

Открытый урок на тему: «Оформление и подача сложных холодных десертов»

Преп



Н.

Цели урока:

формирование знаний об оформлении и подаче сложных холодных десертов; подведение к выводу о том, что специальность «Технология продукции общественного питания» является интересной, творческой, содержит ряд профессиональных возможностей



Структурное содержание урока.

- 1. Организационный момент.**
- 2. Этап актуализации системы ЗУМ. Контроль домашнего задания.**
- 3. Этап презентации темы урока. Целеполагание и мотивация.**
- 4. Практическое закрепление знаний.**
- 5. Рефлексия. Этап подведения итогов урока.**
- 6. Домашнее задание.**

1. Организационный момент.



Посещаемост
ь



Готовность к
уроку



Открытый
урок по МДК
05.01

2. Этап актуализации системы ЗУМ. Контроль домашнего задания.



3. Этап презентации темы урока



Открыты
и урок по
МДК
05.01



Презентация «Оформление сложных холодных десертов»





Из истории

- С древнейших времен люди придавали огромное значение не только вкусу блюда, но и его внешнему виду - **оформлению и украшению**. Еще древние римляне и греки старались как можно изощреннее украсить кушанья, а пиры древних славян поражали иноземных гостей не столько пышностью и изобилием, сколько мастерским **оформлением блюд**.



Дворянские блюда



Впрочем, русские дворяне тоже знали, чем удивить своих гостей. Описания кушаний, которые подавали к столу знати в XVIII — XIX вв., можно сравнить разве что с поэмами. И надо сказать, украшения блюд не ограничивались банальными фигурками и цветочками из овощей и фруктов. Лучшие повара вместе с придворными художниками и скульпторами возводили на столе настоящие архитектурные сооружения - дворцы, замки, фонтаны, а также разбивали сады. Но и этого великолепия им казалось мало: в саду гуляли звери, летали птицы, возле фонтанов сидели ангелы, в цветниках порхали бабочки.



Роль цвета в украшении кулинарных изделий



Цвет в кулинарии играет не меньшую роль, чем в живописи. И если художник при создании картины думает не только о ее сюжете и композиции, но и о сочетании цветов а зритель обращает внимание, прежде всего на первое, а уже затем думает о втором. То в кулинарии, даже если повар приготовит потрясающее по вкусу блюдо, но не позаботится о том, чтобы продукты сочетаясь по цвету, тот, кому будет предложено это кушанье, первым делом отреагирует на его внешний вид и цвет. Последний может вызвать как аппетит, так и отвращение. Именно поэтому, прежде чем начинать практиковаться в изготовлении украшений из продуктов, вам необходимо иметь хотя бы общее представление о теории цвета.



- Ведь продукты разных цветов красиво выложены на тарелке, должны не только радовать взгляд, но и возбуждать аппетит. Другими словами, каждому уважающему себя специалисту необходимо развивать свои художественные способности и заранее продумывать цветовое решение блюда. Если же кушаний будет несколько, то их желательно готовить и украшать в одном стиле. Что касается цветового решения, то они могут быть, как монохромными, то есть выдержанными в одной цветовой гамме, так и полихромными - разноцветными.



- Строгих правил оформления сладких блюд не существует, поэтому вы можете смело экспериментировать.
- Десерты украшают свежими и консервированными ягодами и фруктами, листиками мяты, желе, кремом, взбитыми сливками, шоколадом, разноцветной посыпкой, орехами, кокосовой стружкой, кукурузными хлопьями.



Помимо съедобных украшений, часто используют различные аксессуары: разноцветные пластмассовые шпажки, бумажные цветы и фрукты, ленты и т. д. десерты из мороженого или сладких кремов проще всего





Желированные десерты украшают фруктами, забитыми сливками, розочками и узорами из белкового или масляного крема. Как и выпечку, можете украсить их цветами и листиками из разноцветной марципановой массы.

Подача десертов:

- Десерты подают не только в креманках или на тарелках. Хороший вариант для торжественных случаев - десерты в половинках свежих фруктов (вы можете использовать для этой цели ананасы, небольшие дыни и арбузы, ап





OZON.RU

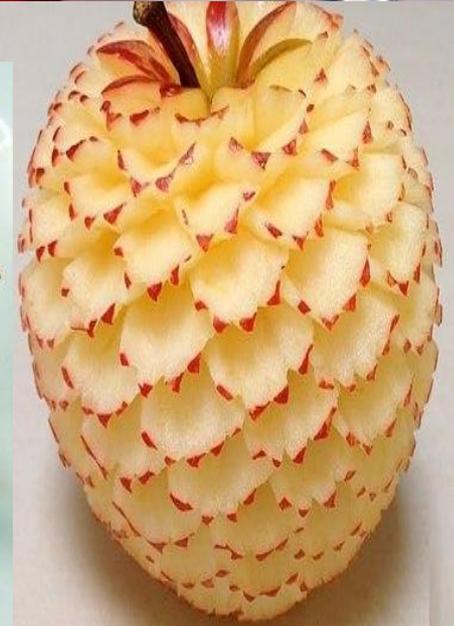






Инновационные технологии в оформлении десертов

- 1...Арт-визаж/кулинарный визаж – инновационное направление в современном кулинарном искусстве. Арт-визаж представляет собой разновидность карвинга, но в своих характеристиках это два разных понятия. Арт-визаж – кулинарное искусство профессионально декорировать блюда. Карвинг – это резная работа орнамент по овощам и фруктам составление из них украшений для сервировки столов при обслуживании банкетов на предприятиях питания.



