

Согласовано

Заместитель директора по УМР

20.03.19 С.С. Тоноян

Утверждаю

Заместитель директора по УПР

Т.А.Недзвецкая

**ПЛАН**  
**мероприятий проведения декады**  
**«Сфера обслуживания» 2019 год с 15.04.19 по 25.04.19**

№	дата	Наименование мероприятия	Время и место проведения	Ответственный
1	15.04	Мастер-класс: «Элементы оформления из дрожжевого теста»	Учебная лаборатория повар, кондитер	Бейдик Е.Ф.
2	19.04	Мастер-класс: Приготовление пирожного «Песочное кольцо»	Учебная лаборатория повар, кондитер	Ерохина Н.П.
3	15.04	Беседа «Любимые блюда советских людей»	Кабинет спецтехнологии 3 -18-1Т	Гавозда Т.В.
4	25.04	Открытый урок: «Оформление кулинарных блюд с помощью графических редакторов»	Кабинет информатики	Преподаватель Информатики Сидиропуло
5	16.04	Мастер-класс для студентов: «Оформление декоративных элементов для пирожных, тортов»	Учебная лаборатория повар, кондитер	Отчик С.Ю.
6	24-25.04	Внеурочное мероприятие : «Картофельные игрища» С приглашением школьников СОШ №2	Актный зал	Гавозда Т.В. Кожевникова В.К., классные руководители групп участников
7	15-19.04	Конкурс презентаций по дисциплинам ЦМК «Сферы обслуживания»	Кабинет № 46	ЦМК «Сфера обслуживания» Меркулова И.В.
8	16.04	Классный час ЕДА С ИМЕНЕМ: В ЧЕСТЬ КОГО НАЗВАНЫ ЗНАМЕНИТЫЕ БЛЮДА	Кабинет спецтехнологии	Гавозда Т.В.
9	18.04	Профконкурс «Лучший повар» С приглашением школьников СОШ №24 9 класс	Учебная лаборатория повар, кондитер	ЦМК «Сфера обслуживания»
11	18.04	Мастер-класс обучающихся «Приготовление и подача блюд» С приглашением школьников	Учебная лаборатория повар, кондитер	Симоненко А. Меркулова И.В. Гавозда Т.В.
12	18, 24.04	Мастер-класс «Красивые украшения из салфеток» С приглашением школьников, СОШ №24 2 класс	Учебная лаборатория повар, кондитер	Меркулова И.В. Бейдик Е.Ф. Гавозда Т.В.
13	апрель	Онлайн-олимпиады «Бульоны», «Повар, кондитер», «Товароведение продовольственных товаров» 3-16-1Т, 3-17-1Т, 3-15-1Т	Кабинет спецтехнологии	Гавозда Т.В.
14	15.04	Выпуск газеты по названной тематике	Фойе техникума	Классные руководители, мастера п/о
15	17.04	Мастер-класс «Знакомство с работой профессионального блендера. Приготовление смузи»	Учебная лаборатория повар, кондитер	Гавозда Т.В. Кожевникова В.К.
16	15-24.04	Оформление фотостендов: «Повара современности и прошлых лет» «Как мы проходим практику» «ЗаМЕЧТательные блюда» «Участие в конкурсах и олимпиадах»	Фойе техникума	ЦМК «Сфера обслуживания»
17	15-19.04	Краевой конкурс «Деньги не игрушка»	Кабинет экономических дисциплин 2-4 курс	Гончарова В.А.
18	17-24.04	Участие обучающихся в олимпиаде и видеоуроках по финансовой грамотности	Кабинет экономических дисциплин	Гончарова В.А.
19	15-18.04	Творческий конкурс кроссвордов «Финансовая грамотность», «Экономика вокруг нас»	Кабинет экономических дисциплин 1-3 курс	Гончарова В.А.

Рассмотрено:

На заседании ЦМК «Сферы обслуживания»

Протокол № 6 от 19 марта 2019 г.

Председатель Т.В. Гавозда

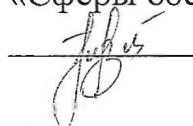


Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
«Крымский индустриально-строительный техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Зам. директора по УПР  
Недзвецкая Т.А.  
 09 2018г

**П Л А Н**  
**работы цикловой методической комиссии**  
**«Сферы обслуживания»**  
**на 2018-2019 учебный год**

План рассмотрен на заседании  
цикловой методической комиссии  
«Сферы обслуживания»  
Протокол № 1  
От 27 августа 2018 года  
Председатель ЦМК  
«Сферы обслуживания»

 Т.В.Гавозда



ПЛОШНИК НВ

10	Преподаватели ЦМК	В течении года	Проведение консультаций по подготовке к экзамену	выполнено
11	Председатель ЦМК	июнь 2019 г.	Анализ проделанной работы и составление отчета.	выполнено

