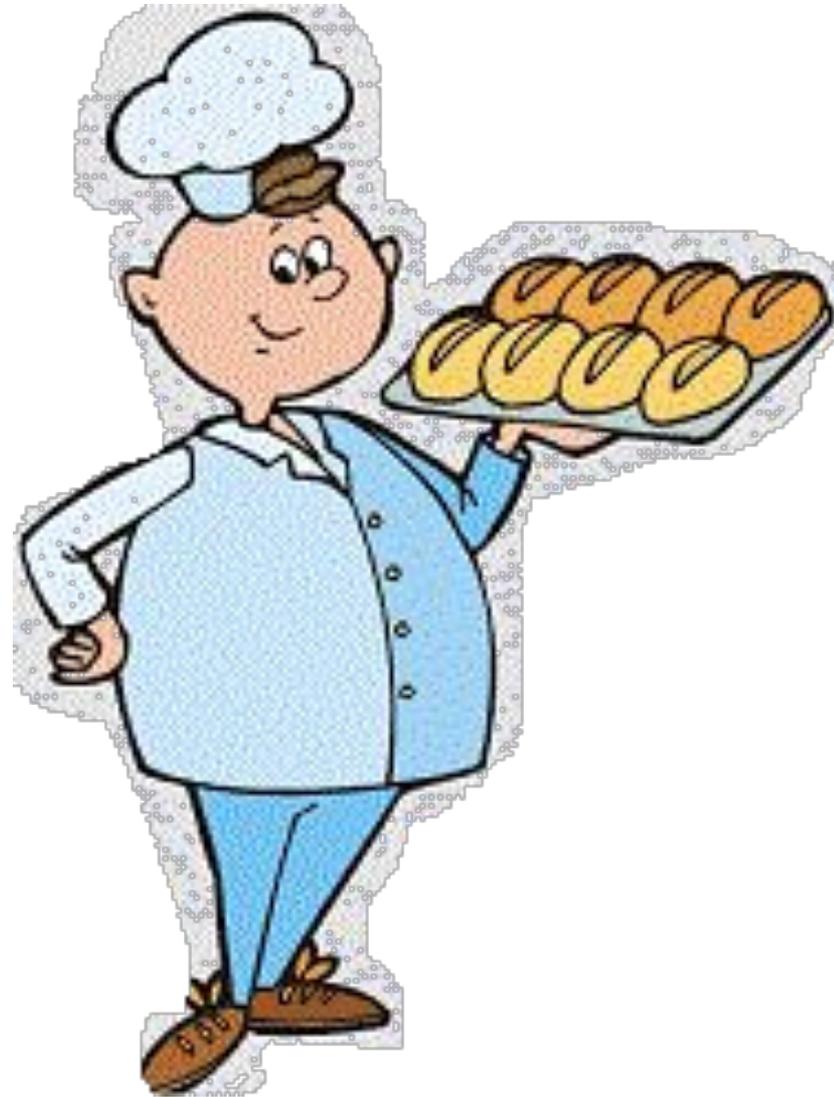
Дополнение к основе –  
сочетаемые по вкусу продукты,  
бутербродные смеси и масла



Бутерброды используют как  
самостоятельное блюдо или в  
качестве закуски



- «Хлеб-всему голова»,
- «Будет хлеб-будет и обед»,
- «Хлеба ни куска, так и в тереме тоска»



Хлеб печет пекарь

# Значение хлеба в питании человека

- Хлеб- главная пища человека и основа бутерброда
- Хлеб пекут из пшеничной, ржаной муки или смеси с добавлением воды, дрожжей и молока
- Хлеб лежит на первом ярусе пищевой пирамиды



