Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 10 города Белово»

Открытое мероприятие по курсу «Технология»

Раздел «Домашняя экономика»

 (7 – 9 классы)

**Светлый Весенний Праздник Пасха**

Составил

Учитель технологии

Денисова Лариса Николаевна

2009 – 2010

Тема:

«**Светлый Весенний Праздник Пасха**»

**Цель:**

Воспитание уважительного отношения к народным христианским традициям и культуры поведения в религиозные праздники.

**Задачи:**

1. Организация проектной деятельности учащихся (составление технологической карты) для приготовления кулинарного изделия.
2. Формирование знаний, умений и навыков по предмету – составление и экономический расчет меню, технология обработки продуктов при приготовлении блюд.
3. Развитие творческих способностей и эстетического вкуса при оформлении блюда и сервировки стола.

**При проведении цикла мероприятий «Русские христианские обычаи» решаются другие задачи, например:**

* Знакомство учащихся с историей возникновения религиозных христианских праздников, в частности – со Светлым Праздником Пасхи, его значением.
* Умение решать проблемные задачи: составление рационального и питательного меню на праздничной пасхальной неделе после длительного поста не во вред своему здоровью.
* Формирование умения обосновывать выбор продуктов для своих блюд при защите приготовленного блюда, давать ему экологическую оценку.
* Соблюдение правил санитарии, гигиены и техники безопасности при первичной и тепловой обработке продуктов.
* Воспитание аккуратного и бережного отношения к продуктам, кухонному инвентарю и оборудованию.
* Воспитание у учениц чувства коллективизма и товарищества, ответственность за качество приготовленных блюд и чистоту рабочего места.
* Воспитание у обучающихся самооценки и взаимооценки.

**Наглядные пособия:**

* таблица «Техника безопасности при кулинарных работах», «Приготовление салатов», «Посуда для сервировки стола»;
* технологические карточки «Салат весенний праздничный», «Украшение кондитерских изделий с белковым кремом», «Морс из варенья», «Сервировка стола».

**Оборудование и инвентарь:**

Столы разделочные, столы обеденные, две сковороды, две большие миски, две большие ложки, кастрюля эмалированная. Доски разделочные «О.С.», «О.В.», «Х.», ножи «О.С.», «О.В.», терка крупная, венчик для сбивания крема, санитарная одежда – фартук, косынка, полотенце, огнетушитель стандартный.

**Столовые принадлежности и посуда:**

 скатерти, салфетницы, салфетки, салатники, хлебницы, тарелки закусочные, вилки закусочные, стаканы.

**Атрибуты**

Икона праздничная пасхальная, свеча восковая, корзиночка для яиц. Пасхальный кулич. Открытки с Праздником пасхи. Сарафаны, платки, букетик цветов или вербы, разноцветные конфеты, кисти, краски, пустые яичная скорлупа, аудизапись «Колокольный звон.

**Набор продуктов:**

Яйцо вареное – 8 штук, яйцо сырое – 12 штук, лук репчатый – 100 г, майонез «Мечта хозяйки» - 3500 мл, зеленый горошек – 1 банка, колбаса докторская вареная – 300 г, рыба консервированная «Сайра» - 1 банка, зелень петрушки – 1 пучек, лук зеленый – 1 пучек, мука – 3 стакана, сливочное масло (маргарин) – 200 г, сметана – 100 г, лимонная кислота 3 г, сода – 5 г, огурцы – 300 г, редиска – 250 г.

 **Выход - 15 порций.**

**Рекомендации по проведению мероприятия**

1. Учитель во время мероприятия

* осуществляет контроль за соблюдением правил безопасности труда, санитарии и гигиены;
* наблюдает за организацией рабочих мест в соответствии с требованиями культуры труда;
* следит за соблюдением последовательности приготовления блюд и отдельных технологических операций;
* следит за выполнением правильных приемов работы с инструментами и приспособлениями;
* следит за соблюдением трудовой дисциплины;
* поощряет учащихся и помогает решить возникшие непредвиденные проблемы.