## 2. Учебно – методическая работа

### 2.1. Информационно – методическое обеспечение учебного процесса

№ п/п	Ответственный исполнитель	Сроки исполнения	Мероприятия	Отметка о выполнении
1	2	3	4	5
1	Члены ЦМК	Сентябрь 2018	Подготовка УЦМК по дисциплинам	выполнено
2	Члены ЦМК	в течение года	Обеспечение дисциплин учебно-методической литературой (презентации, электронные пособия, учебные пособия, сборники тестов, практикумы)	выполнено
3	Председатель ЦМК	По графику предметных недель	Организация и проведение недели ЦМК учебных дисциплин	выполнено
4	Члены комиссии	1 семестр	Составление учебно-планирующей документации (КТП, индивидуальные планы развития) по ТОП 50 профессия «Повар, кондитер», «Поварское и кондитерское дело»	выполнено
5	Члены комиссии	октябрь	Рассмотрение и утверждение тем дипломных работ для гр.3-15т и 3-15тк; Письменных экзаменационных работ для гр.136, 137	выполнено
6	Члены комиссии	В течение года	Разработка экзаменационных вопросов и билетов	выполнено
7	Члены комиссии	В течение года	Методические разработки, электронные учебные пособия	выполнено
8	Члены комиссии	В течение года	Корректировка и внедрение ОПОП ППССЗ и ОПОП ППКРС рабочих программ Федеральных государственных стандартов (ФГОС) СПО по специальности (профессии): «Технология продукции общественного питания», «Повар, кондитер»	выполнено
9	Члены комиссии	В течение года	Контрольно-измерительные материалы в соответствии с требованиями ФГОС	выполнено



10	Члены комиссии	декабрь	Рассмотрение и утверждение Программы государственной итоговой аттестации выпускников техникума по специальности «Технология продукции общественного питания» «Повар, кондитер» (	<i>выполнено</i>
11	Члены комиссии	апрель	Рассмотрение и утверждение отчета по преддипломной производственной практике обучающихся гр. 3-15-1Т, 3-15-2ТК, 136, 137	<i>выполнено</i>
12	Члены комиссии	ноябрь	Рассмотрение и утверждение тем курсовой работы по ПМ 03 групп 3-16-1Т, 3-16-2ТК, ПМ 06 групп 3-15-1Т, 3-15-2ТК	<i>выполнено</i>
13	Члены комиссии	В течении года	Мультимедийные презентации для обеспечения уроков и внеклассных мероприятий;	
14	Члены комиссии	Октябрь, март	Проведение «Недели «Сферы обслуживания (олимпиады по предметам профессионального цикла, конференции, конкурсы профмастерства, экскурсии, встречи с социальными партнерами и др. )	<i>выполнено</i>
15	Члены комиссии	Сентябрь-май	Подготовка к участию в отборочном туре краевого чемпионата World Skills и конкурсов профессионального мастерства в 2018 -19 году по компетенциям «Выпечка хлебобулочных изделий», «Поварское дело»	<i>выполнено</i>
16	Члены комиссии	Сентябрь-май	Разработка программы для проведения демонстрационного экзамена по методике WorldSkills Russia компетенциям «Поварское дело» - профессия «Повар, кондитер»	<i>выполнено</i>
17	Члены комиссии	Сентябрь-июнь	Подготовка и участие в исследовательской работе студентов по профессиональным дисциплинам. Оказание методической помощи молодым преподавателям и мастерам производственного обучения	<i>выполнено</i>



ВЕРНА

ПЛОШНИК НВ

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Крымский индустриально - строительный техникум»

**Внеклассное мероприятие**  
**« КАРТОФЕЛЬНЫЕ ИГРИЩА».**

Преподаватель спецдисциплин  
Гавозда Татьяна Владиславовна

Внеклассное мероприятие для обучающихся школ города и района в целях проведения профориентационной работы.

**Цель:** эмоциональная разгрузка детей, выявление и уточнение представлений учащихся о появлении картофеля в России, значения для людей, воспитание организаторов, привитие любви к будущей профессии у детей, креативности, формирование межличностных отношений, развитие быстроты реакции, выносливости, ловкости, умение работать в коллективе.

**Оборудование:**

Название мероприятия, картинки с изображением картофеля, лопаты, рисунки, протокол соревнований, использование аудиоаппаратуры, эмблемы, 5 ведра, картошка, 5 шарфа, игрушечные машинки, 5 кастрюли, зубочистки.

### **пословицы и поговорки:**

- Картошка – хлебу присошка.
- Уродился хлеб в оглоблю, а картошка - в колесо.
- Клади картошку в окрошку, а любовь – в дело.
- Картошка – хлеб бережёт.
- Ель да берёза – чем не дрова, соль да картошка – чем не еда?

### **Подготовительная работа:**

- Самостоятельное выполнение детьми поделок из картошки, рисунков, нахождение интересного материала о картошке, изготовление эмблем.
- Подбор материала и составление сценария, выполнение оформления, подготовка необходимого инвентаря, составление рецептов с использованием картофеля, для вручения детям.

## **1. Организационный момент.**

### **1 ведущий.**

- Знают дети с детских лет,  
Что вкусней картошки нет.  
Поскорее собирайтесь  
И в команду заявляйтесь

### **2. Построение команд.**

### **3. Представление жюри.**

### **2 ведущий.**

Кто из картошки больше блюд знает?  
Кто её больше собирает?  
Будет нам жюри считать  
И итоги объявлять.

#### **4. Вступительное слово.**

##### **1 ведущий**

Дорогие друзья! Сегодня наши игры посвящаем картошке. Да, да, да, не удивляйтесь, именно ей. Итак, мы приглашаем её величество мисс **Картофелину** (входит девочка с ободком на голове, где изображена картошка).