# Найди отличия

- Один продукт



- ПРОСТОЙ

- 2 или несколько



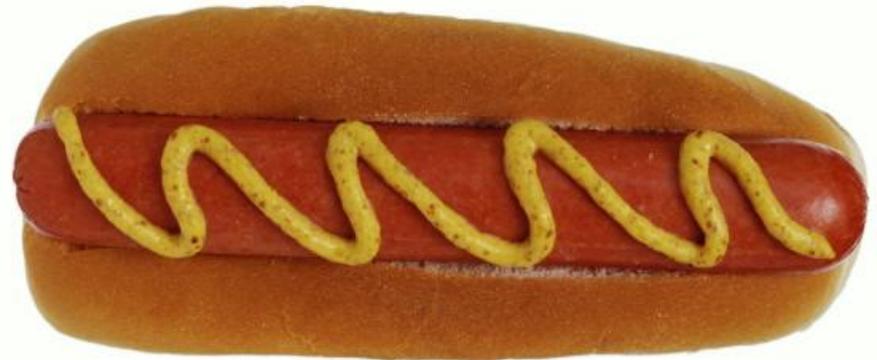
- СЛОЖНЫЙ

# Чем отличаются?

- Открытый



- закрытый

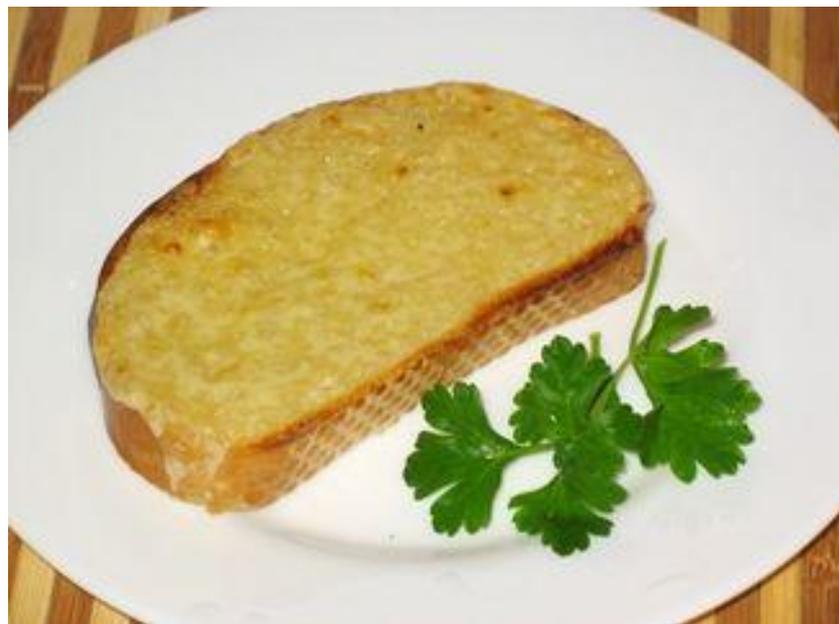


# В чем разница?

- холодный



- горячий



# Закрытые (Сандвичи)



Готовят из 2 половинок хлеба(булочки):  
на хлеб кладут продукты и закрывают  
вторым ломтиком хлеба (иногда корочки  
обрезают),  
- бывают однослойные, двухслойные,  
многослойные,  
- используют для похода, в дорогу, в  
школу



