Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

Государственное автономное профессиональное

образовательное учреждение Свердловской области

**«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»**

(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



**Технологическая карта учебного занятия на тему*:***

# «Карвинг: цветы из овощей»

******

**Составитель:**

**Тихонова Ксения Павловна**

мастер производственного обучения

Сот.тел. +79506337356

E-mail: [8393Semen@gmail.com](mailto:8393Semen@gmail.com)

Интернет- ресурс: [https://mirkyhni.blogspot.com](https://mirkyhni.blogspot.com/)

Екатеринбург, 2020г

**Технологическая карта учебного занятия на тему: «Фигурное вырезание цветов из овощей»**

Группа : 202 профессия 43.01.09. Повар, кондитер.

Технологическая карта учебного занятия разработана с применением практико-ориентированной технологии обучения.На этом занятии обучающиеся:

- получат навыки владения ножом,познакомятся с другими предметами для создания декора.

-научатся правильно выбирать и подготавливать овощи для вырезания.

-научатся правильно организовывать рабочее место.

-определят круг технологических ошибок при вырезании овощей и возможные варианты их устранения.

-продемонстрируют умение работать с инструментом.

-получат возможность развития творческих способностей,приобретут навыки оценки и корректировки собственной деятельности и деятельности обучающихся своей группы.

- узнают как сохранить карвинг композиции ,как можно дольше.

- познакомятся с историей возникновения карвинга.

**Актуальность темы** данного занятия заключается в способности к постоянному профессиональному совершенству,способность открывать новое, соответстветствовать требованиям времени, профессии и быстрой смене технологий – главные слагаемые профессиональной компетенции конкурентноспособного специалиста а так же развитие творческой составляющей через такую форму как «мастер-класс».

**Цель занятия**: Формирование практических умений при вырезании украшений из овощей, привлечение студентов к своим занятиям, развитие творческой составляющей, развитие умений по художественному оформлению блюд,повышение интереса к профессии повар,кондитер.

**Задачи:**

1. Рассказать об этапах подготовки овощей.
2. Расширить кругозор о поварском искусстве.

3. Отработать навыки вырезания цветов из овощей.

4. Представить приемы и способы развития творческой деятельности , аккуратности, эстетических чувств .

5. Познакомить с вариантами оформления блюд овощами и фруктами.

6. Повышение интереса к профессии Повар,кондитер».

7.Воспитывать потребность в овладении специальными знаниями;

**Тип занятия:**обобщение и закрепление ,отработка практических умений и навыков.

**Вид занятия:** урок – практикум,урок изучения технологических приемов и операций по вырезанию овощей.

**Формы организации учебной работы**:фронтальная,индивидуальная,коллективная.

**Оборудование, материалы:**

– для мастера п/о: производственный стол, набор ножей для карвинга;

– для студентов: производственные столы, разделочные доски, набор ножей для карвинга, миски для холодной воды; подносы для готовых изделий;

**Раздаточный материал**:

Наглядные пособия:  изображение хода выполнения карвинга.

**Использование современных образовательных технологий:**

* проблемно-поисковые технологии;
* технология личностно-ориентированного обучения;
* информационно-коммуникационная технология (ИКТ).

**Время проведения:** 40 мин.

**Место проведения:**Учебный кулинарный цех.

**Методы обучения:** объяснение с элементами беседы, показ действий, самостоятельная работа, самооценка.

Формы организации деятельности учащихся: фронтальная, индивидуальная.

**Сырье:** 10 наборов сырых овощей – свекла 1шт. и пекинская капуста 1 шт.

Техническое обеспечение: компьютер, мультимедийный проектор, экран.

**Этапы мастер-класса**

1. Организационный этап.
2. Инструктаж по технике безопасности.

3. Вводная часть.

4. Формирование ориентировочной основы действий.

5. Практическая часть.

6. Заключительная часть – итоги мастер-класса.

**Ход мастер – класса**

**1. Организационный этап.**

* сбор участников мастер-класса;
* проверка готовности к мастер-классу: проверка наличия продуктов, наличия инвентаря и посуды.