##### **2 ведущий**

Уважаемая мисс Картофелина, это мероприятие в вашу честь. Как вы думаете, ребята, почему мы решили чествовать именно этот овощ?

У нас в народе говорят: «Картошка – хлебу присошка»,  
« Картошка – хлебу подспорье»,  
« Картошка – кормилица». Это правда?

##### **1 ведущий**

Мисс Картофелина, а откуда вы родом?

##### **Мисс Картофелина**

Около 400 лет назад меня обнаружили в Перу испанцы. А в Россию привёз Пётр 1.

##### **1 ведущий**

Спасибо тебе за интересный рассказ. А что узнали о тебе наши участники соревнований?

##### **Ответы участников команд.**

##### **2 ведущий**

И то, что картошка вкусна с давних пор, мы тоже давно знаем.

##### **1 ведущий.**

Мы напарим, мы наварим, напечём-  
Ведь любая нам работа нипочём.  
Из картошки можно сделать столько блюд,  
Что угодно для души найдёшь ты тут.  
( **Команды называют блюда из картошки**).

#### **5. Конкурсные задания.**

##### **2 ведущий.**

На плечи лопаты – и в поле, ребята!  
Работе мы рады и отдыху рады!  
Соберём мы всю картошку поскорей,  
Позовём на угощение всех друзей!

## ПОСАДИ КАРТОШКУ.

Участникам даётся ведро с картошкой.

Задача – выложить её в одну линию, клубень к клубню.

Кто быстрее «посадит» картошку?

## СБОРЩИКИ КАРТОФЕЛЯ.

*Звучит песня «Антошка»*

С завязанными глазами собрать как можно больше разбросанных вокруг картофелин.

## ПРИВЕЗИТЕ УРОЖАЙ

Доставить урожай картофеля в свою команду на игрушечном грузовике.

## ЭСТАФЕТА.

Заполнить кастрюлю картошкой при помощи ложки.

### **Картошка (минутка отдыха).**

Ведущий задаёт вопрос, а дети отвечают: « Картошка».

- Что вы кушали на обед?
- Что бы вы хотели съесть на ужин?
- А кто это опаздывает на наше мероприятие?
- Что привезли вам сегодня в подарок?
- О чём вы мечтаете во сне?
- Как зовут твою любимую собаку?

### **Самые ловкие.**

Выстроившись в шеренгу, участники передают друг другу картофель, зажав его подбородком.

### **Картофельный ёжик.**

Участники команд называют ласковыми словами картошку и втыкают в неё зубочистки.

### **Танец с картошкой.**

Участники танцуют парами, удерживая между лбами картошку. Выразительно исполнить танец, не уронив картошку.

### **Угадай-ка.**

- Сколько весит картофельный клубень?
- Где испанцы обнаружили картофель?
- Кто привёз в Россию картошку?
- Съедобны ли ягоды картофеля?
- Как называют ещё в России картошку?
- Как зовут нашу гостью, присутствующую на сегодняшнем мероприятии?



### **1 ведущий.**

Мы не зря сегодня собирали урожай!  
Какое любишь блюдо из картошки выбирай.  
Что – то новое узнали и немного поиграли.

### **6. Подведение итогов. Награждение.**

«Медальоны» участникам игры и рецепты блюд из картошки.

### **7. Заключительная часть.**

#### **2 ведущий.**

С удовольствием картошку  
Парим, варим, жарим,  
А когда её едим,  
Хвалим, хвалим, хвалим.

#### **1 ведущий.**

Знают люди с детских лет,  
Что вкусней картошки - нет!

## **Дополнительный материал**

- В Испанию завезли картошку в 1565 году. Испанцам она не понравилась, т. к. они пытались, есть её сырой.
- В Англии впервые приготовили блюдо не из клубней, а из листьев и стеблей.

После чего был уничтожен весь картофель на корню.

- Картофель называли «чёртовым яблоком» т.к. люди вместо клубней ели картофельные плоды – небольшие зеленоватые ягоды, которые появляются на месте отцветших цветков. А плоды эти ядовитые.
- В то время модницы высшего света прикалывали букетики цветов картофеля к волосам.
- Учёный Болотов Андрей Трофимович первым написал о пользе картофеля.

# ФОТООТЧЕТ

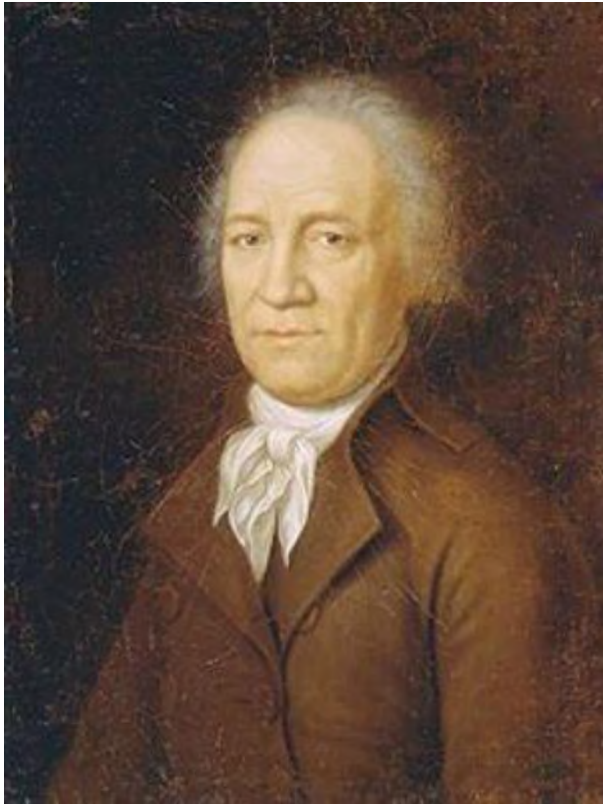








### Первые шаги «второго хлеба»



А. Т. Болотов впервые увидел картофель в Пруссии во время семилетней войны (1756-1763 гг.). Он с юмором вспоминал, как солдаты от непривычки к новому продукту иногда страдали расстройством желудка.

