Рабочий лист урока № 19-20

Класс: 5А. 5Б. 5В. 5К Дата:23,11,2020

Предмет: Технология учитель Молчанов С.К.

Тема: Способы обработки продуктов питания. Бутерброды. Напитки.

Ход урока

**Бутерброд** (от [нем.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D1%86%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *Butterbrot* — [хлеб](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1) с [маслом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE)) — [закуска](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%BA%D0%B0), представляющая собой ломтик хлеба или [булки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%BE%D0%B1%D1%83%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%B5), на который положены дополнительные пищевые продукты[[1]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%83%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B1%D1%80%D0%BE%D0%B4#cite_note-1). Существует огромное количество видов бутербродов — от классических с [колбасой](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BB%D0%B1%D0%B0%D1%81%D0%B0) или [сыром](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%8B%D1%80) до многослойных из различных сортов мяса, овощей, зелени и соусов или паштетов. Также бутерброд может состоять только из хлеба и сливочного масла, возможно с сахаром, вареньем, мёдом или солью. [Сэндвич](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%8D%D0%BD%D0%B4%D0%B2%D0%B8%D1%87) — бутерброд, состоящий из двух и более кусков хлеба. Бутерброды широко распространены, так как они быстры в приготовлении, удобны в переноске Самый распространённый вид бутербродов — ломтик хлеба или булки с каким-либо из закусочных продуктов (сыром, [ветчиной](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%83%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B1%D1%80%D0%BE%D0%B4_%D1%81_%D0%B2%D0%B5%D1%82%D1%87%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B9), колбасой, икрой, мясом, рыбой, консервами). Оформлять их можно листовыми и пряными овощами, кусочками яйца и лимона, маслинами, соусом, майонезом с корнишонами и др. Подаются бутерброды на блюдах, в вазах с плоскими краями или на тарелках, покрытых салфетками. Бутерброды не подлежат длительному хранению, поэтому их готовят непосредственно перед подачей на стол

Напитки являются одним из наиболее важных элементов культуры [питания](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5). Они представляют собой продукты, которые утоляют [жажду](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%B0%D0%B6%D0%B4%D0%B0) (прохладительные напитки), а также часто оказывают определённое возбуждающее, тонизирующее, энергетическое,  пьянящее, галлюциногенное воздействие. Сырьём для производства большинства напитков обычно служат различные сахаристые продукты — [мёд](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%91%D0%B4), фруктовые и древесные соки ([берёзовый](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D1%80%D1%91%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%BE%D0%BA), [кленовый](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%BE%D0%BA), [кокосовое молоко](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%BE), сок [сахарной пальмы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D1%85%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BF%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BC%D0%B0)), [агавы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B3%D0%B0%D0%B2%D0%B0), [сахарного тростника](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D1%85%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%82%D1%80%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%BD%D0%B8%D0%BA) и др.). У населения [средиземноморья](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D0%B7%D0%B5%D0%BC%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%BE%D1%80%D1%8C%D0%B5) напитки издавна традиционно изготавливались преимущественно из [винограда](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%B4_(%D1%8F%D0%B3%D0%BE%D0%B4%D0%B0)), в странах с [умеренным климатом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BA%D0%BB%D0%B8%D0%BC%D0%B0%D1%82) — из зерна, а у скотоводческих народов — из [молока](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%BE)[[2]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%BE%D0%BA#cite_note-%D0%91%D0%A0%D0%AD-2). Естественным прохладительным напитком является [вода](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D0%B4%D0%B0) — чистая или [минеральная](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D0%B0) (как добытая из природных минеральных источников, так и искусственно [минерализованная](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D0%B0)), [газированная](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B0%D0%B7%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D0%B0) или негазированная. Она же может являться основой для большинства напитков, потребляемых человеком. В воду добавляют различные ароматические добавки и соки (включая соки дикорастущих растений: арбузов в [Калахари](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%85%D0%B0%D1%80%D0%B8), сердцевины [кактусов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BA%D1%82%D1%83%D1%81%D1%8B) в [Мексике](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B8%D0%BA%D0%B0), древесные соки и т. д.). Прохладительные напитки изготавливаются также на основе различных фруктов (см. [шербет](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B5%D1%80%D0%B1%D0%B5%D1%82_(%D0%BD%D0%B0%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%BE%D0%BA)), [компот](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BC%D0%BF%D0%BE%D1%82), [узвар](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%B7%D0%B2%D0%B0%D1%80)), семян злаковых культур (отвары из поджаренных измельчённых зёрен [риса](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B8%D1%81) или [проса](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%81%D0%BE)), среди скотоводческих народов — на основе целостного, снятого или кислого молока, в ряде случаев с добавлением соли, сахаристых веществ, крови животных, ароматических трав и т. п. Некоторые прохладительные напитки на зерновой, фруктовой ([квас](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B2%D0%B0%D1%81))  и молочной ([айран](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B9%D1%80%D0%B0%D0%BD), [кумыс](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BC%D1%8B%D1%81)) основе также могут содержать небольшое количество алкоголя.

## Безалкогольные напитки. **Соки. Газированные напитки.** Тонизирующие напитки. Молочные напитки.

Горячие напитки.

2.1 Домашнее задание по теме бутерброды: Что такое бутерброд? Когда используют этот продукт? Почему бутерброд пользуется спросом? Чем бутерброд отличается от сэндвича?

2.2Вопросы по теме напитки: Какие напитки предпочитаете утром? Что пьете перед сном? Какие молочные напитки вы знаете и предпочитаете. Какой сок любите? Что такое ГОРЯЧИЙ шоколад?

3. Обратная связь,

Ответы прислать на почту[serezha.molchanov.1959@mail.ru](mailto:serezha.molchanov.1959@mail.ru)

Срок сдачи письменных работ-24.11.2020 до 20.00

2

Обратная связь

1.Сфотографируйте свою письменную работу.

2.Работы пришлите через почту [serezha.molchanov.1959@mail.ru](mailto:serezha.molchanov.1959@mail.ru)

3.Срок сдачи письменных работ-17.11.2020 до 20.00