2. Среди учащихся выбирают «хозяйку». Она приглашает всех присутствующих к столу для дегустации блюд.

**План урока**

1. Оргмомент.
2. Распределение обязанностей по бригадам.
3. Распределение обязанностей в бригаде.
4. Практическая работа в бригадах.
5. Сервировка стола. Защита приготовленных блюд.
6. Сценарий проведения 1 части мероприятия.
7. Дегустация приготовленных блюд. Оценка работы.
8. Приведение в порядок рабочих мест.

**Сценарий проведения мероприятия**

**Ведущий.**

На праздник «Вход Господень в Иерусалим» христиане ходят в храм. В народе этот день называют «Вербное воскресение». Почему этот день так называется? Расскажите о значении этого дня.

**1 ученица.**

Иисус Христос не только исцелял больных, но и воскрешал из мертвых. Чудо воскрешения Лазаря видели многие. Христос, окруженный учениками, въехал на ослике в Иерусалим. Взрослые и дети спешили воздать Ему почесть. Толпы народа встречали Иисуса. Люди бросали под ноги зеленые пальмовые ветки, устилалипуть своими одежами, приветствовали возгласами «Осанна!» такие почести в давние времена оказывали только победителям и царям. Иисус Христос победил саму смерть! В России пальмы не растут, но под первыми лучами весенними солнца покрываются легким пушком ветки вербы. Веточка вербы служит знаком победы Иисуса Христа над смертью, а праздник называется Вербным воскресением.

*(Фоном звучит колокольный звон).*

**2 ученица.**

Весна еще не сшила

Лесам, лугам рубашки,

Лишь верба распушила

Кудрявые барашки.

Барашки золотые

Бегут по тонким веткам –

Веселые живые,

Как маленькие детки.

**3 ученица.**

Нет в России пальм зеленых,

Все березоньки да клены,

И пушится над водой

Ветка веткой молодой.

Ветки верба дарит нам –

Мы несем их в Божий храм

И под колокольный звон

Ставим ветку у икон.

**Ведущий.**

Светлый Праздник Пасха – это утверждение нашего бессмертия. Это символ будущего воскресения всех умерших. Все люди на земле смертны, а Пасха является началом вечной жизни.

**4 ученица.**

Я. Полонский. «Весть».

Весть, что люди стали мучить бога

К нам на север принесли грачи…

Потемнели хвойные трущобы,

Тихие заплакали ключи…

**5 ученица.**

На буграх каменья обнажили

Лысины, покрытые в мороз…

И на камни стали капать слезы

Злой зимой очищенных берез.

**4 ученица.**

И другие вести горше первой,

Принесли скворцы в лесную глушь:

На кресте распятый, всех прощая,

Умер Бог, Спаситель наших душ.

**5 ученица.**

От таких вестей сгустились тучи,

Воздух бурным зашумел дождем…

Поднялись, морями стали реки,

И в горах пронесся первый гром.

**4 ученица.**

Третья весть была необычайна:

Бог воскрес и смерть побеждена!

Эту весть победную примчала

Богом воскрешенная весна…

**5 ученица.**

И кругом леса зазеленели,

И теплом дохнула грудь земли,

И, внимая трелям соловьиным,

Ландыши и розы расцвели.

**Ведущий.**

Человек проживает три начала.

Первый этап его жизни начинается внутри матери, где человек живет несколько месяцев. Но уже тогда Господь дает ему слышать ласковое слово родителей и ощущать тепло материнских ласк.

Второе начало – это жизнь на земле, те отпущенные нам Господом шаги, которые мы делаем, на земле по жизни здесь, на земле.

Третья жизнь – вечная жизнь после смерти нашего тела.

Поверь в это, потому что Господь наш Иисус Христос был в аду и победил его, был у смерти и победил ее. Он воскрес. И день его воскресения – это светлый праздник, именуемый Пасхой. Пасха – это центр всех Христовых праздников, это светлый солнечный диск, лучиками которого являются все остальные христианские праздники.