Поселившись в Дворянинове, Андрей Тимофеевич обзавёлся клубнями картофеля и начал испытывать различные сорта, изучать приёмы возделывания этой культуры. Первые же опыты убедили его в том, что картофель может произвести настоящую революцию в сельском хозяйстве, стать важнейшим пищевым продуктом. Болотов ещё в Пруссии обратил внимание на то, что картофель хорошо растёт на песчаных почвах. Специальные опыты сначала на небольших делянках, а потом и в полевых условиях убедили его в этом. Учёный писал: «Песок делает ему великое вспомоществование. Сие заметил я из нарочного опыта, ибо как в здешнем месте земля в себя песку ничего не имеет, да и достать хорошего не скоро можно, то велел я привезть с речки крупного и серого песку и по одному возу на небольшую гряду положить и перемешать с землёю, дабы она через то сделалась рыхлее, и от того родилось на сих грядках картофеля гораздо более, нежели на прочих грядках, на коих песку не было, где они гораздо и мельче были ...»

Учёный понимал, какие огромные возможности открываются перед земледельцами: ведь многие культуры, такие как пшеница, лён, горох, плохо растут на песчаных почвах. Поэтому такие участки можно занимать картофелем. Андрей Тимофеевич подчеркивал, что картофель на русской земле даёт хорошие урожаи. Он писал, что в самые «худые» годы получал от каждого четверика по 3-4 четверти (в четверти 8 четвериков), то есть

коэффициент размножения был равен 24-32.

Вот его собственные слова: «Количество урожая бывает не равное. По большей части на кусте яблок по 20, по 30 и по 40, а на некоторых и гораздо больше. В четвертом году назад насчитал я на одном кусту слишком сто яблок и таких кустов было много».

Если предположить, что Болотов употреблял на посадку клубни массой 50 г, то при коэффициенте размножения 30, урожай составлял 1,5 кг на гнездо. В настоящее время при, выращивании картофеля плотность посадки составляет примерно 55 тыс. растений на гектар. Таким образом, если бы урожайность картофеля равнялась той, что имел Болотов, то с гектара получали бы свыше 800 центнеров.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«КРЫМСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ  
ТЕХНИКУМ»

Сценарий  
внеклассного мероприятия

Тема занятия:

**«ЗДРАВСТВУЙ, МАСЛЕНИЦА!».**

Занятие подготовила :  
Преподаватель спецдисциплин  
Гавозда Татьяна Владиславовна

Крымск 2018

**Сценарий**  
внеклассного мероприятия  
Здравствуй, Масленица!

Дата проведения 14.-15.02.2018

Группы 3-16-1,2 3-17-1,2, 3-15-1Т

Тема занятия: Здравствуй, масленица!

**Цели занятия:**

**Обучающая :**

- изучить с учащимися сведения об истории празднования Масленицы.
- подготовить презентации по теме,
- аучиться готовить и оформлять,
- подавать блины, блинный пирог, курник,

**Развивающая:**

- развивать творческое отношение учащихся к предмету,
- творческие способности в оформлении блюд,
- творчески подходить к порученному делу.

**Воспитательная:**

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,
- проявлять к ней устойчивый интерес
  - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности



-воспитывать коллективное взаимодействие, укреплять дружбу учащихся в группе.

**Методы проведения занятия:**

- устное изложение истории празднования Масленицы методом беседы,
- демонстрационный показ подготовленных презентаций,
- практически приготовить к презентации свои блины в разных вариантах,
- использовать разные способы оформления и подачи блинов.

**Оснащение урока:** интерактивная доска, интерактивный программный материал по теме, миксеры, блендер, венчики, сковородки для выпечки блинов, жарочный шкаф, разделочные доски , ножи, посуда для смешивания и подачи, ложки, салфетки.

**Сырье:** мука, молоко , сливочное масло, лук зеленый, зелень, яйца , яйца перепелиные, икра красная, варенье, повидло , джем, сметана, сыр, картофель, куриная грудка, куриные потрошки, масло растительное, шампиньоны, мясо – фарш.

**Ход занятия:**

1. Приветствие
2. Мотивация учащихся (информация о содержании занятия, цели и формы проведения занятия).
3. Вступительное слово преподавателя.

Дорогие ребята, уважаемые коллеги! Добрый день!

Сегодняшнее наше занятие мы проведем по теме:

«Здравствуй, масленица!».

Мы познакомимся с историей празднования Масленицы на Руси, научимся готовить и оформим блины, с различными начинками, приготовим блинный пирог курник, - т.к. они тоже круглые, масляные, напоминают солнце, и конечно их приготовление на нашей Масленице более чем уместно. Конечно же, мы обязательно продегустируем то, что у нас получится и поучаствуем в веселых конкурсах.

