

ГАПОУ СО «ВОЛЬСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

План занятия №26

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина: ОП. 15 Карвинг

Курс: 2

Группа: П-2

Дата проведения: 03.11.2020 г.

Тема: Композиция из овощей

Цели занятия:

Дидактическая (обучающая):

- совершенствование и закрепление навыков и умений подготовки цветов и листьев из овощей методами карвинга;
- обучение созданию композиций из овощей.

Воспитательная:

- воспитание сознательной дисциплины при выполнении заданий профессиональной направленности;
- повышение интереса к выбранной профессии;
- формирование навыков взаимодействия с участниками образовательного процесса в учебной и практической деятельности.

Развивающая:

- активизация познавательной деятельности;
- развитие психологических свойств: внимания, памяти, воображения;
- развитие творческой активности студентов, эстетического вкуса, самостоятельности в работе, умения применять полученные знания на практике;

Вид занятия: практическое занятие

Тип урока: комбинированный (изучение новой темы, совершенствование знаний на основе имеющихся).

Методы занятия: визуальные методы организации нового материала, объяснительно-иллюстративный; метод дедукции, метод индукции, проблемного

изложения, модели постановки и решения проблемы; репродуктивный; информационно-развивающий

Внутрипредметные связи: взаимосвязь навыков и умений техник карвинга и навыков, умений творческого оформления холодных закусок.

Межпредметные связи:

МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов (тема «Формы нарезки овощей»).

ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»,

ОП. 02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»,

ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»,

ОП.07 «Безопасность жизнедеятельности».

Оборудование и методическое обеспечение урока:

1. Компьютер, мультимедийный проектор, экран.
2. Карточки-задания для проверки знаний по видам и формам нарезки овощей, инструкционные карты., рабочие тетради
3. Оборудование, инструменты и инвентарь: производственные столы, наборы ножей для карвинга (тайские ножи, карбовочные ножи (острые V-образной формы, круглые, широкие, узкие), ножи нуазетные или нуазетки (другое название – ножи-выемки) круглой формы, ножницы), разделочные доски, кухонные ножи, посуда.
4. Сырье (огурец, морковь, картофель, морковь арбуз, тыква, кабачок).

Образовательный результат в соответствии с ФГОС СПО

Формируемые компетенции:

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации. Необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Студент должен:

Знать:

- основные понятия фигурной нарезки;
- инвентарь и инструменты для выполнения фигурной нарезки из плодов и овощей;
- организацию рабочего места для фигурной нарезки;
- правила работы с режущими инструментами;
- подбор фигурной нарезки к различным блюдам праздничного стола;
- оформление блюд для праздничного стола;
- правила хранения фигурной нарезки овощей.

Уметь:

- выполнять фигурную нарезку овощей простым ножом;
- выполнять фигурную нарезку овощей специальными ножами;
- составлять композиции из нарезок;
- декорировать блюда для праздничного стола.

Литература:

Основная литература:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
2. Богусева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие.-Ростов н/Д.: Феникс, 2015

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, Москв, ИЦ Академия, 2013

4. Мишина А.В. Карвинг. Мастер-класс + DVD

Дополнительная литература:

1. Кузнецова М.Е. Цветы из овощей: 100 оригинальных идей. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА

2. Фантазии из фруктов и овощей. Украшение блюд. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА

Нормативная документация:

ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения

ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

Интернет – ресурсы:

<http://restorator.name/> - Ресторатор: обслуживание, оборудование, кулинария.

<http://supercook.ru> - КУЛИНАРИЯ, кухни народов мира и множество разных полезных сведений

Ход занятия

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
1.	Организационный этап	1	<p>Приветствие: (отмечает присутствующих)</p> <p>Здравствуйте! Я рада видеть вас всех на уроке учебной дисциплины «Карвинг».</p> <p>Давайте улыбнемся друг другу, мне приятно видеть ваши улыбки и думаю, что наше общение принесет нам радость и удовлетворение от проделанной работы.</p>	Приветствуют преподавателя
2	Мотивация учебной деятельности	3	<p>Профессия, выбранная вами входит в топ-50 самых востребованных на рынке труда.</p> <p>В условиях современного производства специалисты общественного питания должны обладать определенными знаниями и необходимыми практическими навыками для создания продукции, удовлетворяющей эстетический вкус растущих требований потребителей. Сейчас ни одна кулинарная выставка или продуктивное шоу не обходится без демонстрации украшения столов различными резными композициями</p>	Слушают, делают записи в тетради