**6 ученица.**

«Под напев молитв…» К. Фофанов.

Под напев молитв пасхальных

И под звон колоколов

К нам летит весна из дальних,

Из полуденных краев.

В зеленеющих уборах

Млеют темные леса,

Небо блещет, словно море,

Море, точно небеса.

Сосны в бархате зеленом,

И душистая смола

По чешуйчатым колоннам

Янтарями потекла.

Все прокапали капели

Возле нашего окна,

Птицы весело запели.

Пасха в гости к нам пришла.

**Ведущая.**

Прошло 39 дней после того дня, когда воскрес Господь наш Иисус Христос. На сороковой день Мария Магдалина, последовательница и ученица Господа, первая увидевшая Его Воскресение и известившая об этом мир, пришла в Рим для проповеди Евангелия. Мудрая, она взяла с собой крашенное красной краской яйцо – символ веры, олицетворение блаженного воскресения мертвых.

Примером такого воскресения служит воскресение из мертвых нашего Господа Иисуса Христа, победителя смерти и ада.

Придя в Рим, Мария предстала перед императором Тиберием.

**7 ученица.**

В рассветной дымке таяла долина,

Над облаками золотился крест.

Пришла к царю Мария Магдалина,

Весть принесла: «Иисус Христос воскрес!»

**Ученик.**

…Нет, женщина, тебе я не поверю!

Фантазии и вымыслу есть мера, -

Мысль оживила властное лицо. –

Как не поверю я, что белое яйцо,

Тобою принесенное мне в дар,

Вдруг станет красным,

Вспыхнет, как пожар!...

Царь замолчал, но с этими словами

Свеченье разлилось над головами,

Стеснилось и замедлилось дыханье,

Казалось, где-то музыка звучит.

Яйца коснулись теплые лучи,

Оно зажглось в лучах, затрепетало

И, словно кровь Христова, алым стало!

**Ведущий.**

Перед Пасхой в Чистый Четверг дома скоблили снаружи и внутри, смывая зимнюю грязь и копоть, белили потолки и печи, красили окна. Женщины пекли куличи, а дети раскрашивали яйца.

**8 ученица.**

Нарисовала я цветок,

Раскрасив каждый лепесток,

Пусть вся природа, все растенья

Восславят чудо воскресения.

**9 ученица.**

Певунью, маленькую птичку

я рисовала на яичке.

Щебечет птичка нам с небес:

«Христос воскрес! Христос воскрес!»

**10 ученица.**

Я нарисую Божий храм:

Скользят лучи по куполам,

На солнце золотится крест:

Иисус воскрес! Христос воскрес!

 Ведущий.

В ночь с субботы на воскресенье во всех храмах идет всенощная торжественная Пасхальная служба. Эта служба гимн Светлому Христову Воскресению, гимн победе жизни над смертью. Все верующие идут в храмы нарядно одетые. Они несут с собой подношения на поминовение усопших, а также продукты для освящения: пасхи, куличи, яйца, пироги, хлеб, окорок. Христиане радостно ожидают поздравления и слова «Христос воскрес!», чтобы ответить: «Воистину воскрес!»

**11 ученица.**

Запели, задрожали свечи,

И за решетчатым окном

Зарозовел пасхальный вечер,

И в высь неслись слова о Нем.

И дым кадильниц воскурился,

И позолотой вспыхнул крест.

И хор в единый голос слился:

«Христос воскрес! Христос воскрес!»

**Ведущий.**

Этот день отличается особой щедростью, потому что каждый православный старается подражать Господу, своим воскрешением освободившему нас от уз греха. Господь наш был щедрым на благодеяния. А когда-то благочестивые цари в этот день выпускали на свободу узников, помогали нищим, сирым, убогим. Христиане раздавали еду, стараясь накормить нуждающихся в этом, дарили крашеные яйца. В этот радостный весенний день православные разговляются сами и угощают других.