Итак, я хочу предоставить слово учащимся группы 3-17-1,2, они расскажут нам об истории празднования Масленицы.

Масленица справляется за семь недель до Пасхи и приходится в 2018 году на период с 12 по 18 февраля.

Широкая Масленица - Сырная неделя!

Ты пришла нарядная к нам Весну встречать.

Печь блины и развлекаться будем всю неделю,

Чтоб Зиму студёную из дому прогнать!

История Масленицы берет начало еще в эпоху языческих племен на Руси. У древних славян этот праздник знаменовал проводы зимы, встречу весны и начало полевых работ. Он был связан с именем бога плодородия и скотоводства Велеса.

Кстати, в этом году Масленица 2018 проходит с 12-го по 18-е февраля и вся эта неделя пройдет как раз накануне Великого поста 2018 года.

На протяжении масленичной недели люди катаются на санках, собирают вечеринки и посиделки, проводят игры на свежем воздухе.

В дни Масленицы наши предки приносили жертвоприношения Богам, проводили обряды, устраивали пиршества. Более тысячи лет назад, когда христианство насаждалось на Руси насильственным путем, наши предки, не желая расставаться со своими языческими богами, старались сохранить традиции в новой вере.

После принятия христианства праздник на Руси сохранился. Все ритуалы, которые исполнялись в языческой Руси на Масленицу, совершенно неизменно перешли и в Русь православную. Наиболее прижились к празднику обряды, посвященные Богу Солнца: катание по улицам подожженного колеса, жжение костров, приготовление блинов - все это символы верховного бога Ярило. Теперь, когда мы узнали много интересного про Масленицу, мы послушаем, что нам подготовили обучающиеся, - что делали каждый день недели?

### Встреча масленицы

понедельник

Первый масленичный день — первые блины! С утра понедельника замужняя женщина отправляется на весь день к родителям, вечером к сватам приходят и ее свекор со свекровью. Снежные горы, балаганы и качели уже готовы.

Время — соорудить чучело Масленицы и возить его по улицам.

### Заигрыши

Вторник — смотрины невест. На Масленицу посватались — на Красную горку свадьбу сыграли. С самого утра молодежь катается с гор и ест блины вместе с родными и знакомыми. Также в этот день гадают на суженого.

### Лакомка

среда

Накрывают богатые столы, пекут блины с самыми разными начинками, наливают горячий сбитень — теща зятя угощает, умащивает. Проверяет, силен ли, готовит к кулачным боям четверга. За столом — веселье, песни и беседы в кругу семьи.

Разгуляй

четверг

Конец работе — начало Широкой Масленице! Наступает время веселья и потехи: катаются на лошадях, устраивают кулачные бои, соревнуются и штурмуют снежный городок. Разводят костры и прыгают через огонь.

Тёщины вечерки

пятница

Зять приглашает в гости тещу вместе с ее родственниками и подругами. Его почет и уважение — дочкино угощение: в этот день блины печет тещина дочь, его жена. Да вот только все продукты и посуду для посиделок еще в четверг теща должна принести сама.

Золовкины посиделки

суббота

Молодая невестка угощает своих золовок. Приглашает их вместе с подругами или с родней и обязательно дарит сестрам мужа подарки.

Проводы

Воскресенье наступает — Масленицу провожает. Перед началом Великого поста все просят друг у друга прощения и как следует заговляются. В самом конце праздника торжественного сжигают чучело Масленицы, рассеивая ее пепел по полям — для будущего урожая.

Но самое главное - это блины! Блин - символ солнца. Такой же круглый и горячий. С пылу с жару подаются они на стол. С маслом, со сметаной, с икрой, грибами, севрюжиной или осетриной - выбирай на любой вкус. А, наевшись досыта – гуляй и развлекайся!,

О главном символе Масленицы нам расскажет один из ребят.

Блины

На Масленичной неделе и на поминках непременно принадлежностью русской трапезы были блины. Пекли их из дрожжевого и пресного теста, простые и с припеком. Для припека использовали мелко нарубленные яйца, лук, отварную рыбу, сметки. Делали из них блинчатые пироги и блинницы, переслаивая блины различными начинками. Использовали блины и для приготовления курников и кулебяк, чтобы разделить в них разные фарши. Приготовление блинов требует навыка и соблюдения определенных правил, чтобы не получился комом не только первый блин, но и остальные.

Блины лучше печь на небольших толстостенных сковородах. Перед выпечкой блинов сковороду следует прокалить с жиром и крупной солью, дать слегка остыть и вытереть. Затем еще раз насыпать сухой соли и протереть насухо чистой тканью. После этого смазать сковороду маслом, хорошо разогреть ее и печь блины. Сковороду, на которой пекут блины, не следует скоблить ножом. Если блины плохо отстают от сковороды, нужно снова прокалить ее с маслом и солью, вытереть, а затем печь блины. По одному из рецептов, замесить тесто консистенции сметаны средней густоты и наливать большой ложкой или половником, наклоня сковороду так, чтобы тесто растеклось по ней тонким ровным слоем. Если теста налито слишком много, можно лишнее слить обратно, а затем приноровиться наливать столько, сколько требуется по размерам сковороды. Когда блин снизу слегка зарумянится, его нужно сверху сбрызнуть маслом, осторожно, чтобы не порвался, перевернуть при помощи двух ножей или лопаткой и поджарить с другой стороны. Если блины готовятся на дрожжах, нужно внимательно следить за «поспеванием» теста. Чтобы ускорить печение блинов, кастрюлю с тестом следует поставить в теплую воду, так как, если тесто выбродит недостаточно, блины получатся пресные, тяжелые. Если же тесто поставлено рано, то для того, чтобы оно не перекисло, его нужно поместить в холодильник или в посуду со снегом, иначе блины получатся кислые, бледные.

