

**ОГКУ «Центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей,
Зырянского района»**

**Конспект занятия
по разделу Кулинария
на тему «Приготовление бутербродов»**



**Конспект занятия разработала:
Рыжова Людмила Ивановна, воспитатель**

с. Зырянское , 2017

Тема занятия «Приготовление бутербродов»

1. Дидактическое обоснование занятия.

Цель учебного занятия: научить детей самостоятельно делать бутерброды

Задачи занятия:

- **Образовательные** – ознакомить учащихся со значением хлеба и воды в питании человека; с технологией приготовления и оформления бутербродов; научить готовить холодную закуску.
- **Развивающие** - развивать умение планировать свою работу, использовать полученные знания на практике, рационально использовать время, вкус при оформлении блюд и сервировке стола.
- **Воспитательные** – воспитать бережное отношение к продуктам, трудолюбие, коллективистские отношения, технологическую дисциплину, этикет.

2. Методическое оснащение занятия.

- **Материально-техническая база:** класс СБО, электрическая плита; набор кулинарных инструментов и приспособлений; посуда, продукты; скатерти, салфетки; холодильник.

- **Дидактическое обеспечение:** учебник «Кулинария»; рабочая тетрадь; плакат «Форма нарезки продуктов»; плакат «Виды бутербродов»; плакат «Сервировка стола к завтраку»

3. Техничко-сопровождающее оборудование:

- магнитофон, компьютер
- аудиозаписи

Методы обучения: объяснительно - наглядный, объяснение с практическим закреплением, вводный инструктаж и практическая работа.

Формы организации познавательной деятельности учащихся: фронтальная; индивидуальная.

Тип занятия: комбинированный.

Ход занятия

I. Организационный момент: проверка готовности к занятию и рабочей одежды; настрой детей на работу; раздать технологические карты; доведение до воспитанников плана занятия.

II. Практическая часть занятия:

Педагог: Здравствуйте ребята. Сегодня у нас необычное занятие – яркое, вкусное, гостеприимное. Дети, отгадайте загадку.

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный, душистый.

Он и черный, он и белый,

А бывает – подгорелый.

Без него плохой обед,

Вкуснее и полезней нет.

Дети: Это хлеб.

Педагог: Какие хлебобулочные изделия вы знаете?

Дети: Булочки, пироги, печенье, торт и т.д.

Педагог: Хлебобулочные изделия не только вкусны, но и питательны. Хлеб мы едим несколько раз в день, так как содержит вещества и витамины полезные для нашего организма. А какие вы знаете пословицы о хлебе?

Дети вспоминают пословицы: Хлеб – наше богатство; Хочешь, есть калачи – не сиди на печи; Много снега – много хлеба; «Хлеб - всему голова»; «Будет хлеб - будет и обед»; «Хлеба ни куска, так и в тереме тоска» и др. Хлеб пекут из пшеничной, ржаной муки или из их смеси с добавлением воды, соли, дрожжей и молока.

Педагог: сегодня на занятии мы будем делать бутерброды. А что же такое бутерброд?

Что такое бутерброд?

Это – НА и это – ПОД

Что кладется сверху – НА?

Масло, рыба, ветчина,

Огурцы, икра и сыр,

И кусочек колбасы...

Только хлеб кладется – ПОД

И выходит бутерброд

Педагог: Даже те, кто не изучает немецкий язык, знают, что слово «бутерброд» означает «хлеб с маслом». Общепринятое значение - ломтик хлеба с каким-нибудь из закусочных продуктов (сыр, колбаса, ветчина, консервы, овощи, зелень и др.).

Бутерброды вносят разнообразие в меню, их приготовление не занимает много времени, они удобны для питания как в домашних условиях, так и в дороге. Бутерброды чаще всего готовят на пшеничном или ржаном хлебе. Его состав и вкус хорошо сочетаются со многими продуктами. В качестве основы для бутербродов иногда используется печенье.

Бутерброды могут быть различной формы: прямоугольной, квадратной, круглой, треугольной или фигурной.

Существует много различных видов бутербродов. По технологии приготовления бутерброды бывают *холодными и горячими*. По месту расположения начинки и форме различают бутерброды открытые, закрытые, комбинированные и закусочные (канапе).

