

Технология

Тема занятия: Сервировка праздничного стола, профессия официант Изготовление трубочек, профессия кондитер

Тип урока: урок систематизации и обобщения изученного материала, профессиональная проба.

Занятие проводится с целью профориентационной подготовки девочек в выборе профессий официант, кондитер. Занятие является заключительным в данном разделе программы.



Учитель: Малова Ольга Ивановна

Преподаватель ГБПОУ КК ТИТ: Власова Вера Михайловна

Цели:

Образовательная.

Обобщить и систематизировать знания учащихся по «Кулинарии», углубить знания учащихся, ознакомить с новыми фактами по изучаемым темам.

Развивающая.

Продолжать развивать мышление учащихся (умение сравнивать, анализировать, обобщать); развивать умения учебного труда (запоминать, работать в нужном темпе); развивать самостоятельность, самоконтроль, способность проявлять творческий подход при выполнении заданий.

Воспитательная.

Воспитывать познавательный интерес к предмету, умение работать индивидуально и в группе, самостоятельно распределять обязанности, сообща решать поставленную задачу, дисциплинированность, культуру общения, уверенность в своих силах, профессиональные пробы .

Цель занятия: Подготовка детей к выбору профессии официант. Сформировать у обучающихся умения и навыки по оформлению праздничного стола.

Оборудование:

Технологическая карта: «Сервировка праздничного стола», Технологические карты складывания салфеток в трех вариантах. Мультимедиапроектор ПК.

Презентация Профессия Официант.

Учащиеся должны знать:

правила сервировки стола; правила техники безопасности.

Учащиеся должны уметь:

сервировать стол; объяснить правила сервировки

Должен знать: Технологический процесс складывания салфеток трех вариантах. Правила сервировки праздничного стола и правила техники безопасности.

Должен уметь: Организовать рабочее место. Сервировать праздничный стол.

Инструменты, инвентарь, оборудование.

Ход занятия.

Организация начала занятия. (2 группы работают одновременно

Подготовка учащихся к активной учебной деятельности (мотивация).

Изложение темы урока: 1-я группа

С любовью накрытый стол – это, как и в давние времена, гордость многих хозяек. Но есть и мужчины, которые придают этому большое значение и могут накрыть стол также красиво и со вкусом. Правила сервировки и поведения за столом выработывались на протяжении столетий, и их основная цель состоит не в том, чтобы различными формальностями затруднить процесс еды, а в том, чтобы сделать прием пищи и общение за столом красивым, удобным, приятным. Красиво накрытый стол всегда смотрится лучше и привлекательней, чем тот, который ломится от яств, но не создает ощущение праздника.

Вопросы ученикам:

- По какому поводу мы можем накрывать праздничный стол? (День рождения, свадьба, юбилей, новый год и т.д.).

- Какие торжества бывают? (Семейные, официальные)

Сервировка стола - это подготовка его к завтраку, обеду, ужину или чаю, т.е. правильная расстановка всех необходимых приборов и посуды.

Сервировка стола должна отвечать следующим требованиям:

- *соответствовать мероприятию* - строго сочетаться с меню подаваемых блюд и закусок

- *отражать тематическую направленность застолья* (Новый год, День рождения)

- *быть эстетичной* - гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками

- все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.

Последовательность сервировки праздничного стола

Главное в праздничной сервировке стола — создание особой атмосферы, соответствующей приему.

Стол будет выглядеть *празднично*, если его засервировать изящной посудой, серебряными столовыми приборами, а для напитков будут поданы хрустальные бокалы.

1. Накрывают стол скатертью
 2. Расставляют тарелки. Набор посуды должен быть одинаковым по форме, рисунку, цвету.
 3. Посуду на столе размещают в строго определенной последовательности, каждый предмет сервировки должен иметь своё место.
 4. Раскладывают столовые приборы
 5. Расставляют стеклянную и хрустальную посуду
 6. Необходимый штрих к сервировке - полотняная салфетка. Она должна быть индивидуальной, и кладут её на закусочную тарелку.
 7. Ставят цветы, расставляют наборы для специй. (слайд № 4)
- А теперь подробнее о предметах сервировки:

Скатерть(демонстрируется)

1.Сервировка праздничного стола начинается со скатерти. Столы накрывают чистыми, хорошо отутюженными скатертями. Скатерть должна быть белая или однотонная, лучше пастельных тонов, тщательно отглаженная. Красивые и аккуратно постеленные скатерти придают столу праздничный вид. Концы скатерти должны свисать примерно на 25—30 см, а с торцов прямоугольного стола — чуть больше. И белые, и цветные скатерти украшают стол.