Блины подают на стол горячими со сметаной, маслом, икрой, малосолевой рыбой или с вареньем, медом; используют для приготовления блинчатых пирогов; фаршируют мясом, творожной массой, яблоками, изюмом и т.д.

Значительно проще приготовить оладьи. Тесто для них готовят так же, как для блинов, но несколько гуще, консистенции густой сметаны. На разогретую с маслом сковороду ложкой кладут тесто, не разливая его по всей сковороде. Оладьи значительно толще блинов, жарят их с двух сторон.

Теперь ребята, наступает самый ответственный момент, мы с вами подготовили все продукты для приготовления блинов и начинок, и приступаем к работе!

Ребята, мы с вами приготовили блины и подали их разными способами!

Теперь самая пора приступить к шуточным состязаниям!

**“Мучные баталии”** – основным элементом конкурса будет основной ингредиент для выпечки – мука. Количество участников не ограничено, перед каждым из них ставится по тарелке с мукой, при этом, на дне каждой из них, спрятаны конфеты. Игроки одновременно, по команде, начинают сильно дуть на муку, выигрывает тот, кто быстрее выдует муку и съест конфету.

**“Метание блинов”**, а для этого необходимо взять столько картонных коробок, сколько будет участников. На каждого участника нужно вырезать из картона «блины». Участники должны забросить блины в коробку, которая стоит напротив на определенном расстоянии. Выигрывает игрок или пара, у которого больше блинов полетело в коробку.

еще конкурсы:

1. А кто у нас самый голодный мы сейчас и выясним!
2. Надуть шарик, кто быстрее?
3. Кто самый сильный? (состязание одной рукой)
4. Кто самый ловкий? (собрать картофель)
5. Кто быстрее отгадает загадки?

И наконец, мы можем сказать, здравствуй, Масленица









## ЗАГАДКИ

- Суббота масленичной недели - золовкины... (*посиделки*)
- Среда масленичной недели -... (*лакомка*)
- Четверг масленичной недели -... (*широкий*)
- Как по другому называют масленичную седмицу(неделю)? (*сырная*)
- Что традиционно сжигают на проводах масленицы? (*чучело*)
- С какого дня недели начинается Широкая Масленица? (*четверга*)
- Кулачные... (*бои*)
- Воскресенье масленичной недели -... (*прощеное воскресенье*)
- Тёщины... (*вечерки*)
- Вторник масленичной недели... (*заигрыш*)
- Традиционное масленичное, оно же и поминальное блюдо (*блины*)
- В дохристианские времена празднование масленицы было приурочено к дню весеннего... (*равноденствия*)
- Понедельник масленичной недели.... (*встреча*)
- Праздник масленицы не православный, а .... (*языческий*)



Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
«Крымский индустриально-строительный техникум»

**МАСТЕР –КЛАСС**

По специальности «Технология продукции общественного питания»

**«ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУШИ И РОЛЛОВ»**

Преподаватель - Гавозда Татьяна Владиславовна  
Суши-повар -Яценко Николай (выпускник )

2019

МАСТЕР-КЛАСС  
по приготовлению суши и роллов  
для обучающихся по специальности  
«Технология продукции общественного питания»  
«Поварское и кондитерское дело», «Повар, кондитер»  
2,3,4 курс

Цель и задачи занятия:

1. Узнать, что такое японская кухня?
2. Ознакомление с обязанностями суши-повара.
3. Где и с чем едят роллы и суши.
4. Ознакомление с перечнем продуктов, приспособлений из которых готовят роллы.
5. Приготовление роллов самостоятельно.
6. Хранение готовых изделий .

Материально-техническое обеспечение:

- блендер RawMID
- эл.печь
- стеклянные и металлические миски
- коврик макису
- деревянная бадья для риса хангари
- рис
- рисовый уксус
- свежемороженый лосось
- икра летучей рыбы
- сливочный сыр
- листы Нори
- морепродукты
- свежие огуры, помидоры, авокадо
- семена кунжута белого и черного
- крабовое мясо
- соевый соус
- соус Унаги, Кимин
- васаби

Мастер –класс по приготовлению суши и роллов проводился преподавателем спецдисциплин Гавозда Т.В. и выпускником нашего техникума-Яценко Николаем, работающем в настоящее время в сети пиццерий «Сицилия»

История Суши и роллы появились в японской культуре более 1тыс. лет тому назад. Кстати, само название блюда “суши” нельзя перевести, ведь два иероглифа, которые обозначают его, имеют очень много значений.

