

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	2.5. Учебный процесс
	План открытого мероприятия
СК-ПВД-ППП-2.5.-17	Мастер – класс «Украшения из овощей и фруктов»

Рассмотрено и утверждено

На заседании ЦК преподавателей

и мастеров п/о по ППКРС

Протокол № _____ 2017г

_____ Л.В. Цыбденова

Подпись

и.о. фамилия

Методическая разработка
открытого мероприятия

Тема: Мастер – класс « Украшения из овощей и фруктов»

г. Гусиноозерск

Методическая разработка Мастер класс Назаровой М.Д.



Тема: Мастер – класс «Украшения из овощей и фруктов»

Следует обратить внимание при подготовке мастер-класса на то, что в технологии проведения мастер-класса главное – не сообщить и освоить информацию, а передать способы деятельности, будь то прием, метод, методика или технология. Передать продуктивные способы работы – одна из важнейших задач для Мастера. Позитивным результатом мастер-класса можно считать результат, выражающийся в овладении участниками новыми творческими способами решения педагогической проблемы, в формировании мотивации к самообучению, самосовершенствованию, саморазвитию, а это технологически сложный процесс.

Правильно организованный мастер-класс является эффективной формой профессионального обучения, так как позволяет включить всех в активную деятельность, организовать самостоятельную работу в малых группах, провести обмен мнениями, раскрыть творческий потенциал всех его участников.

Форма работы мастер-класса в значительной степени зависит от наработанного опыта профессиональной деятельности, который в конечном итоге и задаёт на мастер-классе изначальную точку отсчёта в построении общей схемы проведения этого интересного организационно-педагогического мероприятия.

Принцип мастер-класса: «Я знаю, как это делать. Я научу вас». То есть основными задачами мастер-класса являются: обобщение опыта педагога по определенной проблеме, передача этого опыта, совместная отработка приемов, оказание реальной помощи участникам мастер-класса в определении задач саморазвития и формирования индивидуальной программы самообразования.

При планировании работы формулируется тема мастер-класса И так тема нашего занятия «Украшения из овощей и фруктов».

Тип: практическое занятие

Цель:

- освоить приемы технологии для изготовления украшений из овощей и фруктов,
способствовать формированию и развитию познавательного интереса обучающихся к кулинарии, формировать навыки логического мышления (ПК 1, ПК 2)

Задачи:

- познакомить с технологией вырезания украшений из овощей и фруктов
- познакомить с технологией вырезания лебедя из яблока
- познакомить с технологией вырезания зайчика из винограда (маслин, яйца), простых зубчатых цветов (сливы, помидоры, оливки, лук, яйца)
- познакомить с технологией вырезания бабочки из моркови
- организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК 2).
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5).
- формирование мотивации к самообучению, самосовершенствованию, саморазвитию.

Необходимые материалы и инвентарь: доска разделочная, миски, тарелки, бумажные салфетки, полотенца. Главный инструмент – острый универсальный нож.

Продукты – овощи, фрукты.

Ход урока:

Показ украшений и приемы изготовления.

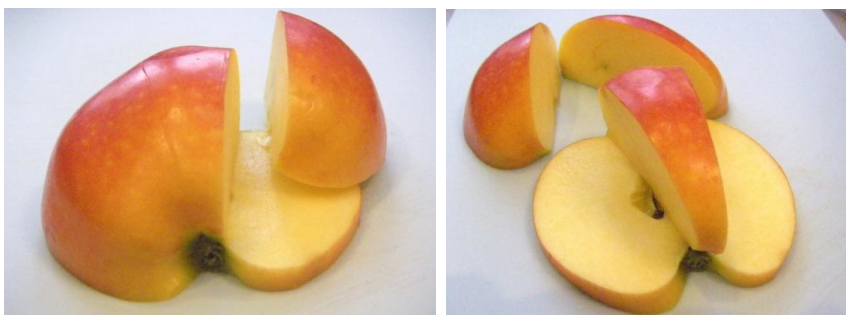
Как сделать лебедя из яблока

Красивое украшение праздничного стола - лебедь, вырезанный из яблока. Итак, начинаем вырезать нашего лебедя. Отрезаем половинку яблока