			<p>из овощей и фруктов. Карвинг по фруктам и овощам используется как в производстве, так и в повседневной жизни. Лучшим украшением праздничного стола, безусловно, являются блюда не только вкусные, но и внешне привлекательные. Ведь именно они приносят эстетическое удовлетворение и позволяют сделать стол более нарядным и утонченным.</p> <p>Спрашивает у студентов: «Так чем же мы будем сегодня заниматься?»</p> <p>Я согласна с вами. Именно это и является целью нашего урока. Сегодня мы будем создавать осеннюю композицию из овощей, используя технику карвинга.</p> <p>Тема сегодняшнего занятия «Композиция из овощей».</p>	<p>Ответы студентов («Я думаю..., я считаю»)</p>
3.	Актуализация знаний учащихся	5	<p>Прежде чем мы приступим к ее изучению, давайте вспомним особенности подготовки овощей к карвингу, назначение инструментов, правила безопасной работы.</p> <p>Внимание на экран!</p> <p>Скажите, для чего используется тайский нож?</p>	<p>Отвечают на вопросы преподавателя</p> <p>(вырезание мелких деталей)</p>

		<p>Каково назначение <u>карбовочных</u> ножей треугольного сечения?</p> <p>А какие ножи используют при вырезании орнамента с округлыми срезами?</p> <p>Для чего нужна двусторонняя ложка-нуазетка?</p> <p>Каково применение длинного ножа?</p> <p>Каким ножом вырезаются сложные узоры больших плодов (таких как дыня, тыква, арбуз).</p> <p>Спасибо, все ответы верные.</p> <p>А что вы знаете о подготовке овощей к вырезанию?</p>	<p>(вырезание листьев)</p> <p>(ножи с круглыми лезвиями)</p> <p>(необходима для того, что бы вырезать шарики и полусферы разных размеров, применяют для первоначальной обработки особенно крупных овощей и фруктов).</p> <p>(применяют для первоначальной обработки особенно крупных овощей и фруктов).</p> <p>(Серповидным)</p> <p>Ответы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Овощи должны быть тщательно вымыты. 2.Лук необходимо очистить и предварительно замочить в холодной воде. 3. Морковь должна быть однородной (середина не должна быть расслаивающейся), размер от среднего до большого. Морковь легче режется, если она слегка привяла, для этого ее за пару дней до работы и хранят в теплом месте. Но
--	--	--	---

				<p>свежесть моркови легко восстанавливается в ледяной воде.</p> <p>4. Огурцы должны быть длинными, прямыми, темно-зелеными, без пупырышков (парниковые) и не перезрелые.</p> <p>5. Картофель используют среднего и крупного размера овальной или круглой формы, в зависимости от планируемого элемента украшения. Он легче режется, если полежал в тепле 2-5 дней и стал мягче. После карвинга необходимо замочить картофель в холодной воде на 20-30 минут, чтобы смыть крахмал.</p> <p>6. Свекла обычно используется круглая среднего размера. Перед карвингом очищенную свеклу замачивают в холодной подсоленной воде на 15-20 минут.</p> <p>(Для того чтобы восстановить свежесть, у картофеля – чтобы смыть крахмал).</p>
4	Объяснение нового материала	14 мин	<p>Для чего заготовка помещается в холодную воду?</p> <p>Вы продемонстрировали знания инструментов для карвинга, знакомы с особенностями подготовки овощей к работе. И сегодня я научу вас вырезать</p>	1.Слушают.

