

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«ВЛАДИМИРСКИЙ ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА

«ЛУЧШАЯ УЧЕБНАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ»

НОМИНАЦИЯ

«Профессиональное образование»

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

Открытого урока по теме:

« Масленица - Пересмешница»

для специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработал преподаватель:

Дёрова Наталья Юрьевна

г. Владимир 2022

Рассмотрена цикловой методической комиссией технологических дисциплин
Протокол № 6 от 14.01.2022 г.

Председатель ЦМК Сеницына Е.В.

РЕЦЕНЗИЯ

на методическую разработку проведения открытого урока по теме: «Масленица - Пересмешница» по дисциплине МДК 07.01. 07.02. «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса» для студентов, обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», составленная преподавателем ГБПОУ ВО «Владимирский экономико-технологический колледж» Дёровой Н.Ю.

Представленная на рецензию методическая разработка проведения урока на тему «Масленица - Пересмешница», выполненная преподавателем ГБПОУ ВО «Владимирский экономико – технологический колледж» Дёровой Н.Ю., является одним из направлений развития профессиональной компетенции будущих специалистов, а так же соответствия их непрерывно меняющимся требованиям рынка.

Данный урок направлен на воспитание бережного отношения и уважения к русским национальным традициям, формирование интереса к будущей профессиональной деятельности, развитие самостоятельности, умения работы в команде, развитие стремления к творчеству, навыков эстетического оформления блюд. Кроме того, урок направлен на активизацию научно-исследовательской деятельности студентов.

В методическую разработку включен план проведения мероприятия, его сценарий, технологические карты на различные виды блинов.

Государственным образовательным стандартом (ФГОС СПО) специальности предусматривается опытно-экспериментальная деятельность будущего специалиста-технолога, включающая разработку нормативной и технологической документации на новые виды продукции, выполнение технологических расчётов, что нашло отражение в представленных разработанных технологических картах, позволяющих внедрить рецептуры в практику работы предприятий общественного питания. Это является несомненным достоинством методической разработки, повышает его практическую значимость и позволит студентам приобрести навыки работы с нормативными документами, умения решения технологических задач с целью выполнения конкретных практических ситуаций.

Положительным является то, что при подготовке к занятию предусматривается большой объём самостоятельной поисково-исследовательской работы студентов под руководством преподавателя.

Представленная методическая разработка позволяет сформировать знания, умения, навыки студентов на уровне Государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по данной специальности, обеспечивает реализацию требований ГОС СПО к образованию и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Рецензент: Денисова Г.В.- генеральный директор ООО Компания «Пять Звезд»

Содержание

1. Пояснительная записка	6
2. План внеклассного мероприятия.....	7
3. Ход занятия и сценарий праздника.....	8
4. Приложения (фото, технологические карты, дидактический материал)	16

Пояснительная записка

Методическая разработка предназначена для проведения открытого урока по теме «Масленица-Пересмешница» и направлена на углубление, обобщение и систематизацию знаний, на основе которых моделируется профессиональная деятельность будущего специалиста.

При подготовке занятия предусматривается большой объём самостоятельной поисково-исследовательской работы студентов под руководством преподавателя, работа с нормативной технологической документацией, разработка технологических карт на новые виды кулинарной продукции.

В ходе подготовки к мероприятию студенты должны использовать системные знания по дисциплинам: Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса, организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация производства, товароведение продовольственных товаров, организация обслуживания в организациях общественных питания, оборудование предприятий общественного питания, охрана труда, микробиология, физиология питания, санитария и развивать навыки оценки качества при производстве продукции общественного питания профессиональная эстетика, психология и этика профессиональной деятельности.

Целями данного мероприятия являются:

- демонстрация возможностей применения практико-ориентированных методов обучения при подготовке специалистов;
- активизация научно-исследовательской деятельности студентов;
- воспитание бережного отношения и уважения к русским национальным традициям;
- формирование интереса к будущей профессиональной деятельности;
- развитие самостоятельности, умения работы в команде;
- развитие стремления к творчеству, навыков эстетического оформления блюд.

План открытого урока по теме «Масленица-Пересмешница»

Преподаватель:	Дёрова Н. Ю.
Дисциплина	МДК.07.01 07.02 «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса»
Группа:	Т2-36
Отделение:	очное
Специальность:	19.02.10«Технология продукции общественного питания»
Дата:	20 февраля 2022 г.
Время:	13-00
Аудитория:	Территория колледжа

Тема занятия: « Масленица - Пересмешница»

Тип занятий: Урок систематизации знаний, лабораторная работа

Цель:

- 1.Формирование практических навыков приготовления блинов из различных видов теста.
- 2.Развитие навыков самооценки, самоконтроля и рефлексии собственной практической деятельности с целью её последующей корректировки.
- 3.Формирование навыков работы с нормативно-технической документации.

Личностные:

- способствовать пониманию необходимости интеллектуальных усилий для успешного обучения;
- создавать условия для развития положительного отношения к учебной деятельности;
- развивать рефлексивные умения.

Предметные:

- изучить процесс приготовления блинов из различных видов теста.