# Закусочные (канапе)

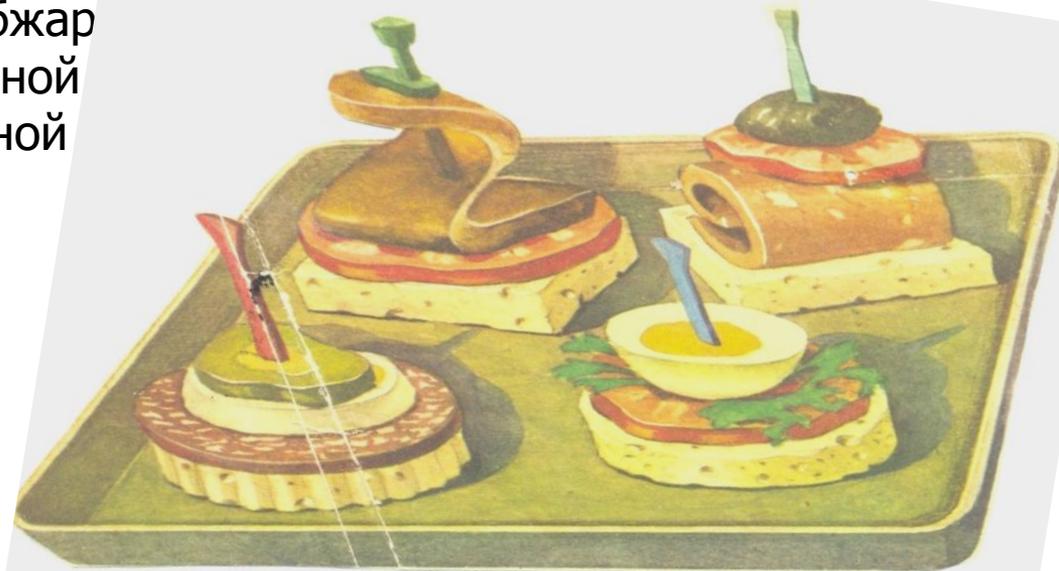


**Канапе** – это маленькие бутерброды (3х3 см), которые можно приготовить из разных имеющихся продуктов: масла, яиц, колбасы, сыра, овощей, паст, паштетов.

Готовят на  
фигурных  
ломтиках хлеба

(мож  
предвари  
обжар  
толщиной  
шириной

Такой бутерброд  
закрепляется **шпателькой**  
и используется в качестве  
**закуски**



# Горячие бутерброды

Такие бутерброды подают и употребляют в **горячем виде**.



**1) запекают в духовке**



**2) жарят на сковороде**



# Классификация бутербродов



а



б



в



г



д



е



ж



з



и

а — открытые; б — закрытые однослойные; в — закрытые многослойные; г — канапе; д — тартинки; е — волованы; ж — тарталетки; з — бутерброды рулеты;

# Используемые продукты

- Мясные
- Рыбные
- Овощные
- Сладкие (мед, варенье)
- Молочные (сыр, творог)



