**Классный час**

 **по теме «Украшения из овощей и фруктов»**

Материал подготовлен мастером п/о Назаровой М.Д,

**Цель урока**:

1. Образовательная – расширять кругозор обучающихся в процессе изучения темы, формировать знания о вариантах украшения готовых блюд, знакомить с технологией изготовления украшений, подачей готовых блюд к столу, научить рассчитывать экономические затраты на приготовление блюд.

2. Развивающая – развивать у обучающихся наглядно - образное мышление, познавательный интерес, работать с дополнительными источниками информации.

3. Воспитательная – воспитывать творческий подход к работе, содействовать воспитанию эстетического вкуса, воспитывать культуру, в том числе технологическую, совершенствовать навыки общения.

**Задачи:**

* продолжить знакомство обучающихся с приемами оформления и украшения готовых блюд;
* закрепить полученные знания учащихся по оформлению и украшению готовых блюд, сервировке стола;
* прививать интерес к профессии и повседневной домашней работе на основе приобретенных знаний, акцентируя внимание обучающихся на умении оформления стола к различным торжествам и праздникам;
* учить экономному ведению хозяйства;
* развивать творческие способности обучающихся, умение работать группами.

**Тип урока**: комбинированный урок практикум по применению знаний, умений и навыков

**Формы работы, методы:**

Фронтальная, групповая; объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично – поисковый.

**Межпредметные связи:**

Биология, экономика, информатика, изо, черчение.

**Средства обучения:**

* печатные (технологические карты выполнения заданий, фотографии);
* экранные (компьютер);
* таблицы, плакаты;
* звуковые (речь).

**Инструменты, материалы:**

* Набор продуктов
* Посуда
* Ножи
* Разделочные доски

**ЭТАПЫ УРОКА**

Этап организации начала урока

Погружение в тему урока.

Обозначение проблемной ситуации (подготовка к учебной деятельности, активизация опорных знаний)

Осуществление деятельности обучающихся (практическая работа по полученным заданиям)

Предъявление результатов деятельности. Оценка и самооценка.

Подведение итогов

Домашнее задание

Заранее сформированные группы (звенья) занимают свои места

Погружение в тему урока (получение информации, вживание в ситуацию, учебно-познавательная деятельность)

Работа учащихся в группах. Изучение полученного задания. Самостоятельное выполнение задания

Озвучивание результатов своей деятельности (самостоятельный анализ работы групп)

Получение домашнего задания

**ХОД УРОКА**

**1 этап**

Приветствие, проверка готовности к уроку.

Цель этапа: психологический настрой обучающихся на предстоящее занятие.

**2 этап**

**Раскрытие цели урока**

Человек живет в окружающем его прекрасном мире, где жизнедеятельность человека определяется физическими и биологическими законами. Один из главных законов – потребность человеческого организма в питании. Чтобы надолго сохранить свое здоровье нужно правильно питаться, а для этого знать питательную ценность и вкусовые качества продуктов. Научится всему этому помогает кулинария – наука о приготовлении вкусной и здоровой пиши. При этом пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и красиво оформлена, тогда она будет возбуждать аппетит**.**

**Показ слайдов оформления блюд (**есть видео**)**



Это работа профессионалов: технологов – дизайнеров по оформлению и украшению готовых блюд. Художественный вкус и мастерство приобретаются в богатом и разностороннем опыте, на УП и ПП. Но и дома вы тоже смогли превращать повседневные блюда в произведения искусства, красиво и правильно сервировать стол.

***Карвинг***— англ. curving (от curve, что означает резать) — «резная работа», «резной орнамент».

***Карвинг*в кулинарии** — это фигурная резка по овощам и фруктам, которую сейчас широко используют повара самых разных ресторанов.

***Карвингом*** называют резьбу по дереву, льду, камням, овощам, а также стиль катания на горных лыжах и сноуборде и даже способ долговременной химической укладки волос.

Искусство вырезания из овощей и фруктов возникло на Востоке много столетий назад. Искусство карвинга насчитывает более 2000 лет и пришло в Таиланд из Китая в 1364 году. Искусство вырезания из Тогда, впервые, во время королевской церемонии во дворце тайской принцессы появилась традиционная лампа, украшенная роскошными резными фигурами райских птиц, зверей и цветов из овощей и фруктов. Король, увидев эту рукотворную красоту, созданную мастерицей объявил искусство национальным достоянием и потребовал обучить мастеров специально только для дворцовых праздников. Занимались им, в основном, женщины. Только лишь в 1932 году, после революции, искусство карвинга перестало эксклюзивно принадлежать тайскому королевскому двору, и была создана первая школа искусства резьбы по овощам и фруктам. А в 1934 году министр образования Тайланда, объявил об открытии годичного тренинг-курса карвинга для мастеров из других стран.