Метапредметные:

- продолжать развивать у студентов умения сравнивать, анализировать, объяснять причины сходства и различия, сделать выводы;
- продолжать развивать у студентов умения компенсировать, составлять схемы, заполнять таблицы в тетради и др.;
- прививать умения слушать и вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении проблем, формировать познавательный интерес к изучаемой теме.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использование информационно – коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно – правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Профессиональные компетенции:

ПК 1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 3. Контролировать качество выполнения заказа.

Формы работы студентов: индивидуальная, групповая.

Оборудование, инвентарь, посуда: пароконвектомат, напольные плиты, сотейники, силиконовые лопатки, миксеры, блендеры, кондитерские мешки и насадки, натуральные образцы блюд и кулинарных изделий, элементы сервировки, декора и дизайна праздничного стола

Межпредметные связи

Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Организация производства.

Товароведение продовольственных товаров.

Организация обслуживания в организациях общественного питания.

Оборудование предприятий общественного питания.

Охрана труда.

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

Профессиональная эстетика.

Психология и этика профессиональной деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАНЯТИЯ:

I. Организационная часть.

Приветствие, проверка присутствующих -1-2мин.

II. Сообщение темы занятия, плана и постановка целей -5 мин.

(преподаватель даёт характеристику темы занятия и целей)

III. Мотивация учебной деятельности -5-7 мин.

(преподаватель объясняет значение изучения темы «Масленица - Пересмешница» и её роль в подготовке специалистов)

IV. Самостоятельная работа студентов под руководством преподавателя – раскрытие образовательной, воспитательной, развивающей целей.

1. Представление студентами–исследователями подготовленного сообщения на тему « Масленица – Пересмешница» - об истории и традициях празднования Масленицы на Руси. -50 мин.

2. Презентация блюд и кулинарных изделий масленичного стола, рецептов, технологии их приготовления. -50мин.

V. Заключительный этап занятия. -5-10 мин.

(преподаватель подводит итоги занятия, оценивает работу студентов).

VI. Обсуждение мероприятия с преподавателями колледжа, приглашёнными посетителями открытого урока на тему « Масленица – Пересмешница».

Подведение итогов проведённого мероприятия. - 5 мин.

Преподаватель:

Дёрова Н.Ю.

В ходе подготовки к открытому уроку, студенты под руководством преподавателя провели исследовательскую работу: были подобраны оригинальные и старинные забытые рецепты блинов, представлен тематический стол на тему «Масленица-Пересмешница» с элементами сервировки, традиционными для русского народа (посуда из хохломы, глиняные кувшины, крынки под напитки, деревянная столовые приборы). Для дегустации был приготовлен чай на травах.

Ход занятия и сценарий

открытого урока на тему: « Масленица – Пересмешница»

1.Организационный момент.

Здравствуйтесь, Уважаемые студенты и гости нашего занятия!

Сегодня мы проводим открытый урок, посвящённый традициям русского праздника – масленицы.

Цели занятия:

- изучение традиций празднования масленицы на Руси;
- воспитание бережного отношения и уважения к русским национальным традициям;
- изучение ассортимента, технологии приготовления блинов, блинчиков и способов их подачи.

2.Мотивация учебной деятельности.

Масленица – один из самых древних и весёлых праздников на Руси.

Масленица получила своё название от того, что в этот период времени - последнюю неделю перед великом постом, разрешается употреблять в пищу сливочное масло, молочные продукты, рыбу.

Празднования масленицы сопровождалось обрядами во имя урожая, гуляньями.

3.Вводная часть мероприятия (сценарий)

«Масленица – Пересмешница»

Скоморох 1 Борискова Мария: Добрый день, гости дорогие,
Жданные, званые, и желанные!

Скоморох 2 Польских Марина:- Почтенные и молодые,
Полные, худые!

Скоморох 3 Кораблёва Ольга:- Мы рады гостям,

Как добрым вестям!

Скоморох 4 Колеватова Светлана:- Эй, господа, пожалуйста сюда!

Приглашаем всех гостей к нам на праздник поскорей!

Скоморох 1 Борискова Мария:- У нас сегодня представление –

Всем на удивленье!

Скоморох 2 Польских Марина:- Приходите все без стеснения:

Билетов не надо!!!

Предъявите хорошее настроение!

Скоморох 3 Кораблёва Ольга:- Приходите, разомните кости!

Сегодня, Масленица приглашает в гости!

Скоморох 4 Колеватова Светлана:- Мы сегодня, Масленицу встречаем, зиму провожаем, весну закликаем!

(появляется Дед - Яга)

Дед - Яга Рахвалов Иван: -Так, я и думал, снова гуляют, Зиму провожают и опять без меня! Что, вы в том году обещали? Дедулечка – ягулечка, да без тебя, да никуда, и что?

Ведущий Борискова Мария: Дедулечка - Яга, а ведь, мы тебе телеграмму отправляли. Наверное, почтальон заболел, не доставил вовремя.

Дед - Яга Рахвалов Иван: -Видел, я тут в лесу, подозрительные личности бродили, а после них весь лесной народ чихать, да кашлять начал. Да еще погода ...Скорее бы весна.

Скоморох 1 Борискова Мария:- Дедушка, оставайся с нами, заодно посмотришь, как празднуют масленицу на Руси!!!

Дед-Яга Рахвалов Иван: - Так и быть, останусь и посмотрю, на вашу Масленицу!!!