		<p>осенние цветы – хризантемы из моркови, и составлять из них композицию.</p> <p>Великий китайский мыслитель Конфуций говорил: «Когда я слушаю, я забываю, когда я вижу, я понимаю, когда я действую, я учусь»</p> <p>Внимание!</p> <p>Демонстрирую Вам алгоритм работы.</p> <ol style="list-style-type: none">1. От подготовленной моркови отрезать цилиндр длиной 8-10 см и немного закруглить его снизу.2. Овальным ножом сделать тонкие срезы по всей окружности.3. Срезать по окружности часть мякоти тайским ножом и удалить ее. Следующий ряд прорезать аналогично первому.4. Верхушку оставшейся части цилиндра срезать на высоту 3-4 см и немного закруглить.5. Получившеюся серединку, дорезать до конца аналогично пп.2,3. <p>А теперь попрошу повторить этапы вырезания хризантемы.</p>	<p>Познавательная деятельность студента (активизация внимания, мышления, памяти)</p> <p>(студент показывает и рассказывает этапы работы на презентации)</p>
--	--	---	---

		<p>Следующим этапом вашей работы будет составлению композиции из овощей.</p> <p>Работа эта созидательная и творческая. Она требует соблюдения определенных принципов:</p> <p>Чтобы закрепить цветы и листья в вазочке из тыквы, кабачка используют шпажки, зубочистки. Зеленый стебель можно сделать, вставив шпажку в перо зеленого лука.</p> <p>Затем нужно найти неброскую деталь, которая будет центром и создаст сюжет композиции (например корзинка небольшая). Очень важно, чтобы она не закрывала вашу резьбу.</p> <p>Обязательно нужно позаботиться о том, чтобы создать разноуровневую расстановку деталей вашей работы и цветовое равновесие.</p> <p>Очень важно не совмещать цветы, вырезанные вами, с живыми. Ваши скорее всего проиграют, а если они будут необычайно хороши, то никто и не поймет вашего таланта.</p>	
--	--	--	--

			Повторяю (этапы)	
5.	Физминутка	2	А сейчас приглашаю вас на физминутку (Слайд с видеофизминуткой «От шефповара»)	Выполняют упражнения
6	Закрепление Практическая работа	15	<p>Переходи к разделочным столам и приступаем к выполнению практической работы.</p> <p>В ходе выполнения практической работы вы овладеваете профессиональной компетенцией: приготовление и творческое оформление холодных закусок.</p> <p>Блюда, оформленные в технике карвинга относят к холодным закускам.</p> <p>Приступая к работе, не забывайте о технике безопасности, с которой вы ознакомлены ранее (инструкция лежит на столах) (техника безопасности – слайд)</p> <p>Выполняем практическую работу соблюдая последовательность, которая описана в инструкционной карте</p> <p>Итогом практической работы будет составление композиции из овощей.</p>	<p>1.Повторяют правила техники безопасности.</p> <p>1.Следуя инструкционной карте, выполняют карвинг хризантемы.</p> <p>2.Составляют композицию из овощей.</p> <p>3. Придумывают название композиции, говорят о том, где ее можно использовать (для украшения праздничного стола, в качестве подарка (сейчас модно дарить овощные или фруктовые букеты).</p>

			А теперь прошу вас занять свои рабочие места.	
7.	Подведение итогов. Рефлексия.	4	<p>Итак, мы освоили приемы вырезания хризантем из овощей, узнали об особенностях композиций из них. Я прошу вас заполнить оценочный лист, ответить на вопросы</p> <p>Что нового вы сегодня узнали?</p> <p>Что у вас получилось?</p> <p>Что вызвало затруднения?</p> <p>Что вы хотели бы еще узнать по данной теме?</p> <p>Ваши ответы помогут мне проектировать свою дальнейшую деятельность с учетом ваших пожеланий и подготовить вам более углубленный и разнообразный материал (использование современной техники Lesson Study – учитываю потребности каждого студента).</p> <p>Я считаю, что сегодня все справились с заданием.</p> <p>Оценки за практическое задание – «отлично»</p> <p>Перефразируя слова Конфуция «Увидели –</p>	<p>Отвечают на вопросы (самоанализ, самооценка): на заключительном этапе занятия студенты самостоятельно оценивают результаты своей деятельности, выявляют проблемы, систематизируют полученный опыт, сравнивают свои успехи с успехами других студентов.</p>

			значит - поняли, поняли – значит научились!	
8.	Задание на дом	1	<p>1. В домашних условиях сделать композицию из овощей в технике карвинга ко Дню матери «Подарок маме, бабушке». Для оценки подготовить фотоотчет (2-3 фото композиции с разных ракурсов).</p> <p>Наш урок закончен, всем спасибо! Желаю творческих успехов в совершенствовании техники карвинг!</p>	Записываю задание в рабочую тетрадь