

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	2.5. Учебный процесс
	План открытого мероприятия
СК-ПВД-ППП-2.5.-16	Мастер – класс «Украшения из овощей и фруктов»

Рассмотрено и утверждено

На заседании ЦК преподавателей

и мастеров п/о по ППКРС

Протокол № \_\_\_\_\_ 2016г

Л.В. Цыбденова

Подпись

и.о. фамилия

## ДОКЛАД

(Выступление перед школьниками в День открытых дверей)

**Тема: Украшения из овощей и фруктов.**

**Мастер – класс «Цветок из огурца»**

Назарова М.Д., мастер п/о

г. Гусиноозерск

## Доклад Украшение блюд

(Выступление перед школьниками в День открытых дверей)

Кулинария – это искусство не только приготовления, но и подачи пищи. А искусство немислимо без творчества, вдохновения и фантазии. Красиво выложенное, украшенное блюдо уже одним своим видом вызывает аппетит, а значит, покажется вкуснее.

*Слайды 2-3*



Главное в оформлении блюд красивая, ровная нарезка и цветовая гамма.

*Слайды 4-6*

Красиво оформленное блюдо - важный элемент современного ежедневного и праздничного стола. Украшения преобразуют даже привычные блюда, всегда радуя детей и взрослых.

**Карвинг** – англ. Carving (от curve, что означает резать) – «резная работа» Искусство вырезания из овощей и фруктов возникло много столетий назад в Юго-Восточной Азии как необходимое средство украшения скудного, преимущественно растительного, домашнего стола.

Карвинг может быть успешно использован в повседневной сервировке домашнего стола. Даже самый простой резной орнамент украсит любое ежедневное блюдо, сделает его более аппетитным и притягательным.



### Слайды 7

Везде в нашей жизни существуют нормы и правила, есть они и здесь -

#### Правила оформления блюд

- Компоненты для оформления блюд надо заготовить заранее, отобрать самые яркие, твердые, свежие.
- Оформлять блюдо надо только продуктами входящими в его состав. Исключение составляет только зелень.
- Портят оформление небрежность и неряшливость.

### Слайды 8 Инструменты и приспособления



- 1-большой кухонный нож
- 2-малый кухонный нож
- 3-офисный нож
- 4-нож с волнистым лезвием
- 5-овощечистка с желобком
- 6-нож для грейпфрута
- 7-овощечистка экономная

### Слайды 9 Фигурные приспособления и высечки



- 8-приспособление для вырезания шариков
- 9-приспособление для вырезания маленьких шариков
- 10-приспособление для вырезания кусочков в форме оливок
- 11-высечка для яблок

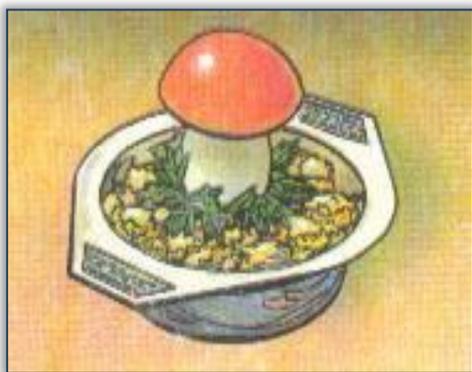
### Слайды 10 Круглые высечки

- Маленькие высечки с ровными краями пригодятся для вырезания сердцевинки из ананасовых кружочков, или серединок из яблочных кружочков.
- Большие высечки с ровными или волнистыми краями нужны для срезания края с кожицей с крупных фруктов, а также для вырезания кругов из хлеба и масла.

### Слайды 11 Маленькие формочки для высечки

Служат для вырезания небольших фигурок из пластинок корнеплодов или клубней, сладкого перца, вареного яичного белка, желе, масла и др.

Слайды 12-13 Самым простым, но очень эффектным украшением являются «Грибы» из яиц»



Это не только красивое украшение для салата, но и самостоятельная закуска. Надо сварить яйца вкрутую, срезать тупой конец, вынуть желток, растереть его с майонезом, сметаной, чесноком, зеленью, тертым сыром, сельдью, грибами. Этой массой начинить яйца, выложить их на блюдо, накрыть кусочком белка, смазанного горчицей, или половинкой помидора.

Мы с вами будем вырезать простым овощным ножом, они есть дома у всех.

Поработаем сегодня с **огурцом** – знакомый незнакомец. Откуда он появился на нашем столе?

Родиной **огурцов** считается Индия. Огурец изображен на фресках Древнего Египта и в греческих храмах, что позволяет судить о довольно почтенном его возрасте.

Первые печатные сведения об огурцах на Руси относятся к началу XVI века, хотя в то время они были уже хорошо известны русскому народу и широко использовались в питании практически всех слоев населения.

### **Полезные свойства**

Питательная ценность огурцов не велика. Примерно на 95% они состоят из воды. Удачное сочетание немногочисленных минеральных веществ способствует поддержанию щелочно-кислотного равновесия в крови и тканях человека.

Огурцы на русском столе используют обычно без тепловой обработки. Они подаются в качестве закуски, идут на приготовление салатов.

### **Слайды 14-15 Украшения из огурца**



1. От целого огурца отрезать цилиндр высотой 5 см, разрезать пополам и сделать выемки.

➤ 2. Полоски использовать для стебля.

Обработанный огурец нарезать кружочками и разделить их пополам.

➤ 3. Использовать подготовленные части для создания «ромашки». Дополнить картину половинкой помидора - черри..

### **Слайд 16 Украшения из помидоров**

Поработать с помидорами мы просто не успеем, но это можно сделать и дома. Проявите свою фантазию, и ваши блюда из помидоров станут вкуснее.

### **Слайды 17-18 Салаты и нарезки. Бутерброды.**

Из простой нарезки, только аккуратной может получиться такая красота. Только фантазия, желание и старание.

### **Слайды 19**

На примере этих несложных способов оформления можно проявить свою фантазию, ведь в каждой хозяйке живет не просто повар, но и художник.

**Если хотите узнать больше приходите к нам учиться!**

А сейчас переодеваетесь, моете руки и начинаем мастер-класс по нарезке огурца.

# Украшения из огурца



➤1.От целого огурца отрезать цилиндр высотой 5 см, разрезать пополам и сделать выемки.

➤2.Полоски использовать для стебля. Обработанный огурец нарезать кружочками и разделить их пополам.

➤3.Использовать подготовленные части для создания «ромашки». Дополнить картину половинкой помидора- черри..

## Работа по профориентации

Идея мастер – класса состоит в том, что демонстрируя свои приёмы работы широкому кругу школьников стараемся заинтересовать получением профессии повара. Здесь участники имеют возможность увидеть процесс рождения нашего огуречного цветка, на какое-то время стать учениками ГБПОУ «ГЭТ», познакомиться с преподавателями, в реальной обстановке.

### *Цель мастер – класса:*

- Создание условий для проявления интереса к профессии.

### *Задачи мастер – класса:*

- рефлексия собственного профессионального мастерства участниками мастер-класса;
- оказание помощи участникам мастер-класса в определении задач саморазвития и формировании индивидуальной программы самообразования и самосовершенствования;

### *Формы проведения мастер – класса:*

- игра в форме групповой работы;
- дискуссия по результатам занятий;

### *Тема:*

- получение необходимых навыков по нарезке овощей;

### *В ходе мастер – класса участники:*

- получают изучают разработки по теме мастер-класса;
- участвуют в обсуждении полученных материалов и результатов;
- задают вопросы, получают консультации;