Скоморох 3 Кораблёва Ольга: -А, давайте с вами, немного поиграем.

Мы, будем зачитывать вам рецепты, а Вы, должны угадать, что это, за блюдо.

Скоморох 4 Колеватова Светлана:- Приготовить дрожжевое тесто. Разделить тесто на шарики, дать им расстойку 20—25 минут. Пожарить во фритюре. Выложить на блюдо и обсыпать сахарной пудрой.

(Пончики Московские).

Скоморох 5 Петренко Анастасия:- Пропустить говядину, свинину, лук и чеснок через мясорубку, добавить соль, перец, добавить молоко и хорошо размешать фарш до пышности. Приготовить тесто пресное, раскатать в пласт вырезать круглые лепёшки, разложить фарш, а края защипнуть.

(Пельмени Сибирские).

Скоморох 6 Завьялова Анна:- Белый хлеб, вымочить в молоке, лук, обжарить на сливочном масле, мясо пропустить в мясорубке два раза, добавить специи, перемешать, сделать шарики, положить на раскаленную сковородку и обжарить. Затем поставить в духовку добавить соус и запекать в пароконвектомате, до готовности.

(Тефтели)

Скоморох 7 Никулова Татьяна:- Мясо залить водой и сварить бульон. Свеклу нашинковать, обжарить на сливочном масле с томатной пастой с солью и сахаром. В бульон положить нарезанную капусту, картофель, жареные коренья, в конце добавить свеклу. При подаче положить сметану. (Борщ-с картофелем).

Скоморох 1 Борискова Мария:- Мясо нарезать на мелкие куски, натереть солью, жарить с луком до полуготовности. Добавить нарезанную морковь и поставить в пароконвектомат. Через пятнадцать минут положить картофель, залить бульоном и отправить в пароконвектомат до готовности.

(Жаркое-по домашнему).

Скоморох 2 Польских Марина:- Творог выдержать под прессом, протереть через сито, добавить сметану и растертое свежее сливочное масло, соль, сахарный песок, перемешать и выложить в форму.

(Пасха)

Скоморох 2 Польских Марина:- Ну, что же давайте, с вами вместе позовем Масленицу? Но, сначала скажите мне, как называются 7 дней Масленицы?

Ответы викторины:

Первый день – **Встреча;**

Второй день – **Заигрыш;**

Третий день – **Лакомка-сладкоежка;**

Четвертый день – **Разгуляй**;

Пятый день – **Тещины вечера**;

Шестой день – **Заловкины вечера**;

Седьмой день – **Прощенный день**.

А, теперь посмотрим, что делают во время семи дней Масленицы. Об этом, нам она расскажет- сама Масленица!

Выходит Масленица – персонаж в народном костюме.

(Стоит блюдо с блинами)

Скоморох 3 Кораблёва Ольга:- О! Блины!

Скоморох 4 Колеватова Светлана:- Погоди ты. Это бутафория.

Масленица Исакова Юлия:- В первый день меня **встречают**,

С санками, весельем.

И блинами угощают

Близиких, без сомненья.

На столе стоит самовар, тарелка с блинами, все друг друга поздравляют с началом масленицы.

Скоморох 2 Польских Марина: - Понедельник – **встреча масленицы**.

В этот день во дворах жилых домов, особенно в тех, где обитали семьи с маленькими детишками, отцы семейства устанавливали чучело Масленицы. Чучело представляло собой поставленную в снег метелку, которую обряжали в разноцветные платки.

Чучело в городских двориках красовалось все семь дней, и его ласково и нежно называли Дуняшей. В семьях каждое утро всей масленичной недели начиналось с выглядывания в окошко и с заботливых вопросов: «Ну, как там, наша Дуняша, все стоит? Не замерзла?» Днем ребяташки выбегали на улицу, лепили из последнего снега снежную бабу, строили снежные горки и устраивали битвы снежками. Так они прощались с зимой, готовились встретить весну. Давайте и мы поиграем в снежки.

ИГРА «СНЕЖКИ».

Разделившись на две команды, берут в руки «Снежки» - комочки ваты, зашитые в марлю, - и пытаются попасть друг в друга. Задача нападающих – попасть

«Снежком» в противника, задача обороняющихся – увернуться и, не дать в себя попасть. Побеждает команда, которая сделала больше метких попаданий.

Масленица Исакова Юлия:

На день второй играют все,
Ведь, смех всегда приятен мне!
проводятся игры с гостями.

Скоморох 1 Борискова Мария: Вторник – **Заигрыш.**

В этот день, дети и молодежь усаживали в санях чучело, изображающее Масленицу, надевали на него шубу шерстью вверх, шапку, подпоясывали кушаком, обували в лапти и водили его по деревням. Кроме этого, съезжали с гор на санях, салазках, обделанные рогожкой, катались на лошадях. Когда темнело, молодежь устраивала общие вечеринки. На вечеринках пели, веселились, играли, водили хороводы. Давайте, и мы поиграем в одну из таких игр.

ИГРА «ЖМУРКИ с КОЛОКОЛЬЧИКОМ».