# Инструменты и приспособления

- Ножи
- Разделочные доски с маркировкой
- Шпажки
- Формочки



# Инструменты и приспособления для приготовления бутербродов



**Нож для нарезки хлеба**

**Нож для нарезки сыра**



**Нож для нарезки колбасы**



**Нож для масла**



**яйцезрезка**



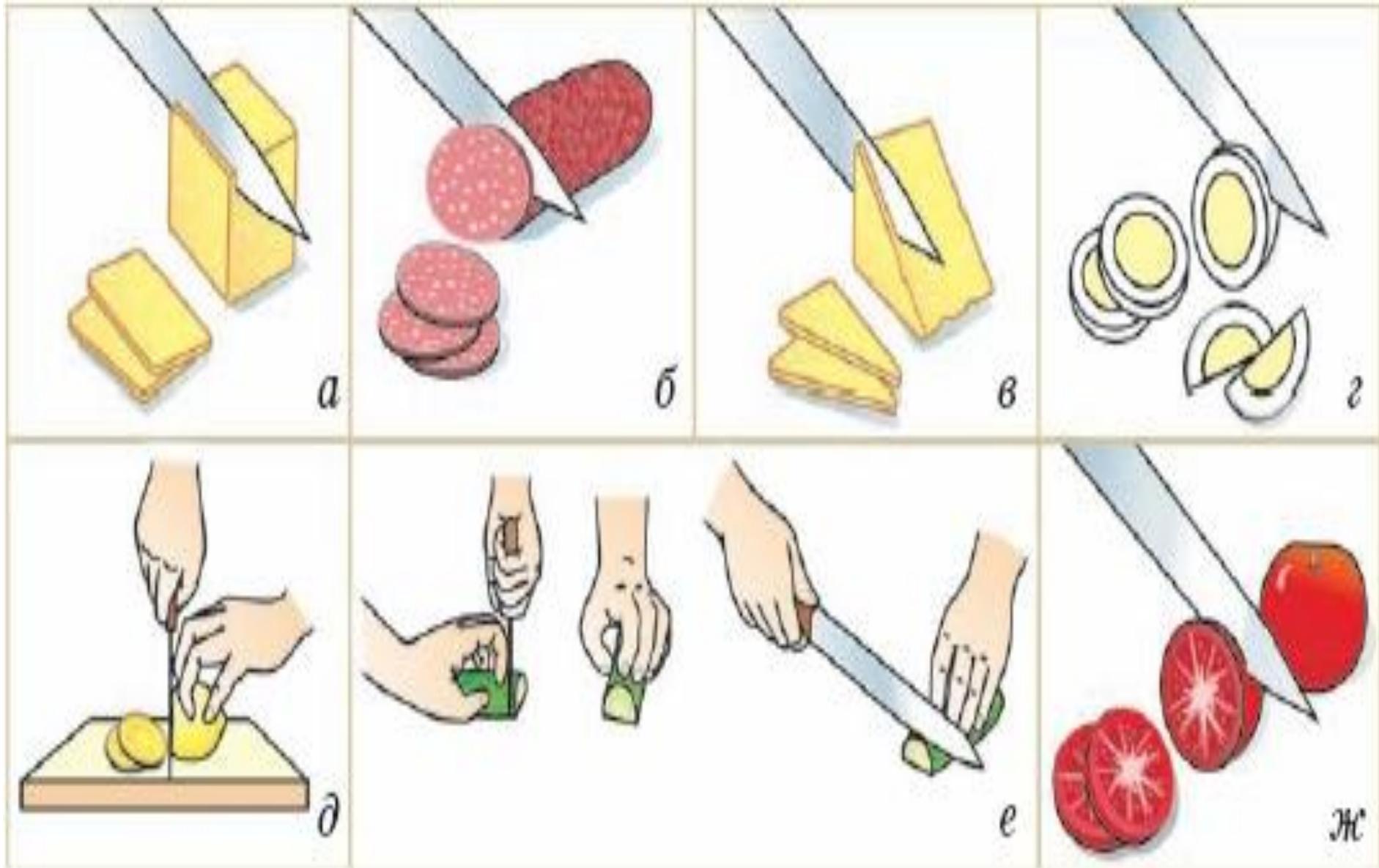
**Разделочная доска**

# Современное оборудование для кухни

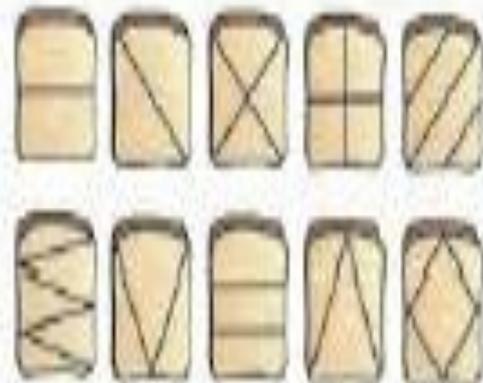
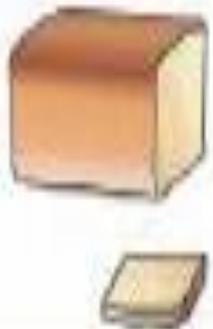
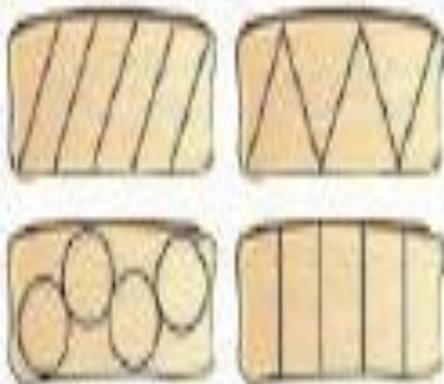


*а — ломтерезка б — бутербродница  
в — сэндвичница г — тостер*

# Способы нарезки



# Способы нарезки



# Требования к готовым бутербродам

Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей.