**12 ученица.**

И вы будьте щедрыми в этот день. Подай убогому, подари улыбку встречному, скажи всем: «Христос воскрес!» Подашь ты, подадут и тебе, ибо не оскудеет рука дающего, и люди на добро всегда откликаются добром.

**1 ученица.**

На пасху при встрече говорим друг другу: «Христос воскрес!», и слышим в ответ: «Во истину воскрес!». При этом целуют друг друга. Пасхальное целование свидетельствует о нашей общей радости и ликовании. Этот обычай учит нас любви друг к другу и является знаком того, что все люди между собой братья и сестры между собой по нашей православной вере.

**2 ученица.**

«Повсюду…» А. Майков.

Повсюду благовест гудит,

Из всех церквей народ валит,

Заря глядит уже с небес…

Христос воскрес! Христос воскрес!

С полей сошел покров снегов,

И реки рвутся из оков,

И зеленеет ближний лес…

Христос воскрес! Христос воскрес!

Вот просыпается земля,

И одеваются поля,

Весна идет, полна чудес!

Христос воскрес! Христос воскрес!

(Звучит колокольный звон.)

**Ведущий.**

Христос воскрес! Христос воскрес! Эта радостная весть, первые услышанная святыми женами мироносицами и учениками Воскресшего Христа, и сегодня, спустя уже двадцать веков, благоговейно и радостно воспринимают сердца каждого верующего христианина. Она останется неиссякаемой радостью, вдохновляющей душу верующего человека в грядущих веках.

«Христос воскрес! Христос воскрес!» - (хором) «Воистину воскрес!»

**3 ученица.**

«Христос воскрес!» И. А. Бунин

 Христос воскрес! Опять с зарею

Редеет долгой ночи тень,

Опять зажегся над землею

Для новой жизни новый день.

Еще чернеют чащи бора;

Еще в тени его сырой,

Как зеркала стоят озера

И дышат свежестью ночной;

Еще в темнеющих долинах

Плывут туманы… но смотри:

Уже горят на горных льдинах

Лучи огнистые зари.

Они в выси пока сияют,

Недостижимой, как мечта,

Где голоса земли смолкают

И непорочна красота.

Но, с каждым часом приближаясь

Из-за алеющих вершин,

Они заблещут, разгораясь,

И в тьму лесов, и в тьму долин;

Они взойдут в красе желанной

И возвестят с высот небес,

Что день настал обетованный,

Что Бог воистину воскрес!

**Ведущий.**

Праздник христианской Пасхи будет длиться семь дней или восемь, если считать все дни непрерывного празднования вплоть до Фомина понедельника. Начиная с первого дня и до праздника Святой Троицы, коленопреклонений и земных поклонов не полагается.

Оканчивая Святое торжество Пасхи седмицею, Церковь продолжает его, хотя и с меньшей торжественностью, еще 32 дня – до вознесения Господня.

Технологическая карта

**Салат весенний пасхальный**

(15 порций)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Технологическая операция | Количество | Цена  | Стоимость  | Инструменты и приспособления |
| 1. |  Лук  | Первичная обработка.Нарезать тонкой соломкой | 50 г | 20 р. | 1 р. | Доска разделочная и нож «О.С.» |
| 2. | Огурцы свежие | Вымыть, обсушить и нарезать тонкой соломкой чисть | 350 г | 80р. | 28 р. | Доска разделочная и нож «О.С.» |
| 3. | Яйцо вареное | Очистить и натереть на круглой терке | 8 шт.(320 г) | 3 р. | 24 р. | Терка крупная |
| 4. | Колбаса докторская вареная | Удалить оболочку Нарезать соломкой | 480 г | 150 р. | 57 р. | Доска разделочная и нож «М.В.» |
| 5. | Редис  |  Вымыть, обсушить и разрезать на 4 части | 12 шт.(250 г) | 30 р. | 30 р. | Доска разделочная и нож «О.С.» |
| 6. | Зеленый горошек | Вскрыть банкуСлить отвар | 1 банка 300 г | 20 р. | 20 р. | Нож консервный |
| 7. | Майонез | Все нарезанные продукты выложить в миску, добавить майонез, аккуратно перемешать | 250 г | 60 р. | 15 р. | Ложка салатнаямиска 3 л |
| 8. |  Сервировка  | Подавать готовый салат в порционных салатниках, выкладывая его пирамидкой. Для этого использовать пластиковый стакан |  |  |  | Ложка столоваясалатник порционныйпластиковый стакан |
| 9. | Петрушка  | Украсить салат дольками редиски и веточками петрушки | 1 пучок | 15 р. | 15 р. |  |
|  | Выход  |  | 2 кг 40 г1 порция-136 г  |  | 190 р. 1 порция - 12 р. 67 к. |  |