Для игры, понадобится небольшой колокольчик, две повязки на глаза и несколько скрученных из соломы и перевязанных бечевкой жгутов (или полотенце). Команды выделяют по одному участнику. Обоим завязывают глаза, одному привязывают колокольчик к ноге, второму дают в руки жгут. По сигналу ведущего, игрок с колокольчиком убегает от противника, который старается «осалить» его жгутом. Болельщики игрока с колокольчиком пользуются правом подсказки. Когда игрок со жгутом подходит близко к своему противнику, они кричат: «Огонь!», и тем самым, предупреждают своего игрока. Игра продолжается недолго, затем выходит следующая пара, роли играющих меняются. Выигрывает та команда, чей игрок со жгутом больше, раз дотронулся до противника.

Масленица Исакова Юлия:- На третий день - все за столом.

И вновь блины, мы все печем!
(Накрыто застолье с блинами.)

Скоморох 3 Кораблёва Ольга: -Среда – Лакомка - сладкоежка.

Было принято, что когда зять заявлялся со своей женой к теще, та только приступала к приготовлению блинов. Тёща готовила блины с шуточками, да прибауточками, и если зять не сидел букой и поддерживал общий веселый настрой, тёща маслом, которое оставалось после выпечки блинов, начинала смазывать ему волосы, что являлось показателем её высшего расположения к своему зятю. Смазывала тёща и приговаривала: «Это тебе, зятёк, за любовь и уважение», и так продолжалось до тех пор, пока его голова не начинала сиять, словно лаковая. А если учесть, что раньше блины принято было готовить на репейном масле, то кроме знака уважения, процесс «поливания головы маслом» имел и практическое значение – благодаря такой лечебной процедуре, благотворно влияла на рост волос, у зятя было меньше шансов занять непривлекательную плешку. Потом все пели песни. Давайте и мы споем!!!
(песня про масленицу)

Масленица Исакова Юлия: Четвертый день, **день-Разгуляй**.

Пусть радость нас не покидает!

(накрыт стол с самоваром и блинами.)

Скоморох 4 Колеватова Светлана:- Четверг – разгул, широкий четверг. Днём молодежь веселилась на улице, разгуливая с песнями и гармониями, или устраивала хороводы. Парни и девушки ходили также на ледяные горки, где усаживались толпой на большие сани, лихо скатывались с них. Считалось, что чем дальше скатишься, тем длиннее уродится лен. В этот день народ ходил на ярмарки, но не в целях приобретения продуктов и вещей, нужных в хозяйстве, а просто так, для души. Девушки покупали себе разноцветные ленты, дети лакомились леденцовыми петушками. Одним словом, народ тратил деньги, желая хоть раз в году почувствовать себя богатым и счастливым. Вечером люди встречались на вечеринках, гуляньях, которые сопровождалась песнями, частушками, плясками. Приходили ряженые. (Споем, частушки!!!)

Частушки: (Поют скоморохи)

1. Приходите заходите,

На румяные блины,
Нынче маслена неделя-
Будьте счастливы, как мы!!!

2. Я, на маслену готов
Скушать, аж 50 блинов
Закушу их сдобой,
Похудеть попробую!!!

3. Пятый блин, я слопала,
На мне, юбка лопнула,
Пойду юбку зашивать,
Чтобы есть блины опять.

4. Широкая масленица
Мы тобою хвалимся,
На горах катаемся,
Блинами объедаемся!

5. Пришла масленица к нам,
Это значит быть блинам,
Быть любви и быть добру
Всем раздайте по блину.

Масленица Исакова Юлия:- День пятый. Вспомним про родных!!!

И угостим блинами их!

Скоморох 5 Петренко Анастасия: Пятница – **Тёщины вечёрки.**

Масленица: Исакова Юлия:- И, снова мы к родным идем,
И им блины свои несем.

(Идем в гости к другому столу, со своими блинами)

Скоморох 5 Петренко Анастасия: -Суббота – **Золовкины посиделки.**

В пятницу и в субботу устраивали посиделки, потому эти дни так и называли. В эти дни ходили к родственникам в гости на блины. В городах устраивали балы, маскарады, в театрах давали дневные спектакли. Особенно популярным было катание по улицам в нарядных санях с бубенцами под дугой. Везде светились огни

балаганов, продавали чай, блины, сладости.

Масленица Исакова Юлия: -А, в последний день, мы просим прощения друг у друга.

(угощаемся блинами).

Скоморох 2 Польских Марина:- Воскресенье – Прощеный день, проводы масленицы.

Сооружали снежные городки: довольно высокий снежный забор, вокруг него, ниже главного забора, несколько рядов снежной насыпи. Все эти сооружения поливали водой, чтобы они замерзли и стали прочней. В воскресенье происходило взятие таких городков. Парни, участвующие в забаве, делились на две команды: одни защищали городок снежками, другие нападали. Смотреть на эту потеху собрались все.

Масленица Исакова Юлия:- Вот, мы и вспомнили, что такое Масленица. Это семейный праздник, и есть блины действительно лучше с семьей. К тому же, прихожу я в конце февраля, а ухожу уже в марте. Всех с праздниками, друзья и гости!

Скоморох 2 Польских Марина:

Мы на славу погуляли!

Съели все, что можно съесть.

Скоморох 3 Кораблёва Ольга:

Мы, блинами угощались,

Было сладостей не счесть!!!

Скоморох 4 Колеватова Светлана:

Завтра будет разгуляй! !!

Тройка, прокати-ка!