kuharke.ru



ovkuse.ru



ovkuse.ru

2..Использование полуфабрикатов в вакуумной упаковке



3..Использование готовых шоколадных, вафельных украшений





4.. *Использование различных сахаристых посыпок.*



FREETORG
www.freetorg.com

5.. *Использования топпингов*



4. Практическое закрепление знаний

знаний

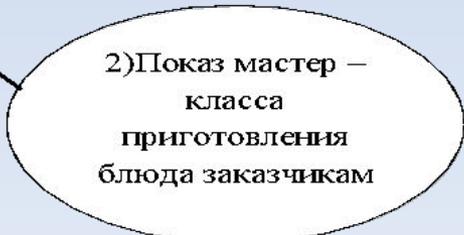
– Ролевая –игра «Осуществление заказа блюд на проведение мероприятия на ПОП»



кластер



**Оформление
заказа на
проведение
банкета**



5. Этап подведения итогов.

РЕФЛЕКСИЯ

ЗНАЮ

Я

ЗАПОМНИЛ

СМОГ



PPt4WEB.ru

Рефлексия

• было интересно...



• было трудно...



• теперь я могу...



• я научилась...



• меня удивило...



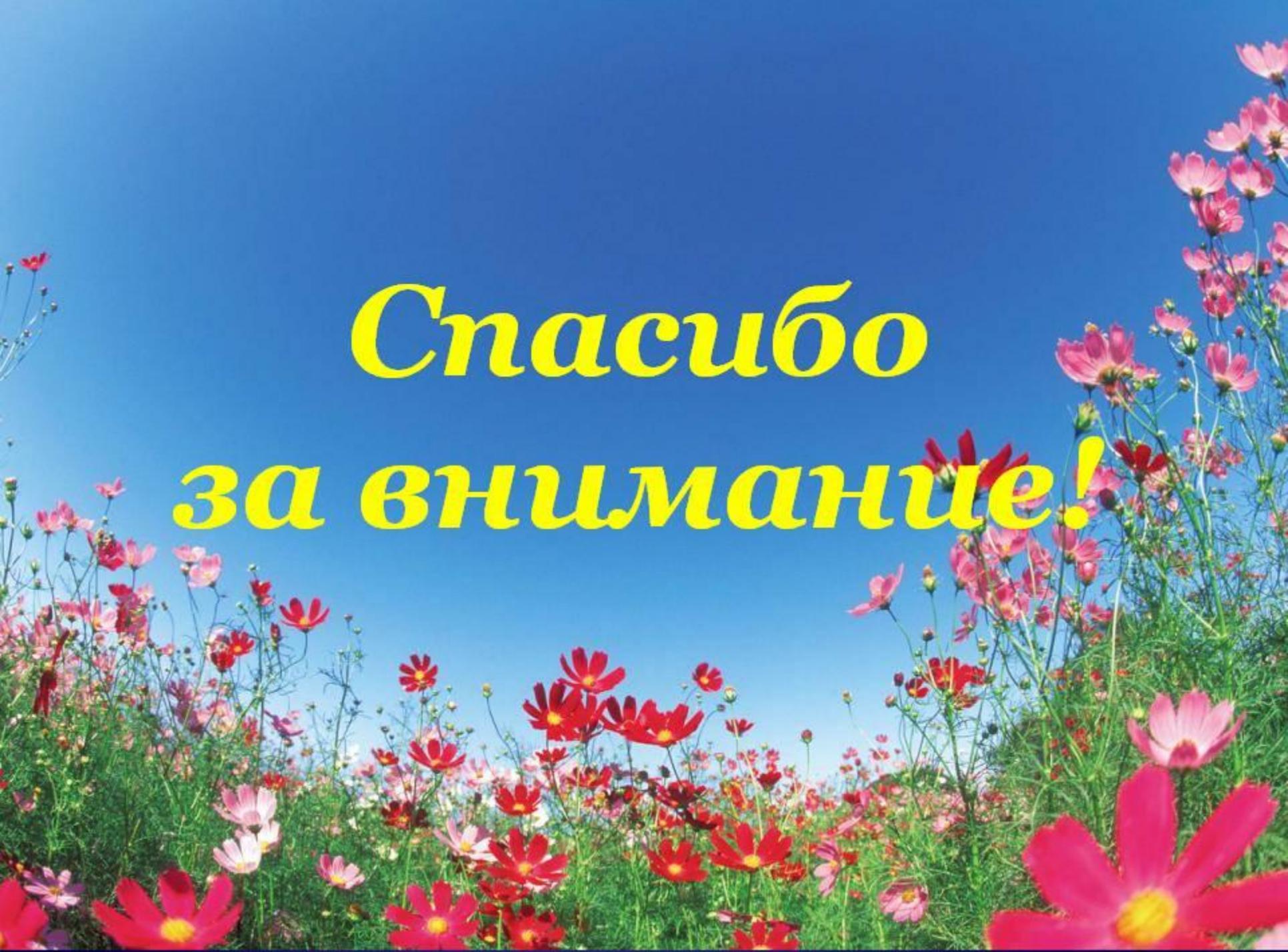
• мне захотелось...



6. Домашнее задание



- Составить десертное меню на мероприятие : «Юбилей – золотая свадьба», «День рождения ребенка», «8 марта», «Хелуин».

A vibrant field of pink and red cosmos flowers under a clear blue sky. The flowers are in various stages of bloom, with some fully open and others as buds. The background is a solid, clear blue sky. The text is centered in the upper half of the image.

**Спасибо
за внимание!**