Юго-Восточная Азия VI в. Суши впервые появились на территории Юго-Восточной Азии. Японцы соединили сырую рыбу с рисом именно для того, чтобы рыба не утрачивала свою свежесть более длительное время. Это случилось в VI веке. Тогда, чтобы сохранить рыбу свежей, ее обматывали рисом и клали в специальные бочки с солью. После этого, в течение нескольких недель рыба проходила брожение. По истечении срока, рыбу японцы съедали, а вот рис – выбрасывали.

XIX в. Главное свое изменение суши претерпели в XIX веке, что и принесло им огромную популярность в Европе и Америке. В то время люди в Токио были очень суетливыми, поэтому один из местных поваров предложил покупателям особенные нигири-суши, которые можно было брать с собой. После этого в японской кулинарии появилось огромное разнообразие роллов, которые сегодня считаются настоящим деликатесом во многих странах мира.

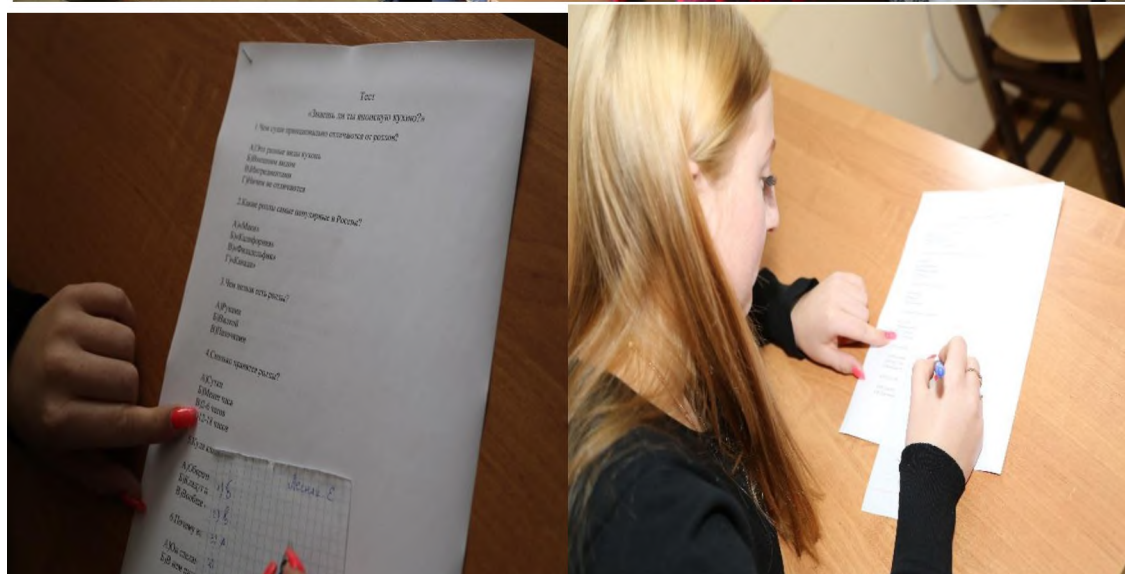
По сути, Суши и роллы — это практически одно и то же: блюдо японской кухни с рисом и морепродуктами. Однако они немного отличаются друг от друга технологией приготовления и способом подачи.

О разных технологиях приготовления роллов сегодня узнали студенты третьего курса группы 3-17-1Т на лабораторном занятии по МДК02.01 от преподавателя Гавозда Т.В. и выпускника нашего техникума - Яценко Николая. В этом году Николай окончил наше учебное заведение на «отлично», устроившись на предприятие общественного питания, прошел школу подготовки по приготовлению роллов и суши и теперь трудится в прекрасном месте отдыха детей и взрослых «Сицилии», что располагается в центральном парке нашего города. На предложение классного руководителя Гавозда Татьяны Владиславовны провести совместный мастер-класс, Николай ответил согласием! Во время проведения мероприятия он рассказал и показал много интересного и полезного. Было интересно узнать, что для сваренного риса нужна хангири, остужать его веером, помешивать - нужно сямодзи, а чтобы формовать роллы нужно применять макису, а употреблять гари необходимо после употребления одного вида роллов перед другим. Удивил ребят Николай виртуозностью приготовления роллов, а также их вкусовыми качествами. В итоге у всех студентов получилось приготовить квадратные, круглые, треугольные роллы. После проведения лабораторной работы ребята прошли тест на знание японской кухни, где узнали новые термины, понятия. Конечно, есть к чему стремиться, когда видишь живое дело. В глазах ребят горели искорки, их отношение к учебе не узнать, — мотивация резко повысилась!

## ФОТООТЧЕТ О ПРОВЕДЕННОМ МЕРОПРИЯТИИ



Теоретическая часть и написание теста на знание японской кухни



Приступили к практической части.









ВОТ КАКАЯ КРАСОТА ПОЛУЧИЛАСЬ У РЕБЯТ!





Узнали некоторые тонкости, приобрели навык приготовления роллов, вкусно поели и угостили половину техникума!



Преподаватель Гавозда Т.В.

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
«Крымский индустриально-строительный техникум»

**МАСТЕР –КЛАСС**

По специальности «Технология продукции общественного питания»

**«ЗНАКОМСТВО С РАБОТОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛЕНДЕРА.  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМУЗИ»**

Преподаватель спецдисциплин

Т.В.Гавозда

2019

## МАСТЕР –КЛАСС

По специальности «Технология продукции общественного питания»

С 15 апреля по 25 апреля в рамках проведения декады «Сферы обслуживания» в ГБПОУ КК КИСТ проводился ряд мероприятий для школьников города и обучающихся техникума. Проведено много мероприятий профессиональной направленности, где любой желающий мог испытать свои возможности и лично участвовать.