Скоморох 5 Петренко Анастасия:

Надо зимушку прогнать,

И весну покликать.

Скоморох 6 Завьялова Анна:

Расстаемся до утра,

Завтра снова со двора!

Далее всем гостям, были предложены для дегустации различные виды блинов. Блюда были оформлены с учётом современных требований (см. дидактический материал).

На дегустацию были представлены следующие виды блинов приготовленные студентами :

- Блинчики геркулесово-миндальные:- Колеватова Светлана
- Блинчики с икрой:- Исакова Юлия
- Блинчики-мешочки с грибной икрой:- Пшеничников Роман
- Блинчики с вареньем:- Польских Марина
- Блинчики с сельдью:- Польских Марина
- Зелёные блины:- Борискова Мария
- Блинчики шоколадные:- Рахвалов Иван
- Блинчики кружевные:- Исакова Юлия, Петрова Алёна
- Блинчики картофельные с чесноком и луком:- Завьялова Анна
- Блинчики фаршированные:- Кораблёва Ольга
- Блинные роллы:- Никулова Татьяна
- Блинный рулет с орехово-свекольной начинкой:- Петренко Анастасия
- Блины бархатные:- Пашинина Наталья.
- Творожные блины «Ёжик»:- Петрова Алёна

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (Дёрова Н.Ю.)

Итак, уважаемые гости и студенты!

Сегодня ,мы продемонстрировали, Вам традиции, обычаи празднования масленицы и рассказали о рецептах и технологии приготовления блинов, блинчиков, оладий.

Мы, стремились показать всю ширь, красоту душевного праздника, чтобы , Вы могли принести частичку праздничного настроения в свои дома, стремились бы преумножать, сохранять и уважать традиции своего народа и в дальнейшей профессиональной деятельности использовали знания, умения и навыки, полученные в колледже, при обслуживании праздничных мероприятий в предприятиях общественного питания, на выездных обслуживаниях праздника «Проводы Русской зимы» в парках и на площадях наших городов сёл и деревень.

Преподаватель:

Дёрова Н. Ю.

Технологические карты на блины

Организация: Лаборатория №17
Предприятие: ГБПОУ ВО ВЭТК

«Утверждаю»
Руководитель предприятия

Ананьева Г.И.

« 19 » декабря 2021 г.

Технологическая карта

Наименование блюда Блинчики с икрой
Основание производства: фирменное блюдо

№	Наименование	Ед. измерения	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Технология приготовления и оформления блюда. Показатели пищевого состава и энергетической ценности.
1	Молоко	г	500	500		В глубокую посуду разбивают яйца, добавляют сахар, соль, молоко. Взбивают получившуюся смесь венчиком. Постепенно добавляют в тесто муку, тщательно перемешивают, чтоб не было комочков. Когда вся мука окажется в тесте, добавляют оставшееся молоко и растительное масло. Снова перемешивают. Из полученного теста пекут блины. В каждый блин кладут икру и заворачивают.
2	Сливочное масло	г	50	50		
3	Сахар	г	50	50		
4	Яйца	г	3 шт	120		
5	Мука	г	250	250		
6	Икра	г	200	200		
7	Соль	г	3	3		
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

Выход в готовом виде: 1/970/200

Директор Третьякова О.Н
Шеф – повар Минеева Е.И
Калькулятор Исакова Ю.Г

Требования к качеству

Внешний вид	Изделия круглой формы, толщиной не менее 3 мм.
Запах	Характерны для компонентов входящих в состав теста
Вкус	Икры
Цвет	Поверхность светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком
Консистенция	Пористая, мягкая



Организация: Лаборатория №17
Предприятие: ГБПОУ ВО ВЭТК

«Утверждаю»
Руководитель предприятия

Ананьева Г.И.

« 19 » декабря 2021 г.

Технологическая карта

Наименование блюда Блинчики геркулесово - миндальные

Основание производства: фирменное блюдо

№	Наименование	Ед. измерения	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Технология приготовления и оформления блюда. Показатели пищевого состава и энергетической ценности.
1	Овсяные хлопья	г	100	100		Овсянку измельчают в порошок. Смешивают с молотым миндалем, яйцом и молоком. Замешивают тесто и обжаривают блины на раскаленной сковороде с обеих сторон до золотисто-коричневой корочки на масле. Подают с медом.
2	Миндаль молотый	г	70	70		
3	Миндальное молоко	г	250	250		
4	Яйцо	г	1 шт	40		
5	Масло сливочное	г	50	50		
6	Мёд	г	150	150		
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

Выход в готовом виде: 1/500/150

Директор Третьякова О.Н.

Шеф – повар Минеева Е.И.

Калькулятор Колеватова С.А.

Требования к качеству

Внешний вид	Изделия круглой формы, толщиной не менее 3 мм.
Запах	Характерны для компонентов входящих в состав теста
Вкус	Миндаля и геркулеса
Цвет	Поверхность светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком
Консистенция	Пористая, мягкая



Организация: Лаборатория №17
Предприятие: ГБПОУ ВО ВЭТК

«Утверждаю»
Руководитель предприятия

Ананьева Г.И.

« 19 » декабря 2021 г.