2.Скатерть должна подходить к посуде, приборам и интерьеру.

Белая скатерть предоставляет полный простор для выбора оформления стола. На ней великолепно смотрится любая посуда, и стол может быть украшен любыми цветами.

Важно помнить о сочетании цвета столового белья и посуды. Например, пестро «цветочный» сервиз очень выигрывает на однотонной скатерти, особенно если цвет скатерти находит отклик в рисунке сервиза

Скатерть должна хорошо вписываться в интерьер комнаты. Очень хорошо смотрится скатерть с голубенькими цветочками на фоне занавесок, сшитых из одной ткани. Такой яркой и веселой скатерти подошла бы белая фарфоровая посуда

Когда скатерть расстелена, расставляют стулья точно друг против друга и таким образом, чтобы каждому сидящему за столом было достаточно места.

3. Напротив сидения стула каждого гостя ставят тарелку для закусок или вторых блюд, а на нее мелкую тарелку, на расстоянии 1,5-2 см от края стола. Затем на расстоянии 5-15 см слева от закусочных тарелок ставят пирожковые тарелки. Подбор тарелок, ножей, вилок зависит от ассортимента закусок и блюд в меню праздничного стола. Как показывает практика, при домашней сервировке стола используют два ножа и две вилки, или по одному ножу и вилке, которые заменяют на чистые при перемене блюд. Все ножи должны быть обращены лезвием к тарелке. Вилки зубцами вверх. Расстояние между тарелкой и приборами - 0,5 см.

4.Стеклянная посуда (демонстрируется)

Для употребления напитков используют стеклянную и хрустальную посуду, количество и ассортимент, которой зависит от того, какие напитки будут предложены гостям. Стеклянная посуда (фужеры, бокалы) ставится за тарелкой, справа от ее оси, параллельно продольной стороне стола, а также дугой или боком. Бокал, который используют первым, стоит крайним справа.

5. Украшение праздничного стола

Сервиз, свечи, оригинально сложенные салфетки, цветочные декорации, необыкновенные аксессуары – все это придает праздничному столу особый стиль. Во время торжеств на стол ставят именные карты и карты – меню.

Цветы – важный элемент украшения стола. Размещают цветы, как правило, в центре или на краю стола. Букеты цветов должны быть небольшие, в широких вазах. Их высота не должна превышать 25 см, чтобы не заслонять гостей друг от друга и мешать беседе., и иметь резкий запах.

6.Салфетки (демонстрируются)

Салфетки – обязательный предмет сервировки стола. Хорошо отглаженная и красиво сложенная салфетка украшает стол. На тарелку ставят или кладут красиво сложенные салфетки. Если же закуска ставится сразу, салфетки кладут слева от вилок так, чтобы она их не закрывала. Можно использовать бумажные салфетки. Салфетки складывают по 10-12 штук в вазочки или салфетницы, ставят на стол из расчета 1 ваза на 4-6 человек.

Практическая работа по группам и текущий инструктаж учителя

Показ способов складывания салфеток. Правила сервировки стола.

Первый способ: «Пальмовая ветка» (см. технологическую карту)

Второй способ: «Оригинальный веер» (см. технологическую карту)

Третий способ: «Пламя».

Учащиеся выполняют практическую работу «Сервировка праздничного стола».

Закрепление изученного материала и анализ урока:

Для закрепления учащиеся выполняют тестовые задания первой практической работы.

• К столовым приборам относятся:

- а) кружка;
- б) нож;
- в) молочник;
- г) вилка;
- д) салатник;
- е) ложка.

Ответ: б; г; е.

• При сервировке стола ложку кладут:

- а) в тарелку;
- б) перед тарелкой;
- в) слева от тарелки;
- г) справа от тарелки;
- д) в специальную укладку.

Ответ: г.

• При сервировке стола к обеду вилку кладут:

- а) справа от тарелки зубцами вверх;
- б) слева от тарелки зубцами вверх;
- в) справа от тарелки зубцами вниз;
- г) слева от тарелки зубцами вниз;
- д) в специальную укладку.

Ответ: б.

• При сервировке стола салфетки кладут:

- а) в кольцо;
- б) в стакан;
- в) на закусочную тарелку;
- г) слева от тарелки;
- д) справа от тарелки.