**- Техника безопасности при вырезании овощей.**

Общие требования:

-При выполнении работ должна использоваться следущая спецодежда:китель,брюки,фартук,колпак,обувь с фиксирующей пяткой.

-В процессе работы соблюдать правила личной гигиены,ношения спецодежды,пользование индивидуальными средствами защиты,содержать в чистоте рабочее место.

Требования безопасности перед началом ,вовремя и после работы.

1.Надеть спецодежду,волосы убрать под колпак.Не рекомендуется закалывать иголками санодежду и держать в карманах булавки.стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.

2.Перед началом работы проверить исправность инструментов. Не допускать порезов рук, своевременно убирать отходы после работы. Держать нож за рукоятку, не проверять пальцами остроту инструментов.

3.Хранить остро-колющие инструменты в специальных чехлах – кейсах. Соблюдать осторожность при работе с инструментами.

4.Использовать доброкачественные продукты.

5.После работы тщательно вымыть инвентарь и рабочее место.

**2. Вводная часть.**

- Актуализация темы, мотивация, целевая установка;

Беседа:

Карвинг - это декор из овощей и фруктов. Слово «карвинг» происходит от латинского «curve» - «резная работа», «резной орнамент» - и относится к

любому виду резьбы: по дереву, льду, и камню. В кулинарии же это - искусство вырезания из овощей и фруктов и создание своеобразных мини-

скульптур. Искусство карвинга пришло из Юго-восточной Азии. В Японии в

древности еду подавали в глиняной посуде, которую покрывали листьями

для сервировки. Позднее повара осознали, что удачное расположение листьев

и их нарезка могут придать блюду дополнительную привлекательность.

Искусство раскладки листьев получило название «мукимоно». Официальное признание оно завоевало в XVI веке, когда Токио стал столицей страны .

Согласно распространѐнной легенде, на королевский фестиваль Лойкратхонг в царстве Сукхотаи 1240-1350 году девушка по имени Nang Noppamar представила плавучую лампу, украшенную цветком и фигуркой птицы, вырезанными из овощей и фруктов.

Королю так понравилась композиция, что он объявил, что каждая женщина обязана владеть этим искусством. Позднее искусство вырезания по фруктам и овощам «кэсалак» распространилось по всему Дальнему Востоку и стало традиционным для многих стран.

После революции 1932 года карвинг стал менее популярным вТаиланде. Для поддержки исчезающего искусства были проведены курсы. В настоящее время карвинг преподаѐтся в школах с 11 лет.

Позже карвинг стал постепенно проникать в Европу. Однако изначально здесь он не получил большой популярности. Предполагают, что

причины этого следует искать в различии «стола» Азии и Европы: азиатский

стол нуждался в разнообразии, поскольку в нѐм преобладала растительная

пища и хотелось придать родной кухне «красок»; европейский же стол от

этого не страдал, здесь было и мясо, и рыба, и овощи. Однако с появлением

ресторанов появилась потребность в красивой сервировке блюд и оригинальном оформлении помещений.

**3. Демонстрация:** Методов и технологий вырезания цветов из свеклы и пекинской капусты.

**4. Творческая практическая деятельность обучающихся:** Для выполнения работ обучающиеся самостоятельно вырезают розу из свеклы, хризантему из пекинской капусты.

Процесс вырезания цветов из овощей, включают в себя следующие действия:

* проверка качества продукта и соответствия его технологическим требованиям;
* вырезание орнамента на поверхности овощей;
* поддержание и соблюдение температурного и санитарного режимов при декорировании овощей.

Необходимые знания:

* рациональный выбор овощей для декора стола или посуды;
* правила использования инструментов, инвентаря и приспособлений;
* выбор композиций и соответствие элементов композиции выбранному
* декору из овощей.

Необходимые умения:

* безопасное использование инструментов, инвентаря и приспособлений при декорировании из овощей;
* вырезание выбранного орнамента на поверхности овощей.