Технологическая карта

Наименование блюда Блинчики с сельдью
Основание производства: фирменное блюдо

№	Наименование	Ед. измерения	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Технология приготовления и оформления блюда. Показатели пищевого состава и энергетической ценности.
1	Мука	г	200	200		Просеивают муку, добавляют соль. Делают в середине углубление, разбивают яйца. Размешивают, собирая муку от краев к центру. Смешивают молоко, воду и сахар. Добавляют в муку, тщательно перемешивают. В конце вливают растительное масло. Выпекают блины. При подаче украшают сельдью с луком.
2	Яйцо	г	2 шт	80		
3	Сахар	г	50	50		
4	Молоко	г	400	400		
5	Вода	г	150	150		
6	Соль	г	3	3		
7	Масло растительное	г	10	10		
8	Сельдь	г	169	100		
9	Лук зеленый	г	5	3		
10						
11						
12						
13						
14						
15						

Выход в готовом виде: 1/900/100

Директор Третьякова О.Н.
Шеф – повар Минеева Е.И.
Калькулятор Польских М.А.

Требования к качеству

Внешний вид	Изделия круглой формы, толщиной не менее 3 мм.
Запах	Характерны для компонентов входящих в состав теста
Вкус	Сельди
Цвет	Поверхность светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком
Консистенция	Пористая, мягкая



Организация: Лаборатория №17
Предприятие: ГБПОУ ВО ВЭТК

«Утверждаю»
Руководитель предприятия

Ананьева Г.И.

« 19 » декабря 2021 г.

Технологическая карта

Наименование блюда Зеленые блины
Основание производства: фирменное блюдо

№	Наименование	Ед. измерения	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Технология приготовления и оформления блюда. Показатели пищевого состава и энергетической ценности.
1	Мука	г	250	250		Брокколи заваривают кипятком, сливают воду и снова заливают кипятком на 2 мин. Сливают воду. К брокколи добавляют яйца и взбивают в однородную массу. Вливают молоко, добавляют муку и хорошо перемешивают. Добавляют сахар и соль. Соду погашают уксусом и хорошо перемешивают тесто миксером. В сковороде растапливают масло и вливают в тесто и перемешивают. Выпекают блины.
2	Яйцо	г	3 шт	120		
3	Соль	г	3	3		
4	Сахар	г	10	10		
5	Сода питьевая	г	5	5		
6	Брокколи	г	167	150		
7	Молоко	г	500	500		
8	Масло сливочное	г	50	50		
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

Выход в готовом виде: 1/1090

Директор Третьякова О.Н
Шеф – повар Минеева Е.И
Калькулятор Борискова М.А

Требования к качеству

Внешний вид	Изделия круглой формы, толщиной не менее 3 мм.
Запах	Характерны для компонентов входящих в состав теста
Вкус	Шпината
Цвет	Зеленый
Консистенция	Пористая, мягкая



Организация: Лаборатория №17
Предприятие: ГБПОУ ВО ВЭТК

«Утверждаю»
Руководитель предприятия

Ананьева Г.И.

« 19 » декабря 2021 г.

Технологическая карта

Наименование блюда Блинчики шоколадные
Основание производства: фирменное блюдо

№	Наименование	Ед. измерения	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Технология приготовления и оформления блюда. Показатели пищевого состава и энергетической ценности.
1	Молоко	г	250	250		Смешивают молоко, сахар, муку, и какао, добавляют немного растительного масла в тесто и хорошо перемешивают. Пекут блины. Подают с замороженной массой.
2	Яйцо	г	3 шт	120		
3	Сахар	г	100	100		
4	Какао-порошок	г	80	80		
5	Мука	г	300	300		
6	Масло растительное	г	20	20		
7	Твороженная масса	г	150	150		
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

Выход в готовом виде: 1/870/150

Директор Третьякова О.Н.
Шеф – повар Минеева Е.И.
Калькулятор Рахвалов И.С.

Требования к качеству

Внешний вид	Изделия круглой формы, толщиной не менее 3 мм.
Запах	Характерны для компонентов входящих в состав теста
Вкус	Шоколада, твороженной массы
Цвет	Поверхность светло-коричневая
Консистенция	Пористая, мягкая



Организация: Лаборатория №17
Предприятие: ГБПОУ ВО ВЭТК

«Утверждаю»
Руководитель предприятия

Ананьева Г.И.

« 19 » декабря 2021 г.

Технологическая карта

Наименование блюда Блинчики-мешочки с грибной икрой

Основание производства: фирменное блюдо

№	Наименование	Ед. измерения	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Технология приготовления и оформления блюда. Показатели пищевого состава и энергетической ценности.
1	Яйца	г	1 шт	40		Яйцо взбивают с сахаром, добавляют соль и вливают маленькой струйкой половину теплого молока. В получившуюся массу добавляют просеянную муку с содой. Замешивают тесто, которое затем разводят оставшимся молоком, вливают растительное масло и взбивают. Выпекают блины. Начинка: грибы очищают, промывают, отваривают 30 мин. Вынимают и дают немного остыть. Лук мелко нарезают. В сковороде обжариваем лук с грибами, добавляют соль, укропом. На каждый блинчик выкладывают начинку из грибов, формируют мешочек и обвязывают зеленым луком
2	Сахар	г	50	50		
3	Молоко	г	500	500		
4	Сода	г	5	5		
5	Мука	г	400	400		
6	Растительное масло	г	30	30		
7	Грибы	г	400	370		
8	Лук	г	70	60		
9	Укроп	г	20	15		
10	Зеленый лук	г	5	5		
11	Соль	г	3	3		
12						
13						
14						
15						

Выход в готовом виде: 1/1025/450

Директор Третьякова О.Н.