Технологическая карта

**Салат весенний пасхальный**

(15 порций)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Технологическая операция | Количество | Цена  | Стоимость  | Инструменты и приспособления |
| 1. |  Лук  | Первичная обработка.Нарезать тонкой соломкой | 50 г | 20 р. | 1 р. | Доска разделочная и нож «О.С.» |
| 2. | Огурцы свежие | Вымыть, обсушить и нарезать тонкой соломкой чисть | 350 г | 80р. | 28 р. | Доска разделочная и нож «О.С.» |
| 3. | Яйцо вареное | Очистить и натереть на круглой терке | 8 шт.(320 г) | 3 р. | 24 р. | Терка крупная |
| 4. | Колбаса докторская вареная | Удалить оболочку Нарезать соломкой | 480 г | 150 р. | 57 р. | Доска разделочная и нож «М.В.» |
| 5. | Редис  |  Вымыть, обсушить и разрезать на 4 части | 12 шт.(250 г) | 30 р. | 30 р. | Доска разделочная и нож «О.С.» |
| 6. | Зеленый горошек | Вскрыть банкуСлить отвар | 1 банка 300 г | 20 р. | 20 р. | Нож консервный |
| 7. | Майонез | Все нарезанные продукты выложить в миску, добавить майонез, аккуратно перемешать | 250 г | 60 р. | 15 р. | Ложка салатнаямиска 3 л |
| 8. |  Сервировка  | Подавать готовый салат в порционных салатниках, выкладывая его пирамидкой. Для этого использовать пластиковый стакан |  |  |  | Ложка столоваясалатник порционныйпластиковый стакан |
| 9. | Петрушка  | Украсить салат дольками редиски и веточками петрушки | 1 пучок | 15 р. | 15 р. |  |
|  | Выход  |  | 2 кг 40 г1 порция-136 г  |  | 190 р. 1 порция - 12 р. 67 к. |  |

Технологическая карта

**Закуска «Фаршированные яйца»**

(15 порций)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Технологическая операция | Количество | Цена  | Стоимость  | Инструменты и приспособления |
| 1. |  Лук  | Первичная обработка.Нарезать тонкой соломкой | 50 г | 20 р. | 1 р. |  |
| 2. | Яйцо вареное | Очистить. Разрезать пополам.Вынуть желтки. | 8 шт.(320 г) | 3 р. | 24 р. | Доска разделочная и нож «О.В.» |
| 3. | Сайра «консервы» | Вскрыть банку консервным ножом. Размять вилкой кусочки рыбы вместе с желтками в глубокой миске. | 250 г | 26 р. | 26 р. | Нож консервныймиска 0,5 лстоловая вилка |
| 4. | Майонез  | Добавить к рыбе и перемешать.Наполнить дольки яиц полученной массой | 100 | 60 р. | 6 р. | Ложка салатная |
| 5. | Петрушка,укроп  | Украсить фаршированные яйца мелко нарезанным укропом и веточками петрушки | 0,5 пучка (30 г) | 15 р. | 7 р. | Доска разделочная и нож «О.С.» |
|  | Выход  |  | 750 г1 порция-50 г  |  | 64 р. 1 порция - 4 р. 26 к. |  |