Мастер-класс по знакомству с работой профессионального блендера RawMID и приготовлению смузи.

Блендеры RawMID - мощные и надежные, они рассчитаны на ежедневное использование, поэтому их покупают не только предприятия общепита, но и частные лица, которые заботятся о своем здоровье. С помощью такого блендера за считанные минуты вы сможете приготовить свежий смузи – полезный зеленый коктейль идеально однородной консистенции, а также овощных пюре и крем-супов. В этом блендере смузи и коктейли получаются идеальными!

Если необходимо измельчить твердые продукты вроде орехов, зерен или семян, а также готовить ореховые пасты или продукты с вязкой консистенцией-нам пригодится блендер фирмы RawMID

Высокая мощность мотора блендера позволяет приготовить смузи из любых ингредиентов с минимальными затратами времени.

Объем большинства блендеров RawMID – 2 литра, Мощность мотора колеблется в пределах 2250W - 2900W, это позволяет обеспечить скорость работы блендера от 24000 до 50000 оборотов в минуту.

В данном мастер-классе активно участвовали обучающие группы 3-17-1 «Технология продукции общественного питания» и 137, 136 «Повар, кондитер», а проводила –преподаватель спецдисциплин Гавозда Татьяна Владиславовна.

### **Задание:**

- 1.Научиться правильно пользоваться блендером
- 2.Ознакомиться с назначением, видами напитков.
- 3.Приготовить коктейль или смузи.

### **Материально-техническое оснащение рабочего места:**

блендер RawMID,  
фрукты – яблоки, бананы, апельсины, киви, памела;  
овощи – огурцы, сельдерей черенки, зелень салата, укроп, петрушка, кинза, шпинат;  
мед; лимон  
нож, разделочная доска СО, производственный стол, миски, чашки, толкатель, стаканы, ложки, удлинитель для включения в эл.сеть, санодежда.

Студенты с интересом наблюдали за приготовлением, задавали вопросы, высказывали свои пожелания в выборе продуктов для смузи, а также участвовали в подготовке продуктов и приготовлении коктейлей.

#### **Рецепт №1**

- 1.Питьевая вода
- 2.Яблоко
- 3.Банан
- 4.Киви
- 5.Памела
- 6.Мед

#### **Рецепт № 2**

- 1.Питьевая вода
- 2.Сок лимона, апельсин
- 3.Зелень петрушки, базилика
- 4.Яблоко

#### **Рецепт № 3**

- 1.Питьевая вода
- 2.Шпинат
- 3.Яблоко
- 4.Сок лимона

#### **Рецепт № 4**

- 1.Питьевая вода
- 2.Сельдерей черенки
- 3.Лист салата
- 4.Огурец
- 5.Яблоки



ФОТОУЧЕТ



Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Крымский индустриально - строительный техникум»

## **Внеклассное мероприятие**

### **« КЛУБНИЧНОЕ ЛЕТО».**

Преподаватель спецдисциплин  
Гавозда Татьяна Владиславовна

**2019**



МАСТЕР – КЛАСС  
приготовление десерта  
«КЛУБНИЧНОЕ ЛЕТО»

В рамках профориентационной направленности по работе с учащимися школ города и района, согласно утвержденного плана работы ЦМК «Сфера обслуживания» 03 июня 2019 года проводился мастер-класс «Клубничное лето» преподавателем спецдисциплин Гавозда Татьяной Владиславовной.

Занятие проводилось с обучающимися МБОУ СОШ №5 х.Садовый , Крымского района 2-5 класс, количество -10 человек, кабинет спецтехнологии.

**Цель занятия:**

- знакомство с учебной лабораторией «Повар, кондитер»;
- знакомство с профессиями и специальностями ЦМК «Сфера обслуживания»;
- ознакомление с сезонными ягодами, фруктами;
- развитие познавательной деятельности;

**Задачи:**

- научиться готовить и оформлять тарелку с десертом;
- научиться соблюдать технику безопасности при работе с немеханическим оборудованием и инвентарем;
- развитие творческого потенциала в оформлении блюд;

**Оснащение:**

- стол ученический,
- доска разделочная;
- нож поварской;
- ложка для мороженого с выталкивателем;
- терка для шоколада;
- шпатель;
- салфетки;

-санитарная одежда (фартук, головной убор)

столовая посуда: тарелка, ложка десертная;

продукты:

- клубника;

-шоколад;

-мороженное;

-кунжут белый;

-сахарная пудра;

-мята (лист).

Было предложено выполнить следующее:

подготовить клубнику : вымыть и нарезать на разделочной доске «веером». Далее, уложить ее на тарелку. Ложкой для мороженого сделать шарик и поместить на тарелку.

Шоколад подготовить: натереть на терке, получается крошка.

Оформление: вилка укладывается на тарелку, сверху присыпается сахарной пудрой, затем вилка убирается, (остается след от вилки). Далее –присыпаем шоколадной крошкой, кунжутом, добавляем листочки мяты.

Что из этого получилось-видно из фотоотчета.



«Клубничное лето»