Шеф – повар Минеева Е.И.

Калькулятор Пшеничников Р.Д.

Требования к качеству

Внешний вид	Изделия круглой формы, толщиной не менее 3 мм.
Запах	Характерны для компонентов входящих в состав теста
Вкус	Икры из грибов
Цвет	Поверхность светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком
Консистенция	Пористая, мягкая



Организация: Лаборатория №17
Предприятие: ГБПОУ ВО ВЭТК

«Утверждаю»
Руководитель предприятия

Ананьева Г.И.

« 19 » декабря 2021 г.

Технологическая карта

Наименование блюда Блинчики картофельные с чесноком и луком

Основание производства: фирменное блюдо

№	Наименование	Ед. измерения	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Технология приготовления и оформления блюда. Показатели пищевого состава и энергетической ценности.
1	Картофель	г	750	700		Очищают и натирают картофель. Выкладывают в марлю и подвешивают над миской, чтоб стекла жидкость. Сливают, крахмал должен собраться на дне миске. Аккуратно сливают жидкость и смешивают крахмал с тертым картофелем, нарезанным чесноком, луком и солью. Блины выпекают до хрустящей корочки. Падают теплыми.
2	Зеленый лук	г	39	30		
3	Чеснок	г	15	8		
4	Соль	г	3	3		
5	Масло растительное	г	10	10		
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

Выход в готовом виде: 1/750

Директор Третьякова О.Н.
Шеф – повар Минеева Е.И.
Калькулятор Завьялова А.В.

Требования к качеству

Внешний вид	Изделия круглой формы, толщиной не менее 3 мм.
Запах	Характерны для компонентов входящих в состав теста
Вкус	Картофеля, чеснока, луком
Цвет	Поверхность светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком
Консистенция	Пористая, мягкая



Организация: Лаборатория №17
Предприятие: ГБПОУ ВО ВЭТК

«Утверждаю»
Руководитель предприятия

Ананьева Г.И.

« 19 » декабря 2021 г.

Технологическая карта

Наименование блюда Блины с вареньем
Основание производства: фирменное блюдо

№	Наименование	Ед. измерения	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Технология приготовления и оформления блюда. Показатели пищевого состава и энергетической ценности.
1	Молоко	г	1000	1000		Взбить яйца с сахаром, добавляют муку, перемешивают. Постепенно вмешивают в тесто молоко, в конце добавляют растительное масло. Приготавливают блины. Блин складывают в двое, кладут в центр варенье и сворачивают рулетиком.
2	Яйца	г	240	240		
3	Мука	г	500	500		
4	Сахар	г	25	25		
5	Растительное масло	г	25	25		
6	Варенье	г	200	200		
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

Выход в готовом виде: 1/1800/200

Директор Третьякова О.Н.
Шеф – повар Минеева Е.И.
Калькулятор Исакова Ю.Г.

Требования к качеству

Внешний вид	Изделия круглой формы, толщиной не менее 3 мм.
Запах	Характерны для компонентов входящих в состав теста
Вкус	Варенья
Цвет	Поверхность светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком
Консистенция	Пористая, мягкая



Организация: Лаборатория №17
Предприятие: ГБПОУ ВО ВЭТК

«Утверждаю»
Руководитель предприятия

Ананьева Г.И.

« 19 » декабря 2021 г.

Технологическая карта

Наименование блюда Ажурные блинчики
Основание производства: фирменное блюдо

№	Наименование	Ед. измерения	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Технология приготовления и оформления блюда. Показатели пищевого состава и энергетической ценности.
1	Яйцо	г	160	160		Яйца растирают с сахаром и солью, добавляют молоко, муку, крахмал, тщательно перемешивают. Тесто процеживают через сито, чтобы не осталось комочков. Вливают растительное масло, перемешивают. Переливают тесто в пластиковую бутылку с маленьким отверстием. Бутылку встряхивают и выливают тесто в виде узора на раскаленную сковороду, смазанную растительным маслом. Обжаривают блин с двух сторон. Подают с фруктами, посыпают сахарной пудрой.
2	Мука	г	190	190		
3	Крахмал	г	185	185		
4	Масло растительное	г	135	135		
5	Соль	г	3	3		
6	Сахар	г	10	10		
7	Сахарная пудра	г	20	20		
8	Фрукты	г	50	46		
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

Выход в готовом виде: 1/750

Директор Третьякова О.Н
Шеф – повар Минеева Е.И
Калькулятор Петрова А.Ю

Требования к качеству

Внешний вид	Изделия круглой формы, толщиной не менее 3 мм.
Запах	Характерны для компонентов входящих в состав теста
Вкус	Характерны для компонентов входящих в состав теста
Цвет	Поверхность светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком
Консистенция	Пористая, мягкая



Организация: Лаборатория №17
Предприятие: ГБПОУ ВО ВЭТК

«Утверждаю»
Руководитель предприятия

Ананьева Г.И.