Горячие бутерброды должны быть определенной температуры.

Продукты, входящие в состав бутербродов, должны быть свежими.

Хлеб не должен быть сильно тонким или толстым.

Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом.



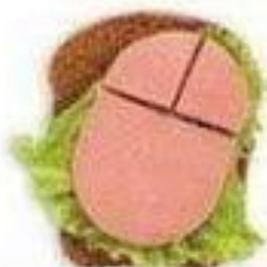
# Украшение бутербродов - карвинг



ЗАВТРАК СПОРТСМЕНА



ЗАВТРАК ВОДИТЕЛЯ



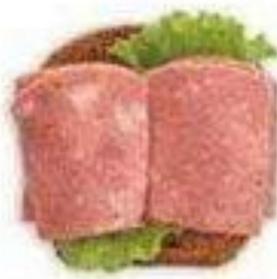
ЗАВТРАК ПРОГРАММИСТА



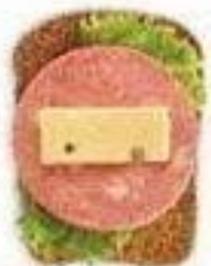
ЗАВТРАК СТРОИТЕЛЯ



ЗАВТРАК ГРИБНИКА



ЗАВТРАК УЧИТЕЛЯ



ЗАВТРАК ИНСПЕКТОРА



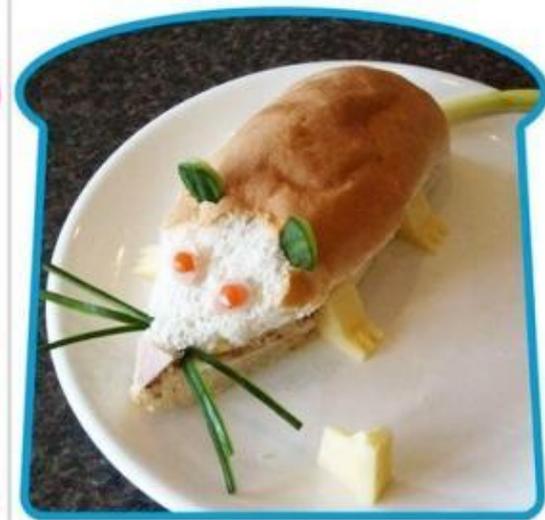
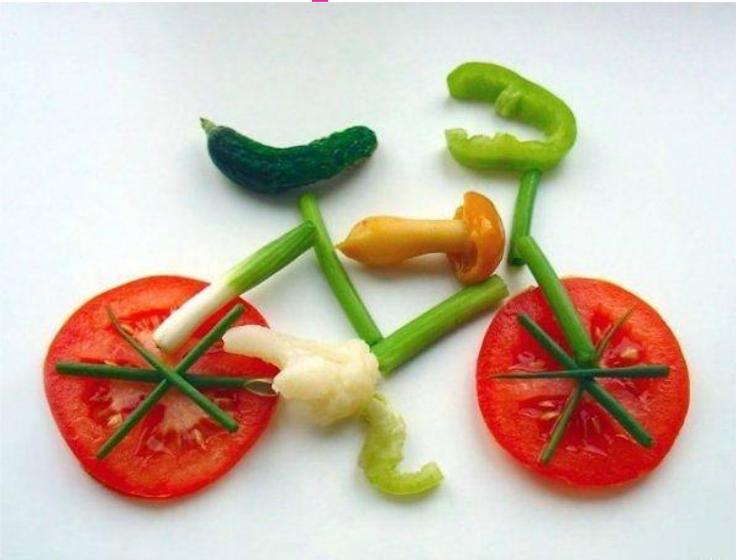
ЗАВТРАК  
ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНИКА



ЗАВТРАК НАТУРАЛИСТА



# Креативные бутерброды



# Что такое напиток?

Современный словарь объясняет значение слова «напиток» как продукт, предназначенный для питья.



