ГККП «Агротехнический колледж, город Акколь»

при управлении образования Акмолинской области

**План учебного занятия**

**Тема:** Фигурная нарезка овощей и фруктов с элементами карвинга
**Подготовил мастер П/О**: Шитов А.В.
"\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021года
1. Общие сведения
Курс, группа Оп-20
Тип занятия
2. Цели, задачи

**Образовательная:**

1. Закрепление обучающимися профессиональных приёмов  и навыков механической обработки и нарезки овощей.

2.Овладение обучающимися профессиональных приёмов и навыков работы специальными приспособлениями и инструментами при выполнении карвинга.

**Развивающая:**

1. Формирование рационального сочетания и чередования приёмов с учётом технологии.

2. Умение применять теоретические знания в практической деятельности.

**Воспитательная:**

1. Привитие любви к избранной профессии.

2. Формирование настойчивости в достижении поставленной цели по усвоению умений и навыков в процессе работы.

3. Воспитание профессионально- значимых качеств: умение работать в команде, ответственного отношения к порученному делу, воспитание бережного отношения к продуктам, соблюдение правил санитарии и гигиены, техники безопасности при работе с инструментами.

**Тип урока**:

1.Урок изучения трудовых процессов и комплексных операций.

**Метод урока:**  Комбинированный.

**МТО**: перспективный плани план урока, дневники производственного обучения,

производственные столы, разделочные доски, посуда столовая, ножи для нарезки овощей,

инструменты по карвингу.

**Межпредметная связь**: технология приготовления блюд, организация производства, товароведение, основы санитарии и гигиены.

**Ход урока:**

**I. Организационный момент**

• Приветствие

• Проверка  присутствующих

• Проверка состояния спецодежды

• Проверка готовности рабочих мест

**II. Вводный инструктаж**

2.1. Сообщение темы и целей урока

Сегодня у нас с вами  учебная практика на тему: Фигурная нарезка овощей с элементами карвинга.