« 19 » декабря 2021 г.

Технологическая карта

Наименование блюда Рулет с орехово-свекольной начинкой

Основание производства: фирменное блюдо

№	Наименование	Ед. измерения	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Технология приготовления и оформления блюда. Показатели пищевого состава и энергетической ценности.
1	Большие готовые блины	г	300	300		Разогревают духовку до 200 градусов. Свеклу моют, обсушивают, плотно заворачивают в фольгу и запекают до готовности 1 час. Дают остыть, затем очищают и натирают на терке. Отжимают из свеклы сок. Чеснок очищают и измельчают. Орехи измельчают. Смешивают свеклу, чеснок, орехи. Добавляют соль, перец. Застылают рабочую поверхность двумя слоями пищевой пленки. Выкладывают блины прямоугольником. Смазывают блины сливочным маслом. Затем раскладывают свекольную массу. Сверху блины в рулет. Туго заворачивают его в пленку и ставят в холодильник на 1 час.
2	Свекла	г	200	120		
3	Грецкие орехи очищенные	г	100	100		
4	Чеснок	г	5	5		
5	Сливочный сыр	г	200	200		
6	Соль	г	3	3		
7	Перец	г	0,02	0,02		
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

Выход в готовом виде: 1/730

Директор Третьякова О.Н.
Шеф – повар Минеева Е.И.
Калькулятор Петренко А.Ю.

Требования к качеству

Внешний вид	Изделия круглой формы, толщиной не менее 3 мм.
Запах	Характерны для компонентов входящих в состав теста
Вкус	Свеклы
Цвет	Поверхность малинового цвета
Консистенция	Пористая, мягкая



Организация: Лаборатория №17
Предприятие: ГБПОУ ВО ВЭТК

«Утверждаю»
Руководитель предприятия

Ананьева Г.И.

« 19 » декабря 2021 г.

Технологическая карта

Наименование блюда Блинные роллы
Основание производства: фирменное блюдо

№	Наименование	Ед. измерения	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Технология приготовления и оформления блюда. Показатели пищевого состава и энергетической ценности.
1	Кефир	г	500	500		Замешивают тесто соединяют кефир, сахар, соль, какао и муку. Выпекают тонкие блины. Затем растапливают шоколад на водяной бане. Жидким шоколадом поливают каждый блин. Очищают бананы и кладут на блины. Сворачивают ролл. Дают шоколаду «схватиться» и разрезают ролл на кусочки по 2-3 см. Посыпают корицей или сахарной пудрой, поливают оставшейся глазурью.
2	Яйца	г	1 шт	40		
3	Сахар	г	25	25		
4	Какао	г	20	20		
5	Бананы	г	590	500		
6	Шоколад	г	100	100		
7	Мука	г	200	200		
8	Соль	г	3	3		
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

Выход в готовом виде: 1/1385

Директор Третьякова О.Н.
Шеф – повар Минеева Е.И.
Калькулятор Никулова Т.А.

Требования к качеству

Внешний вид	Изделия круглой формы, толщиной не менее 3 мм.
Запах	Характерны для компонентов входящих в состав теста
Вкус	Банана, шоколада
Цвет	Поверхность светло коричневая
Консистенция	Пористая, мягкая



Список литературы

1. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студентов СПО/Л.С. Кузнецова, М.Ю.Сиданова - М.: Издательский центр «Академия», 2019.
2. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студентов СПО/ Л.С. Кузнецова, М.Ю.Сиданова - М.: Издательский центр «Академия», 2020.
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров - Ростов-на-Дону: Феникс, 2019.
4. Гайворонский К.Я., Щеглов И.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли - М.: Инфра-М.-2020
5. Мартинчик А.Н., Королёв А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария» М: Академия, 2020.
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания - Ростов-на - Дону, Феникс, 2020.
7. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. – М.; Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2016 (не переиздавался).
8. Симанкина Н.Н. Интерактивные методы обучения на уроках // Образование от «А» до «Я». – 2021. - № 4
9. Воронцов С.Г Система развития учебно-познавательной компетентности учащихся // Муниципальное образование: инновации и эксперимент. – 2015. - №1(не переиздавался)
10. Короткова М. В. “Обучающие технологии в познавательной деятельности ” М., 2021г.
11. Суворова Н. Интерактивное обучение: новые подходы. Учитель-2021.
12. Ефимов П. П. Интерактивные методы обучения — основа инновационных педагогических технологий // Инновационные педагогические технологии
13. "Учитель" 2021г., "Интерактивные методы обучения".
14. "Педагогика" 2021г. № 7, "Интерактивные методы обучения".
15. "Новые педагогические и информационные технологии" Бухаркина М.Ю., Полат Е.С.
16. Тарунин Евгений Леонидович-профессор педагогических наук // Инновационные педагогические технологии.

Дополнительные источники

1. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Гастроном», «Школа гастронома», «Шеф».
 2. УМК ПМ 04 ГБПОУ ВО «ВЭТК» 2021
- Интернет-ресурсы:

www.allcafe.info
www.restoranoff.ru
www.culinart.ru
www.pir.ru
www.su-shef.ru
www.kuking.net

Сайты национальной гильдии шеф-поваров и федерации рестораторов и отельеров