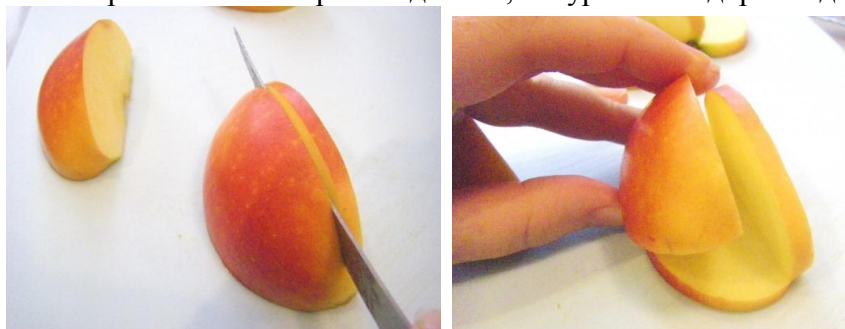
Делаем надрезы, как на фото, но постарайтесь не до конца дорезать, чтобы не получить три отдельные части яблока.

Подрезаем по горизонтали, чтобы в итоге получилось вот так.



То же самое делаем с другой стороны яблока.

Теперь начинаем нарезать дольки, аккуратно не дорезая до конца, иначе распадется.



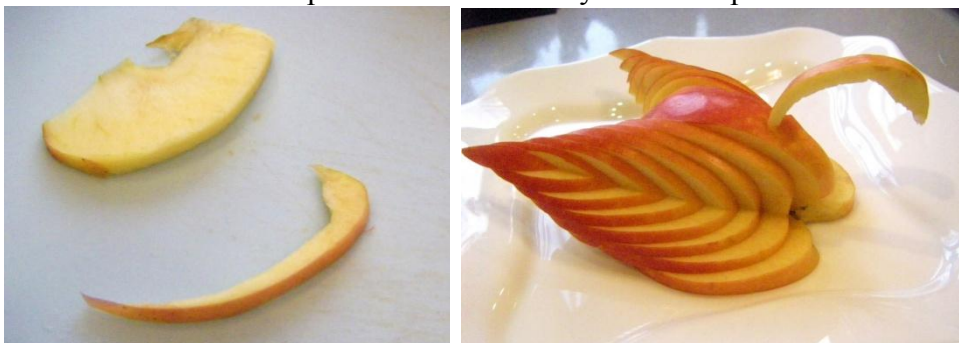
Должно получиться вот так.

Продолжаем нарезать, пока не останется совсем маленькая долька. Складываем нарезанные фрагменты друг на друга, немного сдвигая их.



Укладываем готовые "крылья" на тело лебедя. Получится вот так.

В том месте, где будем крепить шею лебедя, делаем надрез на яблоке, чтобы потом вставить ее туда. Для изготовления шеи отрезаем тоненькую дольку от оставшейся половины яблока и вырезаем шею и голову как вам нравится.



Вставляем шею в готовую прорезь и все, наш лебедь готов!

По такой же технологии вырезания перьев можно красиво подать к столу и яблоки. Вот примерно так.



Работа с виноградом, оливками, вареным яйцом

Зайчики и простые цветы.



Бабочки из моркови мастер класс

Такие оранжевые бабочки украсят не только салаты или тарелки с холодными овощными и мясными закусками. Их можно подавать вместе с жарким в качестве дополнительного гарнира и не просто эстетической, но съедобной составляющей.



Для этого замачивать в соли их не будем, а оставим свежими.

Бабочки из моркови хороши на детском столе. Подаем их в качестве овощей на тарелке с порезанными ломтиками огурцами и помидорами. Если наколоть бабочек на зубочистки, к

ним можно подать соус из сметаны и зелени и предложить детям обмакивать в него наши фигурные «морковки», заряжаться витаминами.

В качестве необычного украшения бабочки из моркови будут смотреться в заливном. Все делаем, как обычно, в емкость перед заливкой бульона аккуратно укладываем любые привычные компоненты – половинку яйца, рубленое мясо, веточки зелени, горошек и наших рыжих бабочек. Они очень оживят привычный натюрморт.