Слово «напиток» произошло от слова «напитать», т.е. накормить, насытить.

С молоком, лимоном, медом,  
С тортом, или бутербродом,  
Иди скорей друзей встречай  
Наливай всем вкусный...



- Чай пить – приятно жить.
- Выпей чайку – позабудешь тоску.
  - С чая лиха не бывает.
- Устал – пей чай; жарко – пей чай; хочешь согреться - пей чай!
- Если чай не пьёшь, где силы берёшь?



# ЧАЙ

- Чай – один из самых древних напитков, употребляемых человеком. Родина чая – Китай. Молодой листочек по – китайски называется «тцайей». Отсюда и произошло слово «чай».



Первые упоминания о чае в китайских летописях появились 4700 лет тому назад.



Бодрит дух, повышает активность мозга, улучшает память;

В России чай появился в 1637 году. Его привёз и подарил царю Михаилу Фёдоровичу русский посол боярин Василий Старков.



# Виды чая

Зелёный  
чай



Чёрный  
чай



Белый  
чай



Жёлтый  
чай



# Классический способ заварки чая

1. Ополоснуть чайник горячей водой.
2. Засыпать чай, исходя из нормы 1 чайная ложка на стакан воды для черного чая, 1,5-2 чайные ложки для зеленого чая.
3. Чайник на 2/3 залить крутым кипятком, одновременно помешивая чайной ложкой.
4. Затем накрыть чайник полотенцем или салфеткой и дать ему постоять 4-5 мин.
5. После этого, когда чай настоится, доливают его кипятком и еще раз на несколько минут чайник закрывают полотенцем



Крепкий, горький, ароматный  
Ждёт в фарфоровых объях.

Поднимает тоекратно  
Волю, тонус. Как приятно!



# Коф

**Кофе** — напиток, изготавливаемый из жареных семян (зерен) нескольких видов растений, относящихся к роду Кофе (Coffea)

Кофе содержит серотонин, который часто называют «гормоном счастья».



Двух чашек в день будет достаточно для профилактики депрессии, а одна чашка просто поднимет



Юноша заметил, что козы  
после поедания плодов  
кофе становятся бодрее  
и игривее.

Он последовал их примеру  
и попробовал кофе,  
после чего ощутил  
необыкновенный прилив  
сил.



Первооткрывателем  
удивительных свойств кофе  
считается эфиопский пастух  
Калди.

**Капучино (Cappuccino)**



**Латте (Latte)**



**Глясе (Iced)**



**Мокачино (Moccacino)**



# Последовательность приготовления кофе

1. Зерна кофе размолоть.



2. Варить до закипания либо в кофеварке, либо в турке.



3. Подавать в кофейных чашках (можно с молоком, сливками).



Очень я его люблю,  
Утром с молоком я пью,  
Но не кофе и не чай,  
Ну-ка быстро отвечай!



# КАКАО

Семена какао  
были впервые  
привезены в  
Европу в 1520 году  
завоевателем  
Мексики Эрнаном  
Кортесом.



Ацтеки  
использовали  
семена какао для  
приготовления  
особого  
тонизирующего



# Последовательность приготовления

1. Вскипятить  
молоко



2. В чашке  
размешать  
порошок какао с  
сахаром,  
добавить теплой  
воды и все  
размешать



3. Влить в кипящее  
молоко, довести

# Требования к приготовлению

## напитков

- Напитки готовят непосредственно перед употреблением.
- Нельзя использовать чайную заварку 3-4 часа или на следующие сутки после приготовления.
- Готовый кофе подают горячим или холодным, но не теплым.
- Цвет напитка должен быть, если это чай, красно – коричневым или зеленоватым, если кофе – темно – коричневым.
- Напиток должен быть прозрачным.