1. **Практическая часть.**

(Приложение 1,2)

**Приложение 1**

**Карточка №1**

**Роза из свеклы** (пошаговая инструкция)

Свекла крупная - 1 шт.

Холодная вода.

**Приготовление**

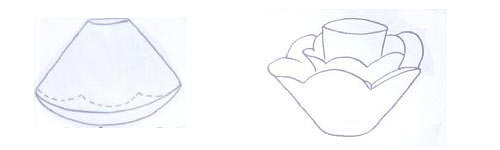
1.Придайте верхней части свеклы форму конуса.  
Срежьте верхушку конуса. Кончиком ножа наметьте очертания 5-6 полукруглых лепестков у основания конуса.



2. Крепко удерживая корнеплод, вырежьте лепестки, держа нож слегка под углом



Толстый конец заготовки разделим визуально на 6 частей, вырежем 6 чешуек-лепестков по кругу. Глубина прореза 2-3 мм.



Поверните овощ так, чтобы лепестки оказались направлены вверх, вырежьте рельефно мякоть под каждым лепестком.  
Скруглите поверхность центральной части, чтобы получился цилиндр.  
Вырежьте 2-й ряд лепестков на этом цилиндре, затем срежьте свеклу под лепестками, чтобы был виден 2-й ряд лепестков, чередующихся с лепестками 1-го ряда.  
Повторите работу для 3-го и 4-го рядов. Учтите, что лепестки должны становиться меньше и, по мере приближения к сердцевине, их следует располагать ниже.



Придайте форму сердцевине. Погрузите цветок в ледяную воду примерно на 1 час, затем воткните зубочистку в основание цветка.  
Примечание. Сделать такую розу можно из репы, моркови или картофеля.



**Приложение 2**

**Цветок из пекинской капусты** (пошаговая инструкция)

**Карточка №2**

Пекинская капуста – 1шт.

Для того чтобы сделать красивый белый цветок из пекинской капусты нам понадобится кочан весом 500-700 гр.

Отрезаем верхнюю часть, оставляя 10-14 см от основания капусты. Еще нам понадобятся карбовочный желобковый нож треугольного или овального сечений.



Направляя нож от верхнего края капусты к ее основанию  по толстым прожилкам делаем надрезы разной длины. Вот так



Начинаем срез потоньше  и берем все глубже по мере приближения ножа к кочерыжке.

До основания кочана не дорезаем 1,5-2 см. Отрезанные большие листки капусты удаляем. Если они крепко держатся — делаем пару небольших насечек.



Таким же образом прорезаем последующие листья капусты.



По мере приближения к центру — плавно уменьшаем длину лепестков нашей «хризантемы».



Чтобы «лепестки хризантемы» красиво изогнулись нужно положить вырезанный «цветок» в холодную, лучше ледянную, воду на 1-3 часа. Лепестки «цветка» должны быть достаточно тонкими, тогда «хризантема» будет более изящной.



**4.Ожидаемый результат**

К окончанию занятия обучающийся должен знать: назначение инструментов для вырезания в зависимости от вида сырья и изделия; основные правила подготовки сырья к работе; необходимую последовательность в работе с овощами.

**5. Рефлексия**

Сегодня мы проработали элементы декора из овощей,хотелось бы услышать Ваши впечатления и ощущения.

- понравился ли вам мастер – класс?

- поднялось ваше настроение?

- хотели бы вы оформить свой праздничный стол такими элементами декора?

- смогли бы повторить дома что – то из увиденного?

**5. Заключительная часть – итоги мастер-класса**

- оценка работ студентов;

- слушание мнения студентов о проведенном мастер-классе.

Поблагодарим друг друга!

Тонкий вкус-одно из важнейших качеств повара,

Его необходимо постоянно развивать.

Один из путей пробовать и отмечать,какие вкусы

или сочетания вкусов Вам приятны.

Однажды поняв законы композиции,

вы сами можете сочинить симфонию.