

Тема: Скляний посуд.

Мета :

Навчальна: *навчитись самостійно розпізнавати скляний посуд, ознайомитись з їх характеристикою.*

Розвивальна: *розвивати логічне мислення та пізнавальний інтерес учнів.*

Виховна: *Виховувати відчуття відповідальності, та розкрити значення з теми.*

Тип уроку: комбінований.

Забезпеченість уроку п-ник. Доцяк В.С “Українська кухня ” , Сало Я.М “Ресторанна справа”

Хід уроку

I. Організаційний момент

розмова викладача з черговими учнями

перевірка готовності групи до уроку.

II. Актуалізація опорних знань учнів:

Індивідуальне опитування:

-характеристика фарфорово-фаянсового посуду?

-розміри та призначення тарілок?

-розміри та призначення чашок?

-розміри та призначення іншого фарфорово-фаянсового посуду?

-використання фарфорово-фаянсового посуду?

III. Оголошення теми і мети уроку.

IV. Мотивація та активізація навчальної діяльності учнів.

V. Вивчення нового матеріалу.

5.1. Характеристика скляного посуду.

Слово вчителя

Скло - це матеріал аморфно-кристалічної будови, яка є твердою, крихкою, прозорою та хімічно-стійкою. Скло отримують при плавленні шихти при температурі до 1500 - суміші склоутворюючих і обезбарвлюючих речовин, барвників і глушників. Для пришвидшення плавлення шихти додають бите скло і пришвидшувачі варки, для виділення газових складників- висвітлювані.

До склоутворюючих речовин належать кварцевий пісок, сода або сульфат, поташ, крейда, вапно, свинцевий сурик та інше. З допомогою цих речовин в скло вводять оксид кремнію, кальцію, натрію. бору, алюмінію, свинцю та інших елементів. Зміна вмісту того чи іншого оксиду впливає на властивості скла і його використання. Наприклад, оксид натрію надають склу легкоплавкість, оксид калію підвищує прозорість і блиск, оксид свинцю збільшує питому вагу, блиск та надає йому хорошу променезаломлюваність.

В виробництві побутових товарів використовують переважно силікатне скло, яке містить 60-80% оксиду кремнію. Основними видами силікатних скікол є содове, содово-поташне, поташне, хрустальне.

Содове (вапняно-натрієве) скло використовується для виготовлення віконного скла і скляної тари.

Содово-поташне {вапняно-натрієво-калієве) і кришталеве (свинцево-калієве) скло використовують для виготовлення посуду. Кришталеве скло має підвищений блиск і вагу, високу прозорість та променезаломлюваність, довге звучання при ударі по краю.

Поташеве {валняно-калієве) скло має гарну прозорість і більш високу термічну стійкість. Його використовують для виготовлення лампових стікол і високоякісного столового посуду.

Знебарвлюючі речовини - селен, з'єднання кобальту, марганцю, селітри і інші- вводять у шихту для усунення Іеленового або жовтуватого відтінку скла, що виникає за наявності в кварцевому піску домішок оксидів заліза.

Фарбниками скла є з'єднання важких металів і рідкоземельних елементів (церію, неодима, ванадію і Іп.}. препарати золота і ж.

У синій колір забарвлює скло закис кобальту: у фіолетовий-оксид марганцю, в

зеленийхжсид хрому; в жовтий - препарати срібла» оксид урану, хромовий ангідрит; в червоний (рубіновий) - препарати золота, оксид міді, з'єднання селену, сурми і так далі , красиве димчате скло утворює оксид хрому, нікелю і сурми.

Глушники-речовини, що знижують прозорість скла і що додають йому білий колір,

Розрізняють заглушені стікла: мол очні(долають з'єднання фторуХ опалові {вводять кістяну муку) і цинксульфідні (слабо або сильно заглушені стікла з поступовим ослабленням ефекту молочної заглущки).

Процес виробництва скляних виробів включає операції по виготовленню виробів і їх декорування (прикраси).

Виготовлення виробів складається з операцій формування, відпалу і обробки.

Діамантова шіфровка (діамантова грань) має малюнок у вигляді зірок, променів, квадратів, сіток, многогранників або сюжетів, отриманих комбінацією глибоких і дрібних поглиблень з гранями, завжди відполірованих до повної прозорості. Узори діамантової грані можуть бути різної складності.

Широка пряма грань (шайба) -прикраса у вигляді широких полірованих граней, що йдуть по всьому виробу або тільки по його частині.

Гравіювання-матовт узор у вигляді квітів, складних орнаментів і пейзажів з неглибокими контурними деталями малюнка. Наноситься гравіювання невеликими мідними дисками, до яких додається абразивна паста.

Травлення- прикраса, що отримується за допомогою плавикової (фтористоводневою) кислоти, здатної розчиняти скло. Вироби покривають воско-парафіновою мастикою, викреслюють за допомогою машин в мастии малюнок і обробляють травильною сумішшю (плавикова і сірчиста кислота), У звільнених від мастики місцях кислоти розчиняють скло, утворюючи малюнок. Розрізняють просте, пантографне і глибоке травлення.

Просто травлення (гильоширне) має малюнок, що складається з неглибоких тонких кілець, спіралей, зубців і зигзагів.

Пантографне травлення має складніший орнаментний малюнок.

Глибоке (художнє) травлення проводиться на виробих з нацвітного скла. Кислота розчиняє нацвітний шар скла на різну товщину в певних місцях, в результаті отримують складні художні рельєфні малюнки.

*Живопис-*нанесення малюнка кистю силікатними фарбами або препаратом рідкого золота, які при спеціальному випаленні приплавляються до поверхні виробу. Малюнки золотом по рельєфній труєній поверхні називають «прикрасою чеканим золотом».