По виду используемых продуктов бутерброды делятся на:

- мясные (колбаса, ветчина, сало и др.);
- рыбные (икра, форшмак, копченая или вареная рыба и др.);
- сладкие (варенье, мед, шоколадное масло и др.);
- овощные (кетчуп, жареные баклажаны и др.);
- с молочными продуктами (сыр, творожная масса).

Открытые бутерброды. Они могут быть простыми и сложными. *Простые бутерброды* готовят из одного вида продукта, например бутерброд с маслом, колбасой, сыром и т.д. От батона белого хлеба отрезают поперек ломтик толщиной 1 см(30-40 г) и кладут на него подготовленный продукт. Бутерброд украшают зеленью петрушки, кружочком сваренного вкрутую яйца, ломтиком огурца.

Сложные бутерброды готовят с несколькими видами продуктов, хорошо сочетающимися по вкусу и цвету.

Закусочные бутерброды (сэндвичи). Сэндвичи используют при обслуживании пассажиров на транспорте, посетителей мест отдыха и т.д. Их готовят на мелких булочках (массой до 40 г) или помещают продукты между двумя кусочками хлеба. **Закусочные бутерброды.** Для приготовления закусочных бутербродов используют поджаренный хлеб толщиной 0,5 см или выпеченные изделия из слоеного теста (тартинки). Форма куска хлеба может быть самой разнообразной: прямоугольник, кружочек, ромбик, цветочек, звездочка и др.

Канапе - это разновидность закусочных бутербродов маленького размера, состоящих из нескольких слоев. Их готовят из различных продуктов: масла, колбасы, ветчины, брынзы, плавленых сырков, яиц, сваренных вкрутую, сельди, различных паштетов и паст, овощей и т.д. Канапе могут быть и сладкими: с джемом, вареньем, фруктами и ягодами. Канапе подают на блюдах или вазах, где раскладывают одним слоем.

После объяснения провести вводный инструктаж по технике безопасности и санитарно-гигиеническим требованиям.

1. Какие правила личной гигиены, санитарии и техники безопасности надо соблюдать в процессе приготовления пищи?

2. Что может произойти, если не соблюдать эти правила?

Прорабатывается технологическая карта:

- обратить внимание на правила приготовления бутербродов;
- дать рекомендации относительно использования технологических карт.

Физкультминутка:

Мы немножко отдохнем
Встанем, глубоко вздохнем,
Руки быстренько помыли,
Посушить их не забыли.
А теперь – смелей вперед!
Будем делать бутерброд:
Посмотрели влево,
Нет ли где там хлеба?
А направо погляжу-
Сверху масло положу.
Удивляется народ,
Вот так славный бутерброд

III. Практическая работа:

Педагог: «Приготовление бутербродов» проводится по технологической карте. Перед началом работы ребята вспоминают последовательность действий:

- Помыть руки
- Одеть фартук и шапочку
- Приступить к приготовлению бутербродов

Дети самостоятельно делают бутерброды. В ходе работы педагог уточняет: как называется бутерброд, вид бутерброда и др.

Текущий инструктаж по технике безопасности.

В ходе выполнения практической работы осуществляется **контроль:** за соблюдением правил безопасности труда, санитарии и гигиены; за организацией рабочего места; за соблюдением последовательности приготовления всего блюда и отдельных технологических операций; за выполнением правильных приемов работы с инструментами и приспособлениями; за трудовой дисциплиной.

За 5 минут до конца практической работы провести **заключительный инструктаж:** еще раз обратиться к плакату с рисунками оформления бутербродов; показать на отдельной порции вариант оформления готового блюда; предложить детям пофантазировать и придумать свой вариант украшения бутербродов и подготовить блюдо к подаче на стол.

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ ГОТОВЫХ БУТЕРБРОДОВ

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей.
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.
- Ломтик хлеба должен быть толщиной 1-1,5 см.
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
- Вкус, цвет и запах бутербродов должны соответствовать используемым продуктам.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике: при температуре -20...-16 градусов - 3 месяца.

IV.Итог занятия: Молодцы ребята, хорошо потрудились. Предлагаю накрыть стол и пригласить гостей попробовать бутерброды с ароматным чаем.