Технологическая карта

**Морс витаминный**

(15 порций)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Технологическая операция | Количество | Цена  | Стоимость  | Инструменты и приспособления |
| 1. |  Вода | Налить воды в эмалированную кастрюлюДовести воду до кипения | 2,5 л |  |  | Эмалированная кастрюля на 4, 5 л |
| 2. | Варенье смородиновое | Выложить варенье в кипящую воду и снова довести до кипенияПроцедить отвар в другую кастрюлю | 500 г | 40 р. | 20 р. | Поварская ложкаСитоКастрюля на 4,5 л |
| 3. | Сахар  | Добавить сахар по вкусу размешать сахарДовести до кипения | 200 г | 30 | 6 р. | Ложка поварская |
| 4. | Морс  | Остудить в холодной проточной воде, поставив кастрюлю с морсом в большую миску |  |  |  | Миска на 3 л |
| 5. |  Сервировка  | Налить морс в высокие стаканыУкрасить морс дольками апельсина или лимона | 150 г | 50 р. | 7 р. 50 к. | Высокий прозрачный стакан  |
|  | Выход  |  | 3,3 л1 порция 0,215 л |  | 33,5 р. 1 порция - 2 р. 23 к. |  |

Технологическая карта

**Коржи** (15 порций)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Технологическая операция | Количество | Цена  | Стоимость  | Инструменты и приспособления |
| 1. | Яйцо сырое  | Отделить желтки от белков.Белки убрать для крема. | 8 шт.(150 г) | 30 р. | 24 р. | Миска на 3 л |
|  | Сахар  | Всыпать сахар в желтки и растереть деревянной поварской лопаткой | 1 ст.(200 г) | 30 р. | 6 р. | Деревянная поварская лопатка |
| 2. | Масло сливочное(маргарин) | Добавить к желткам и растереть  | 250 г | 35 р. | 35р. | Деревянная поварская лопатка |
| 3. | Сметана  |  Добавить к желткам и растереть  | 1 стакан(200г) | 20 р. | 20 р. | Деревянная поварская лопатка |
| 4. | Лимонная кислота | Добавить к желткам и растереть | 5 г | 20 р. | 5 р. | Доска разделочная и нож «М.В.» |
| 5. | Сода пекарская  |  Всыпать в муку | 5 г | 10 р. | 5 к. |  |
| 6. | Мука | Просеять через мелкое сито.Всыпать к желткам.Замесить тестоОхладить 30 мин. в холодильнике | 3 стакана600 г | 25 р. | 15р. | Нож консервный |
| 7. | Тесто  | Разделить пополам и раскатать 2 коржа, выложить на смазанный маргарином противень.Выпекать в хорошо разогретой духовке при температуре 180 \* |  |  |  | Духовый шкафПротивень (2) |
| 8. | Готовые коржи | Смазать нижний корж любым повидлом. На него уложить второй корж. Прижать. Разрезать на порционные кусочки |  |  |  |  |
|  | Выход  |  | 1 кг 350 г1 порция-90 г  |  | 105 р. 1 порция - 7 р.  |  |

Технологическая карта

**Крем белковый** (15 порций)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Технологическая операция | Количество | Цена  | Стоимость  | Инструменты и приспособления |
| 1. | Яйцо сырое  | Отделить белки от желтковжелтки убрать для теста.Охладить желтки | 8 шт.(250 г) | 30 р. | 24 р. | Пластиковая глубокая миска на 2 л |
| 2. | Сахар  | Размолоть сахар в мельнице Всыпать сахарную пудру по 1 чайной ложке и сбивать венчиком  | 1 ст.(200 г) | 30 р. | 6 р. | Венчик для сбивания крема |
| 3. | Крем  | Крем выложить в кондитерский кулек. Украсить кремом порционные кусочки пирога |  |  |  | Кондитерский кулек |
|  | Выход  |  | 1 кг 350 г1 порция-90 г  |  | 105 р. 1 порция - 7 р.  |  |