Прикраса штампом малюнка липкою лакомалярною сумішшю. Малюнок припудрюють силікатною фарбою, яка закріплюється при випаленні.

Прикраса *люстрами-*нанесення на виріб блискучих плівок оксидів металів. Тон і інтенсивність люстр можуть бути різними.

Можливо також поєднання різних способів оброблення, наприклад піскоструминеве матування з позолотою, живопис з штампом і ін.

2.Розміри та призначення скляного посуду.

**Розміри та призначення скляного посуду.
При сервіровці стола скляною чи хрустальною посудом використовують:**

<i>Найменування</i>	<i>Характеристика</i>	
<p>Рюмки форма бочки або тюль> пана форма креманки (кольорова) малерна лафітна рейнвейна(кольорова) Бокал конусний, груше-видної форми або форми креманки Фужер Стопка циліндричної або конічної форми Стакани циліндричної або конічної форми Стакани конічної форми з потовщеним дном Стакани конічні з потовщеним дном у вигляді піддону, розши- реного піддону Стакани циліндричні Графіни сферичної або конічної форми Графін Кувшин Салатниці Среманки Блюдця-розетки Вази різні ПЛОСКИ різні Крюшонниці Компотниці Горнята Набори {графінз рюмками або стопками) Пспельниці Миски супові Баранчики круглі овальні</p>	<p>25 см' 25см³ 35-50 см 75 см 125см³ 100см³ 125-150см 200-250см 25Н 50см 200-250см 250-320см 250-300см 2(Ю-250си 250-1200см 1,5-2л 1,2-1,5 л; 2,5-2,75л 1-6 порційні 1-порційні 90-100мм Багатопорційні 1-порційні 250-5 00см³ 6-12 і більше персон 1-,2-,4-порційні 1-2-порційні 1-,2-,3-,4-пор- ційні</p>	<p>Коньяк Лікер Горілка, й астой ка, нал кв ка Міцне або десертне иино(мадера, порт- вейн, херес,кагор і ін.) Червоне сухе вино Біле сухе вино Шампанське Фруктові і мінеральні води, пиво Коньяк, горілка, вино Соки, пиво, води (висота в 2,5-3 рази більше діаметра) Соки, коктейлі Мяке морозиво Чай, кава з молоком, какао Алкогольні напої Вода Соки, морс, фірмові напої, вода Салати, вінегрети, мариновані і свіжі овочі Креми, муси і інші солодкі страви Варення» джем, мед, лимон Фрукти, конфети, кондитерські вироби Торт Квіти Крюшон Компот Пиво Вино» горілка, коньяк, лікер Для сервірування стола 8 відповідності зі стилем основної посуди Заправні та пюрепо- подібні супи Рибні та м'ясні страви в соусі, дичина відварна та тушкова-на; млинці, овочі від- варні та тушковані страви</p>

Слово вчителя

Винні фахівці погоджуються з тим, що під кожен тип вина потрібний особливий тип келиху, щоб вийшов особливий букет. Використання вузького келиху для дорогого бургундського, наприклад, не дозволить створити те саме кружляння в келиху, яке і додає йому неповторний аромат. Келиху також необхідний правильний схід на конус зверху, щоб не дозволити аромату випаровуватися у момент куїггування вина. Взагалі ж, ніжка келиху повинна бути достатньо довгою, щоб не дозволити руці нагрівати вино в самому келиху і втрачати його аромат.

Біле вино подається на стіл охолодженим, тому його наливають в келихи невеликого об'єму, їх доводиться часто наповнювати, і вино



Червоне вино подають в об'ємних, злегка пузатих келихах і наливають його помалу. Завдяки зіткненню з повітрям в келиху максимально розкривається аромат і смакові достоїнства напою, які в сумі і складають його букет. Те ж саме відбувається і в приземистих, пузатеньких келихах для коньяку.



Келих для мартіні



Чарка для горілки



Келих для коньяку



Стакан для коктейля



Келих для шампанського



Кухоль для піша



Келих для пива



Стакан для віскі

Коньячний келих (бренді глас) - призначений для подачі бренді, коньяку, арманьяка і кальвадосу в чистому виді. Для даних напоїв підходить келих закритої форми, щоб напій зігрівався теплом долонь, і можна було відчувати весь його букет



Шампань флюте - фужер для шампанського, ігристих вин і коктейлів з ними. Вже з початку XIX століття для шампанського почали використовувати високі, вузькі келихи, оскільки така форма сприяє утворенню бульбашок, які піднімаються з дна догори.

Келих для червоного вина. Келихи злегка опуклої форми використовуються для більшості червоних вин, особливо десертних, оскільки велика площа зіткнення напою з повітрям сприяє тоншому і повнішому розкриттю його букета.





Келих для білого вина. Традиційно використовуються келихи невеликого об'єму. Біле вино підливають часто, тому воно завжди залишатиметься прохолодним.



Келих МАРТИНІ - призначений для подання охолоджених коктейлів без льоду, використовується для більшості коктейлів середнього об'єму. У ньому не можна подавати будь-який напій в чистому виді і з льодом (зокрема вермут Мартіні).



Лікерна чарка - використовується для подачі лікерів в чистому виді.



Стопка (шот, джиггер) - призначена для подання алкогольних напоїв в чистому виді без льоду, і для подачі коктейлів невеликого об'єму, які випиваються одним ковтком.



Пивний кувальць й пивний келих - використовуються для пива і коктейлів з ним.

VI. Закріплення нового матеріалу та підведення підсумків.
фронтальне опитування вивченого матеріалу.

VII. Домашнє завдання .

Підручник Доцяк В.С. ст.178 ; Сало Я.М. ст. 17-28.

VIII. Оцінювання знань та відповідей учнів.

Викладач

Липецька Є.Й.