Ответ: а; б; в.

Заключение:

Учитель делает общий анализ работы согласно сводной ведомости учета озвучивание критерий оценок и выставляет оценки за занятие.

Сообщение темы следующего урока.

Уборка учебных кабинетов.

Тема занятия: « Приготовление заварных пирожных «Трубочка».2 группа
Тип урока: урок систематизации и обобщения изученного материала.

Цель занятия: Подготовка детей к выбору профессии кондитер. Сформировать у обучающихся умения и навыки по приготовлению пирожного заварного «Трубочка» со сливочным кремом и ореховой посыпкой и отработать следующие операции: формование, выпекание, заполнение кремом полость пирожного, оформление поверхности пирожного, органолептическая оценка качества изделия.

Задачи занятия:

Образовательные:

Сформировать у обучающихся сложные умения и навыки по следующим операциям:

Подготовка сырья к производству

Приготовление заварного теста

Формование заготовок для пирожных

Приготовление крема сливочного (основного)

Приготовление ореховой посыпки

Приготовление пирожных

Органолептическая оценка качества готовых изделий

Воспитательные: В ходе занятия необходимо воспитывать у обучающихся бережное отношение к инвентарю, оборудованию, аккуратность и внимательность при выполнении технологических операций, интерес к профессии, ответственность за выполняемую работу, самостоятельность.

Развивающие: В ходе занятия необходимо развивать у обучающихся сенсорные навыки, память.

Должен знать:

Технологический процесс приготовления заварного пирожного «Трубочка» со сливочным кремом и ореховой посыпкой, показатели оценки качества готовых изделий, сроки хранения готовых изделий, правила техники безопасности.

Должен уметь:

Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить пирожные из заварного теста «Трубочка» со сливочным кремом и ореховой посыпкой, произвести органолептическую оценку качества готовых изделий.

Практическая работа.



Ход занятия:

Практическая работа: «Приготовление теста и выпекание трубочек»

Работа учащихся по технологическим картами:

1. Технологическая последовательность трудовых операции по изготовлению заварного теста.

Цель: проверка правильности выполнения трудовых операций: приготовление заварного теста. Обучающиеся последовательно выполняют трудовые операции.

2. Технологическая последовательность трудовых операции по приготовлению заварного пирожного «Трубочка» со сливочным кремом и ореховой посыпкой.

(Обучающиеся последовательно выполняют трудовые операции).

3. Технологическая последовательность трудовых операции по приготовлению сливочного крема (основного).

(Обучающиеся последовательно выполняют трудовые операции).

Заключительный этап занятия

Разбор типичных ошибок и допущенных дефектов, пути их предупреждения и устранения.

Анализ выполнения обучающимися правил техники безопасности.

Закрепление изученного материала и анализ урока:

Для закрепления учащиеся отвечают на вопросы практической работы №2.

Какие вы знаете виды теста?

— В чем особенность бисквитного теста?

— Назовите, какие кондитерские изделия можно приготовить из бисквитного теста?

— В чем особенность песочного теста?

— Из какого вида теста можно приготовить яблочный пирог?

— Чем отличается дрожжевое тесто от пресного?

— Из какого вида теста можно приготовить пирожки?

Учитель делает общий анализ работы согласно сводной ведомости учета озвучивание критерий оценок и выставляет оценки за занятие.

Сообщение темы следующего урока.

Уборка учебной мастерской.

Наименование блюда **Пирожное « Трубочка с кремом»**

Раскладка № ____ из сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП

Наименование сырья	На расчетное количество порций					
	10 шт		20 шт		50шт	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Слойка	3935					
Крем сливочный	2340					
Крошка от слойки	130					
Сахарная пудра	100					
Выход	100 по 65					

Краткое описание технологического процесса

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 2-3 мм и нарезают на полоски шириной 20 мм. Для приготовления этих пирожных пользуются металлическими конусными трубочками длиной 125 мм, диаметр широкой части – 30 мм, узкой – 5 мм. Полоски из слоенного теста накатывают на трубочку винтообразные так, чтобы один край находил на другой. Полученную заготовку кладут на смоченной водой лист, смазывают меланжем и выпекают при температуре 240-250 градусов в течении 20-25 минут. После выпечки и охлаждения металлические трубочки удаляют, а выпеченную заготовку наполняют сливочным кремом . Открытую часть осыпают мелкоизмельченной крошкой от слойки, смешанной с сахарной пудрой.