|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Тема урока | Электронный ресурс | Печатный ресурс | Форма проверки |
| 18.05 | Сладкие блюда. Инструктаж по ТБ. Практическая работа № 23 «Приготовление желе» | <https://nsportal.ru/ap/library/drugoe/2017/03/28/prezentatsiya-sladkie-blyuda-i-deserty> | 1.Посмотреть презентацию по ссылке <https://nsportal.ru/ap/library/drugoe/2017/03/28/prezentatsiya-sladkie-blyuda-i-deserty>  2.Прочитать текст  Десерт бывает сладким (например, пирожное или мороженое), но бывают и несладкие десерты из фруктов и/или орехов без добавления сахара/мёда. Десерты подаются обычно в специальных десертных тарелках, едят десертной ложкой — промежуточной по размеру между суповой ложкой и чайной. Десертный стол также сервируется десертным ножом и десертной вилкой. Смысл десерта – не добавить сытости, а, наоборот, снять ощущение послеобеденной тяжести, не вызывать у человека желания заснуть. Вот почему десерт в его точном французском кулинарном понимании – это не просто сладкое блюдо на заедку или в конце всего обеда, а обязательно легкое, освежающее блюдо. Из горячих напитков к десерту по-прежнему относятся чай и кофе, не только «проталкивающие» пищу, но и тонизирующие общее состояние, ускоряющие процесс пищеварения и снимающие тяжести после обеда.  Кроме того, не все сладкие блюда являются десертами, например в китайской кухне имеются сладкие мясные блюда (пример — свинина с ананасами), не являющиеся десертами. В Китае также встречаются конфеты с перцем и имбирём вместо сахара. Коренные американцы до прихода европейцев делали шоколад с перцем и пряностями вместо сахара. Десерт может состоять из сыров, пирожков и т. п. Даже в русской кухне встречаются несладкие десерты — например, чёрная икра. Классическим французским десертом считается сыр.  3.Ответить на вопросы   * В магазинах мы приобретаем продовольственные товары – продукты для личного потребления. Скажите, какие виды продовольственных товаров относятся к десертам? * Как вы думаете, что добавляют в сладкие блюда, чтобы   улучшить их вкус? | WhatsApp,  электронная почта |
| 18.05 | Сервировка сладкого стола. Инструктаж по ТБ. Практическая работа №24 «Сервировка сладкого стола» |  | 1. Изучить текст   Сервировка - это подготовка стола к приему пищи  **Столовые приборы**  На торжественный ужин, стол застилают белой скатертью. На стол раскладываем салфетки, отдельно на каждого человека; на них размещают приборы. Количество и наименование приборов, используемых для сервировки стола, зависит от меню. (Идет практический показ.) В нашем случае ставится десертная тарелка. Справа от нее кладется нож для десерта лезвием к тарелке, слева- десертная вилка зубцами вверх; напротив ставится блюдце и чашка. Ручка у чашки находится справа. Перед блюдцем кладется чайная или десертная ложка.  При украшении праздничного стола основное правило - не загораживать цветами, композициями собеседников, поэтому в одну вазу надо поставить не больше 9 цветов, и высота их не должна превышать уровня глаз, т.е. она должна быть не выше 20 - 30 сантиметров. Размеры её зависят от величины стола и места, которое отведено для цветов, композиций. Окраска должна подходить к цвету посуды, скатерти и салфеток.  В новогодние праздники могут широко использоваться различные аранжировки, следует сделать акцент на аксессуарах, характерных для этого праздника,- еловых и сосновых шишках, свечах, золотых и серебряных шарах.  **Правила подачи десерта**  Торт - на десертных тарелках, а в целом виде - на круглых фарфоровых блюдах, как в нашем случае. Сахар подают в сахарницах, варенье в стеклянных или фарфоровых вазочках или креманках. Чай подают в чашках, поставленных на блюдце. Фрукты оформляются в виде горки и могут подаваться разными видами в одной вазе. Мороженое подаётся в креманках или на десертных тарелках.  **Обязательный элемент сервировки стола - салфетка**  В разных странах салфетка изготавливалась из разных материалов, например, в Древней Греции в роли салфеток использовали листья фигового дерева, ими вытирали губы после еды. В Древнем Риме использовались полотняные салфетки, а также края длинных скатертей, свисающих со стола. В Японии и Китае роль салфеток выполняли листочки рисовой бумаги.  Бумажные салфетки стали пользоваться популярностью только в 70-х годах прошлого века в Германии. Бережливые практичные немцы акцентировали внимание на функциональности бумажных салфеток и решили, что эта немаловажная часть общей композиции стола должна быть не только красивой, но и дешевой. На сегодняшний день салфетки стали важным бытовым атрибутом любого дома, без которого невозможно представить ни один праздничный стол.  Оригинально сложенные салфетки придают дополнительный шарм сервировке стола. Ими вы сможете украсить свой повседневный или торжественный стол, чтобы создать уютную и праздничную атмосферу застолья. Каждый день может быть разным! Салфетки складывают разными способами: в виде лилии, парусника, различных конвертов.  2.Составить памятку: «Правила поведения за столом» | WhatsApp,  электронная почта |