Цель урока- закрепление умений и навыков при  механической обработке овощей. Научиться правильно и качественно выполнять фигурную нарезку овощей с элементами карвинга.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.2. Актуализация опорных знаний обучающихся1. Какова последовательность технологических операций при механической кулинарнойобработке овощей?**Сортировка и калибровка, мытье, очистка и нарезка.**2.Какие действия выполняют при сортировке и калибровке овощей?**Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, распределяют****овощи по размерам и качеству.**3.Для чего нужна нарезка овощей?**Способствует более равномерной их тепловой обработке,****придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус.**4. Назовите основные формы нарезки овощей.**Простая и сложная (фигурная).**5. Вспомните и перечислите виды простой формы нарезки овощей.**Соломка, брусочки, кружочки, ломтики, кубики, дольки.**6. Опишите способ нарезки «брусочки»**Овощи нарезают на пластинки толщиной 0,7–1,0 см и разрезают****на брусочки длиной 3– 4 см.**7. Вспомните виды фигурной нарезки овощей**Бочоночки, груши, чесночки, шарики, спирали, стружку.**8.Какой метод при этом используют?**Обтачивания.**9.Опишите способ нарезки «чесночки» .**Овощ сначала обтачивают бочоночком, затем****разрезают вдоль на несколько частей, у каждой части по грани делают****небольшую выемку.**10.Какими инструментами при этом пользуемся?**Ножи, специальные инструменты и приспособления**11.Где и для чего используют фигурную нарезку овощей .**Для оформления блюд.****2.3.Объяснение новой темы. Обсуждение способа резьбы по овощам « Карвинг»**Следующей, более сложной и требующей усидчивости, терпения формой резки овощей,является **карвинг.** Что такое карвинг? («резная работа», «резной орнамент».Карвингом называют резьбу по дереву, льду, камням, овощам)Искусство карвинга по фруктам и овощам возникло на Востоке и за тысячи летстало частью национальных традиций. Оно требует огромного мастерства,передававшего по наследству. Мода на восточную кухню вызвал интерес европейцевк этому мастерству и уже на многих торжественных церемониях, банкетах ипраздниках используется украшения блюд различными резными композициямииз овощей, фруктов и ягод. Для создания изящных узоров используются такие овощии фрукты как: морковь, огурец, капуста, лук, редис, свёкла, яблоко, а такжеэкзотические фрукты: манго, авокадо, папайя, и особенно дыни и арбузы.Карвинг- это изящное и завораживающее зрелище, которое можно использоватьв меню любого ресторана, кафе на различных мероприятиях: банкеты, фуршеты,свадьбы, юбилеи, вечеринки, корпаративы, детские праздники и другиепраздничные мероприятия, на которых можно приятно удивить своих гостей.**Инструменты для карвинга:*****Небольшой тайский нож*** - самый важный инструмент для карвинга.Он необходим для выполнения самых сложных узоров на мелких овощах и фруктах.https://fsd.kopilkaurokov.ru/up/html/2020/01/20/k_5e258c172c941/536617_1.jpeg***Короткий серповидный нож.***Этот инструмент используется, для выполнения более крупных деталей.https://fsd.kopilkaurokov.ru/up/html/2020/01/20/k_5e258c172c941/536617_2.jpeg***Длинный и тонкий нож*** подойдет для самых разнообразных работ.https://fsd.kopilkaurokov.ru/up/html/2020/01/20/k_5e258c172c941/536617_3.jpeg***Карбовочные ножи разного размера треугольного сечения.***Ими легко и просто вырезать листочки и выполнять на корках плодов гравюрные изображения.https://fsd.kopilkaurokov.ru/up/html/2020/01/20/k_5e258c172c941/536617_4.jpeghttps://fsd.kopilkaurokov.ru/up/html/2020/01/20/k_5e258c172c941/536617_5.jpeghttps://fsd.kopilkaurokov.ru/up/html/2020/01/20/k_5e258c172c941/536617_6.jpeg***Овальные ножи разного размера.***Используются для выполнения листочков и орнаментов с округлыми срезами.https://fsd.kopilkaurokov.ru/up/html/2020/01/20/k_5e258c172c941/536617_7.jpeghttps://fsd.kopilkaurokov.ru/up/html/2020/01/20/k_5e258c172c941/536617_8.jpeghttps://fsd.kopilkaurokov.ru/up/html/2020/01/20/k_5e258c172c941/536617_9.jpeg***Двусторонняя ложка-нуазетка с острыми краями.***Она как нельзя лучше подойдет для вырезания из плодов шариков и полусферразных размеров. Также сие нехитрое приспособление часто используется для выемкимякоти из некоторых  плодов, особенно, крупных. Например, при изготовлении ваз изарбузов, дынь. Также ложка-нуазетка широко используется во французской кухне: какправило, при ее помощи  из сырого картофеля вырезают шарики, которые затем обжаривают  во фритюре.https://fsd.kopilkaurokov.ru/up/html/2020/01/20/k_5e258c172c941/536617_10.jpeg***Небольшие ножницы*** нужны для придания сложной декоративной формы краям нетолстых плоских срезов.https://fsd.kopilkaurokov.ru/up/html/2020/01/20/k_5e258c172c941/536617_11.jpeg***Высечка*** для яблок необходима для удаления сердцевины из целого яблока, а такжедля изготовления ножек для грибочков из картофеля.https://fsd.kopilkaurokov.ru/up/html/2020/01/20/k_5e258c172c941/536617_12.jpeg***Маленькие высечки*** с ровными краями пригодятся для вырезания сердцевины изананасовых кружочков, или серединок из яблочных кружочков.***Большие высечки***с ровными или волнистыми краями нужны для срезания края скожицей с кружочков крупных фруктов, таких как яблоки или ананасы, для вырезаниямякоти из апельсиновых или грейпфрутовых кружков, кругов из хлеба или масла.**Практические советы**Прежде всего, любой продукт, который вы собираетесь резать всегдадолжен быть рассмотрен с двух позиций: у вас есть фрукт и вам необходимонайти ему подходящий узор;* вы выбрали узор и вам необходимо найти для него подходящий фрукт.