# Техника безопасности на кухне



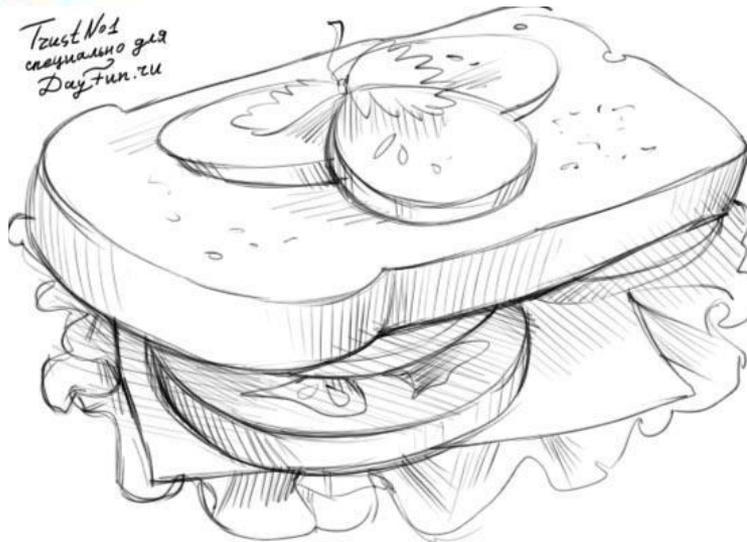
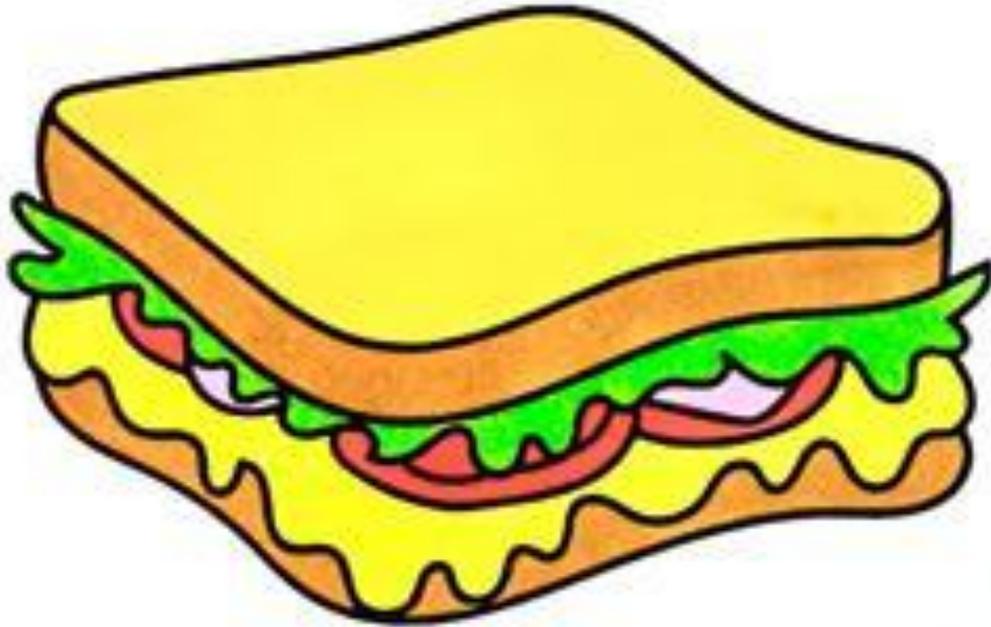
# Практическая работа

Приготовление бутербродов и горячих напитков



# Домашнее задание

Придумать эскиз бутерброда и горячего напитка, дать название



# Критерии оценки

- Аккуратность выполнения работы
- Соблюдение техники безопасности
- Выполнение работы в срок
- Творческий подход



# Итоги урока



## *Домашнее задание*

- 1. Учить записи в тетради*
- 2. Придумать эскиз бутерброда и горячего напитка, дать название*

