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 обучающихся  1. Какова последовательность технологических операций при механической кулинарной  обработке 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 лет  стало частью национальных традиций. Оно требует огромного мастерства,  передававшего по наследству. Мода на восточную кухню вызвал интерес европейцев  к этому мастерству и уже на многих торжественных церемониях, банкетах и  праздниках используется украшения блюд различными резными композициями  из овощей, фруктов и ягод. Для создания изящных узоров используются такие овощи  и фрукты как: морковь, огурец, капуста, лук, редис, свёкла, яблоко, а также  экзотические фрукты: манго, авокадо, папайя, и особенно дыни и арбузы. Карвинг- это изящное и завораживающее зрелище, которое можно использовать  в меню любого ресторана, кафе на различных мероприятиях: банкеты, фуршеты,  свадьбы, юбилеи, вечеринки, корпаративы, детские праздники и другие  праздничные 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.jpeg  https://fsd.kopilkaurokov.ru/up/html/2020/01/20/k_5e258c172c941/536617_5.jpeg  https://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.jpeg  https://fsd.kopilkaurokov.ru/up/html/2020/01/20/k_5e258c172c941/536617_8.jpeg  https://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 полусфер  разных размеров. Также сие нехитрое приспособление часто используется для выемки  мякоти из некоторых  плодов, особенно, крупных. Например, при изготовлении ваз из  арбузов, дынь. Также ложка-нуазетка широко используется во французской кухне: как  правило, 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 не  толстых 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 также  для 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 из  ананасовых кружочков, или серединок из яблочных кружочков. ***Большие высечки***с ровными или волнистыми краями нужны для срезания края с  кожицей с кружочков крупных фруктов, таких как яблоки или ананасы, для вырезания  мякоти из апельсиновых или грейпфрутовых кружков, кругов из хлеба или масла.  **Практические советы**  Прежде всего, любой продукт, который вы собираетесь резать всегда  должен быть рассмотрен с двух позиций: у вас есть фрукт и вам необходимо  найти 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 вашего  будущего произведения. Профессиональные резчики решают какая будет  модель узора сразу, как только они берут фрукт в руки будут больше  оставаться свежими).  Когда фрукт будет выбран, перед началом вырезания во внимание должны  быть 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 учащихся  по соблюдению технике безопасности при работе с ножами и инструментами.  Назовите основные требования к внешнему виду повара и технику безопасности при работе  с 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, и  продукты 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 к  одногруппникам, 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 во  время работы, помогает их исправить. | | 3. | Отработка новых приёмов и способ выполнения изучаемой операции при помощи обычного ножа | Контроль за правильной технологической  последовательностью при выполнением  цветов из овощей. Индивидуальное  инструктирование учащихся. | | 4. | Изготовление цветов из различных овощей при помощи специального приспособления  Соблюдение обучающимися техники безопасности и ведение самоконтроля за качеством выполняемых работ. | Проверка, анализ.  Объяснение приёмов на рабочем месте  учащимся. | | 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? | |