Сейчас существуют подобные школы в Китае, Корее, Японии, России, но пальма первенства по праву принадлежит Таиланду.

Тайская школа совершенствуется в цветочных мотивах, а китайские мастера традиционно вырезают из фруктов мифических существ, сцены из легенд и народных сказок.

**3 этап**

**Практическая работа. «Оформление и украшение готовых блюд».**

ТБ при работе с ножом.

Разбираем инвентарь на 2 группы:

1. Разделочные доски

2. Ножи

3. Блюдо

4. Тарелки мелкие

5. Ложки чайные

Получение заданий: показ слайдов, раздача технологических карт и фотографий:

**а) 1 звено – бутербродный торт «Праздничный букет»;**

**Технологическая карта. Бутербродный торт «Праздничный букет»**

Наименование продукта

1. Круглый пшеничный хлеб - 1

2.Сыр оранжевого цвета – 1 ломтик

3. Сыр для тостов – 3 ломтика

4. Кукуруза консервированная - 24 зернышка

5.Масло сливочное или майонез – 100 г

6. Листья зеленого салата – 12 шт.

7. Мелкоплодные помидоры – 4 шт.

8. Лук – резанец – 3 перышка

9. Укроп – 3 веточки

10. Колбаса с/к – 100 г

11.Колбаса вареная – 150 г

1. Разрезать круглый пшеничный хлеб на две половины горизонтально. 2. Намазать нижний пласт сливочным маслом. 3. Уложить на него верхний пласт. 4. Разрезать торт на 6-8 частей. 5. Намазать каждый кусочек торта паштетом. 6. Уложить торт на листья салата. 7. Разложить от центра на 4-ре кусочка торта листики салата . 8. С мелкоплодного помидорчика срезать боковые круглые ломтики. 9. Выложить из них четыре цветочка и выложить их на листья салата через кусочек торта. 10.Серединку цветочков выложить зернышками кукурузы. 11. У ломтиков плавленого сыра закруглить три угла. Это «лепестки». 12. Из перышек лука сделать «стебельки». 13. Свернуть «лепестки» кулечком. Это «каллы». 14. Уложить три цветка на маленькие листья салата.



**б) 2 звено – бутербродный торт «Божьи коровки»;**

**Технологическая карта. Бутербродный торт «Божьи коровки»**

**Технология приготовления.**

1. Отрезать от кусочка тоста два уголка .

2. Тост намазать сливочным маслом.

3. Сверху положить ломтик плавленого сыра.

4. Мелкоплодны помидорчик разрезать пополам и

сделать надрез на каждой половинке - крылышки.

5. Из маслины сделать «голову», ножки и пятнышки.

6. Зернышко кукурузы надрезать поперек, оставив не разрезанной кожицу.

7. Приклеить «глаза» к маслине капелькой майонеза.

8. Сформировать готовые тосты в круглый торт.

9. Уложить круглый бутербродный торт на листья салата.



**Технологическая карта.**

**Бутерброд «Корзинка с помидорами»**

Наименование продукта:

1. Тостерный хлеб – 1 ломоть

2.Сыр плавленый для тостов – 1 ломтик

3. Соленые соломки – 12 шт.

4. . Сливочное масло – 15 г

5. Зеленый лук – 5 перышек

6. Мелкий помидорчик – 4 шт.

1. Тост намазать сливочным маслом.

2. Сверху положить ломтик плавленого сыра для тостов.

3. Вставить в бутерброд соленую соломку.

4. Отобрать длинные перышки зеленого лука и переплетать их между соломкой, начиная со дна «корзинки».

5. Из небольших кусочков зеленого лука сделать «ручки»

6. Наполнить «корзинку» мелкоплодными помидорчиками.



 **«Корзинка с помидорами», «Собачка», «Рыбка»**

**4 этап**

**Предъявление результатов деятельности. Оценка и самооценка.**

Демонстрация кулинарных изделий. Озвучивают результаты своей деятельности.

**5 этап**

**Подведение итогов**.

Сегодня на уроке Вы показали себя талантливыми людьми и кулинарами; из самых простых и обыденных продуктов научились создавать шедевры, очень недорогие по стоимости. Надеюсь, что каждая из Вас станет хорошей и гостеприимной хозяйкой и конечно же профессионалом. Желаю, чтобы приготовление еды не превратилось в утомительную рутину. Вносите в это дело фантазию выдумку! Успехов Вам!

**6 этап. Задание на дом.**Применить полученные знания дома.