Вариант №1 Потребуется:

- Морковь крупная — 1 шт.
- Подсоленная вода (1 ст.л на стакан) – 2 ст.
- Лимон – ¼ плода

Приготовление

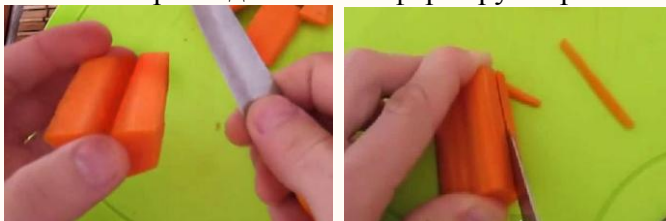
1. Для начала нам необходимо подержать морковь 2 часа в подсоленной воде. Так мякоть станет более эластичной, не будет трескаться, и ломаться на тонких срезах.
2. Далее берем корнеплод и, не очищая, укорачиваем его, чтобы остался брусок в 5 – 6 см.



3. Острым ножом сверху вниз срезаем кожуру таким образом, чтобы в поперечном сечении формировалась бабочка со сложенными крылышками. Убираем лишние углы и оставляем нужные. В разрезе у нас должна получиться трапеция.



4. Затем широким коротким ножом посередине длинной стороны прорезаем небольшой треугольник. Напоминаем, что делать это нужно по всей длине овоща, чтобы получился желобок. Приглядитесь – он формирует крылышки бабочки в сечении.



5. На другой стороне также делаем аналогичный прорез, чтобы в поперечнике получилось брюшко и нижнее маленькое крыло.

6. Шаблон готов, начинаем нарезать непосредственно украшение. Теперь действуем уже не вдоль, а только поперек. Сначала на расстоянии 1,5 – 2 мм делаем длинный надрез, но не до конца, оставляя примерно 3 – 4 мм.



7. Затем на таком же расстоянии (1,5 – 2 мм) отрезаем ломтик полностью. Посмотрите, получилась бабочка, сложившая крылышки.

8. Теперь займемся усиками. Со стороны длинного крыла, перпендикулярно брюшку прорезаем морковь, но не до конца, оставляя нетронутыми 3 – 4 мм. А потом, перевернув, делаем параллельный надрез такой же длины, но уже с другой стороны. Таким образом, у нас получатся вырезанные двойные усики.



9. Если все сделано правильно, то бабочка выглядит тоненькой и легко раскладывается в руках. Естественный рисунок моркови очень живописно образует на крыльях симметричный орнамент.

Вариант 2

Берем те же ингредиенты, не забываем замочить морковку в соленом растворе и приступаем к работе.

1. Перед нами четырехугольный брусок корнеплода с чуть срезанными углами. Одна из длинных сторон может быть обработана фигурным ножом, для большего эффекта. На очень маленьком от края расстоянии (1 – 2 мм) делаем длинный поперечный надрез, не доходя до края 3 – 4 мм. Отступаем еще 1 – 2 мм и отрезаем морковный диск полностью, в руках остается что-то вроде книжечки.



2. Так же, как и в первом варианте делаем двумя параллельными надрезами усики. Затем убираем лишние углы, придавая нашему прямоугольнику форму бабочки.



3. Раскрываем получившуюся бабочку и поднимаем усики вверх – они не дадут крылышкам закрыться. Все готово!

В этом случае с каждой бабочкой нужно работать отдельно и, чтобы они получились одинаковыми, нужно как следует попрактиковаться.

Деятельность учащихся: самостоятельная работа по выполнению операций по вырезанию украшений из овощей

Деятельность мастера: наблюдение, индивидуальное и коллективное инструктирование

Целевые обходы рабочих мест обучающиеся: контроль за правильностью выполнения операций, соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены; оказание практической помощи студентам, показ отдельных приемов если требуется.





Выводы по уроку: в целом обучающиеся цель урока выполнили – научились выполнять операции по вырезанию украшений из фруктов и овощей, работали с желанием, многие проявили интерес и заинтересованность, школьники остались после урока и пока было сырьё, продолжали работать.

4. Домашнее задание: изготовить украшения из имеющихся дома овощей и фруктов и оформить ими блюда. Сделать фото и принести их на следующий урок.

Присутствовали:

Цыбденова Л.В. преподаватель, председатель ЦК естественнонаучного цикла.

Симонова М.А. преподаватель, председатель МО ГБПОУ «ГЭТ»