Выберите позицию, которая вам больше подходит, и работайте в этом направлении.Чаще именно фрукт (овощ или ягода) определяет цвет и форму вашегобудущего произведения. Профессиональные резчики решают какая будетмодель узора сразу, как только они берут фрукт в руки будут большеоставаться свежими).Когда фрукт будет выбран, перед началом вырезания во внимание должныбыть взяты следующие факторы:* толщина кожуры и устойчивость мякоти (техника карвинга должна быть
* приспособлена к спелости фрукта);
* область пустот в продукте, семена и косточки;
* цвета кожуры и мякоти фрукта, чтобы определить, каким образом
* смоделировать их сочетание;
* может ли стебель, листья или корневище быть составной частью
* выбранной модели, или может, вы их используете потом при создании композиций.

**Последовательность выполнения работ**Как только фрукт выбран, настает время делать серьезную работу:* перед карвингом любой фрукт должен быть тщательно вымыт;
* если вы очистили фрукт от кожуры, то вымойте его без кожуры еще раз;
* выберете соответствующие инструменты.

**3**.**Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда.**Прежде чем приступить к трудовой деятельности, мастер п\о инструктирует учащихсяпо соблюдению технике безопасности при работе с ножами и инструментами.Назовите основные требования к внешнему виду повара и технику безопасности при работес ножом и специальными инструментами.Будьте предельно осторожны в обращении с ножами!Основные правила работы с ножом:- не работать с ножом в направлении к своему телу;- крепко держать рукоятку ножа;- использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты;- следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими;- не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх;- не оставлять нож вколотым в продукты или между ними;- не пытаться поймать падающий нож;- не использовать кухонный нож не по назначению;- мыть нож после каждого применения.Дежурные должны проверить готовность учащихся к уроку.**3.1. Выдача задания учащимся. Расстановка по рабочим местам.**Учащиеся получают задания по нарезки карвинга из яблока, огурца, моркови, лука.**3.2**.**Показ приёмов по каждой операции (новые  операции показывает мастер****производственного обучения)**- изготовление цветов из огурца-изготовление лебедя из яблока-изготовление цветов из моркови-изготовление цветов из репчатого лука**3.3**. Сообщение критериев оценок на уроке- внешний вид – халат, фартук, головной убор, сменная обувь, индивидуальная салфетка;- организация рабочего места – рабочее место не загромождено, инструменты, ипродукты не раскиданы;- технология выполнения работ – работы выполнены последовательно;- качество выполнения работ;- умение работать с инструментом – умение работать инструментами и приспособлениями;- соблюдение техники безопасности во время работы;- соблюдение норм времени –  обучающиеся должны закончить работу за 5 часов;- умение работать в коллективе (профессиональная этика) - вежливое отношение кодногруппникам, мастерам, преподавателям.**III. Текущий инструктаж и упражнения обучающихся**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | **Деятельность обучающегося** | **Деятельность****мастера производственного обучения** |
| 1. | Организация рабочего места. | Целевые обходы учащихся.Проверка начала работы. |
| 2. | Механическая обработка овощей, подготовка заготовок для карвинга при помощи обычного ножа | Анализирует работу учащегося,указывает на ошибки допущенные вовремя работы, помогает их исправить. |
| 3. | Отработка новых приёмов и способ выполнения изучаемой операции при помощи обычного ножа | Контроль за правильной технологическойпоследовательностью при выполнениемцветов из овощей. Индивидуальноеинструктирование учащихся. |
| 4. | Изготовление цветов из различных овощей при помощи специального приспособленияСоблюдение обучающимися техники безопасности и ведение самоконтроля за качеством выполняемых работ. | Проверка, анализ.Объяснение приёмов на рабочем местеучащимся. |
| 5. | Сдача обучающимися выполненных работ (композиций). | Приём и оценивание выполненных работ. |
|  |  |  |

**IV. Заключительный инструктаж**П одведение учебно-производственных итогов урока. Анализ выполненной работы в соответствии с критериями оценок. Разбор приёмов устранения ошибок допущенных на текущем инструктаже. Выставление обучающимся оценок в соответствии с критериями Уборка рабочих мест. Домашнее задание.**Рефлексия** (подведение итогов занятия)Что вам понравилось на сегодняшнем уроке?Что вас не устраивало на этом уроке (темп, объём и т. п.)?Добились ли вы поставленных целей? |

 |